

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ



FONDAN ÉS TÉSZTA NYÚJTÓGÉPEK



**Olvassa el, és a készülék közelében
őrizze meg jelen használati
útmutatót.**



Importőr: Vendi Hungária Kft.
Szervizbejelentés: a www.vendi.hu weboldalon vagy
telefonon: 74/510-054, mellék 106

Tisztelt Vásárló!

Kérem, figyelmesen olvassa el használati útmutatónkat mielőtt a készüléket üzembe helyezné, ezzel megelőzheti a szakszerűtlen kezelés által okozott károkat. Fordítson különös figyelmet a biztonságtechnikai előírásokra is!

BEVEZETŐ

A jelen kézikönyv a nyújtógépek beszereléséről, használatáról, és karbantartásáról szól, annak érdekében, hogy a lehető legjobb körülmények között használhassa a berendezést. Fontos, hogy jó állapotban őrizze meg a kézikönyvet, és a géppel együtt tartsa meg, továbbá eladás esetén, csatolja a géphez, a készülék biztonságos használata miatt.

1.1 JÓTÁLLÁS

A garancia a gép vásárlásától számított egy évig terjed ki. A dátumot bele kell bélyegezni a garancialevélre a vásárlás napján.

A gyártási hibás alkatrészeket ingyenesen kicserélik, vagy javítják, kivéve az elektromos alkatrészeket, és a kopott részeket, kizárólag a z üzemünkben, a jelzett időtartamon belül. A szállítási költségek, és a munkadíj nem képezik a garancia tárgyát.

A garancia nem érvényesíthető, amikor a kár a szállítás miatt következik be, valamint a hibás, vagy nem megfelelő karbantartás, nem szakképzett felhasználók, károkozás, engedély nélküli személy által végzett személyzet, illetve a kézikönyv utasításainak be nem tartása miatt következnek be. A gyártótól származó bármilyen visszatérítés ki van zárva, az olyan közvetlen, vagy közvetett károk esetén, amik akkor következnek be, amikor a gép nem működik a következő okok miatt: a gép elromlott, javításra vár, vagy a gép bármilyen jelenléti hiánya miatt.

1.2 A KÉSZÜLÉK JELLEMZŐI

A nyújtógép élelmiszeripari használatra készült, a sütőipari, és cukrászati tészta készítéséhez, valamint hogy megkönnyítse a kerek alakú tészta készítését pizzák, kenyér, batyuk, és sütemények esetén, miközben megőrzi a keverék alapvető tulajdonságait.

1.2.1. 310 - 420 ÚJ MODELL e 310 - 420 TOUCH&GO ÚJ NYÚJTÓGÉPEK

A 310-420 & 310-420 TG modellek acél vázzal rendelkeznek, valamint két görgő csoporttal, a megfelelő védőrácsokkal, amiket elektromos, többsebességű motor hajt meg szíjakkal segítségével, és amiket egy indítókapcsoló vezérel a tápkábelen keresztül, ami a hálózathoz van csatlakoztatva, egy hevederrel, két csúszkával, és egy választható **start-stop** pedállal, ami a dugaljhoz van bekötve. Az utóbbi kialakítás csak a 310-420, NOT touch & go modell esetén áll rendelkezésre.

1.2.2 420 – 500 RP NYÚJTÓGÉP MODELLEK

A 420-500 RP modellek acél vázzal rendelkeznek, két acél csúszkával valamint két görgő csoporttal, a megfelelő védőrácsokkal, amiket elektromos, többsebességű motor hajt meg szíjakkal segítségével, és amiket egy indítókapcsoló vezérel a tápkábelen keresztül, ami a hálózathoz van csatlakoztatva, kiegészítve egy start-stop pedállal, ami a dugaljhoz van csatlakoztatva.

