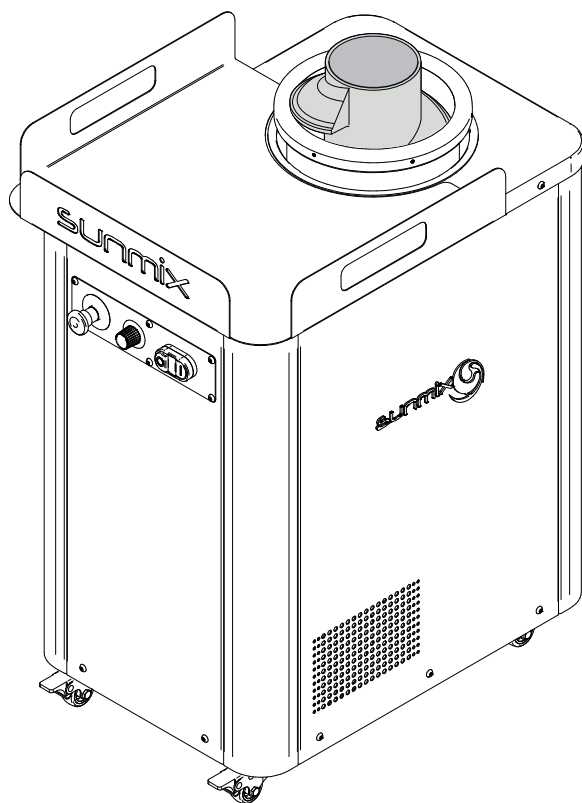


Moon



INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI

Instrukcja oryginalna





ZNACZENIE SYMBOLI

Znaczenie symboli zagrożenia i niebezpieczeństwa użytych w niniejszej instrukcji

Znaczenie każdego z symboli użytych w niniejszej instrukcji odpowiada określonemu znaczeniu podanemu poniżej.



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Wskazuje szczególnie istotne i wrażliwe operacje, które, jeśli nie zostaną wykonane prawidłowo, mogą spowodować uszkodzenie maszyny i/lub materiałów używanych w jej obsłudze.



UWAGA! ZAGROŻENIE

Oznacza operacje, które mogą powodować obrażenia ciała lub prowadzić do awarii lub uszkodzenia maszyny i/lub materiałów używanych w jej obsłudze, jeśli nie zostaną wykonane prawidłowo. Wymagają one zatem szczególnej uwagi oraz odpowiedniego przygotowania.



UWAGA! ZAGROŻENIE ELEKTRYCZNE

Oznacza operacje, które mogą prowadzić do wypadków elektrycznych lub spowodować awarie bądź uszkodzenia maszyny i/lub materiałów używanych w jej obsłudze, jeśli nie zostaną wykonane prawidłowo. Wymagają one zatem szczególnej uwagi oraz odpowiedniego przygotowania.



ZAKAZ

Oznacza operacje, które NIE MOGĄ być wykonywane.

Zgodność

Maszyna jest zgodna z obowiązującymi dyrektywami dotyczącymi właściwego oznakowania na rynku.

Pełna treść deklaracji zgodności jest zawarta w dokumentacji dostarczonej wraz z maszyną.

Maszyna została zaprojektowana i zbudowana zgodnie z następującymi dyrektywami: 2006/42/EC, 2006/95/EC i 2004/108/EC

Niniejszy podręcznik stanowi tłumaczenie oryginalnej instrukcji w języku włoskim.



Bezpieczeństwo	1 - 4
Opis maszyny	5 - 12
Użytkowanie	13 - 14
Konserwacja	15 - 24
Utylizacja	25



BEZPIECZEŃSTWO

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa Ogólne ostrzeżenia



NIEBEZPIECZEŃSTWO

– Niniejsza instrukcja jest własnością producenta maszyny; kopiowanie lub przekazywanie jej treści osobom trzecim jest zabronione. Wszelkie prawa zastrzeżone. Instrukcja stanowi integralną część produktu; należy upewnić się, że zawsze jest dostarczana wraz z maszyną, nawet w przypadku jej sprzedaży lub przekazania nowemu właścicielowi, aby mogła być konsultowana przez użytkownika lub upoważniony personel zajmujący się konserwacją i naprawami. Zdjęcia i rysunki mają charakter poglądowy. Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian bez wcześniejszego powiadomienia w ramach polityki ciągłego rozwoju i aktualizacji produktu.

– **Przed rozpoczęciem użytkowania maszyny należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją w celu zapewnienia bezpiecznej eksploatacji.**

– Produkt dostarczany jest w jednym opakowaniu. Należy sprawdzić, czy dostawa jest kompletna, a w przypadku uszkodzeń lub braków skontaktować się z lokalnym dystrybutorem, który sprzedał urządzenie.

– W przypadku uszkodzenia opakowania należy niezwłocznie poinformować o problemie przewoźnika oraz dostawcę.

– Maszyna jest przeznaczona do obróbki ciast na bazie mąki zbożowej. Dlatego znajduje główne zastosowanie w pizzeriach, piekarniach i cukierniach.

– Nie używać maszyny do celów innych niż przewidziane przez producenta.

– Ze względów zdrowotnych, higienicznych oraz gwarancyjnych nigdy nie używać maszyny do przetwarzania produktów niespożywczych.

– Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności, zarówno umownej, jak i pozaumownej, za szkody wyrządzone osobom, zwierzętom lub mieniu wynikające z błędnych regulacji, nieprawidłowej konserwacji lub niewłaściwego użytkowania maszyny.

– Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania w miejscach narażonych na działanie czynników atmosferycznych.

– W przypadku jakichkolwiek wątpliwości dotyczących stanu technicznego i/lub funkcjonalności maszyny oraz jej elementów należy skontaktować się z producentem lub lokalnym dystrybutorem w celu uzyskania dalszych informacji.



