



M130 Taikinakone Suomenkielinen käyttöohje

Versio nro: 202307





Ohjeen lopussa räjäytyskuvat ja varaosalistat
Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen tuotteen käyttöä

Esipuhe

Valmistamme ammattikäyttöön tarkoitettuja leipomokoneita, kuten sähkö- ja kaasukammiouneja, ilmauuneja, taikinakoneita, käymiskaappeja, paahtimia ja rapeutuslaitteita. Tuotteemme yhdistävät kotimaisen ja kansainvälisen teknologian parhaat puolet ja tunnetaan tehokkuudestaan, helppokäyttöisyydestään ja energiatehokkuudestaan. Kaikista on kymmeniä eri malleja saatavilla. Yhdistämällä samankaltaisten tuotteiden edut sekä kotimaassa että ulkomailla, tuotteille on ominaista ainutlaatuinen muotoilu, hienostunut valmistus, erinomainen suorituskyky, helppokäyttöisyys, nopea lämpeneminen, hyvä eristys ja alhainen energiankulutus. Nämä ovat ihanteellisia laitteita suurille elintarviketehtaille, leipomoille, kaupoille ja yritysten ruokaloille, ravintoloille kuten leivän, kakkujen, kuukakkujen, ja pizzataikinoiden valmistukseen.

Kiitos paljon, että ostit tuotteemme. Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen tuotteen käyttöä. Säilytä nämä käyttöohjeet mahdollista tarvetta varten. Noudata tarkasti alla olevia erityishuomautuksia.

Erityishuomautus:

Käyttämäsi virtalähteen tyyppin on oltava sama kuin koneen tyyppikilvessä mainittu.

Tämä kone on maadoitettava luotettavasti ja varustettava vikavirtasuojilla varustetuilla katkaisijoilla.

Kun koneen kaapelit on vaihdettava ikääntymisen tai muiden syiden vuoksi, käytä aina rasvankestäviä, joustavalla vaipalla varustettuja kaapeleita (YZW) tavallisen neopreenista valmistetun synteettisen kumin vaipalla varustetun joustavan johdon tai vastaavien tuotteiden (IEC57 tai koodi 245) sijaan, joiden pituus on vähintään 3 m.

Tätä laitetta ei tule käyttää henkilöiden toimesta, joilla on rajoittunut fyysinen, aistillinen tai henkinen toimintakyky tai puutteellinen kokemus ja tieto laitteen käytöstä – ellei turvallisuudesta vastaa valvova henkilö.

Irrota aina virtalähde ennen sähköosien vaihtamista ja sähköpiirien korjaamista.

Vain pätevä ammattitaitoinen huoltohenkilöstö saa asentaa, tarkistaa ja huoltaa konetta. ” ” ”
tarkoittaa vaarallisen jännitteen aiheuttamaa vaaraa.

” tarkoittaa liittimiä, jotka yhteenkytkennän jälkeen kytkevät kaikki laitteen tai järjestelmän osat samaan potentiaaliin, ei välttämättä maapotentiaaliin, esim. paikallinen yhteenkytkentä.

Älä kypsennä mitään syttyvää, räjähdysherkkää tai syövyttävää.

Tarkista aina sähköpiirit sähköturvallisuuden varmistamiseksi.

Konetta on valvottava ja käytettävä erikoishenkilöstön toimesta sen käynnistämisen jälkeen.

Parhaan tekniikan ja laadun saavuttamiseksi yrityksemme pidättää oikeuden muuttaa tuotteen rakennetta, suorituskykyä ja ulkonäköä ilman erillistä ilmoitusta.

1.0 Yleiskatsaus

Täysautomaattista leipäkonetta (lyhyesti sekoitin) käytetään pääasiassa leivän taikinan sekoittamiseen.

2.0 Toimintojen yleiskatsaus

2.1 Käytetään pääasiassa leipätaikinan sekoittamiseen elintarviketeollisuudessa. Mahdollistaa taikinan optimaalisen lujuuden, vedenimeytymisen ja kohoamisen ihanteelliselle alueelle ajan valinnalla ja nopeuden muutoksella.

2.2 Erittäin tehokas rakenne, erittäin mekaaninen kestävyys ja suuri taikinakapasiteetti, mikä säästää aikaa, sähköä ja työtä.