1.2.3 310/1 – 500/1 – 310/2 MODELL NYÚJTÓGÉPEK

A 310/1 - 500/1 – 310/2 modellek acél vázzal rendelkeznek valamint két görgő csoporttal, a megfelelő védőrácsokkal, amiket elektromos, többsebességű motor hajt meg szíjakkal

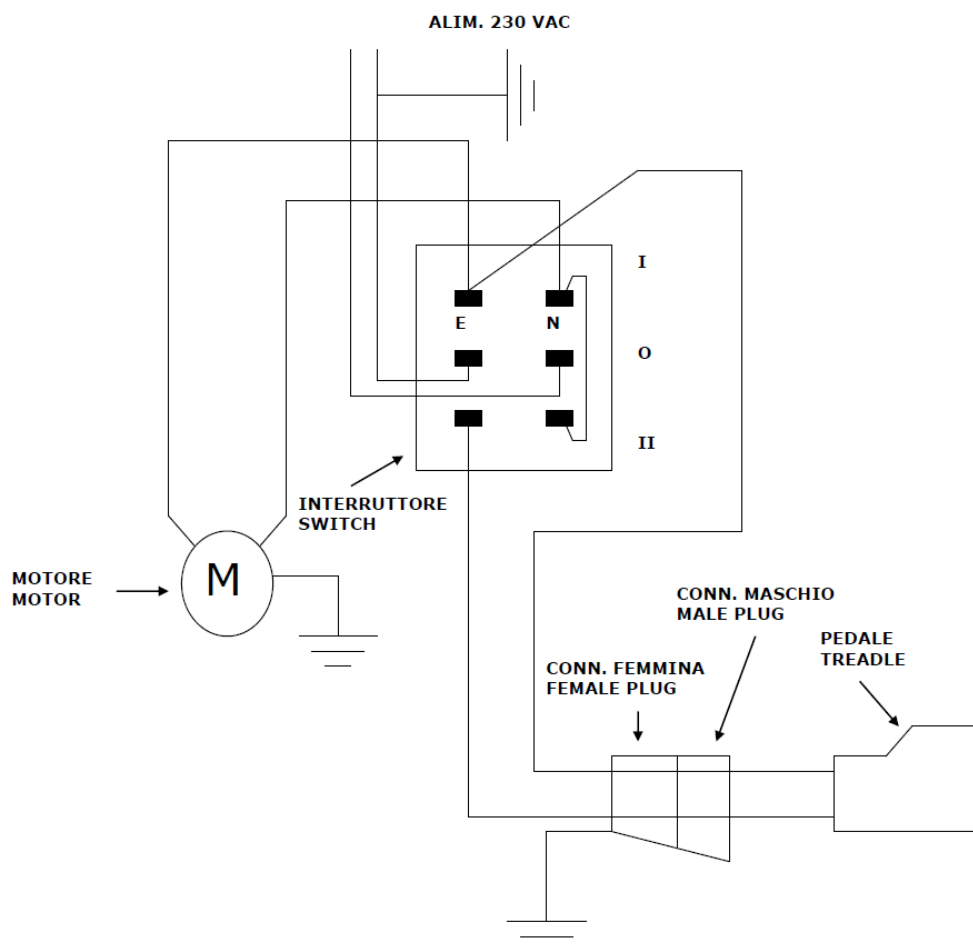
segítségével, és amiket egy indítókapcsoló vezérel a tápkábelen keresztül, ami a hálózathoz van csatlakoztatva, egy csúszkával, kiegészítve egy start-stop pedállal, ami a dugaljhoz van csatlakoztatva. A 310/2 modell az egyetlen, amelyik két különböző átmérőjű görgőpárral rendelkezik.