- Warunki wymagane do prawidłowej pracy maszyny:
- Temperatura otoczenia między $+5^{\circ}\text{C}$ a $+40^{\circ}\text{C}$.
- Wilgotność względna między 30% a 95% (bez kondensacji).
- Brak promieniowania jonizującego i niejonizującego.
- Przed pierwszym uruchomieniem usuń wszelkie narzędzia z maszyny.
- Nieużywane narzędzia umieść na półce, poza zasięgiem dzieci i osób nieupoważnionych.
- Zawsze zachowuj bezpieczną odległość od ruchomych części.
- Trzymaj maszynę z dala od źródeł promieniowania elektromagnetycznego.
- Po pierwszym uruchomieniu zgłoś dostawcy produktu wszelkie usterki lub nieprawidłowości.
- Zapewnij odpowiednie oświetlenie miejsca pracy, ponieważ właściwe oświetlenie jest kluczowe dla bezpiecznych warunków pracy.
- Regularnie sprawdzaj przewód zasilający, wtyczkę i gniazdko. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego może on zostać wymieniony wyłącznie przez producenta, lokalnego dystrybutora, który sprzedał urządzenie, lub przez upoważniony personel serwisowy.
- W przypadku długiego okresu nieużywania maszyny należy co najmniej:
 - Odłączyć wtyczkę zasilania od gniazdka. Jeśli wtyczka nie jest łatwo dostępna, należy wyłączyć odpowiedni wyłącznik omnipolarny związany z gniazdkiem, do którego podłączona jest maszyna.
 - Całkowicie usunąć wszelkie produkty spożywcze z maszyny i dokładnie ją wyczyścić.
- Do napraw i konserwacji używaj wyłącznie oryginalnych części zamiennych lub zatwierdzonych przez producenta, aby uniknąć uszkodzenia produktu.
- Jeśli wykwalifikowana osoba wykryje lub podejrzewa usterkę mogącą zagrazić bezpiecznemu użytkowaniu, należy natychmiast zatrzymać maszynę i nie używać jej ponownie, dopóki nie zostanie naprawiona.



BEZPIECZEŃSTWO



ZAKAZ

- NIE WOLNO dokonywać zmian ani podejmować prób naprawy produktu. Wprowadzanie modyfikacji unieważni Deklarację Zgodności maszyny oraz gwarancję. Użytkownik ponosi pełną odpowiedzialność za wszelkie szkody wynikające z niewłaściwego użytkowania. Wszelkie naprawy muszą być przeprowadzane przez wykwalifikowanego technika.
- NIE WOLNO pozostawiać maszyny narażonej na działanie czynników atmosferycznych.
- NIE WOLNO blokować otworów wentylacyjnych maszyny.
- NIE WOLNO dotykać maszyny gołymi stopami ani mokrymi lub wilgotnymi częściami ciała. W przypadku wykrycia upływu prądu przy kontakcie z metalowymi częściami maszyny należy natychmiast wyłączyć urządzenie, odłączyć je od zasilania i skontaktować się z autoryzowanym dealerem.
- NIE WOLNO dopuszczać do obsługi maszyny dzieci, osób o ograniczonej sprawności lub osób bez wymaganej wiedzy i doświadczenia, chyba że znajdują się pod nadzorem wykwalifikowanej osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
- NIE WOLNO pozwalać dzieciom na zabawę maszyną.
- NIE WOLNO pozostawiać materiałów opakowaniowych w otoczeniu lub w zasięgu dzieci, ponieważ mogą stanowić potencjalne zagrożenie. Utylizacja opakowań powinna odbywać się zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- NIE WOLNO usuwać splątanych materiałów z maszyny podczas jej pracy ani wprowadzać obcych przedmiotów w trakcie cyklu roboczego.
- NIE WOLNO używać maszyny, jeśli jej połączenia elektryczne są uszkodzone, ponieważ może to spowodować niebezpieczne zwarcie.
- NIE WOLNO używać maszyny, jeśli osłony bezpieczeństwa nie są prawidłowo zamocowane lub znajdują się w złym stanie.
- NIE WOLNO kłaść żadnych przedmiotów na maszynie, gdy jest włączona lub w trybie gotowości.
- NIE WOLNO używać maszyny w sposób niezgodny z jej przeznaczeniem.
- NIGDY nie spożywać napojów alkoholowych ani leków mogących powodować zmęczenie i/lub senność przed pracą i w jej trakcie.
- NIE WOLNO wymuszać pracy maszyny podczas jej działania. Należy zawsze używać jej w odpowiednich warunkach eksploatacyjnych.



- NIE WOLNO usuwać ani uszkadzać tabliczek znamionowych ani oznaczeń bezpieczeństwa znajdujących się na maszynie.
- NIGDY nie ciągnąć, nie odłączać ani nie skręcać przewodów elektrycznych wystających z maszyny, nawet jeśli jest ona odłączona od źródła zasilania.

Symbole na maszynie

Piktogramy bezpieczeństwa są umieszczone na maszynie w miejscach, gdzie występują RYZYKA RESZTKOWE.

Poniżej przedstawiono piktogramy oraz ich znaczenie.



UWAGA!

Niebezpieczeństwo zmiążdżenia dłoni.



UWAGA!

Ruchome części mechaniczne.



UWAGA!

Niebezpieczeństwo.



UWAGA!

Elementy pod napięciem.



ZABRANIA SIĘ

Czyszczenia, smarowania i regulowania elementów maszyny podczas jej pracy.



ZABRANIA SIĘ

Usuwania urządzeń zabezpieczających.



ZABRANIA SIĘ

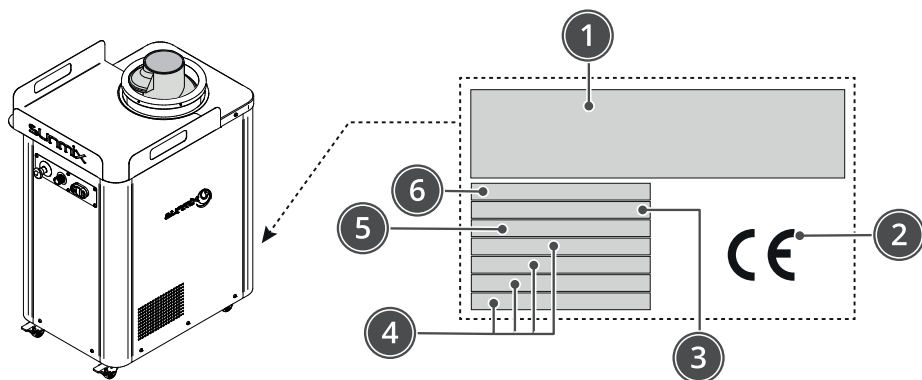
Wkładania rąk.



OPIS MASZyny

Identyfikacja

Maszyna wyposażona jest w tabliczkę znamionową, na której znajdują się dane produktu. Upewnij się, że tabliczka znamionowa jest zamontowana. Jeśli jej brak, niezwłocznie poinformuj producenta i/lub dealera. Urządzenie bez tabliczki znamionowej nie może być używane, w przeciwnym razie producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności.