2.3 Integroitujen piirilevyjen ja digitaalisen näytön erityissuunnittelu mahdollistaa nopean nopeuden vaihtamisen ohjelman mukaan, mikä on helppoa ja vaatii vähän huoltoa.

2.4 Ylikuormitussuojaustoiminto estää laitteiden vaurioitumisen käyttövirheiden vuoksi.

2.5 Kahden moottorin rakenne mahdollistaa kaksoistoimisen ja kaksoisnopeuden pyörimisen sekä vapaan positiivisen ja käänteisen pyörimisen vaihdon. Hihnavoimansiirron ansiosta se on hiljainen ja toimii sujuvasti.

2.6 Tämä kone on varustettu turvaverkolla käyttäjän turvallisuuden takaamiseksi.

2.7 Ruostumatonta terästä käytetään elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketuksiin joutuviissa osissa kansallisten terveystandardien mukaisesti.

3.0 Tärkeimmät kokonaismitat ja parametrit

3.1 Tekniset parametrit

Malli	Jännite	Tilavuus	Enimmäi s jauhokuo rma	Rated input power	Varustett u vikavirtas uojakytki mellä	Ulkomitat (cm)	Laitteen paino (kg)
M40T	380V3N~ /50Hz	40L/12kg	8kg	2.57Kw	4P18A	82.5*55* 110	185
M70	380V3N~ /50Hz	70L/25kg	15kg	3.37Kw	4P25A	105*63*1 17	241
M130	380V3N~ /50Hz	130L/50k g	25kg	6.25Kw	4P32A	120*65*1 20	397

Huomautus:

①Tämän sarjan sekoitin on suunniteltu tavalliselle taikinalle; muiden erikoistuotteiden kohdalla on tarpeen pienentää taikinan määrää tai ottaa yhteyttä valmistajaan räätälöintiä varten!

②Älä huuhtelee laitetta suoraan vedellä, puhdista se vain kuivalla ja kostealla liinalla.