1.3

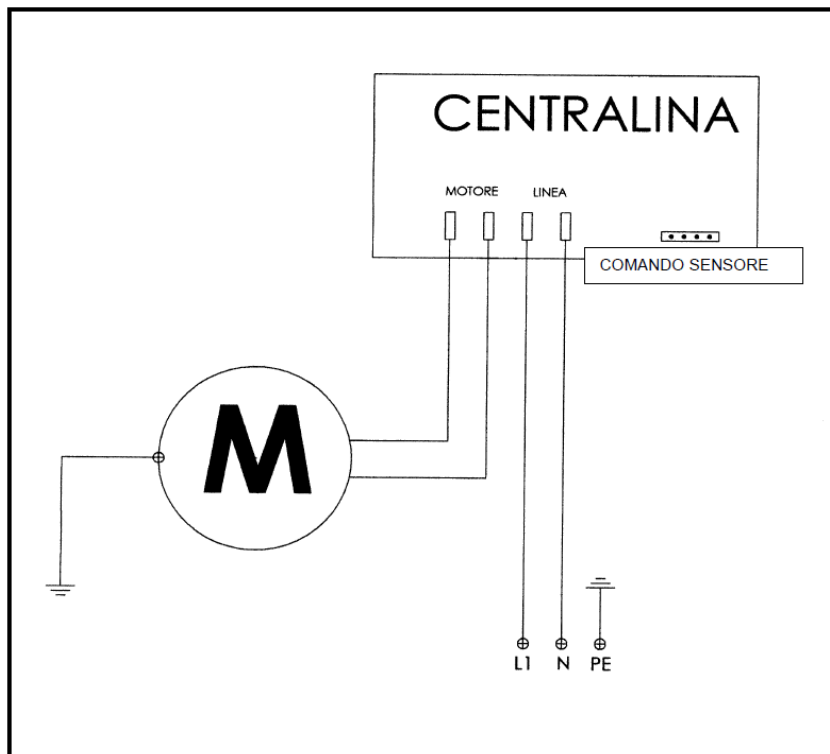
TECHNIKAI TULAJDONSÁGOK:

TERMÉK	SINGLE 32/30	SINGLE 50/45
Termékkód	08900021	08900028
Méret	480 x 335 x 430 (h)	650 x 345 x 430 (h)
Nettó súly	18 kg	23 kg
Üzemi hőmérséklet	+15°C - +45°C	+15°C - +45°C
Tészta súlya	80 – 210 gr	210 – 700 gr
Tészta átmérője	14 – 30 cm	26 – 45 cm
Állítható vastagság	0 – 4,0 mm	0 – 4,0 mm
Tápfeszültség	230 (1 Ph + N + T) 50 Hz	230 (1 Ph + N + T) 50 Hz
Felvett teljesítmény	250 W	250 W
Motor teljesítmény	240 W	240 W

1.4 310-420 NEW; 420-500 RP; 310/1; 500/1; 310/2 MODELLEK ELETROMOS RAJZA



1.4.1 310-420 TG ÚJ MODELL ELEKTROMOS RAJZA



1.5 ZAJHATÁSOKKAL KAPCSOLATOS INFORMÁCIÓK

A súlyozott A akusztikus nyomásszint egyenlő gépen mérve, egyenletesnek, és 70 dB (A) alacsonyabbnak bizonyult.

1.6 ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Habár a készülék megfelel az elektromos, mechanikai, és higiéniai biztonsági szabályoknak, veszélyes lehet, ha:

- más körülmények között, és esetekben használják, mint azt a gyártó leírta,
- **Átalakítják a védőfelületeket.**
- Nem tartják be a használati utasításokat a Beszerelés – Működtetés – Használat – Karbantartás tekintetében.

FONTOS

A beszerelés, és a karbantartást szakképzett személy végezheti, aki rendelkezik a gyártó engedélyével, aki nem felelős semmilyen hibás beszerelés, vagy kihagyás miatt.

1.7 BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

FONTOS! Gondosan olvassa el az utasításokat, mielőtt használná a gépet.

FIGYELEM

A veszélyek, illetve az esetleges sérülések elkerüléséhez, amiket az elektromos áram, a mechanikus alkatrészek, a tűz, illetve a higiéniai problémák okozhatnak, a következő biztonsági előírásokat lépésről lépésre be kell tartani.

A. TARTSON RENDET A MUNKATERÜLETEN. A rendetlenség komoly balesetekhez vezethet. B. VEGYE FIGYLEMBE A KÖRNYEZETI HATÁSOKAT. Ne használja a gépet párás, nedves, vagy rosszul megvilágított környezetben, vagy gyúlékony folyadékok, vagy gáz közelében.