1. Identyfikacja producenta
2. Znak CE zgodności
3. Rok produkcji
4. Dane techniczne
5. Model maszyny
6. Numer seryjny



NIEBEZPIECZEŃSTWO

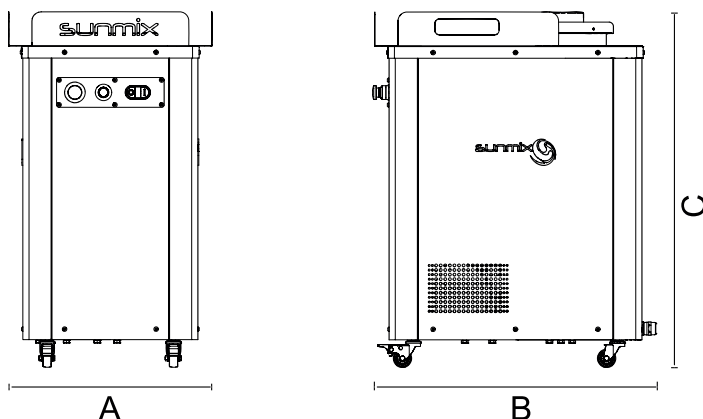
Produkty bez tabliczki znamionowej należy uważać za anonimowe i potencjalnie niebezpieczne.

OPIS MASZyny

Środowisko pracy

Maszyna może działać w miejscach o następujących warunkach środowiskowych:

- Temperatura otoczenia między $+5^{\circ}\text{C}$ a $+40^{\circ}\text{C}$.
- Wilgotność względna między 30% a 95% (bez kondensacji).
- Brak promieniowania jonizującego i niejonizującego;
- Miejsce pracy musi być odpowiednio oświetlone (zgodnie z obowiązującymi normami technicznymi w kraju użytkowania).
- Należy zachować co najmniej 20 cm odstępu między urządzeniem a ścianami pomieszczenia i/lub innymi urządzeniami, aby ułatwić użytkowanie, czyszczenie i operacje konserwacyjne.



Model	Min. pojemność g	Max. pojemność g	Prędkość	Moc silnika spirali kW	Waga kg	Wymiary		
						A cm	B cm	C cm
Moon 300	30	350	4	0.37	58	46	62	80
Moon 1000	30	850	4	0.37	65	46	62	83



OPIS MASZYNY

Opis

To urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane wyłącznie do przetwarzania ciast z mąki zbożowej przeznaczonych do spożycia. Jest głównie używane w pizzeriach, piekarniach i cukierniach.

Celem maszyny jest formowanie porcji ciasta w kulki, zachowując ich główne właściwości. Śruba napędza ciasto do przodu i naciska je na powierzchnię cylindra, z którego wychodzi w formie okrągłej i zwartej. Ruch cylindra wokół ŚRUBY determinuje ruch.

Wielofunkcyjna maszyna do formowania ciasta Moon posiada następujące cechy:

- napęd paskowy;
- 1 silnik;
- taca ze stali nierdzewnej;
- cylinder z czarnego pleksi przeznaczonego do kontaktu z żywnością;
- standardowa śruba pokryta teflonem, idealna do ciast o wilgotności do 70%;
- części żelazne zabezpieczone powłoką epoksydową utwardzoną w piecu;
- ruchome części zamontowane na łożyskach kulkowych z uszczelnieniami o długiej trwałości;
- dwie obrotowe kółka z hamulcem i dwa zwykłe kółka obrotowe zapewniające stabilne ustawienie;
- urządzenie zabezpieczające z całkowicie blokowanymi ruchomymi częściami i elementami sterującymi;
- główny wyłącznik;
- regulacja prędkości;
- obwód elektryczny z kontrolami niskonapięciowymi 24V dla zwiększenia bezpieczeństwa;
- kabel zasilający odporny na płomienie, zgodny z wymaganym zasilaniem, standardowa długość L=3 m, bez wtyczki końcowej.



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Każde użycie inne niż to, które zostało wskazane przez producenta, należy uznać za NIEPRAWIDŁOWE UŻYTKOWANIE.

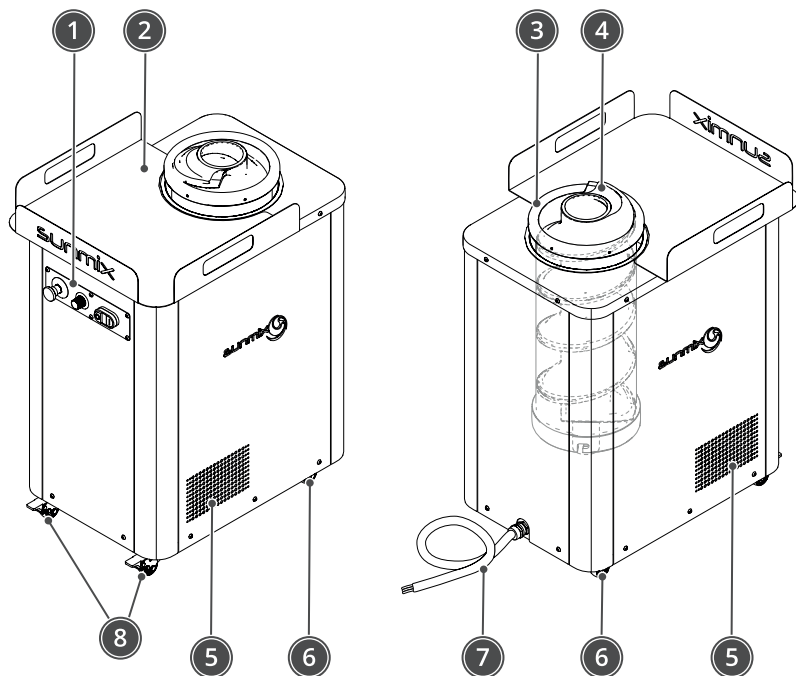
Maszyna została wykonana z wyselekcjonowanych materiałów konstrukcyjnych, które zapewniają maksymalną higienę, odporność na korozję, znaczną oszczędność energii i bezpieczną eksploatację. Wszystkie części mające kontakt z żywnością są wykonane z odpowiednich materiałów.

Hałas przenoszony powietrzem

The airborne noise produced by the machine was found to be constant and below 70 dB(A).

OPIS MASZyny

Główne komponenty



1. Panel sterowania
2. Taca
3. Cylinder z pleksi
4. Śruba pokryta teflonem
5. Siatka wentylacyjna
6. Tylne kółka
7. Kabel zasilający
8. Przednie kółka z hamulcem



OPIS MASZINY

Ogólne informacje o maszynie

Odbiór produktu

Maszyna jest dostarczana w jednej paczce, zabezpieczonej kartonowym pudełkiem lub drewnianą skrzynią i ustabilizowanej materiałem odpornym na uderzenia, aby zapewnić jej nienaruszalność.