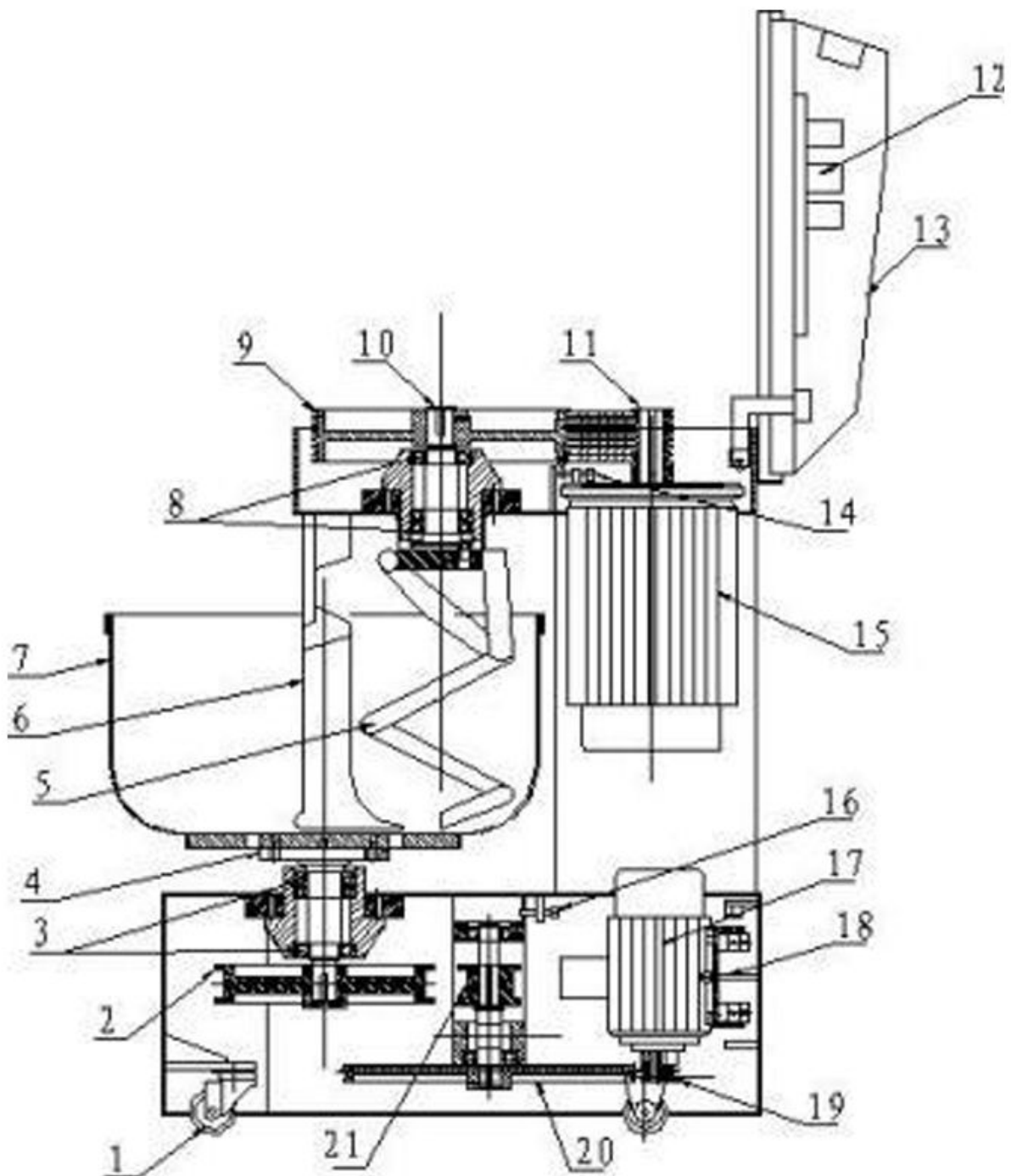
③

- **Jos taikinan vesipitoisuus < 42 %:** käytä enintään 50 % nimellismäärästä
- **Jos vesipitoisuus > 42 %:** käytä enintään 75 % nimellismäärästä

3.2 Sekoitinmallin esitys:

4.0 Asennus ja käyttöönotto

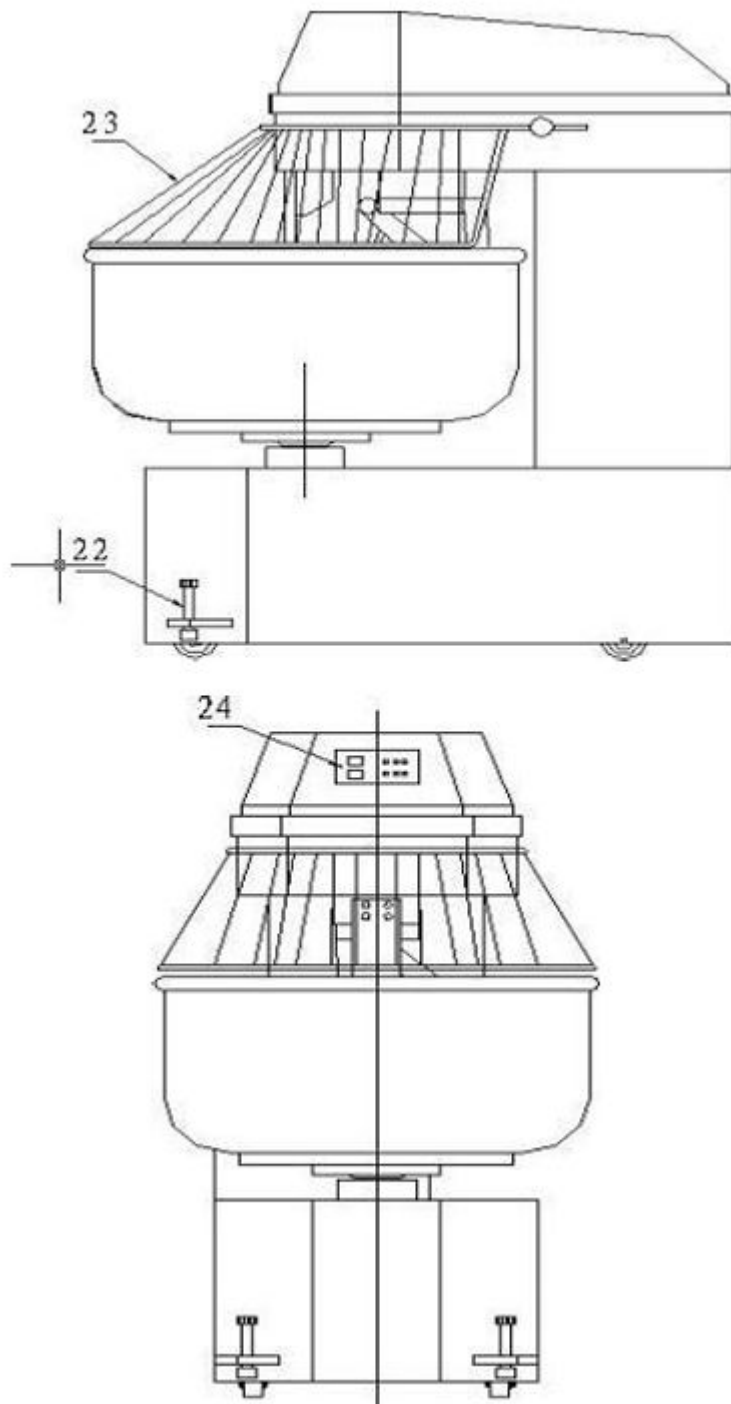
4.1 Rakennekaavio:



1. Pyörä;
2. Säiliön iso hammaspyörä;
3. Säiliön laakeri;
4. Säiliön akseli;

5. Sekoituskoukku; 6. Sekoitusterä; 7. Sekoitussäiliö; 8. Sekoituskoukun akselin laakeri; 9. Koukun akselin hihnapyörä; 10. Koukun akseli; 11. Sekoitusmoottorin hihnapyörä; 12. Ohjauslaite; 13. Yläkansi; 14. Koukkuhihnan säädettävä pultti; 15. Koukkumoottori; 16. Ketjun säädettävä pultti; 17. Säiliön moottori; 18. Säiliön moottorin säädettävä pultti; 19. Säiliön moottorin hihnapyörä;

20. Säiliön iso hihnapyörä;



21. Säiliön pieni ketjupyörä;

22. Lämpötilan säätöpyörä; 23. Suojakansi; 24. Tietokoneen ohjauspaneeli (IC-paneeli)

4.2 Asenna vikavirtasuojalla varustettu katkaisija ohjeiden (3.1 Tekniset parametrit) vaatimusten mukaisesti;

4.3 Pura laite pakkauksestaan ja puhdista se. Työnnä se haluttuun asentoon seinää vasten. Tarkista, että laite on ehjä ja sisältää kaikki osat.

4.4 Käännä laitteen päällä olevaa ruuvia oikealle, jotta runko on tasainen ja vakaa, estäen sähköiskut käytön aikana.

4.5 Tämä laite on laite, joka tulee kytkeä kiinteään johdotukseen pysyvästi. Käyttäjä voi käyttää itselleen toimitettuja virtajohtoja (YZW) kytkeäkseen laitteen sähkörasian liitántään käyttöolosuhteiden mukaisesti. Käyttäjien mukavuuden vuoksi laitteessa on jo virtajohto tehtaalla. Virtajohtoa käytettäessä varmista, ettei sitä kytketä suoraan pistorasiaan, vaan virtajohto kytketään vikavirtasuojakytkimeen.

4.6 Rungon potentiaalintasausliitin on eräänlainen erityinen maadoitusliitin, joka ei ole suojamaadoitusliitin tavallisten johtimien kytkemiseen, vaan sidontapiste laitteen sisäisten viiden ulkoisen potentiaalintasausjohdon kytkemiseen. On sallittua liittää johto, jonka nimellinen poikkileikkauspinta-ala on $2,5 \text{ mm}^2$ - 6 mm^2 , eikä sitä saa käyttää maadoituksen tarjoamiseen laitteiden eri osien välille. Älä irrota näitä johtoja ilman työkaluja.

4.7 Käynnistä sekoitin ja tarkista, toimiiko kone oikein; tarkista, toimiiko koukku nuolen suuntaan; jos pyörimissuunta on väärä, vaihda kahden vaihejohdon paikka keskenään;

4.8 Suorita yllä mainitut vaiheet varmistaen, että se käy tyhjäkäynnillä oikein, ja asenna sitten kone kokonaan;

4.9 Uunia ei saa säilyttää ja käyttää ulkoilmassa tai paikoissa, joissa on erityisen kosteaa tai joissa vuotaa vettä;

5.0 Käyttötavat

5.1 Kytke vuotosuojalla varustettu sulake päälle;

5.2 Aseta turvaverkko paikoilleen, lisää kuivat jauhot sekoitussäiliöön ja sekoita hitaasti turvatelineen asettamisen jälkeen;

5.3 Sekoituksen jälkeen sekoita nopeasti, eikä konetta saa pysäyttää, ennen kuin kovuus on sopiva ja ainekset ovat lienneet;

