

# SPIRÁLKEVERŐS DAGASZTÓGÉP

CE



## SZERELÉSI, HASZNÁLATI és KARBANTARTÁSI ÚTMUTATÓ

Típusok:

***TS16-TS20-TS30-TS40-TS50***

***TSV16 -TSV20 -TSV30 -TSV40 -TSV50***

Importálja és Forgalmazza:



Vendi-Hungária Kft

Vendéglátó-ipari és kereskedelmi gépek, berendezések, eszközök forgalmazása

HU-7100 SZEKSZÁRD, Rákóczi u. 164.

Tel / Fax: ( + + 36 74 ) - 51 00 53; - 51 00 54;

E-mail : [info@vendi.hu](mailto:info@vendi.hu)

---

## KÖZLEMÉNYEK A FELHASZNÁLÓ SZÁMÁRA

A Gyártó a gép használatát és karbantartását illető útmutatásokat tartalmazó jelen kézikönyvet azzal a szándékkal állította össze, hogy a felhasználó megtalálja benne a gép biztonságos és gazdaságos üzemeltetéséhez szükséges lehető legtöbb információt.

Az üzemeltetési tanácsokat és biztonságtechnikai figyelmeztetéseket, valamint a karbantartási szabályokat abban a reményben közöljük, hogy felhasználó azokat elsajátítja, és szakszerűen alkalmazza. Ezzel biztosítható a kezelő személyzet biztonsága, a gép tartós üzemképessége és termelékenysége.

Az útmutatóban leírt és bemutatott részegységek elhelyezése, vonatkozhat valamely általános típusra, az európai sajátosságok és biztonsági követelményeknek megfelelően, vagy valamelyik specifikus rendeltetési ország sajátos követelményeinek megfelelően.

Emiatt előfordulhat, hogy a vásárolt gép nem felel meg teljesen az útmutató tartalmának.

Az Önök által vásárolt gép tényleges konfigurációját, ideértve a tartozékokat is, csak a rendelésüket visszaigazoló okirat tartalmazza pontosan.

A gépekre szerelt biztonságtechnikai berendezések megfelelnek az európai biztonsági előírásoknak, vagy a rendeltetési országban érvényes előírásoknak.

A méretezett rajzok és ábrák egyedüli célja az útmutató szövegének könnyebb megértését célzó illusztráció.

A berendezés villamos megtáplálását szolgáló vezetéket csak akkor látjuk el csatlakozó dugasszal, ha ezt a biztonsági rendszabályok egy bizonyos fajta csatlakozáshoz előírják.

A termék folyamatos tökéletesítésére és korszerűsítésére irányuló szándékától vezérelve, a Gyártó fenntartja a berendezések műszaki, méretezési és esztétikai paramétereinek változtatására vonatkozó jogát, ideértve a tartozékokat, az egyes részegységek felépítését, valamint egyes cserealkatrészek gyártásának beszüntetésére vonatkozó jogát, mindezt az üzemeltetők előzetes értesítése nélkül.

## HASZNÁLATI és KARBANTARTÁSI ÚTMUTATÓ

### 1. Rész: ÁLTALÁNOS TÁJÉKOZTATÁS, MŰSZAKI ADATOK

- 1.1. A GÉP AZONOSÍTÁSA
- 1.2. MŰSZAKI JELLEMZŐK
- 1.3. ALKALMAZÁSI TERÜLETEK
- 1.4. ALAPFELSZERELTSÉG ÉS TARTOZÉKOK
- 1.5. BIZTONSÁGTECHNIKAI BERENDEZÉSEK
  - 1.5.1. Villamos biztonsági berendezések
  - 1.5.2. Mechanikus biztonsági berendezések
- 1.6. VILLAMOS KAPCSOLÁSI RAJZOK
- 1.7. AJÁNLOTT BIZTONSÁGI RENDSZABÁLYOK
- 1.8. ZAJSZINT

### 2. Rész: BERENDEZÉS FELÁLLÍTÁSA

- 2.1. KICSOMAGOLÁS
- 2.2. FELÁLLÍTÁS
- 2.3. CSATLAKOZTATÁS A VILLAMOS HÁLÓZATRA

### 3. Rész: ÜZEMELTETÉS

- 3.1. VEZÉRLŐ SZERVEK BEMUTATÁSA
- 3.2. GÉP ELINDÍTÁSA
- 3.3. TERMELÉKENYSÉG, ÜZEMI CIKLUS IDŐTARTAMA
- 3.4. BERENDEZÉS TAKARÍTÁSA
- 3.5. RENDSZERES KARBANTARTÁS
- 3.6. HIBAKERESÉS
- 3.7. ÜZEMEN KÍVÜL HELYEZÉS
- 3.8. MŰSZAKI TÁJÉKOZTATÁS A SZERELŐ SZÁMÁRA

### FÜGGELÉK:

JÓTÁLLÁSI FELTÉTELEK; „CE” MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

# 1. Rész: ÁLTALÁNOS TÁJÉKOZTATÁS, MŰSZAKI ADATOK

## 1.1. A GÉP AZONOSÍTÁSA

Jelen használati és karbantartási útmutató az alábbi géptípusokat írja le:

Rögzített vagy leszerelhető keverő üsttel dagasztó gépek, **TS-16; TS-20; TS-30; TS-40; TS-50; TSV-16; TSV-20; TSV-30; TSV-40; TSV-50;**

Villamos meghajtású gépek élelmiszeripari tészták keverésére és dagasztására.

A gép a lisztes keveréket víz, esetlegesen növényi vagy állati zsiradék, vagy egyéb élelmiszerek hozzáadásával homogén péppé alakítja, amely pizzák, kenyér- tészta- és sütemény-lapok készítésére alkalmas.

Miután az adalékokat az üstben elhelyezte, a gép munkaciklusát kb. 18 perc alatt hajtja végre.

Gyártó: Gam & Company s.r.l., Via F. Filzi, 30, Zona Artigianale  
47813 Igea Marina (RN) - Italia

A típus azonosító tábláját a gép hátoldalán helyeztük el, a villamos betáp közelében.

A tábla információ-tartalmát az 1. ábra illusztrálja.