C. TARTSA TÁVOL A GYEREKEKET, ÉS AZ ENGEDÉLLYEL NEM RENDELKEZŐ SZEMÉLYEKET A GÉPTŐL. Ne engedje őket közel a géphez, vagy a munkaterülethez

D. CSAK A MEGFELELŐ FESZÜLTSSÉGGEL HASZNÁLJA A GÉPET. A normál használat jobb eredményekhez vezet.

E. VISELJEN MEGFELELŐ RUHÁZATOT. Ne viseljen bő ruhákat, vagy olyan ruházati cikkeket, amelyeket bekaphat a gép. Csúszásmentes cipőt viseljen. Higiéniai és biztonsági okokból kösse hátra a haját, és viseljen védőkesztyűt.

F. ÓVJA A KÁBELT. Ne a kábelt húzza, hogy kivegye a csatlakozót a konnektorból. Ne tegye a kábelt forró tárgyak, éles tárgyak, víz, vagy oldószerek közelébe.

G. KERÜLJE A BIZONYTALAN POZÍCIÓKAT. Keresse meg a legjobb helyzetet, hogy a gép ki legyen egyensúlyozva.

H. MINDIG FIGYELJEN A MUNKÁRA. Ne engedje, hogy elvonják a figyelmét a munkáról.

I. HÚZZA KI A CSATLAKOZÓT. Amikor nem használja a gépet, tisztítás, karbantartás és mozgás előtt,

J. NE HASZNÁLJON HOSSZABÍTÓT

K. ELLENŐRIZZE, HOGY A GÉP NEM KÁROSODOTT. Használat előtt gondosan ellenőrizze, hogy az összes biztonsági felszerelés működik. Ellenőrizze, hogy a mozgó részek ne legyenek blokkolva, nincsenek sérült alkatrészek, az össze alkatrész helyesen lett beszerelve, és az összes olyan körülmény megfelelő, ami hatással lehet a gép működésére

L. A GÉPET SZAKKÉPZETT SZEMÉLY JAVÍTHATJA. A javításokat kizárólag szakképzett személy végezheti, és csak eredeti alkatrészeket lehet felhasználni. Amennyiben ezeket a szabályokat nem tartják be, az a felhasználó veszélyeztetéséhez vezethet.

BESZERELÉS

2.1 UTASÍTÁSOK A FELHASZNÁLÓ SZÁMÁRA

A gépet a következő környezeti körülmények között kell beszerelni.

- száraz
- a víz és hőforrások biztonságos távolságban
- megfelelő szellőzés és világítás (a vonatkozó törvényekből fakadó higiéniai és biztonsági szabályok szerint)

A padlónak vízszintesnek kell lennie ahhoz, hogy a gép normálisan szellőzzön és más tárgyak nem zárhatják el a szellőzést.

FONTOS

Az elektromos hálózatot el kell látni automata differenciál kapcsolóval, ami megfelel a gépnek, és legalább 3 mm távolság van az érintkezői között. Különösen fontos a jó földelés jelenléte.

Ellenőrizze, hogy az elektromos szerelés megfelel a **műszaki adatoknak** (1.3) a kis táblán szereplő számoknak a gép hátoldalán.

2.2 BESZERELÉSI MÓDOK

A gépet zárt csomagolásban szállítják. Miután leveszi a két fedőanyagot, a felső csúszót, és a gépet, folytassa a következőképpen:

- Helyezze a gépet a megfelelő helyre.
- Távolítsa el a védőanyagot, úgy hogy közben nem használ olyan eszközöket, amelyek sérülést okozhatnak a felületeken.

FIGYELEM

Az összes csomagolóanyagot a törvények szerint kell elszállítani.

2.3 ELECTROMOS CSATLAKOZTATÁS

A gép elektromos csatlakoztatását a csatlakozóval ellátott kábel segítségével kell elvégezni.