5.4 Hitaan käynnistyksen jälkeen sekoita hitaasti noin kolme minuuttia (vastakkaiseen suuntaan pyörimistä voidaan käyttää kiihdytyksen ja tasaisen sekoittamisen aikaansaamiseksi);

5.5 Tasaisen sekoittamisen jälkeen sekoita nopeasti, kunnes muodostuu gluteenia, ja sekoita eri aikoja eri leipälajikkeiden mukaan;

5.6 Sekoitusaikaan vaikuttavat tekijät:

5.6.1 Eri sekoitusajat eri leipätyypeille;

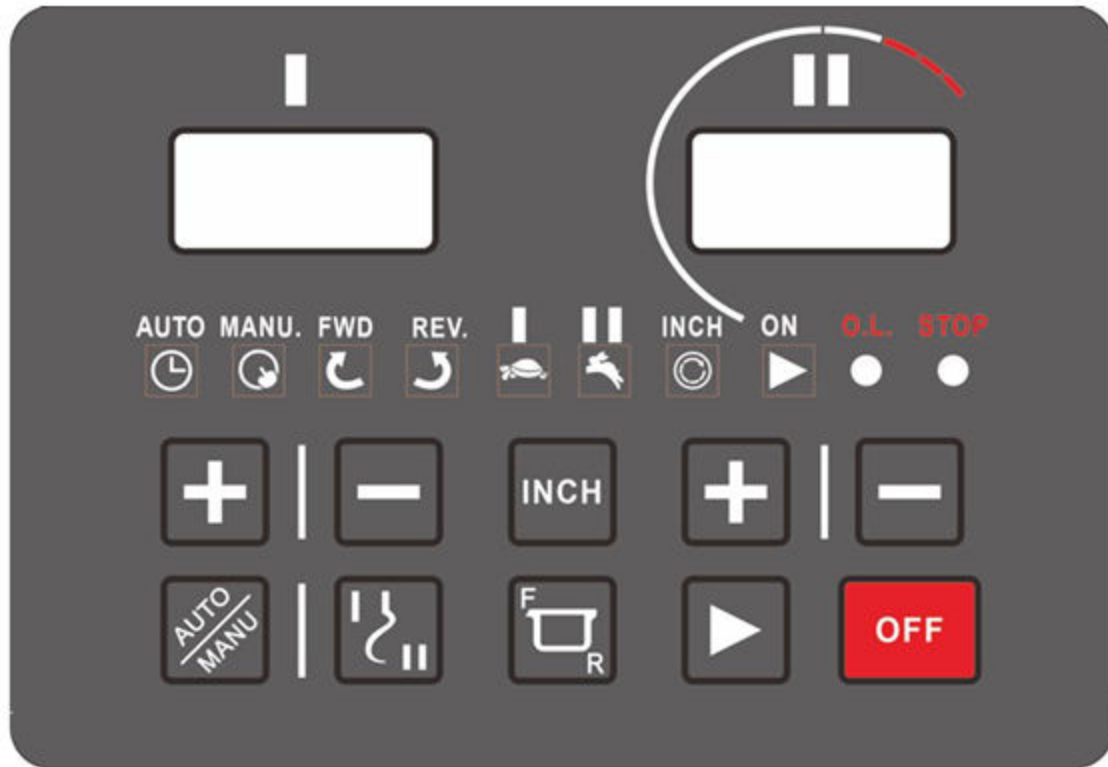
5.6.2 Eri sekoitusajat eri raaka-aineille;

5.6.3 Eri reseptit vaativat erilaisia sekoitusaikoja, joten sekoitusaika tulisi määrittää eri leipätyyppien mukaan reseptin, materiaalin ja lämpötilan asettamisen jälkeen;

5.7 Sekoitusjärjestelmässä on kaksi nopeutta. Säiliön pyöriminen vastakkaiseen suuntaan sallitaan vain hitaalla nopeudella. Vastakkaisen pyörimisen toimintoa voidaan käyttää vain poikkeuksellisissa olosuhteissa;