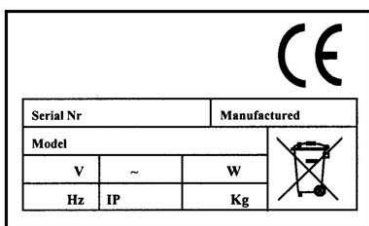
## 1.2. MŰSZAKI JELLEMZŐK

Műszaki adatok összefoglaló táblázata:

Típus	Üst űrtartalma [ kg / Liter ]	Hálózati csatlakozás		Biztonsági osztály	Nettó súly [ kg ]	Bruttó súly [ kg ]	Gép befoglaló méretei [ cm ]
		3 fázis: 400 V / 50Hz	1 fázis 230 V / 50 Hz				
<b>TS/TSV - 16</b>	12 / 16	1,1/0,8 kW	0,55 kW	IPX3	60 63@	67 70@	L x P x H 35x62x69
<b>TS/TSV - 20</b>	17 / 21	0,75 kW	0,75 kW	IPX3	63 66@	70 73@	L x P x H 39x64x69
<b>TS/TSV - 30</b>	25 / 32	1,7/1,3 kW	1,1 Kw	IPX3	98 101@	106 109@	L x P x H 44x73x80
<b>TS/TSV - 40</b>	35 / 41	2,2/1,5 kW	1,5 kW	IPX3	108 112@	116 120@	L x P x H 49x76x80
<b>TS/TSV - 50</b>	42 / 50			IPX3	115 118@	123 126@	L x P x H 49x76x80

@ - A 3 fázisú 400V/50Hz változat adatai;

Típus	Termelési adatok egy munkaciklusra
<b>TS/TSV - 16</b>	Adag ciklusonként: kb. 12 kg, azaz 9 kg liszt + 3 liter víz;
<b>TS/TSV - 20</b>	Adag ciklusonként: kb. 17 kg, azaz 12 kg liszt + 5 liter víz;
<b>TS/TSV - 30</b>	Adag ciklusonként: kb. 25 kg, azaz 18 kg liszt + 7 liter víz;
<b>TS/TSV - 40</b>	Adag ciklusonként: kb. 35 kg, azaz 25 kg liszt + 10 liter víz;
<b>TS/TSV - 50</b>	Adag ciklusonként: kb. 42 kg, azaz 29 kg liszt + 13 liter víz;



1. ábra

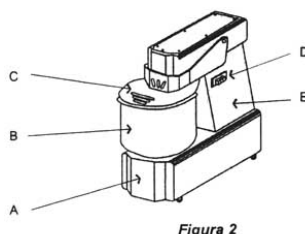
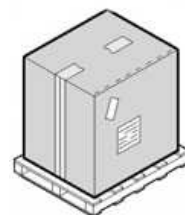


Figura 2

2. ábra



3. ábra

A gép részegységei a 2. ábra szerint azonosíthatók:

**A** - Talp (váz);  
**B** – Üst (kád);  
**C** - Fedél;

**D** – Nyomógombos vezérlőpanel;  
**E** - Oszlop;

Átlagos zajszint: A gép feltöltését végző dolgozó munkahelyén a mért átlagos zajszint értéke: **61 dB (a)**

### 1.3. ALKALMAZÁSI TERÜLETEK

A „TS” és a „TSV” típusú dagasztógépek jellemzője, hogy a keverő spirál és az üst egyaránt forog. Az üst és a spirál lehet rögzített, ill. leszerelhető (opció). Ez utóbbi esetben a gép takarítása gyorsabban és könnyebben végezhető.

Az összes géptípus egyaránt alkalmazható ipari vagy kisipari környezetben. Optimálisan kihasználhatók vendéglők konyhájában, közétkezési nagykonyhákban, pizzeriázókban, cukrászdákban, sütődékben, kávézókban, stb., azaz bárhol, ahol tésztát kell dagasztani kenyér, pizza, sütemények, stb. készítéséhez.

A felsorolt alkalmazásokon túlmenően a gépeket bármely más célra használni tilos, kivéve, ha az alkalmazáshoz a Gyártó kifejezetten hozzájárult.

### 1.4. ALAPFELSZERELTSÉG ÉS TARTOZÉKOK

A Gyártó minden gépet szilárd hullámpapír dobozban szállít, portól védő antistatikus PVC fóliába burkolva. A doboz belsejében, a gépet polisztírol habból készített félig merev elemek védik a mechanikus hatások ellen. A szilárd csomagolás és a gép kontúrjait követő rögzítő elemek hatékony védelmet biztosítanak a normál körülmények között végzett szállítás és mozgatás idejére.

Mindegyik típus dobozát a Gyártó villástargoncával mozgatható raklapra rögzíti (lásd.3. ábra).

Alapfelszereltség szintjén - a gép mellett - valamennyi típus az alábbiakat tartalmazza:

1. Használati és karbantartási útmutató kézikönyv.
2. Cserealkatrészek katalógusa, színes robbantott rajzokkal.
3. Garancialevél;
4. CE megfelelőségi nyilatkozat.

### 1.5. BIZTONSÁGTECHNIKAI BERENDEZÉSEK

A Gyártó minden gyártmánya maradéktalanul megfelel az alábbi európai normák biztonságtechnikai követelményeinek:

- 89 / 392 CE Irányelv, az utólagos módosításokkal együtt;
- 89 / 336 EMC elektro-mágneses biztonsági Irányelv.

A Gyártó által beszerelt biztonságtechnikai berendezések garantálják a gépkezelő, az állatok, a környezet, valamint magának a gépnek a biztonságát.

Normál üzemi körülmények között, a gépek biztonságtechnikai berendezési biztosítják a hatékony és megbízható üzemelést, valamint a kezelő sértetlenségét.

#### 1.5.1. Villamos biztonsági berendezések

Aktív biztonság céljából, a vezérlő áramkörök áramellátását a CEI 96-2 szabványnak megfelelő biztonsági szigetelő transzformátor biztosítja. Az erősáramú áramkörök védettségi foka IP55. Az erősáramú áramkör és a vezérlő áramkör között kapcsolatot teremtő illesztő áramkör megakadályozza a berendezés újraindulását áramszünet vagy feszültségesés után.

A berendezés újraindításához a gépkezelő szándékos beavatkozása szükséges.

Ha az üstvédő fedelét a berendezés üzemelése idején felemeli vagy eltávolítja, a fedél nyomása által zárva tartott mikro-megszakító nyit, és a biztonsági illesztő áramkör a berendezést azonnal kikapcsolja.

A villamos berendezés vezérlő gombjai, kapcsolói valamint a jelölésükre szolgáló ikonok megfelelnek az idézett előírásoknak.

A gép villamos berendezése teljesíti az alábbi európai szabványok követelményeit:

- EN 60204-1 (CE 44-5) - EN 60204-1 2. rész (CE 44-6), 2119-E 1364 fejezet;
- EN 60 335-1, 1161 fejezet (CEI 61-50) háztartási gépek és alkatrészeik biztonságtechnikai követelményei.

## 1.5.2. Mechanikus biztonsági berendezések

A mechanikus (*passzív*) biztonsági berendezések a gép szerkezetének részeit képezik, és meggátolják a mozgó alkatrészekhez való hozzáférést.

Az üst fedele átlátszó polikarbonátból, vagy rozsdamentes acélból készült. A fedélben megfelelő méretű és kialakítású adagoló nyílás teszi lehetővé a tészta összetevőinek bejuttatását az üstbe, a gép működése (keverés, dagasztás) közben (annak leállítása nélkül).

Egy polikarbonát védőlemez védi az ujjat, a kezét a sérüléstől

A gép villamos berendezésének tervezése az ipari gépek villamos rendszereinek építését szabályzó EN 60204-1 szabvány 2. rész (CE 44-6), 2119-E 1364 fejezet követelményeinek megfelelően készült.