W paczce znajdują się następujące materiały:

- instrukcja obsługi;
- schematy elektryczne;
- deklaracja zgodności z dyrektywami EWG.



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Po odebraniu maszyny sprawdź, czy wszystkie elementy są w nienaruszonym stanie. Jeśli jakiegokolwiek części są uszkodzone lub brakuje ich, skontaktuj się z lokalnym dealerem, aby ustalić dalsze kroki.



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Wszystką dokumentację dołączoną do maszyny należy dokładnie przeczytać i przechować.



UWAGA! ZAGROŻENIE

- Maszyna musi być transportowana przez profesjonalnie wykwalifikowany personel, dbając o uniknięcie uszkodzeń jej części spowodowanych uderzeniami lub naprężeniami wynikającymi z nieprawidłowego podnoszenia.
- Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń maszyny powstałych podczas transportu i obsługi.
- Naprawy lub wymiany uszkodzonych części będą płatne przez klienta i muszą być wykonane przez personel upoważniony przez producenta, wyłącznie przy użyciu oryginalnych części zamiennych.
- Zapakowany produkt należy obsługiwać zgodnie z jego cechami (waga, wymiary, itp.).
- Używaj odpowiedniego sprzętu do podnoszenia.



ZAKAZ

Nie pozostawiaj materiałów opakowaniowych w środowisku ani w zasięgu dzieci, ponieważ mogą stanowić potencjalne zagrożenie. Usuń je zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

Pierwsze uruchomienie



NIEBEZPIECZEŃSTWO

- Pierwsze uruchomienie musi być przeprowadzone przez upoważniony, wykwalifikowany personel, który wcześniej upewni się, że linia zasilająca jest zgodna z obowiązującymi przepisami prawa, normami i specyfikacjami obowiązującymi w kraju użytkowania. Należy przeprowadzić kontrolę, aby upewnić się, że instalacja elektryczna jest prawidłowo uziemiona, a napięcie i częstotliwość linii są zgodne z danymi podanymi na tabliczce znamionowej.
- Przed uruchomieniem maszyny sprawdź, czy wybrane miejsce spełnia wymagania
- Sprawdź, czy powierzchnia robocza jest w stanie wytrzymać wagę i charakterystyki maszyny, czy jest stabilna, pozioma i łatwa do czyszczenia, aby uniknąć ryzyka gromadzenia się brudu i zanieczyszczeń pochodzących od produktów spożywczych.
- Niezastosowanie się do tych instrukcji naraża użytkownika na ryzyko awarii maszyny i wypadków wynikających z bezpośredniego lub pośredniego kontaktu.



UWAGA! ZAGROŻENIE ELEKTRYCZNE

- Uszkodzenia mienia, zwierząt i ludzi spowodowane brakiem płyty uziemiającej nie są objęte gwarancją, a cała odpowiedzialność spoczywa na operatorze, który nie sprawdził obecności płyty uziemiającej oraz prawidłowego zainstalowania i skalibrowania różnicowego wyłącznika bezpieczeństwa.
- Jeśli używany jest adapter do gniazdka elektrycznego, należy sprawdzić jego parametry, aby upewnić się, że nie są one poniżej wymagań maszyny.
- Nigdy nie używaj przedłużaczy lub gniazdek wielokrotnych.



OPIS MASZYNY

Wstępne czyszczenie

Wyczyść i zdezynfekuj maszynę przed jej użyciem.



UWAGA! ZAGROŻENIE ELEKTRYCZNE

Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia, zawsze upewnij się, że maszyna nie jest podłączona do zasilania.



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Używaj wyłącznie odpowiednich środków czyszczących. Nigdy nie stosuj środków czyszczących żrących, łatwopalnych ani takich, które zawierają substancje szkodliwe dla zdrowia ludzkiego.



UWAGA! ZAGROŻENIE ELEKTRYCZNE

Podłączenie maszyny do sieci elektrycznej oraz związane z tym wstępne testy muszą być przeprowadzone wyłącznie przez wyspecjalizowanego instalatora posiadającego odpowiednie szkolenie i narzędzia.



UWAGA! ZAGROŻENIE

Nie pal papierosów ani nie używaj urządzeń z otwartym ogniem w pobliżu maszyny.



ZAKAZ

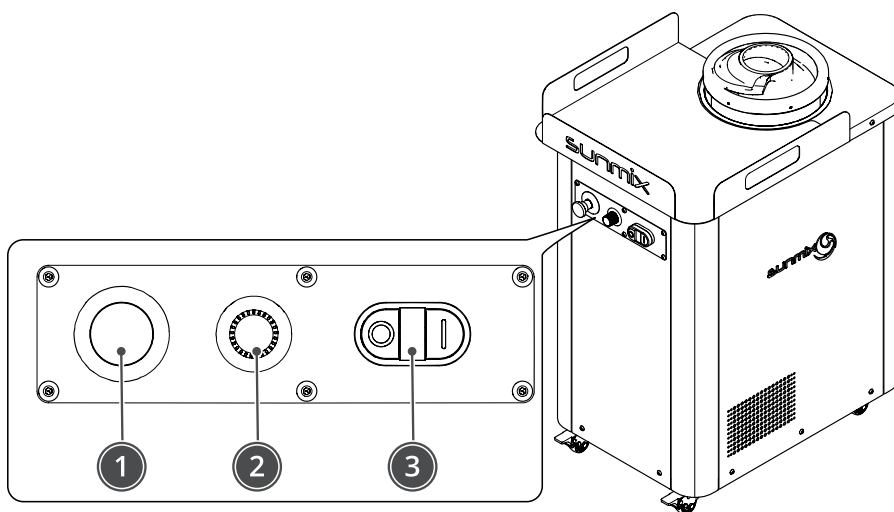
- Używać maszyny w strefach zagrożonych
- Przechowywać łatwopalne materiały w pobliżu maszyny.



OPIS MASZyny

Wstępne czyszczenie

Wyczyść i zdezynfekuj maszynę przed jej użyciem.



Pozycja		Opis
1	Przycisk awaryjnego zatrzymania	Czerwony przycisk STOP wyłącza maszynę, zatrzymując jej obrót. Nie używaj go jako standardowego przełącznika ON/OFF. Aby przywrócić warunki pracy, zwolnij przycisk, obracając go zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
2	Wariator prędkości cylindra	Umożliwia regulację prędkości cylindra w zależności od rodzaju ciasta. Wyższe prędkości pomagają w obróbce ciast o wysokiej wilgotności.
3	Panel sterowania Przyciski WŁĄCZ/WYŁĄCZ	Czerwona klucz „0”: zatrzymanie maszyny Zielona klucz „I”: uruchomienie maszyny Główna dioda świetlna: gdy świeci, maszyna jest włączona.