5.8 Sekoittimella on kaksi valinnaista käyttötilaa;

5.8.1 Tietokoneen ohjauspaneelin kytkentäkaavio;



1. Hitaan nopeuden aika-asetusikkuna
2. Nopean nopeuden aika-asetusikkuna
3. Pysäytyspainike
4. Manuaalisen, automaattisen ja ryömintänopeuden asetuspainike
5. Nopean nopeuden koukkupainike
6. Hitaan nopeuden koukkupainike
7. Säiliön positiivisen pyörimisen painike
8. Säiliön taaksepäin pyörimisen painike
9. Nopean nopeuden aika-asetus – miinus
10. Nopean nopeuden aika-asetus – plus
11. Hitaan nopeuden aika-asetus – miinus
12. Hitaan nopeuden aika-asetus – plus
13. Manuaalisen toiminnan ilmaisin
14. Automaattisen toiminnan ilmaisin
15. Ryömintätoiminnan ilmaisin

5.8.2 Automaattitila:

Käynnistyksen jälkeen napsauta asetuspainiketta (4). Vasemmassa yläkulmassa oleva automaattisen toiminnan ilmaisin (14) syttyy ja nopean ja hitaan nopeuden aika-asetusikkuna (1 ja 2) näyttää viimeksi asetetun nopean ja hitaan nopeuden työajan. Säädä arvoa alemmilla painikkeilla “▲” tai “▼” (työskentelyaika voidaan muuttaa myös käytön aikana, mutta muutosta ei tallenneta). Napsauta käynnistyspainiketta (7) (8) säädön jälkeen, jolloin sekoitin alkaa toimia hitaasti; kun määritetty hidas käyttöaika on saavutettu, se siirtyy automaattisesti nopeaan toimintoon ja sekoituskoukun nopeus kaksinkertaistuu. Kun korkea nopeus 7 on saavutettu, se

pysähtyy automaattisesti. Automaattisen toiminnan aikana sekoitussäiliö voi pyöriä vain positiivisesti. Jos hätäpysäytys on tarpeen, napsauta pysäytyspainiketta (3) tai nosta turvajalka, jolloin laite pysähtyy automaattisesti. Aseta nopea ja hidas nopeus oikein tuoteerojen mukaan, ei ainoastaan tuotteen laadun vakauttamiseksi, vaan myös työskentelytehokkuuden parantamiseksi. Konetta käytettäessä on suositeltavaa käyttää hidasta pyörimisnopeutta jauhojen roiskumisen estämiseksi, ja vaivata sitten nopeasti taikinan lujuuden ja vedenimeytymisen parantamiseksi. Tarvittaessa aseta taikina hitaasti manuaalisesti sekoittamisen jälkeen.

5.8.3 Manuaalitila (suuri ja hidas nopeus):

Joskus käyttäjän on valittava nopea tai hidas työskentelytila ilman aikarajoituksia ja varmistettava, että ohjain on manuaalitilassa (eli automaattisen toiminnan merkkivalo vasemmassa yläkulmassa ei syty, tai napsautettava asetuspainiketta, kunnes manuaalisen toiminnan merkkivalo 13 syttyy), ja toimittava sitten seuraavasti:

Hidas nopeus manuaalisesti:

Napsauta hitaan nopeuden painiketta (6); sekoituskoukku ja sekoitussäiliö toimivat jatkuvasti hitaasti. Paina pysäytyspainiketta pysäyttääksesi laitteen. Tässä tilassa sekoitussäiliö voi pyöriä vapaasti sekä myötä- että vastapäivään.

Suuri nopeus manuaalisesti:

Napsauta suuren nopeuden painiketta (5); sekoituskoukku ja sekoitussäiliö käynnistyvät ensin hitaasti ja siirtyvät automaattisesti suureen pyörimisnopeuteen muutaman sekunnin kuluttua. Tämä voi taata tasaisen käynnistyksen ja pidentää laitteen käyttöikää. Tässä tilassa laite ei voi pyöriä vastapäivään.

Positiivisen ja taaksepäin -painikkeita käytetään sekoitussäiliön pyörimisasennon ohjaamiseen manuaalitilassa; ja tarvittaessa napsautetaan suunnan muuttamiseksi. Alhaalta katsottuna vastapäivään suuntautuva suunta on positiivinen suunta. Kiinnitä huomiota suuntaan, kun kytket laitteen päälle ensimmäistä kertaa; väärä suunta vaatii faasimuutoksen (vaihdon kahden faasin välillä).