Minden gép használati útmutatója tartalmazza a villamos kapcsolási rajz egy példányát.



**A.ábra: Mikrokapcsoló:** a gépház fedél felnyitásakor leáll a készülék. A tető visszazárásakor a „I” gomb megnyomásával újraindul a gép.

**B.ábra: Mikrokapcsoló:** A keverőfej emelésekor a készülék leáll. A fej visszazárásakor a „I” gomb megnyomásával újraindul a gép.

## 1.7. AJÁNLOTT BIZTONSÁGI RENDSZABÁLYOK

A használati útmutató tartalmazza mindazon betartandó szabályokat, melyeket saját biztonságuk érdekében a gépkezelő és a gép körül dolgozó munkavállalók figyelmébe ajánlunk.

Az ajánlott biztonsági rendszabályok szigorú betartása az üzemeltető és munkavállalói saját érdeke.

**A FIGYELMEZTETÉSEK ÖNMAGUKBAN NEM ZÁRJÁK KI A VESZÉLYT!**

Jelen ajánlásaink nem helyettesítik a helyileg kötelező munkavédelmi rendszabályokat, hanem azokkal együtt érvényesek.

**A HASZNÁLATI ÚTMUTATÓBAN MEGFOGALMAZOTT BIZTONSÁGTECHNIKAI KÖVETELMÉNYEK ÉS FIGYELMEZTETÉSEK BE NEM TARTÁSA, A GÉPI BERENDEZÉS RENDELTETÉSÉVEL ELLENTÉTES HASZNÁLATA BALESETVESZÉLYT JELENT A GÉPKEZELŐRE ÉS A GÉP KÖRNYEZETÉBEN DOLGOZÓKRA.**

1. Ezt a korszerű gépi berendezést nagy teljesítményű munkavégzés céljából terveztük és gyártottuk, a gépkezelő lehető legteljesebb biztonsága mellett.
2. A gép felállítását az üzemelés helyén, továbbá csatlakoztatását a villamos hálózatra, kizárólag szakképzett (*Olaszországban* az 1990. március 5-én kiadott 46.sz. Törvény szerint minősített) szerelő végezheti. A szerelő kötelessége megfelelő műszeres vizsgálattal ellenőrizni a berendezés földelő érintésvédelmének hatékonyságát, a CEI 64-8 sz. szabvány követelményei szerint.
3. A berendezés első üzembe helyezését megelőzően gondosan sajátítsa el jelen használati útmutató tartalmát.
4. A készüléket kizárólag előzőleg oktatásban részesült, nagykorú személy kezelheti, aki megfelelő kézügyességgel rendelkezik és, aki képes a helyes használatához nélkülözhetetlen műveleteket koordinálni a biztonsági szabályozások és óvintézkedések teljes figyelembevételével, melynek mindenkor célja a balesetek és az emberi sérülések, valamint az anyagkárok megelőzése.

5. Ne tegye karját, kézfejét, vagy egyéb testrészét a forgó keverőüstbe vagy a gép mozgó részeinek közelébe!
6. A gép mozgó alkatrészeihez kézzel vagy bármilyen szerszámmal, eszközzel közelíteni tilos. Továbbá a gép működése közben tilos a forgó keverőüst védőfedelét megemelni vagy a gépen lévő bármilyen védőfedelelet elmozdítani.
7. A forgó üstöt, a keverő kart és az álló rudat tartsa mindenkor tisztán.  
A gépen végzett takarítási munkákhoz viseljen megfelelő szilárdságú ugyanakkor puha ötujjas kesztyűt, amely nem korlátozza kezének érzékenységet és fogása erejét.
7. Bármilyen tisztítási művelet, vagy az elkészített anyag kivétele előtt a megfelelő vezérlések segítségével állítsa le a gépet és áramtalanítsa a készüléket.
8. Az üstön és egyéb mozgó alkatrészekon végzett takarítási munkák végén, mielőtt a gépet ismét elindítaná, szerelje azokat helyükre vissza, és ellenőrizze korrekt rögzítésüket.
9. **Ne feledje, hogy a gép - bármely gép - használata kockázattal jár!**  
Mielőtt bármely műveletet elindítana, figyelmesen gondolja végig, mire készül.  
A kezelő figyelme, ébersége és reflexeinek tökéletes állapota alapvető követelmény a biztonságos munkavégzéshez. Olyan személynek, akinek állapota ebben a tekintetben bármilyen módon korlátozott (fáradtság, rosszullét, gyógyszer, alkohol hatása, stb.), a gépen dolgozni tilos.
10. A gép használatakor tanácsos alkalmazni a megfelelő személyes védelmet az adott cég irányításának - ahol alkalmazásra kerül a gép – megfelelő utasítások szerint.
  - a gép használata előtt gombolja be a csuklóján az ingmandzsettát.
  - Vegye le a sálát vagy a nyakkendőt, mert az lelóghat és beleakadhat a gépbe!
  - Tűzze fel a haját! Ez egyéb, higiéniai ok miatt is szükséges.
  - Vegyen le minden gyűrűt, karkötőt és nyakláncot, illetve minden más ékszert, mert azok beleakadhatnak a gép mozgó alkatrészeibe.
  - Viseljen a munkakörnyezetnek megfelelő munkás cipőt.
9. A megfelelő világítás a biztonságos üzemeltetéshez, a kezelő védelméhez és a minőségi gyártáshoz szintén nélkülözhetetlen.
9. Működés közben – legyen szó akár aktív, akár előkészítő, vagy befejező ciklusról – tilos a gépen mechanikai vagy bármilyen más beállítást végezni
10. A gép biztonsági védőberendezéseit tartsa mindenkor tökéletesen működő állapotban. A követelmény vonatkozik a gépen feltüntetett valamennyi figyelmeztető jelzésre is.
11. A gép biztonsági védőberendezéseit tartsa mindenkor tökéletesen működő állapotban. A követelmény vonatkozik a gépen feltüntetett valamennyi figyelmeztető jelzésre is.
12. Alkohol, nyugtató vagy drog hatása alatt álló személynek a gépen dolgozni tilos.
13. Gyerekek, állatok a gép közelében nem tartózkodhatnak.
14. A gépre - függetlenül attól, hogy üzemel vagy áll - támaszkodni vagy felmászni tilos, karbantartás közben is.
15. Áramütés vagy rövidzárlat miatti károsodás elkerülése végett, tilos a gépet vízszugárral takarítani, részeit bármilyen folyadékba meríteni.
16. A gép szellőző nyílásait ne takarja le, és tartsa mindenkor tisztán.