UŻYTKOWANIE

Po upewnieniu się, że maszyna jest dokładnie czysta, możesz przejść do dalszych czynności w celu uzyskania pożądanego ciasta.

Po upewnieniu się, że maszyna jest dokładnie czysta, możesz przejść do dalszych czynności w celu uzyskania pożądanego ciasta.



UWAGA! ZAGROŻENIE

Monitoruj urządzenie przez cały czas jego pracy.

Naciśnij przycisk WŁĄCZ „I”, aby uruchomić maszynę. Wskaźnik świetlny zapala się na biało, a cylinder zaczyna się obracać.

– Po odczekaniu, aż ciasto odpocznie, użyj łopatkki, aby podzielić je na porcje i upewnij się, że waga każdej porcji jest prawidłowa, używając wagi (1);

Model	Waga porcji		Nawodnienie ciasta
	Min	Max	
Moon 300	30 gr	350 gr	od 50% do 70%
Moon 1000	30 gr	850 gr	od 50% do 70%

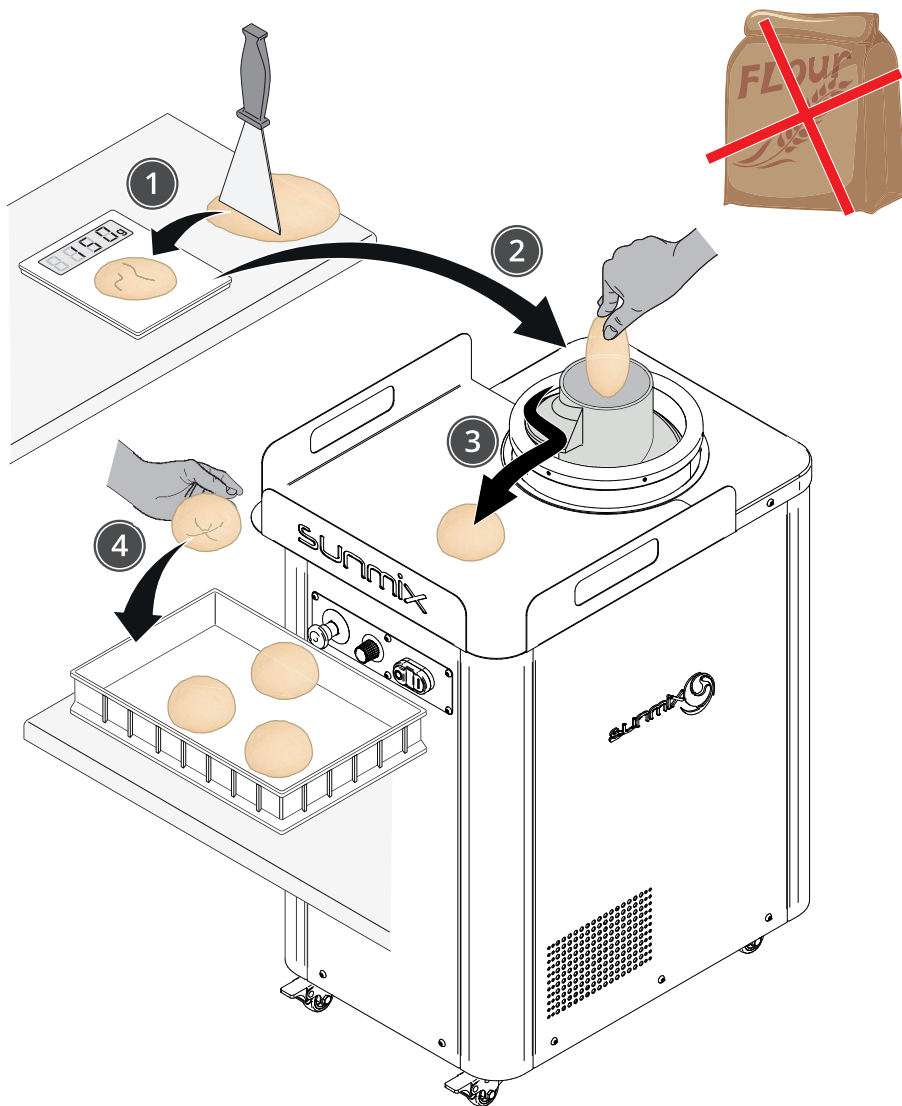
- Umieść przygotowane porcje w ślimaku bez posypywania ich mąką (2);
- Po krótkiej chwili idealnie zaokrąglone kulki ciasta zaczynają osadzać się na tacce (3);
- Umieść kulki w szufladzie, ustawiając wypukłą stroną do dołu (4);



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Możesz wkładać wszystkie porcje po kolei, nie czekając, aż pierwsze kulki wyjdą z maszyny. Aby zapewnić wskazaną wydajność godzinową (700 kulek/godzinę), porcje należy umieszczać w ślimaku co 5 sekund.

- Po zakończeniu pracy, zatrzymaj maszynę, naciskając przycisk WYŁĄCZ „0”;
- Wyczyść maszynę, postępując zgodnie z instrukcjami w rozdziale Czyszczenie



Długie okresy bezczynności

Jeśli maszyna nie będzie używana przez dłuższy czas:

- Odłącz maszynę od zasilania;
- Wykonaj ogólne czyszczenie maszyny;
- Przykryj maszynę pokrowcem, aby chronić ją przed kurzem i brudem.



KONSERWACJA

Celem prac konserwacyjnych jest utrzymanie wymaganych warunków technicznych i bezpieczeństwa maszyny przez długi czas.

Ze względu na charakterystykę konstrukcji maszyna wymaga niewielkiej i sporadycznej konserwacji.

Po przeprowadzeniu prac konserwacyjnych należy sprawdzić, czy osłony, jeśli zostały usunięte, zostały ponownie zamocowane i prawidłowo zabezpieczone.



UWAGA! ZAGROŻENIE ELEKTRYCZNE

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac konserwacyjnych zawsze upewnij się, że maszyna jest odłączona od zasilania.



UWAGA! ZAGROŻENIE

Jeśli urządzenia bezpieczeństwa nie działają prawidłowo, są uszkodzone lub nie uruchamiają się, natychmiast odłącz maszynę od zasilania, nie używaj jej i skontaktuj się z producentem.