2.4 A GÉP ELHELYEZÉSE

A csatlakoztatót bármikor könnyen elérhetővé kell tenni, külön mozgás nélkül. A kábelnek nem szabad feszesnek lennie, és nem szabad rá helyezni a gépet.

MŰKÖDÉS

3.1 VEZÉRLŐELEMELK

A gép a következő vezérlőelemekkel van ellátva:

KAPCSOLÓ 1-0-2:

1 helyzet – START

0 helyzet– STOP

2 helyzet – A PEDÁL FUNKCIÓ

az elülső panelen a 310 – 420 TG esetén:

- Fekete kapcsoló Idő beállítása (a működési idő beállítása);
- Vörös kapcsoló - leállitás;
- Zöld lámpa: a gép elindul.

3.2 A MŰKÖDÉS ELLENŐRZÉSE

Miután bedugta a csatlakozót a konnektorba, a gép készen áll a működés ellenőrzésére.

START: nyomja meg az (1) gombot, a gép elindul.

STOP: nyomja meg a (0), a gép leáll.

KIVÉVE A 420/500 RP MODCELLEKET

INDÍTÁS PEDÁLLAL:

A 2 helyzetben a gomb lenyomásakor a gép készenléti állapotba kerül. Enyhén megnyomva a pedált, a görgők elkezdnek forogni, és a gép működésre kész.

LEÁLLÁS PEDÁLLAL:

Ha felemeli a lábát a pedálról, a gép leáll.

Végül, **INDÍTSA EL A GÉPET HASZNÁLAT NÉLKÜL, HAGYJA MŰKÖDNI 1 PERCIG, ÉS BIZONYOSODJON MEG ARRÓL, HOGY TÖKÉLETESEN MŰKÖDIK .**

HASZNÁLAT

Minden munkaciklus előtt, bizonyosodjon meg arról, hogy a gép tökéletesen tiszta, különösen azok a felületek, amelyek kapcsolatba kerülnek a téstával. Ha szükséges, végezze el a tisztítást.

4.1 A GÉP HASZNÁLATA

4.1.1 AZ ÚJ 310 - 420 MODELLEK

AZ INDÍTÁSHOZ: Nyomja meg az (1) gombot; a gép két görgője elindul, és a gép működésre kész.

Mielőtt behelyezne egy kis labdányi tésztát a felső fedél nyílásába (a tészta lisztből készült, és legalább 6-8 órát kelesztették), kissé nyomja be a széleit, hogy könnyebben beférjen a legmagasabb nyílású görgőkön.

Amikor a tészta kijön, csökkent a vastagsága, ovális alakú, és átcsúsztatva a mérlegen, elfordul 90° fokkal, hogy átmelessen az alacsonyabb görgőkön, amelyek után kerek alakú lesz. Az alak nem tökéletes, így kézzel utána kell formálni.

LEÁLLÍTÁSHOZ: Nyomja meg a (0) gombot.

A PEDÁL HASZNÁLATA

A pedált csak a vásárló kérésére szereljük be.

A pedál kényelmes alternatívája az indító, és a leállító gomboknak, és lehetővé teszi, hogy a gép működésben maradjon a használat idejére. A szerkezetet egy csatlakozó bedugásával lehet csatlakoztatni a gép oldalán.

INDÍTÁSHOZ: Nyomja meg a (2) gombot, a gép készenléti állapotba kerül. Kissé nyomja meg a pedált, a görgők működni kezdenek, és a gép készen áll a működésre.

LEÁLLÍTÁSHOZ: Vegye le a lábát a pedálról, és a gép leáll.

4.1.2 AZ ÚJ 310 - 420 TOUCH & GO MODELLEK

INDÍTÁSHOZ: Nyomja az oldalsó kapcsolót az 1 helyzetbe.

Nyomja a SET TIME (IDŐ BEÁLLÍTÁSA) fekete kapcsolóját, hogy beállítsa a munkavégzés idejét 10 és 35 másodperc közé; ezután a gép készen áll a működésre.

Mielőtt behelyezne egy kis labdányi tésztát a felső fedél nyílásába (a tészta lisztből készült, és legalább 6-8 órát kelesztették), kissé nyomja be a széleit, hogy könnyebben beférjen a legmagasabb nyílású görgőkön.