17. Ügyeljen arra, hogy a kezét, illetve egyéb tárgyakat, szerszámokat ne tegyen a mozgó részek vagy az elektromos szerelvények közelébe.
18. Munkaciklus indítása előtt győződjön meg arról, hogy a feldolgozandó anyagok a gép rendeltetésének mennyiség és minőség szempontjából megfelelnek.
19. A gép bármely részegységének, alkatrészének - különös tekintettel a biztonságtechnikai berendezésekre - módosítása szabálysértésnek vagy akár bűncselekménynek minősül. Ennek megfelelően az ilyen cselekmények végrehajtója törvény előtt felelősséggel tartozik mindennemű káros következményért, személyi sérülésért, anyagi vagy környezeti kárért.

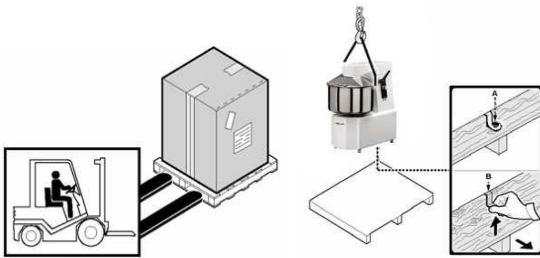
## 1.8. ZAJSZINT

A kezelő munkahelyén a DIN 45635/a szabvány előírásai szerint átlagos zajszintet mértek zajszintek értékei az alábbiak: üresjáratban: 55 dB (A); termelő üzem közben: 67 dB (A).

## 2. Rész: BERENDEZÉS FELÁLLÍTÁSA

### 2.1. KICSOMAGOLÁS

- Távolítsa el a hullámpapír dobozt a raklaphoz és a felső védő kerethez rögzítő pántokat.
- Nyissa fel a doboz fedelét, és vegye ki az ütészálló anyagból készült védő elemet.
- Teljesen nyissa szét a dobozt, hogy a gép talpa alatt átfűzhesse az emelő köteleket.
- A köteleket akassza az emelő berendezés kampójára, emelés előtt biztosítsa a gépet borulás ellen, és ahol a gép festett felületeivel érintkeznek, helyezzen el a kötelek alatt horzsolás ellen védő párnákat.
- A gép súlyának és méreteinek megfelelő emelőszerkezettel emelje le a gépet a raklapról, és állítsa a talajra.
- Szükség szerint, puha ronggyal takarítsa le a gép külső felületeit.



### 2.2. FELÁLLÍTÁS

- Óvatosan mozgassa a gépet, és állítsa fel a kiválasztott üzemelési helyen. Vegye figyelembe a gép méreteit, a betáplálásra váró alapanyagok és a késztermék helyigényét, továbbá hagyjon helyet a kezelő és kiszolgáló személyzet biztonságos és kényelmes mozgásához.
- A géptalp alatt elhelyezett lábak szilárd, egyenletes, tökéletesen vízszintes felületen kell, hogy álljanak.
- A gép padlóhoz rögzítésére nincs szükség.

### 2.3. CSATLAKOZTATÁS A VILLAMOS HÁLÓZATRA

**FIGYELEM:** A dagasztógép hálózati bekötését csakis szakképzett (*Olaszországban az 1990. március 5-én kiadott 46.sz. Törvény szerint minősített*) szerelő végezheti. A szerelő kötelessége megfelelő műszeres vizsgálattal ellenőrizni a berendezés földelő érintésvédelmének hatékonyságát, a CEI 64-8 sz. szabvány ipari berendezések számára előírt követelményei szerint. Más (európai) országban való felállítás esetén az illető ország megfelelő törvényes rendelkezései érvényesek.

- Ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a dagasztógép gyári adattábláján feltüntetett értéknek (1. ábra).
- Az útmutató 1. 2. fejezetében megadott paraméterek szerint ellenőrizze a vásárolt géptípus

energia-, és feszültség igényét, és ennek megfelelően alakítsa ki a hálózati csatlakozás terhelhetőségét és biztosítékait.

- A hálózati csatlakozás dobozát helyezze el a gép közvetlen közelében. Hosszabbító vezetékek alkalmazása tilos.
- Ellenőrizze a tápvezeték és csatlakozó szerelvények előírt földelését.
- A villamos bekötés minden alább felsorolt, ill. szükséges szerelvénye meg kell, feleljen az alábbi szabályok követelményeinek: (i) 547 sz. Elnöki Rendelet, 1955 április 27.; (ii) 1968 márc. 1-én kelt, 186. sz. Törvény; (iii) 73/23 sz. CEE Irányelv - alacsony feszültségű villamos berendezések; (iv) EMC 89/336 - elektromágneses kompatibilitás.

A hálózati csatlakozási pontra szerelendő szakaszoló megszakító (esetlegesen reteszelő) szerelvény méretezése tekintetében be kell tartani a CEI 64-8 szabvány műszaki előírásait.

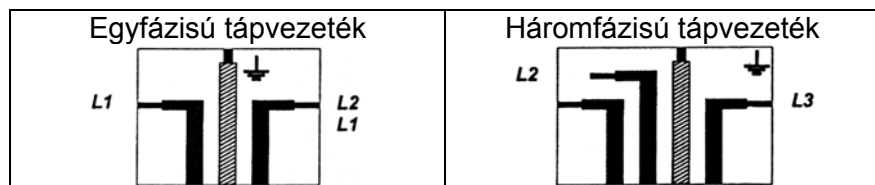
Olaszország területén kívül üzembe helyezendő gépek esetében tartsák be az illető állam megfelelő szabványait és szabályzatait.

A dagasztógépet megtápláló vezetéket a terhelésnek megfelelő (lehetőleg reteszelő típusú) dugasszal és aljzattal kell a hálózatra kötni, az IEC-309 / EN 60309 szabvány előírásai szerint.

Háromfázisú megtáplálás esetén a biztonsági aljzat vezetékeit a 4. ábrán látható sorrendben kell elhelyezni. A fázisok korrekt sorrendje hivatott biztosítani a dagasztógép motorjának megfelelő forgásirányát. A vezetékek korrekt sorrendje révén elkerülheti a gép üzem közben bekövetkező súlyos károsodását.

A beüzemelő a hálózatra történő bekötést az előírt módszer és a folyamatos mérések elvégzésével végezheti.

A hálózati bekötés és a próbaüzem eredményéről a műveletet végző szerelő köteles a 46/90 sz. Törvény előírásai szerinti bizonyítványt kiállítani.



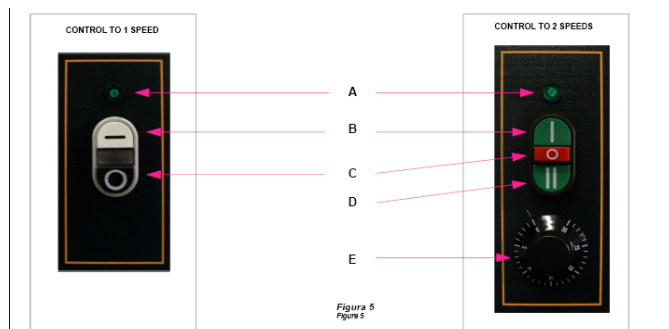
4. ábra

### 3. Rész: ÜZEMELTETÉS

#### 3.1. VEZÉRLŐ SZERVEK BEMUTATÁSA

A vezérlő panel (5. ábra - E) a dagasztógép homlok-oldalán található, ergonómikus pozícióban elhelyezve, a mechanikus vezérlőszervek közelében.