Opis	Inspekcja	Częstotliwość	Akcja
Sprawdź urządzenia bezpieczeństwa.	Kontrola wizualna	Codziennie, przed rozpoczęciem pracy	– Przeprowadź inspekcję wizualną, aby sprawdzić, czy urządzenia bezpieczeństwa i ochronne są nienaruszone.
	Kontrola funkcjonalna	Codziennie, przed rozpoczęciem pracy	– Przeprowadź kontrolę funkcjonalną urządzeń bezpieczeństwa, blokady oraz elementów włączania i wyłączania.
Czyszczenie maszyny na koniec zmiany	Kontrola wizualna	Codziennie	– Postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi czyszczenia maszyny.
Sprawdź, czy tabliczki znamionowe i piktogramy bezpieczeństwa są nienaruszone.	Kontrola wizualna	Cotygodniowo	– Przeprowadź inspekcję wizualną, aby sprawdzić, czy tabliczki znamionowe i piktogramy bezpieczeństwa są nienaruszone. Jeśli są nieczytelne lub odpadły, poproś producenta o ich kopie.



KONSERWACJA

Czyszczenie

Po upewnieniu się, że maszyna jest dokładnie czysta, możesz przejść do dalszych czynności w celu uzyskania pożądanego ciasta.



UWAGA! ZAGROŻENIE ELEKTRYCZNE

Przed przystąpieniem do czyszczenia, zawsze upewnij się, że maszyna jest odłączona od zasilania.



NIEBEZPIECZEŃSTWO

- All cleaning operations must be carried out by qualified personnel who have read this manual and been trained in the equipment's operation.
- Only use suitable cleaning products. Never use corrosive or flammable cleaning products or products containing substances harmful to human health. Use biodegradable household detergents that are phosphorus and chloride free for cleaning. Then rinse with water. Use a plastic scraper to remove dried dough.
- Do not use direct water jets on the machine.
- Ensure the machine is completely empty before cleaning.
- How often the machine is cleaned depends on the use environment and the type of foodstuff processed.
- Never leave the machine dirty between processes.

Czyszczenie zewnętrznych części stalowych

Przemyj za pomocą ściereczki nasączonej ciepłą wodą z mydłem, a następnie osusz urządzenie, usuwając wszelkie ślady detergentu.

Czyszczenie panelu sterowania i przycisku awaryjnego

Czyść panel sterowania i przycisk awaryjny za pomocą miękkiej ściereczki oraz niewielkiej ilości detergentu przeznaczonego do delikatnych powierzchni.

Czyszczenie kół

Czyść koła za pomocą miękkiej ściereczki oraz niewielkiej ilości detergentu przeznaczonego do delikatnych powierzchni.

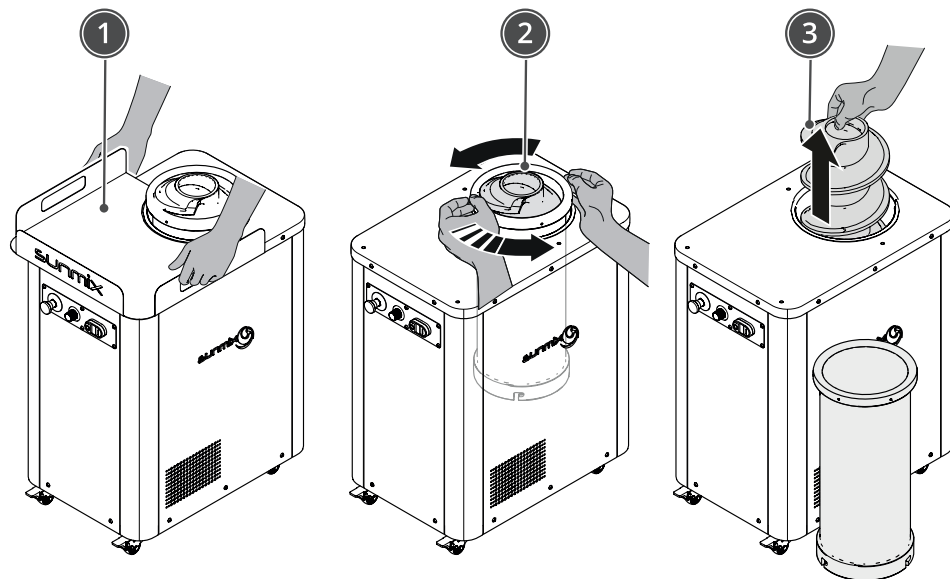
Nie używaj zbyt agresywnych detergentów, aby nie uszkodzić kół.



KONSERWACJA

Czyszczenie maszyny na koniec zmiany

- Dokładnie wyczyść tacę, zewnętrzny cylinder i ślimak:
- Wyjmij tacę (1) z korpusu maszyny;
- Obróć zewnętrzny cylinder przeciwnie do ruchu wskazówek zegara (2), aby go odblokować. Następnie podnieś go, aby go usunąć;
- Podnieś ślimak (3), aż zostanie całkowicie usunięty.



- Usuń wszelkie pozostałości z komory wewnątrz maszyny;
- Wyczyść tacę i cylinder, wykonując liniowy ruch „od wewnątrz na zewnątrz”, oraz ślimak, używając miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą i detergentem do mycia naczyń;
- Dokładnie spłucz i osusz przy użyciu ręczników papierowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością;
- Zamontuj elementy ponownie dopiero po całkowitym wyschnięciu.



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Zalecamy nie używać metalowych szczotek, proszków ściernych ani substancji żrących, które mogą uszkodzić komponenty i powierzchnie oraz wpłynąć na higienę.

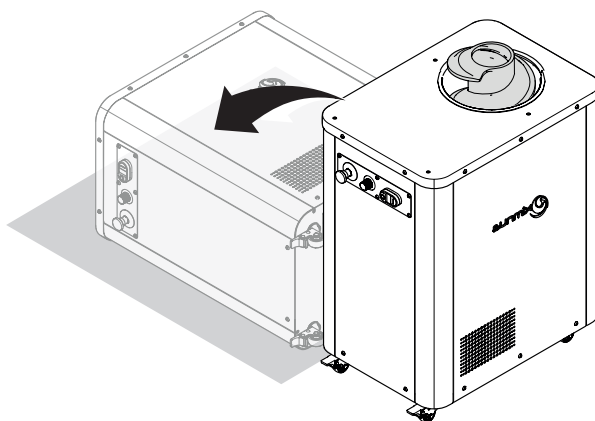
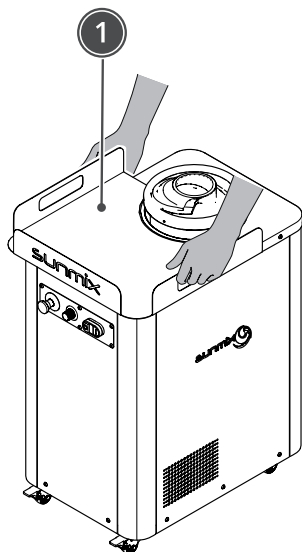


KONSERWACJA

Usuwanie ślimaka w przypadku trudności

If removing the auger manually is difficult, for example because of the amount of dried dough, it can be forced out.