A görgők automatikusan működésbe lépnek, amikor érintkeznek a tésztával a felső csúszkán.

Amikor a tészta kijön, csökkent a vastagsága, ovális alakú, és átcsúsztatva a mérlegen, elfordul 90° fokkal, hogy átmelessen az alacsonyabb görgőkön, amelyek után kerek alakú lesz. Az alak nem tökéletes, így kézzel utána kell formálni.

A görgők automatikusan leállnak a beállított idő lejártakor.

LEÁLLÍTÁSHOZ: Nyomja az oldalsó gombot a 0 helyzetbe

4.1.3 420 - 500 RP MODELLEK

A PEDÁL FUNKCIÓI ÉS HASZNÁLATA

A pedál segítségével be lehet állítani a görgők sebességét, és működésben lehet tartani a gépet a kívánt ideig. A pedált csatlakoztatni kell a géphez.

A KORONGOK ALAKÍTÁSA.

Miután az 1, vagy 2 helyzetbe kapcsolta a gépet, és elindította a görgőket a pedállal, elkezdheti a munkát.

Mielőtt behelyezne egy kis labdányi tésztát a felső fedél nyílásába (a tészta lisztből készült, és legalább 6-8 órát kelesztették), kissé nyomja be a széleit, hogy könnyebben beférjen a legmagasabb nyílású görgőkön.

A folyamat végén, fogja meg a kijövő tésztát, hagyva azt teljesen kijönni, ami után a görgőket le kell állítani. Fordítsa el a tésztát 90°-kal, és helyezze az alacsony nyílású görgők közé, a következő próbához. Amikor a tészta kijön, kerek lesz, amely alak nem tökéletes, ezért kézzel utána kell alakítani.

TÉGLALAP ALAKÚ TÉSZTA.

Helyezzen egy tiszta és megfelelő méretű tepsit a gép alá.

Kapcsolja be a gépet, indítsa el a görgőket, azután helyezzen be egy kis labdányi tésztát a felső fedél nyílásába (a tészta lisztből készült, és legalább 6-8 órát kelesztették), kissé nyomja be a széleit, hogy könnyebben beférjen a legmagasabb nyílású görgőkön, és ami az első áthaladás után vékonyabb lesz.

A folyamat végén a közepes, vagy nagy súlyú adagok esetén lépésről lépésre, kézzel kell alakítani a tésztát, és ismételten átküldeni a görgőkön, a végén pedig a tészta beleesik a tepsibe.

FONTOS KAPCSOLJA KI A GÉPEN, MIUTÁN BEFEJEZTE A MUNKÁT.

A VASTAGSÁG BEÁLLÍTÁSA

A gépet mindig be kell állítani, mivel különböző súlyú, vastagságú, méretű és alakú korongokra van szükség. Ezért a gépet a kísérletezés segítségével lehet beállítani. A gép a közepes pizza méretre van beállítva

FONTOS: AZ ÖSSZES BEÁLLÍTÁST AKKOR KELL ELVÉGEZNI, AMIKOR A GÉP KÉSZENLÉTI ÁLLAPOTBAN VAN.

A gép segítségével mindenféle vastagságú tésztát el lehet érni, kizárólag a gomb elforgatásával. Húzza meg a gombot, hogy kiengedje az emelőket. A legjobb eredmények eléréséhez, változtassa meg a beállítást. A vastagságot a gomb elforgatásával lehet megváltoztatni

-MINIMUM VASTAGSÁG (0) elfordítás az óramutató járásával ellentétes irányba

-MAXIMUM VASTAGSÁG (4) elfordítás az óramutató járásának megfelelő irányba

FIGYELEM: A TÉSZTA SZAKADÁSÁNAK ELKERÜLÉSE ÉRDEKÉBEN, CSAK EGYSZER KÜLDJE AZT ÁT A GÖRGÖKÖN.