Kialakítását lásd az 5. ábrán.



5. ábra

**A** – A vezérlő panel közepén elhelyezett zöld jelzőlámpa világítása jelzi, hogy a gép hálózati feszültséget kap. Takarítás, karbantartás, egyéb beavatkozás előtt győződjön meg arról, hogy a gépet a szakaszoló kapcsolóval a hálózatról leválasztotta (a jelzőlámpa nem világít).

**B** - START ( I ) indító gomb: ZÖLD színű, megnyomása indítja a dagasztógép munkaciklusát.

**C** - STOP ( 0 ) leállító gomb: PIROS színű, megnyomása megszakítja a dagasztógép munkaciklusát. A munkaciklus a START gomb megnyomásával bármikor folytatható.

A dagasztógép üzemelése közben ne próbálja felemelni vagy levenni az üst fedelét.



Ez a tiltott művelet a fő kapcsoló azonnali nyitását, és a gép leállítását okozza.

**D** – START indító gomb a második sebességhez: a dagasztógép a legmagasabb sebességfokozatra kapcsol.

**E** - Időkapcsoló

### 3.3. GÉP ELINDÍTÁSA

Beüzemelést, és a vezérlő szervek azonosítását követően, a gépet az alább felsorolt műveletek végrehajtásával indíthatja el.

1. Mielőtt bármely műveletet végezne, győződjön meg, hogy a gép hálózati szakaszoló megszakítója ki van kapcsolva. A tápvezeték dugaszát húzza ki az aljzatból.
2. Emelje fel az üst fedelét, töltsse bele az adag tésztához szükséges vizet és egyéb folyadékokat.
3. Töltsse az üstbe az adag tésztához szükséges liszt és egyéb szilárd összetevők mennyiségének kb. felét.
4. Zárja az üst fedelét, végállásig.
5. Dugja a tápvezeték dugaszát az aljzatba. Kapcsolja be a hálózati szakaszoló kapcsolót.
6. Mielőtt a dagasztógépet elindítaná, végezze el az alábbi műveleteket
  - a). Ellenőrizze, hogy a vezérlés és a gép feszültség alatt van (zöld jelzőlámpa világít).
  - b). Ellenőrizze, hogy a z üst fedele az üstön, végállásában fekszik.
7. Nyomja meg a START/ON gombot (5.ábra – A). A munkaciklus elkezdődik.
  - a). Egy percnyi keverés után, nyomja meg a STOP gombot
  - b). Miután az üst és a keverő forgása megállt, emelje fel a kád fedelét, töltsse bele a maradék lisztet és egyéb szilárd összetevőt. Zárja vissza a fedelet.
8. Miután lezárta az üst fedelét, a START gombbal ismét indítsa el a keverést / dagasztást. Folytassa a megmunkálást, amíg homogén tésztát nem kap. A második sebesség eléréséhez (ami egy lényegesen növelt sebesség) egy kb.5 perces időtartamú ciklust kell elindítani – célszerű az időkapcsolót használni - majd a munkafolyamat befejezéséhez térjen vissza az első sebességhez.
9. A munkaciklus végén, a tészta leválik a kád faláról. Állítsa le a gépet, emelje ki a tésztát a munkaasztalra.
10. Minden munkaciklus után a tésztamaradékok eltávolításához, meleg vízzel átitatott ruhával gondosan tisztítsa meg a kádat, a keverőt és a "levágó" rudat. A tisztított felületeket száraz ruhával törölje szárazra.

### 3.4. TERMELÉKENYSÉG, ÜZEMI CIKLUS IDŐTARTAMA

- Ne lépje túl a gép típusától függően megadott feldolgozható anyagmennyiségeket (1.2. fejezet).
- Az üstbe először a vizet és egyéb folyékony összetevőket adja fel. A részben bekevert, tésztához a maradék vizet és lisztet fokozatosan adagolhatja 2 kg liszt 1 liter vízhez arányban.

A különböző géptípusok az alábbi mennyiségű tészta kidagasztására alkalmasak:

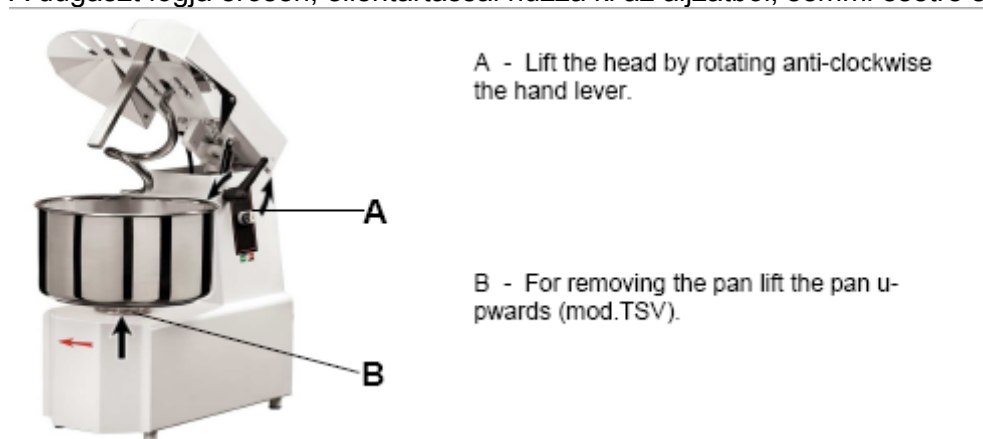
- **S/L - 16:** összesen kb. 12 kg tészta;
- **S/L - 20:** összesen kb. 17 kg tészta;
- **S/L - 30:** összesen kb. 25 kg tészta;
- **S/L - 40:** összesen kb. 35 kg tészta;
- **S/L - 50:** összesen kb. 42 kg tészta;

A munkaciklus teljes időtartama - géptípustól függően - 14 ÷ 20 perc.

### 3.5. BERENDEZÉS TAKARÍTÁSA

**MEGJEGYZÉS:** Takarítást vagy bármely más beavatkozást megelőzően, kapcsolja ki a hálózati szakaszoló kapcsolót, és húzza ki a tápvezeték dugaszát az aljzatból.

A dugaszt fogja erősen, ellentartással húzza ki az aljzatból, semmi esetre se húzza a tápvezetékét.



Jelmagyarázat:

A – A fogantyú balra történő forgatásával emelje fel a fedelet.

B - Az üstcsésze levételéhez emelje felfelé.

A dagasztógép szigorú tisztántartása egészségügyi szempontból is indokolt. Emellett, a napi, rendszeres takarítás növeli a gép üzembiztonságát, és meghosszabbítja élettartamát.