- Remove the tray (1) from the machine body;
- Rest the machine on one side, taking care to place cardboard on the ground for protection

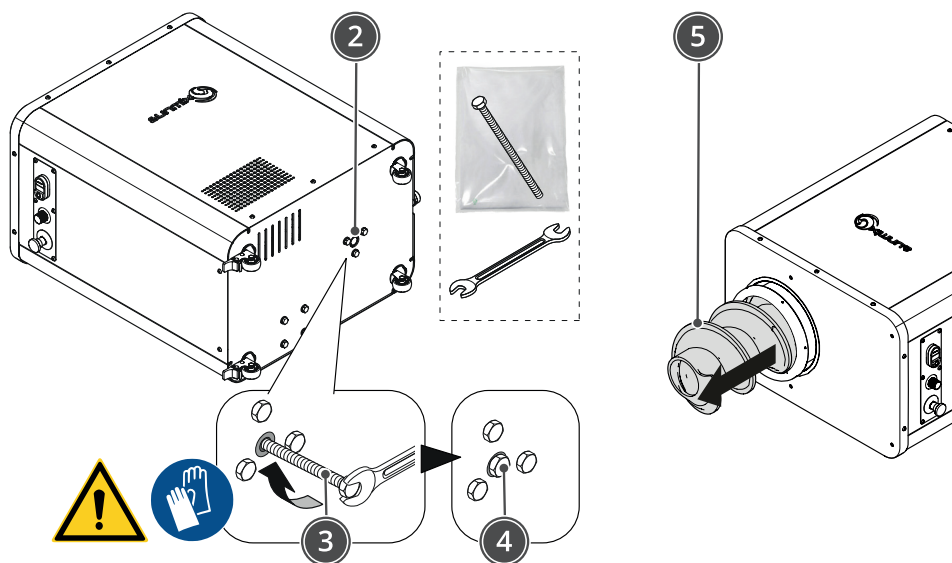




KONSERWACJA

Usuwanie ślimaka w przypadku trudności

- Włóż śrubę (2) (dostarczoną) do otworu (3) na spodzie maszyny;
- Dokręć śrubę zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Jeśli napotyka opór, użyj większej siły, aż całkowicie wejdzie do korpusu maszyny (4);
- Ślimak jest teraz wolny i można go wyjąć z góry maszyny (5).





KONSERWACJA

Nadzwyczajna konserwacja



UWAGA! ZAGROŻENIE

- Extraordinary maintenance operations require specific skills and must be carried out by the manufacturer or local distributor, who declines all liability in the event of failure to comply with this instruction.
- Any operations requiring the removal of mechanical parts, protective devices, safety devices, or access to the electrical installation or electronic boards must be carried out solely by the manufacturer or local distributor.

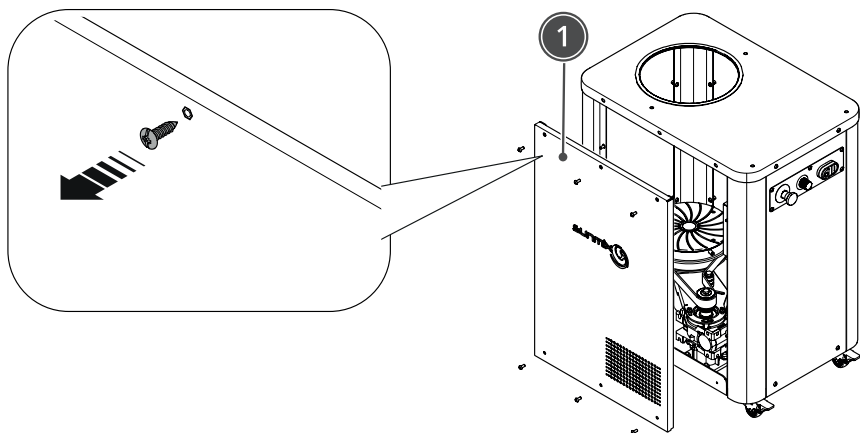
Opis	Inspekcja	Częstotliwość	Akcja
Regulacja pasów	Sprawdzanie funkcjonalności	W razie potrzeby	Postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi regulacji pasów.
Wymiana pasów	Sprawdzanie funkcjonalności	W razie potrzeby	Postępuj zgodnie z instrukcjami wymiany pasów.



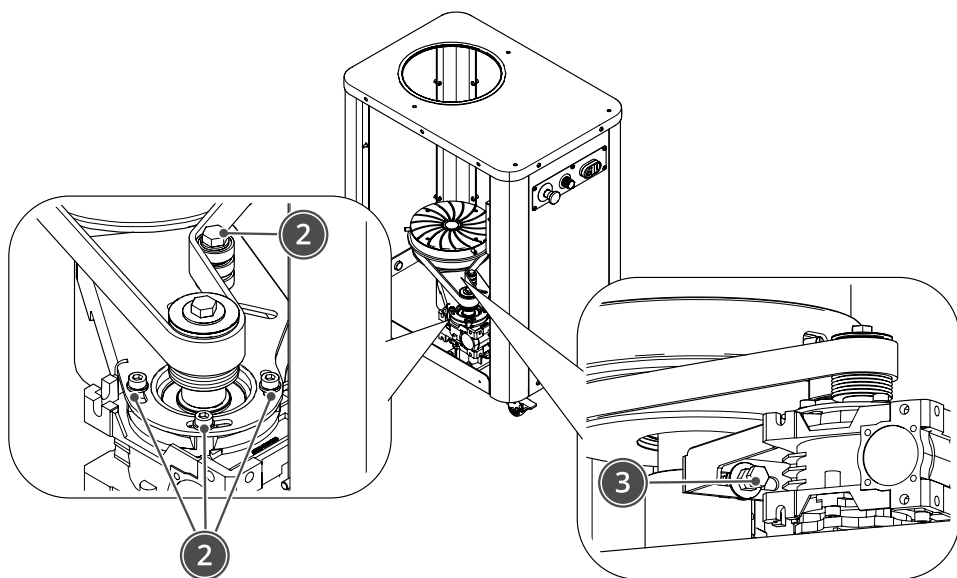
KONSERWACJA

Napężanie pasa

- Poluzuj nakrętki (2);
- Poluzuj lub dokręć nakrętkę (3), aby wyregulować napięcie pasa.