4.1.4 310/1 – 310/2 – 500/1 MODELLEK

INDÍTÁSHOZ: Nyomja a gombot 1 helyzetbe; a gép elindul, a két görgő készen áll. Mielőtt behelyezné az előzőleg legalább 6-8 órát kelesztett tésztát, nyissa szét a görgőket a fogantyú segítségével (3-4 helyzet). A tésztát be kell lisztezni, és kissé összenyomni, hogy áthaladhasson a görgőkön; amikor a tészta kijön, ovális alakú lesz, és csökkent a vastagsága.. A folyamat vége előtt meg kell fognia a tésztát, amíg teljesen ki nem jön. Ekkor forgassa el a korongot 90°-kal és ismét küldje át a görgőkön (1-2 helyzet). Majdnem tökéletes alakú korong lesz az eredmény, amit könnyen tovább alakíthat kézzel.

LEÁLLÍTÁSHOZ: Nyomja meg a 0 gombot.

A PEDÁL HASZNÁLATA A pedált csak a vásárló kérésére szereljük fel.

A pedál kényelmes alternatívája az indító, és a leállító gomboknak, és lehetővé teszi, hogy a gép működésben maradjon a használat idejére. A szerkezetet egy csatlakozó bedugásával lehet csatlakoztatni a gép oldalán.

INDÍTÁSHOZ: Nyomja meg a (2) gombot, a gép készenléti állapotba kerül. Kissé nyomja meg a pedált, a görgők működni kezdenek, és a gép készen áll a működésre.

LEÁLLÍTÁSHOZ: Vegye le a lábát a pedálról, és a gép leáll.

BEÁLLÍTÁS

A gépet mindig be kell állítani, mivel különböző súlyú, vastagságú, méretű, és alakú korongokra van szükség. Ezért a gépet a kísérletezés segítségével lehet beállítani. A gép a közepes méretre van beállítva

5.1 VASTAGSÁG BEÁLLÍTÁSA

IMPORTANT: ALL THE REGULATIONS HAVE TO BE DONE WHEN THE MACHINE IS OFF.

A gép segítségével mindenféle vastagságú tésztát el lehet érni, kizárólag a gomb elforgatásával. A gombot a fekete emelő meghúzásával lehet kiengedni. A vastagságot a gomb elforgatásával lehet megváltoztatni

-MINIMUM VASTAGSÁG (0) elfordítás az óramutató járásával ellentétes irányba

-MAXIMUM VASTAGSÁG (4) elfordítás az óramutató járásának megfelelő irányba

A minél jobb eredmények érdekében, változtasson a beállításon.

Pl.: Felső görgő 3,5 mm

Alsó görgő 2 mm

FIGYELEM: A TÉSZTA SZAKADÁSÁNAK ELKERÜLÉSE ÉRDEKÉBEN, CSAK EGYSZER KÜLDJE AZT ÁT A GÖRGÖKÖN.

5.2 ALAKBEÁLLÍTÁS A 310/420 E TOUCH&GO NYÚJTÓGÉPEK ESETÉN

A korong megfelelő alakjához, újra kell állítani a mérleget a tészta súlyának módosulása esetén, így a függőlegest és a vízszintest, mielőtt a tészta bekerül az alsó görgők közé

FIGYELEM: BIZONYOSODJON MEG ARRÓL, HOGY A MÉRLEG A LEGFELSŐBB HELYZETBEN VAN, AMIKOR NEM AHSZNÁLJA.

5.2.2 A KIS MÉRLEG BEÁLLÍTÁSA

Ez a beállítás lehetővé teszi, hogy a tészta forgási sebességét megváltoztassuk. Ha kicsavarja a blokkoló csavart, meg lehet változtatni az ellensúly helyzetét, és az érzékenységet, attól függően, hogy a mérleg három elhelyezési nyílás melyikébe teszi.

MAXIMUM EGYENSÚLY:

- helyezze az ellensúlyt a belső nyílásba;
- ez az kisebb súlyok esetén ajánlott.

KÖZEPES EGYENSÚLY:

- helyezze az ellensúlyt a középső nyílásba;
- ez a közepes súlyok esetén ajánlott.