A dagasztó kádat és a keverőt minden munkaciklus végén tisztítani kell, forró vízzel, és szivaccsal. Lemosás után a tisztított felületeket törölje szárazra.

Leszerelhető üsttel és keverővel ellátott gépek esetében a takarítást az alábbi műveletek sorrendjében végezze:

- a). A fogantyú balra történő forgatásával emelje fel a fedelet.
- b). Két kézzel fogja meg a kádat, emelje fel az üstöt a tartójából és vegye ki (csak a TSV modelleknél).
- c). Vegye ki az agyból a keverő spirált.
- e). Az előzőekben megadott eljárással, gondosan tisztítsa meg a kádat és a keverőt.

A gép **egyéb külső felületeinek** tisztításához használjon nedves rongyot, kevés hagyományos mosószerrel vagy/és fertőtlenítővel.

Az élelmiszerrel nem érintkező felületek tisztítására használjon 90%-ban biológiailag lebontható kereskedelmi forgalomban lévő (általában ammónia-alapú) tisztítószeret.

A használt tisztítószer lehetőleg szagtalan, és élelmiszerekre ártalmatlan legyen.

A dagasztógép takarításához ne használjon súrolószert, oldószert, hígítót, kaparószerszámot, fémforgácsot, stb.

### 3.6. RENDSZERES KARBANTARTÁS

Amennyiben a használati útmutató előírásainak megfelelően használja, a dagasztógép különösebb karbantartást nem igényelve, sok évig üzemképes marad, mivel a legnagyobb gonddal terveztük és gyártottuk, a legjobb anyagokból.

### 3.7. HIBAKERESÉS

**A -** A START jelű zöld gomb (5. ábra, A) megnyomására a dagasztógép nem indul.

- B -** Gondosan ellenőrizze az alábbiakat:
- C -** Ellenőrizze a tápvezeték dugaszának korrekt helyzetét az aljzatban.  
Ellenőrizze a szakaszoló főkapcsoló bekapcsolt állapotát.  
Ellenőrizze a termo-mágneses motorvédő kapcsoló bekapcsolt állapotát.  
Ellenőrizze a differenciális megszakító állapotát: nyomja meg a TEST (teszt) jelű gombot.  
Ha van hálózati feszültség, a megszakító állapota oldott, és a kakas alsó helyzetében kell, legyen.
- D -** Kapcsolja be (húzza fel) a termo-mágneses kapcsolót, ill. a differenciális megszakítót. A TEST gomb megnyomásával ellenőrizze a differenciális megszakító működését.
- E -** Amennyiben a TEST gomb megnyomását követően, a kakas felső helyzetében marad, nincs hálózati feszültség. Ellenőrizze a hálózati feszültség meglétét más közeli fogyasztókon.
- F -** Amennyiben van hálózati feszültség, hibás lehet a termo-mágneses kapcsoló vagy a differenciális megszakító. Ebben az esetben hívjon szakképzett villanyszerelőt.
- G -** Amennyiben a termo-mágneses kapcsoló és a differenciális megszakító működik, végezze el az alábbi ellenőrzéseket:
- H -** Ellenőrizze a vészmegszakító (5. ábra - C) állapotát.  
Ha a vészmegszakító működött, és az áramellátást reteszelte, oldja a reteszelést.
- I -** A vezérlő panelen lévő zöld lámpa állapota szerint, ellenőrizze, van-e hálózati feszültség.
- L -** Ha van hálózati feszültség, a dagasztógépnek a START gomb megnyomására indulnia kell.

Amennyiben a fenti feltételek valamelyike nem teljesül, válassza le a gépet a villamos hálózatról, és forduljon a forgalmazóhoz, szakszerű javítás érdekében.

A felhasználó számára tilos a dagasztógépen javítást vagy egyéb beavatkozást végezni.

A Gyártó mindennemű felelősséget elhárít az alábbi okok miatt keletkezett személyi sérülések, anyagi és környezeti károk tekintetében: a felhasználó, ill. a Gyártó felhatalmazásával nem rendelkező illetéktelen személyek által a dagasztógépen végzett bárminemű beavatkozás, nem eredeti cserealkatrészek beépítése, különös tekintettel a gép biztonságtechnikai berendezéseire.

### 3.8. ÜZEMEN KÍVÜL HELYEZÉS

Amennyiben a dagasztógépet hosszabb időre üzemén kívül kívánja helyezni, mindenekelőtt gondosan takarítsa le az egész gépet, és fertőtlenítsen az élelmiszerekkel érintkező, ill. külső felületeket.

A szálló portól való védelme érdekében, a dagasztógépet tiszta ponyvával teljesen takarja le. Erre a célra ne használjon műanyag fóliát, vagy zsákot, mert a takaró alatt rekedt nedvesség penészedést okozhat.

### 3.9. MŰSZAKI TÁJÉKOZTATÁS A SZERELŐ SZÁMÁRA

Jelen használati útmutatóban részletes tájékoztatást talál a dagasztógép felállítása és üzembe helyezése tekintetében. Jelen útmutatást azon szakképzett villanyszerelőnek szánjuk, akinek esetlegesen feladata lehet a motorok tápfeszültségének váltása 400 V háromfázisú hálózati megtáplálásról 230 V háromfázisú hálózati megtáplálásra, ill. fordítva.

- Háromfázisú, csillag-bekötés (400 V) átváltására háromfázisú delta bekötésre (230 V), járjon el az alábbiak szerint:
- A 400 V / 50 Hz tápfeszültségre tekercselt motor két nyaláb vezetékét tartalmaz, melyek mindegyike három, különböző színű vezetékszálból áll.
- Az egyik nyalábban a három különböző színű vezeték egymás között rövidre van zárva, kapocslécen elválasztva.
- A másik három vezetékszál csatlakozik a gép vezérlésének illesztő paneljére.

**A váltást 400 V-ról 230 V megtáplálásra az alábbi műveletekkel végezze:**

1. Válassza szét a három rövidre zárt vezeték-véget.
2. Kösse össze az azonos színű vezetékeket. Az így módon párosított vezetékeket kösse a kapocsléc U1, V1 és W1 jelű termináljaira.
3. A 0 ÷ 400 V áthidalót helyezze át 0 230 V áthidalásra.
4. Végezze el a működési tesztet és ellenőrizze a motorok korrekt forgásirányát.

**Egyfázisú motoros dagasztógép hálózati bekötése:**

Az egyfázisú megtáplálásra gyártott dagasztógép betáp vezetékére kössön az IEC 309-1 és -2 szabvány szerinti kék színű dugaszt, és a hálózati oldalon (falon vagy elkerülő - sönt - dobozon) a dugasznak megfelelő aljzatot.



