

# Használati útmutató

## Habverő , keverő tésztadagasztó géphez

### Bemutató

A gyártó e gépkönyvet azért készítette, hogy elősegítse azt, hogy a felhasználó a megvásárolt berendezést megfelelően tudja működtetni. Amennyiben a vásárló betartja a gyártó által előírt használati, karbantartási és biztonságtechnikai utasításokat a gyár garantálja a gép hosszú távú, biztonságos és magas színvonalú működését. A berendezés és minden egyes alkatrésze megfelel az Európai Unió 89/392CE, illetve a 89/396EMC számú irányelvei által támasztott technikai és biztonsági feltételeknek. A gyártó az ügyfél kérésére felszerelheti a berendezést speciális hálózati csatlakozóval. Mivel a gyártó termékeit folyamatosan fejleszti, ezért fenntartja a jogot arra, hogy a berendezést illetve azok alkatrészeit – legyen az működéshez elengedhetetlenül szükséges vagy sem – megváltoztassa illetve más fajtára kicserélje a vásárló előzetes figyelmeztetése nélkül.

### Általános tudnivalók

Ez a leírás a habverő, keverő, és tésztadagasztó minden típusára érvényes.

A készülékek csak lágú tészta dagasztására alkalmasak!

A gépek technikai adatai a berendezés hátoldalán találhatóak!

**Ezért amennyiben lehetséges, kerülje a tojásos tészta dagasztását.**

### Munkavédelmi előírások

Az aktív és passzív védelmi zónák a gépbe be vannak építve, annak érdekében, hogy a felhasználó testi épségét maximális mértékben megóvja. Feszültségingadozást a gépben elhelyezett transzformátor kiegyenlíti, de kirívó esetekben a gép önműködően leáll. Ezekben az esetekben berendezést ki kell kapcsolni, majd újra kell indítani.

A berendezésnél minden gomb és kapcsoló, csakúgy, mint a szimbólumok az alábbi szabványengedélyeknek felelnek meg:

A gép elektromos áramköre az Európai Unió EN 60 204-1 (CEI 44-5) és a EN 60204 -1 (CEI 44-6) szabványain belül a 2119E-1364 sz. előírásoknak felel meg. A berendezés ezenkívül megfelel a háztartási gépekre és hasonló berendezésekre vonatkozó általános szabványnak, az EN 60 335-1 1119 számú előírásának is.

A biztonságos üzemeltetéssel kapcsolatos figyelmeztetések, illetve előírások azt a célt szolgálják, hogy a nem megfelelő használatból adódó balesetek lehetősége a minimálisra csökkenjen.

**A gép üzemeltetése csak a munkavédelmi előírások teljes figyelembe vételével lehetséges! Az előírások önmagukban nem küszöbölik ki a baleset lehetőségét! Azok figyelmen kívül hagyása, valamint a berendezés nem megfelelő használatából eredő balesetek könnyen kárt okozhatnak Önben és másokban is!**

A berendezés tervezésekor, illetve gyártásakor nagy figyelmet szenteltek annak, hogy a felhasználó megfelelő működtetés közben teljes biztonságban legyen.

A berendezés beüzemelését, elektromos hálózatra csatlakoztatását csak arra kiképzett személy végezheti. A beüzemelőnek rendelkeznie kell a beüzemeléshez szükséges szerszámokkal. A gép csak megfelelő beüzemelés után képes úgy működni, hogy a fentebb jelzett működési tulajdonságoknak megfelelően.

**A gép elindítása előtt olvassa el figyelmesen és a mellékelt használati utasítást!**

A gépet kizárólag olyan személy működtetheti, aki rendelkezik a gép üzemeltetéséhez szükséges szakértelemmel, megfelelő belátási képességgel, képes végrehajtani a gép szabályos működtetéséhez megkívánt műveleteket, tudatában van a biztonsági és munkavédelmi előírásoknak, valamint betöltötte a Munka Törvénykönyve által előírt a munkavégzéshez szükséges minimális életkort.

Szintén szükséges, hogy egy szakember felkészítse a megfelelő működtetésre, és ezáltal megszerezze a szükséges műszaki és gyakorlati ismereteket.

A gép beüzemelése után a vásárlónak joga van arra, hogy meghatározott időn belül a beüzemelő szakembertől a működtetéssel kapcsolatban felvilágosítást kérjen.

A gép működése közben szigorúan tilos annak tetejéhez hozzányúlni, vagy azt felnyitni.

A berendezés biztonságos működéséhez elengedhetetlen, hogy a helyiségben, ahol az üzemeltetés történik megfelelő higiéniai és fényviszonyok legyenek.