MINIMUM EGYENSÚLY:

- helyezze az ellensúlyt a külső nyílásba;
- ez nagyobb súlyok esetén ajánlott.

A beállítás végén blokkolja az ellensúlyt a csavar visszacsavarásával.

KARBANTARTÁS

FIGYELEM! BÁRMILYEN KARBANTARTÁSI MUNKÁLAT ELŐTT KI KELL HÚZNI A CSATLAKOZÓT A KONNEKTORBÓL!

BÁRMILYEN MEGHIBÁSODÁS, VAGY KÁROSODÁS ESETÉN KÉRNIE KELL A GYÁRTÓ ENGEDLYHEZ KÖTÖTT SEGÍTSÉGÉT (LÁSD 8. FEJEZET).

6.1 TISZTÍTÁS

A tisztítást minden használat után el kell végezni, követve a szabályokat, hogy el lehessen kerülni a gép meghibásodását, és higiéniai okokból.

Egy megfelelő kefe segítségével tisztítsa meg a gépet a lisztől, és a tésztától. Engedje ki a rugókat, lazítsa ki a tészta kaparókat azután fordítsa a beállító emelőket a görgők maximális nyílási helyzetébe.

Nagyon gondosan tisztítsa meg a gép összes részét, a kivehető elemekkel együtt, szivaccsal, vagy ronggyal, és mosogatószeres langyos vízzel. Alaposan öblítsen le mindent, hogy teljesen eltávolítsa a mosogatószert. Törölje szárazra törőlapírral, azután először a tésztával kapcsolatba kerülő felületeket, majd a teljes gépet törölje át egy puha ronggyal, amit élelmiszeripari gépekhez használatos fertőtlenítővel itatott át.

FIGYELEM

FONTOS, HOGY NE HASZNÁLJON VEGYI SÚROLÓ, VAGY KORROZÍV ANYAGOKAT, ÉS TILOS FOLYÓVÍZ, VALAMINT ACÉLGYAPOT, SZIVACS, STB HASZNÁLATA. EZEK KÁROSÍTHATJÁK A FELÜLETET, ÉS A HIGIÉNIAI BIZTONSÁGOT AKADÁLYOZHATJÁK.

Ebben a sorrendben szerelje vissza a részeket: tésztakaparók, rugók, csúszkák, védők.

ELLENŐRIZZE, HOGY AZ ÖSSZES ALKATRÉSZ VISSZA LEGYEN SZERELVE ÉS MEGFELELŐEN RÖGZÍTVE .

6.2 A TENGELYEK ÉS GÖRGŐK KENÉSE

A tengelyeket és a görgőket egy évben egyszer meg kell zsírozni. Vegye le e védőket, a ferde falat, a rugókat, és a tésztakaparókat, csavarja ki a rögzítő csavarokat, vegye le a hátsó panelt, azután vegye ki a görgőket és a csatlakozókat. Tisztítsa meg az összesen meleg vízzel, szivaccsal és élelmiszeripari mosogatószerrel, alaposan öblítse le, és törölje szárazra. Zsírozza meg a tengelyeket és a görgőket. Szereljen vissza mindent, fordított sorrendben.

6.3 Lehetséges meghibásodások

Hibajelenségek:	Lehetséges okozók:	Lehetséges megoldások:
Készülék nem indul el	Nincs áram az aljzatban	Ellenőrizze a főkapcsolót, csatlakozót, tápkábelt.
	Be van kapcsolva a padál	Nyomja meg a pedált.

Garancia:

A vásárlás napjától számított 1 évig érvényes a garancia a berendezésre, a társaságunk által a garanciafüzetben és a weboldalunkon található üzleti feltételekben meghatározott garanciális feltételek betartása mellett.

Ártalmatlanítás:

Élettartama végén, a készüléket az akkor hatályos előírásoknak és irányelveknek megfelelően ártalmatlanítsa. A csomagoló anyagokat, mint műanyag, fa és papír, a megfelelő konténerbe helyezze!