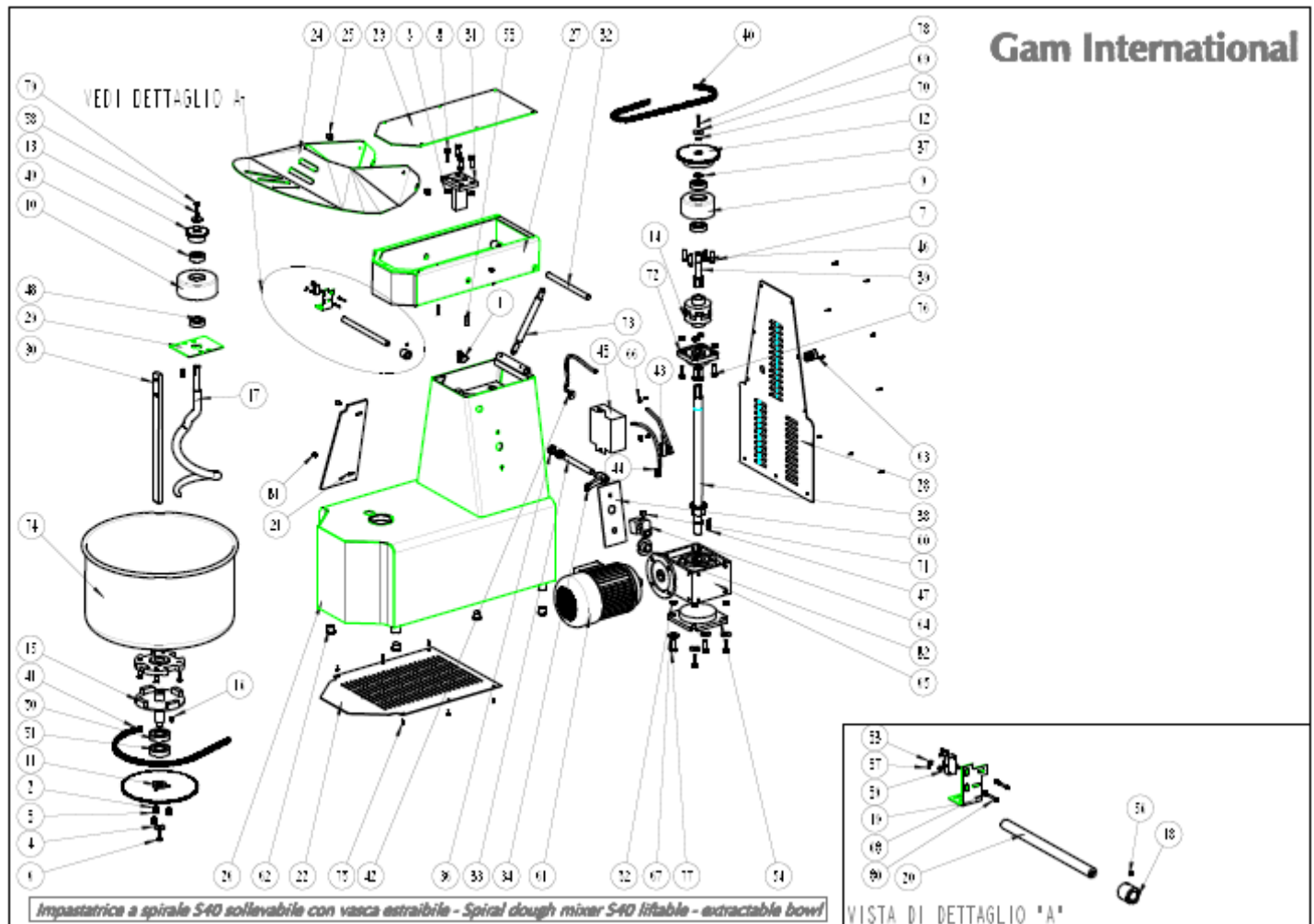
6. ábra Három fázisú, 400 V, ill. 230 V bekötés