A működés közben szigorúan tilos bármilyen műszaki hozzávalót a gépből kivenni!

Mielőtt bármilyen tisztítási műveletet végezne, a gépet kapcsolja ki, és húzza ki a hálózati csatlakozót.

A tisztítást puha ötüjjas kesztyűben végezze.

Soha ne tisztítsa a gépet spriccelő vízzel, illetve tisztítás közben soha ne nyomja víz alá.

Arról sose feledkezzen meg, hogy minden gép üzemeltetése kockázattal jár. Bármilyen a géppel elvégzett művelet csak teljes odafigyeléssel végezhető. Ha az üzemeltető bármi okból nem képes a működtetés közbeni teljes odafigyelésre, a működtetéstől el kell tiltani

A gépet alkohol vagy kábítószer hatása alatt működtetni szigorúan tilos!

Gyermekeket, vagy állatot még akkor sem szabad a gép közelébe engedni, amikor nincs bekapcsolva!

Ne helyezze a kezeit, illetve semmilyen tárgyat, szerszámot se a gép mozgó részeinek vagy az elektromos berendezésnek közelébe.

Mielőtt működésbe helyezi a gépet, minden esetben bizonyosodjon meg arról, hogy megfelelő nyersanyag van bele helyezve, megfelelő mennyiségben.

Bármilyen szakszerűtlen kezelés, átalakítás vagy alkatrész csere után a gép nem működik megfelelően. Az ebből esetleg következő egészségkárosodásért, anyagi- vagy környezeti károkért mindennemű polgári és büntetőjogi felelősséget az viseli, aki e műveleteket végezte.

### **A berendezés használata**

A beüzemelés után hajtsa fel a keverőtartály tetejét, majd öntse bele a dagasztáshoz szükséges vizet és egyéb folyadékokat, majd tegyen a tartályba a szükséges lisztmennyiségnek és más száraz anyagoknak kb. felét, ezután hajtsa vissza a fedőt. (1 liter folyadékhoz kb. 2 kg lisztet keverjen).

A gép elindítása előtt a következő biztonsági ellenőrzéseket végezze el:

- A piros gombafejű biztonsági kapcsoló (EMERGENCY) legyen felhúzva, ha nincs, csavarja el a nyíl irányába és húzza fel
- Győződjön meg arról, hogy a készülék az elektromos hálózatra rá van kötve, ezt bekapcsolás után a zöld jelzőfény jelzi
- Győződjön meg arról, hogy a tartály fedője megfelelően vissza van csukva

Ezután indítsa el a gépet a zöld START gombbal, majd néhány perc után állítsa le a pirossal. Nyissa fel a fedőt és öntse be a maradék lisztet, a gép tovább keveri a vizet és a lisztet egy homogén masszává. A ciklus végén vegye ki a masszát a tartályból és tegye a munkasztalra (egy ciklus időtartama kb. 14-20 perc).

**A két, vagy három sebességes gépeknél csak leállított funkcióban lehet a fokozatok között váltani.**

A sebességváltó nem szinkronizált, mert a kétirányú gépeket is ugyanaz a fogaskerék forgatja, a súly mérséklése érdekében. Előfordulhat, hogy a fogaskerék úgy áll le, hogy abban a helyzetben nem csatlakozik. Ebben az esetben a tengelyt valamelyik irányban meg kell mozdítani, vagy kézzel, vagy az indítógombbal.

Minden ciklus után óvatosan tisztogassa le a gép masszával bekoszolódott részeit előbb nedves, majd száraz ronggyal.

**Ez a termék veszélyes hulladéknak minősülő alkatrészeket tartalmaz, amely - a gép típusától függően - hűtőgázokat, hűtőfolyadékokat, elektronikai (fél)vezetőket stb. tartalmaz, amely súlyosan károsítja a környezetet, ezért hulladékként csak elkülönítve gyűjthető! Az elkülönített gyűjtés tekintetében visszavételi és begyűjtési rendszer áll rendelkezésre, hasznosítási és ártalmatlanítási kötelezettségeink teljesítésére az Ökomat Elektronikai Hulladék Hasznosítást Koordináló Kht.-val szerződünk.**

**A gyártó technológiájának fejlesztése során, bevételének jelentékeny hányadát fordítja kutatásra és fejlesztésre, hogy az e+e berendezésekből származó hulladékok mennyiségét csökkentse, újrahasználatukat, hasznosításukat és feldolgozásukat jelentősen megkönnyítse.**