5.9 Sekoituksen säätö:

Eri tuotteilla on erilaiset vaatimukset taikinan lujuudelle ja veden imeytymiselle jne., joiden mukaan sekoitusprosessin säätöä tulisi säätää, esim. korkea ja matala nopeus sekä raaka-aineiden lisäämisen suhde ja järjestys jne. Vaikka vaatimuksia on erilaisia, yleensä sovelletaan seuraavia menetelmiä:

5.9.1 Kun lisäät kuivaa jauhoa ensimmäisen kerran, sekoita hitaasti;

5.9.2 Lisää jäävettä estääksesi taikinan ylikuumenemisen; jos jääpaloja on tarpeen lisätä, murskaa jääpalat enintään 20 mm:n halkaisijaksi, muuten sekoituskoukku vaurioituu helposti;

5.9.3 Tietyille tuotteille on olemassa sekoitussääntöjä, joita on noudatettava, ja useiden kokeiden avulla sääntö voidaan määrittää;

5.9.4 Automaattista toimintatilaa tulisi suosia tehokkuuden vakauttamiseksi ja ajan säästämiseksi;

5.9.5 Taikinan lujuus ja elastisuus voidaan määrittää repimällä ja painamalla sormilla, ja tarvittaessa säätää korkean ja matalan nopeuden kovettumisaikaa;

6.0 Päivittäinen huolto:

6.1 Työtä aloitettaessa käytä laitetta ilman kuormaa, eikä varsinaista työtä saa aloittaa ennen kuin on vahvistettu, että se on normaalia;

6.2 Puhdista joka päivä ennen lähtöä runko liinalla, älä puhdista vesiputkilla, ja levitä hieman ruokaöljyä sekoituskoukkuun estääksesi ruostumattoman teräksen hapettumisen elintarvikkeissa olevien happo- ja emäskomponenttien kanssa;

6.3 40 tuntia koneen sisäänajon jälkeen kiristä hihna ja ketju sopivaan asentoon, jotta voimansiirto ei luista ja irtoa;

6.4 Levitä rasvaa voimansiirron osiin, mukaan lukien ketjupyörä ja ketju jne., ja kiristä ruuvit, mutterit ja muut kiinnikkeet 80 tuntia koneen käytön jälkeen, jotta osat eivät vaurioituisi;

6.5 Pidä kone puhtaana ja täydellisenä, äläkä jauhoja, pölyä tai muita vieraita aineita saa tarttua voimansiirto-osiin, kuten laakereihin, hihnaihin ja ketjuihin, jotta laakerit eivät pala tai kiihtyvät osat kuluvat.

6.6 Älä tiivistä suojalevyn säleikköä käytön aikana, jotta huono ilmanvaihto ei vaikuta sähköosien toimintaan.

6.7 Koneen turvatelinettä saa käyttää vain turvallisuussyistä, joten turvatelineelle ei saa kuormittaa painoa.

6.8 Koneen nimelliskapasiteetti on 15 kg jauhoja mallille YMJ-25, 15,25 kg jauhoja mallille YMJ-25, 50 kg jauhoja mallille YMJ-75 ja 75 kg jauhoja mallille YMJ-75. Konetta voidaan käyttää normaalisti nimelliskapasiteetilla. Pitkäaikainen käyttö voi kuitenkin lisätä mekaanista väsymishäviötä. Käyttöiän pidentämiseksi ja vikaantumisriskin vähentämiseksi on suositeltavaa käyttää 2 kg nimelliskuormaa pienempiä kuormia (esim.: YMJ-15 15-2 = 13 kg);

6.9 Jos koneesta kuuluu epätavallisia ääniä, pysäytä se välittömästi ja ota yhteyttä ammattitaitoiseen huoltohenkilöstöön huoltoa varten.

7.0 Turvallisuus

7.1 Kone on varustettu suojakannella; tarkista itselukittuva laite mahdollisten poikkeavuuksien varalta ennen laitteen virallista käyttöönottoa, eikä virallista toimintaa saa suorittaa ennen kuin on vahvistettu, että laite on kunnossa;

7.2 Suojakansi on suunniteltu rungon rakenteen mukaisesti, eikä sitä saa muuttaa omin avuin tai korjata vaurioiden jälkeen;

7.3 Laitetta korjattaessa tai mekaanisesti viallisena se on korjattava vasta, kun virtalähteen vikavirtasuojakytkin on irrotettu, ja laite voidaan ottaa käyttöön vasta, kun kaikki suojakannet on asennettu;

