



FELHASZNÁLÓI ÚTMUTATÓ



ASZTAL FELÉ
tésztaalap 380

MODELL: 09377000

HASZNÁLAT ELŐTT OLVASSA EL FIGYELMESEN EZT AZ ÚTMUTATÓT





Biztonsági őrök

Használat előtt minden biztonsági berendezést ellenőrizni kell. Karbantartás kell azonnal meg kell tenni, ha hibákat vagy hibás működést észlel.

1. Ellenőrizze a figyelmeztető táblákat a gépen.
2. Azonnal tisztítsa meg a vizet, olajat és folyadékot a gépen, ha megtalálja.
Ezzel elkerülhető a sérülés.
3. Tartsa távol testét a gép mozgó alkatrészeitől.
4. Működés közben ne engedje, hogy idegen tárgyak kerüljenek a gépbe.
5. Ne másszon fel a gépre, miközben az működik.
6. Ha bármilyen probléma lép fel a működés során, nyomja meg a Vészleállító gombot gomb.

Leírás

Ezt a készüléket mi, a motor terveztük és készítettük nagy teljesítményre speciálisan készült, kifordítható tésztaalapon. A gép széffel van felszerelve védelem, zökkenőmentesen és megbízhatóan működik, a gép erős és művészi, finom funkció, magas automata, szállodákban, éttermekben lisztkeverésre alkalmas és nyilvános étkezdék. A gép összes élelmiszerral érintkező alkatrésze készül rozsdamentes acélból készült, vagy felületük speciálisan megfelelő kezelést kapott kínai higiéniai szabványokkal.

A – Fontos megjegyzések

1. Tegye száraz vízszintes asztalra, és fogja meg erősen.
2. Használat előtt győződjön meg arról, hogy az áramellátás megfelel a gép és a külső földelő vezeték megbízhatóan csatlakoztatva van.
3. Az a tésztaalapon egyszer sem túl vékony, motorerő hiánya miatt.
4. A védőburkolatot le kell tenni a gép bekapcsolása előtt.



5. A géptábla által jelzett üzemeltetési előírások.

B – Műszaki adatok

Modell	Feszültség	Frekvencia	Teljesítmény	Értékelési bemenet hatalom	Henger hossz	Henger sebesség	Dimenzió
09377000 -230V		50Hz	750w	1,1 kW	380 mm	133 ford./perc	1630x730x640 mm

Művelet

1. A gép használatakor állítsa a vastagságfogantyút a bal szélső helyzetbe.
2. Megjegyzés: ne tegye a kezét a védőburkolatba vagy annak közelébe.
3. Helyezze a tésztát a szállítószalagra, és szórjon rá lisztet.
4. A felső fogantyú szabályozza a tészta vastagságát, az alsó fogantyú szabályozza a szállítószalag irányát.
5. A tészta hajtogatása és ismételt préselés géppel.
6. Tisztítás közben kapcsolja ki az áramellátást, és húzza ki a hálózati csatlakozót.
7. Kapcsolja ki a főkapcsolót, majd a működés után emelje fel a biztonsági burkolatokat.

Karbantartás

FONTOS: Minden karbantartási munkát az eltávolítás után kell elvégezni a dugaszolóaljzatot.

A motort és alkatrészeit fokozatosan kell viselni, tisztítani és karbantartani gép, használja a gépet sokáig.

Felhasználók ajánlása:

Minden használat után gondosan tisztítsa meg a gépet, hogy elkerülje a baktériumok elszaporodását.

Csere kenőzsír hozzáadása körülbelül félévente.

Körülbelül havonta ellenőrizze a lánc feszességét.

Körülbelül hat hónaponként ellenőrizze az elektromos áramkört.



Hibaelhárítás

Nem lehet elindítani a gépet:

1. Az elektromos csatlakozók meglazultak.
2. A védelem nem működik.

A védelem nem működik:

1. Nyissa ki a fedelet, ellenőrizze, hogy a biztonsági kapcsoló villája meglazult.
2. Ellenőrizze a biztonsági kapcsoló elektromos áramkörét.

A gép hőmérséklete túl magas:

1. Túl hosszú a munkaidő.
2. Feszültséghiány, ellenőrizze a tápfeszültséget.
3. Túlterhelés, vagy a gép nem működik megfelelően.

Alacsony hatékonyság:

1. Ellenőrizze a motort.
2. A lánc meglazul, távolítsa el a hátsó fedelet, csavarja el a csavart, és húzza meg a láncot, vagy cserélje ki.
3. Ha a fent említett módon nem tudja megoldani a problémákat, javasolja, hogy kérjen eladó karbantartási szolgáltatás.

Figyelmeztetés: Közvetlenül vízzel nem tisztítható.

Minden olyan tápvezetékhez, amelyhez nincs csatlakoztatott csatlakozó, csatlakoztatni kell

a felhasználó által telepített, legalább 3 mm-es érintési távolságú kapcsoló. Névleges

a kapcsoló áramerőssége nem lehet alacsonyabb 35A-nél.



MŰSZAKI OSZTÁLY ÉS RAKTÁR

NIJVERheidSWEG 23A/D - 3641 RP MIJDRECHT - HOLLANDIA

☎ +31 (0) 297 253 969

✉ TECHNICAL@MAXIMA.COM

Maxima felhasználói kézikönyv V1 - Módosítva augusztus 15-én, 23-án