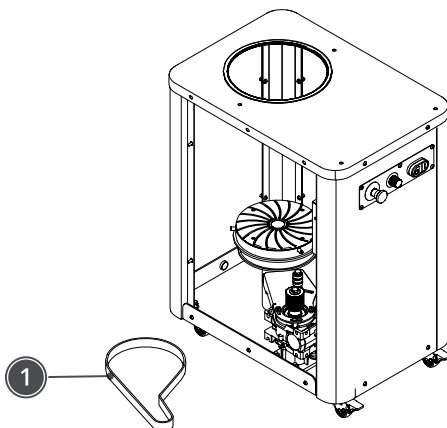
- Poluzuj nakrętki (2);
- Poluzuj lub dokręć nakrętkę (3), aby wyregulować napięcie pasa.





Wymiana pasa

- Poluzuj pas
- Usuń pas (1) i wymień go na oryginalną część zamienną.



- Dostosuj napięcie wcześniej poluzowanego pasa;
- Załóż ponownie panel ochronny;
- Zamontuj ponownie tacę, cylinder i ślimak na korpusie maszyny.



KONSERWACJA

Możliwe usterki eksploatacyjne

Ta sekcja zawiera rozwiązania problemów, które mogą wystąpić podczas użytkowania maszyny.



UWAGA! ZAGROŻENIE

Ważne jest, aby interweniować dopiero po dokładnym przeczytaniu tego podręcznika.

Awaria	Przyczyna	Możliwe rozwiązanie problemu
Kulki ciasta przyklejają się do ślimaka, utrudniając ich przesuwanie do góry.	Ciasto jest zbyt nawilżone.	Używaj ciast o wilgotności w zakresie od 50% do 65%. W przypadku ciast o wyższej wilgotności (do 70%), ich zalecana temperatura powinna wynosić 10°C (50°F) dla uzyskania dobrych wyników.
Kulki ciasta nie mogą się łatwo przesunąć do góry, mimo że nie przyklejają się do ślimaka.	Ciasto jest mało nawilżone.	Używaj ciast o wilgotności w zakresie od 50% do 65%. W przypadku ciast o wyższej wilgotności (do 70%) ich zalecana temperatura powinna wynosić 10°C (50°F) dla uzyskania dobrych wyników.
	Ciasto jest suche, ponieważ było wystawione na działanie powietrza przez długi czas.	Po podzieleniu ciasta, szybko je zroluj.
	Porcja ciasta wprowadzona do ślimaka jest zbyt duża.	Patrz strona 2
	Porcje ciasta zostały oprószone mąką przed umieszczeniem ich w ślimaku.	Nie posypuj porcji ciasta mąką.
Okrągła kula jest nadmiernie większa niż ilość wprowadzonego ciasta	Porcje ciasta połączyły się, ponieważ zostały włożone zbyt szybko jedna po drugiej do ślimaka.	Zwiększ czas między kolejnymi wkładaniami.
Powierzchnia pierwszej kuli jest niedoskonała i nierówna.	Ciasto nie odpoczęło wystarczająco długo przed podzieleniem na porcje.	Zwiększ czas odpoczynku przed porcjowaniem ciasta.



KONSERWACJA

Awaria	Przyczyna	Możliwe rozwiązanie problemu
Maszyna nie włącza się po naciśnięciu przycisku WŁĄCZ.	Maszyna została zatrzymana przez naciśnięcie przycisku awaryjnego.	Zwolnij przycisk awaryjny, obracając go zgodnie z ruchem wskazówek zegara, a następnie uruchom maszynę, naciskając przycisk WŁ./WYŁ.
	Maszyna nie jest zasilana.	Upewnij się, że wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka. Sprawdź kabel zasilający.
	Niektóre komponenty są uszkodzone.	Skontaktuj się ze sprzedawcą.
Maszyna włącza się, ale nie rozpoczyna pracy po naciśnięciu przycisku WŁĄCZ.	Włączony mikroprzełącznik bezpieczeństwa.	Sprawdź pozycję spirali.
	Spalony silnik.	Skontaktuj się ze sprzedawcą.



UWAGA! ZAGROŻENIE

Jeśli maszyna nadal nie uruchamia się po zastosowaniu sugerowanych rozwiązań, skontaktuj się z producentem lub lokalnym dystrybutorem.



UTYLIZACJA

Podobnie jak uruchomienie początkowe i czynności konserwacyjne, utylizacja maszyny po zakończeniu jej eksploatacji musi być przeprowadzona przez wykwalifikowany personel.

Produkt składa się z różnych rodzajów materiałów: niektóre można poddać recyklingowi, inne muszą zostać zutylizowane. Należy zapoznać się z systemami recyklingu lub utylizacji przewidzianymi w przepisach obowiązujących w danym regionie dla tej kategorii produktów.



UWAGA! ZAGROŻENIE

- Niektóre części produktu mogą zawierać substancje zanieczyszczające lub niebezpieczne, które w przypadku uwolnienia do środowiska mogą zaszkodzić środowisku i zdrowiu ludzi.
- Obowiązujące lokalne przepisy mogą nakładać surowe kary za niewłaściwą utylizację tego produktu.



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Jak wskazuje sąsiadujący symbol, tego produktu nie wolno utylizować razem z odpadami domowymi. Musi on zostać poddany recyklingowi zgodnie z lokalnymi przepisami lub zwrócony sprzedawcy przy zakupie nowego, równoważnego produktu.



Części zamienne

W przypadku konieczności zamówienia części zamiennych należy skontaktować się z producentem lub lokalnym dystrybutorem w celu uzyskania listy części zamiennych, podając numer seryjny maszyny.

Załączniki

Następująca dokumentacja jest dostarczana wraz z maszyną:

- Instrukcja obsługi i konserwacji
- Deklaracje zgodności
- Wszelkie inne dokumenty dotyczące bezpiecznego użytkowania maszyny.



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Wszystka dokumentacja dostarczona wraz z maszyną musi zostać dokładnie przeczytana i przechowywana.

Dystrybutor na terenie Polski:

MOMS Sp. z o.o.
ul. Bałtycka 24/26
61-017 Poznań

Sunmix srl

Via Lago di Vico , 4
36015 Schio (VI) Italy
+39.0445.640559
info@sunmix.it
www.sunmix.it



sunmix
NEW GENERATION MACHINES