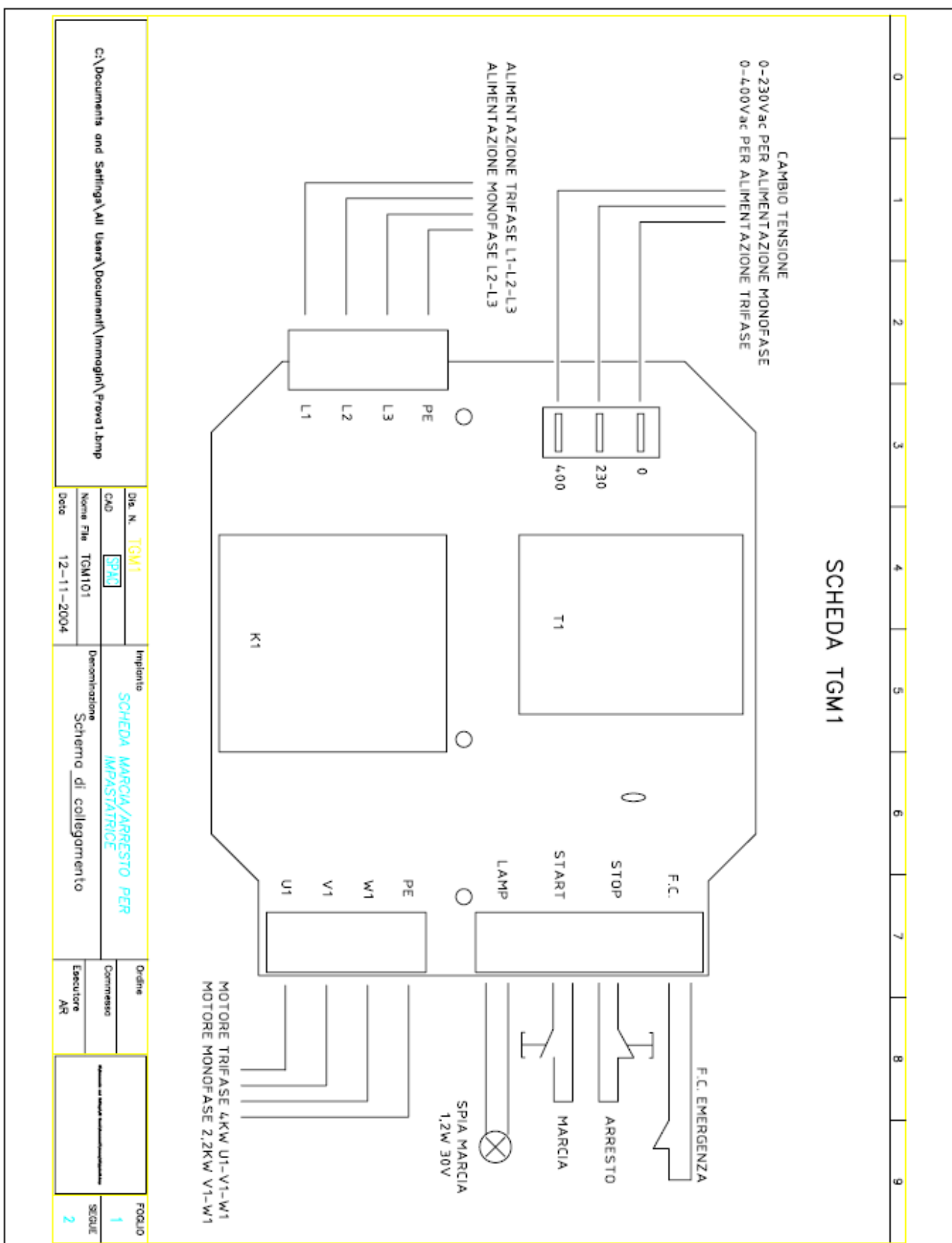
## GARANCIÁLIS FELTÉTELEK

1. A Gyártó a vásárlás számlával vagy fuvarlevéllel igazolt időpontjától számított 12 hónapra garatálja a lehető legnagyobb gonddal gyártott, és üzemi laboratóriumában ellenőrzött gyártmányai hatékony működését, normál üzemi körülmények között, az adattáblán feltüntetett műszaki paraméterekkel.
2. A garancia vonatkozik a berendezés minden alkatrészére, az alábbiak kivételével: villamos alkatrészek, műanyag és törékeny alkatrészek, vezérlő gombok, leszerelhető alkatrészek, festett és krómozott felületek, esetleges tartozékok, mivel ezek állapota és élettartama közvetlenül az üzemeltető gondosságától függő.  
Nem tartoznak a Gyártó garanciája körébe a anyag szállítás vagy mozgatás során keletkezett sérülések, a gép anyag üzemeltetése, hibás felállítás, nem megfelelő karbantartás miatt bekövetkezett meghibásodások, a villamos hálózat alkalmatlansága miatt keletkezett károk, a nem megfelelően szakképzett és kioktatott személyzet által okozott károk, továbbá minden egyéb olyan okra visszavezethető kár, amelyre a Gyártónak nincs ráhatása.
3. A garancia ideje alatt, a Gyártó cég kötelezi magát arra vonatkozóan, hogy - megbízott forgalmazóján keresztül - az előző pontban foglaltak szerint, díjmentesen megjavít, ill. kicserél minden olyan alkatrészt, amely anyaghiba, tervezési vagy gyártási hiba miatt meghibásodott. A helyszíni beavatkozás költségei az üzemeltetőt terhelik, a helyi ill. országonként érvényes díjszabásnak megfelelően. Amennyiben a berendezést javításra a Gyártó üzemébe kell szállítani, a szállítás költségei az üzemeltetőt terhelik.  
A garanciaidőben végzett javítás időtartama nem hosszabbítja meg a garancia idejét.
4. A garanciális szolgáltatás jogosultságához, a Gyártó képviselőjének kérésére, a felhasználó köteles felmutatni a gyártmányra vonatkozó garancialevelet, valamint a gyártmány megvásárlását igazoló számlát vagy egyéb bizonylatot. A bemutatott bizonylatok kifogástalanul érvényesek, módosítástól, törléstől mentesek kell legyenek.
5. Az általa is hibásnak tartott alkatrészek cseréjén túlmenően, a Gyártó semmilyen további felelősséget nem vállal. A Gyártó nem vállal semmilyen felelősséget a gyártmány állásidejével kapcsolatosan, ideértve a garancia hatálya alatt végzett javítások időigényét is.
6. A Gyártó kizárólag a jelen garancialevélben elismert kötelezettségeket vállalja. Ezek módosítására ettől eltérő garanciális feltételek vállalására, sem szóban, sem írásban, senki nem jogosult.
7. Jelen Garanciális Feltételekkel értelmezésével és alkalmazásával kapcsolatosan, minden jogvita eldöntésére kizárólag a Gyártó székhelye szerint illetékes bíróság illetékes. minden jogvita az olasz törvények hatálya alá tartozik.

## MELLÉKLETEK

- S40 TSV típusú dagasztógép robbantott rajza;
- Villamos kapcsolási rajzok: (i) - egyfázisú áramellátás; (ii) - háromfázisú áramellátás;





Villamos kapcsolási rajzok: (i) - egyfázisú áramellátás; (ii) - háromfázisú áramellátás;

# "CE" MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

Az alábbi jogszabályok szerint:

- DRP 159 / 1996. 07. 24 (2. Melléklet, A rész);
- 89/392, 91/368, 93/44, 93/68, 98/37. sz, EGK Irányelvek,  
# GUCE n. L. 207 / 1998. 07. 23

A Gyártó:

**GAM & Company s.r.l.,**

székhelye Via Filzi, 30 - Zona Artigianale, 47813 IGEA MARINA, RN - Italy

Tel.: 00 390 541 33 23 22; Fax: 00 390 541 33 23 50

Honlap: [www.codelab.it/gam](http://www.codelab.it/gam); E-mail: [gam@codelab.it](mailto:gam@codelab.it)

## **EZENNEL KIJELENTI, HOGY AZ ALÁBBIK SZERINT AZONOSÍTOTT TERMÉK:**

- Védjegy: **GAM & Company s.r.l.** - típus: **TS16-TS50, TSV16-TSV50**;
- Gyári sorozatszám: **0240 / 02657**
- Gyártási év: **2002.** Tápfeszültség: **3 / N / PE AC 400 V / 50 Hz**
- Gyártó: **GAM & Company s.r.l. - Macchine per alimenti** (élelmiszeripari gépek),  
székhelye Via Filzi, 30 - Zona Artigianale, 47813 IGEA MARINA, RN - Italia
- **Spirálkeverős dagasztógép**, továbbá azon tartozékai, melyek a közvetlenül és kizárólag a géppel együtt használatosak, háztartási vagy könnyűipari környezetben,

## **MEGFELELNEK AZ ALÁBBI EGK IRÁNYELVEK KÖVETELMÉNYEINEK:**

a **89/392 EGK Irányelv** és utólagos módosításai alkalmazására vonatkozó **DPR 459/96, (98/37/EEC # GUCE n. L 207 / 1998. 07. 23)** a vonatkozó harmonizált szabvány (MSD) megfelelő részei szerint.

## **TOVÁBBÁ MEGFELELNEK:**

a **73 / 23 / EEC Irányelv** által bevezetett követelménynek (791/77 sz. Törvény, 7. szakasz, korszerűsítve a D. Lgs. 626/96 révén) ideértve a későbbi módosításokat is, (**93 / 68 / EEC**), átvéve a harmonizált, ill. nemzeti szabványok vonatkozó rendelkezéseit (LVD).

## **TOVÁBBÁ MEGFELELNEK:**

a **89 / 336 / EEC Irányelv** és későbbi módosításai által bevezetett követelménynek (D. Lgs 476 / 92, korszerűsítve a D. Lgs 626 / 96 által), átvéve a harmonizált, szabvány vonatkozó rendelkezéseit (EMC).

Igea Marina - RN - Italia

*olvashatatlan, sk.*

törvényes képviselő

kelt: 2002. 09. 30.