7.4 Konetta saa käyttää vain koulutettu henkilöstö;

8.0 Vianmääritys ja ratkaisut

No.	Viat	Syiden analyysi	Ratkaisut
1	Tilamerkkivalo ei syty päällekytkennän jälkeen	1. Onko kaapelin johdin auki; 2. Onko seinäkytkin epäkunnossa; 3. Onko turvakytkin epäkunnossa; 4. Onko IC-paneeli epäkunnossa; 5. Onko ohjausrasian katkaisija epäkunnossa;	1. Vaihda kaapelin johdin tai maadoita kaapeli uudelleen; 2. Vaihda ilmakytkin; 3. Vaihda turvakytkin; 4. Vaihda IC-paneeli; 5. Vaihda katkaisija;
2	Ei käynnisty käynnistysyhteydessä	1. Tarkista, onko moottori epäkunnossa; 2. Tarkista, onko kontaktori epäkunnossa; 4. Tarkista, onko lämpöanturi epäkunnossa;	1. Korjaa tai vaihda moottori; 2. Vaihda kontaktori; 4. Korjaa tai vaihda termorele; 5. Tarkista ja korjaa ohjauspiiri;

		5. Tarkista, onko ohjauspiiri irti;	
3	Säiliön kääntökoukku ei pyöri tai pyörii heikosti;	1. Ruuvikourun kontaktori on epäkunnossa; 2. Ketju tai hihna on rikki tai liian löysä; 3. Hihnapyörän avain irtoaa; 4. Ruuvikourun moottorin suhteellinen vika; 5. Painikekytkimessä on huono kontakti;	1. Tarkista piiri tai vaihda kontakti; 2. Vaihda säädin; 3. Asenna uudelleen; 4. Tarkista piiri tai korjaa moottori; 5. Vaihda säädin;
4	Melu on kova	1. Voitelu on huonoa ja rasvaa on tarpeen lisätä; 2. Laakeri on vaurioitunut ylikuormituksen vuoksi; 3. Jännite ei ole vakaa; 4. Moottori on pois käytöstä ja virtalähteessä on vaiheiden puutteita; 5. Liiallinen kuormitus (taikina on liian suuri ja liian kova ja jääpalat ovat liian suuria);	1. Lisää voiteluöljyä puhdistuksen jälkeen; 2. Vaihda laakeri; 3. Pysäytä kone ja odota; 4. Tarkista virtapiiri tai korjaa tai vaihda moottori; 5. Älä käytä liian suuren kuormituksen kanssa;
5	Turvakytkin ei ole joustava	1. Onko turvateline epämuodostunut; 2. Onko asentokytkin epäkunnossa; 3. Onko turvatelineen lukitusruuvi liian löysällä;	1. Korjaa turvateline; 2. Aseta asentokytkin takaisin. 3. Kiristä turvajalustan lukitusruuvi.

9.0 Pakkausluettelo

Nro	Nimi	Yksikkö	Määrä	Huomautus
1	Vaatimustenmukaisuustodistus	Kopio	1	Kiinnitetty runkoon
2	Ohje	Kopio	1	
3	Virtajohto	Osa	1	Liitetty johdotusliittimeen

Hyvä käyttäjä:

Kiitos, että käytät YOSLON Machinery -sarjan tuotteita! Tätä tuotetta käytetään pääasiassa erilaisten kakkujen, leivän ja leivonnaisten jne. valmistukseen. Paremman palvelun tarjoamiseksi olemme laatineet seuraavat ohjeet:



Yhden vuoden takuu.

Laitteille, jotka on asennettu tai käytetty ohjeiden vastaisesti tai jotka ovat vaurioituneet kuljetuksen aikana tapahtuneen törmäyksen vuoksi, yrityksemme ei myönnä takuuta;

Kun laite on pois käytöstä, käyttäjän tulee ensin kääntyä ammattilaisen puoleen tarkastusta ja korjausta varten. Jos ongelmaa on vaikea ratkaista, ota yhteyttä yrityksemme huoltoteknikkoon ratkaisun löytämiseksi mahdollisimman pian.

Jos ongelmaa ei saada ratkaistua puhelimitse, käyttäjä voi pyytää yrityksemme lähettämiä ammattilaisia korjaamaan ongelman. Käyttäjän on vastattava kaikista kuluista, jotka ylittävät takuun rajat.



HUOLTO

+358 40 530 9041

www.restarama.com/huolto

<https://restarama.com/tilaus-ja-toimitusehdot/#takuuehdot>