

**USE AND MAINTENANCE
INSTRUCTIONS MANUAL**



Ed. 06/2014

**Инструкция по эксплуатации
Планетарный миксер 10-20-30**

Оглавление

Глава 1. Информация об оборудовании	4
1.1 Меры предосторожности	4
1.2 Защитные устройства, установленные на оборудовании.....	4
1.2.1 Механические защитные устройства.....	4
1.2.2 Электрические средства защиты.....	4
1.3 Описание оборудования.....	5
1.3.1 Общее описание	5
1.3.2 Характеристики конструкции	5
1.3.3 Конструкция миксера	5
Глава 2. Технические характеристики	6
2.1 Размеры, вес, характеристики.....	6
Глава 3. Получение оборудования	6
3.1 Отгрузка оборудования	6
3.2 Проверка комплекта упаковки	7
3.3 Утилизация упаковки	7
Глава 4. Установка оборудования	7
4.1 Размещение оборудования.....	7
4.2 Однофазное электрическое подключение	7
4.3 Электрическая схема.....	8
4.3.1 Схема электрической цепи	8
4.4 Проверка функциональности Рис./Fig №1	8
Глава 5. Эксплуатация планетарного миксера	8
5.1 Управление	8
5.2 Загрузка продуктов.....	9
Глава 6. Регулярная очистка	10
6.1 Общие положения.....	10
6.2 Последовательность операций по очистке оборудования	10
6.2.1 Очистка инструментов и дежи	10
6.2.2 Общая очистка	10
Глава 7. Техническое обслуживание.....	11
7.1 Общие положения.....	11
7.2 Кабель питания	11
7.3 Инструменты.....	11
Глава 8. Демонтаж.....	11
8.1 Вывод из эксплуатации	11

8.2 Утилизация	11
8.3 RAEE Отходы электрических и электронных компонентов оборудования	11

Глава 1. Информация об оборудовании

1.1 Меры предосторожности

- Оборудование следует эксплуатировать только персоналу, прошедшему специальное обучение и подготовку, со знанием мер техники безопасности, содержание которых приведено в данной инструкции по эксплуатации.
- При частой смене персонала/операторов, следует принять меры по их своевременному обучению.
- Перед выполнением любой операции по очистке или техническому обслуживанию следует отключить оборудование от сети электрического питания.
- Во время выполнения работ по техническому обслуживанию или очистке оборудования (со снятыми защитами компонентами) тщательно оценить возможные риски.
- Во время технического обслуживания или очистки концентрироваться на текущих операциях.
- Следует регулярно проверять состояние шнура питания. Поврежденный или неисправный шнур представляет серьезную опасность.
- Если в миксере появилась неисправность, рекомендуется не эксплуатировать миксер и не стараться устранить неполадку. В данном случае следует обратиться в сервисный центр.
- Оборудование не предназначено для обработки замороженных продуктов, продуктов, содержащие твердые элементы (кости), а также непищевых продуктов.
- Не следует погружать руки или другие предметы в дежу, во время работы миксера.

Производитель не несет никакой ответственности в следующих случаях:

- Вмешательства в оборудование проводиться со стороны неквалифицированного персонала;
- Производство замены на неоригинальные компоненты оборудования;
- Частично или полностью нарушаются пункты данной инструкции по эксплуатации;
- Поверхности оборудования обрабатываются не предназначенными для этого средствами.

1.2 Защитные устройства, установленные на оборудовании

1.2.1 Механические защитные устройства

Данное оборудование оснащено всеми механическими устройствами защиты в соответствии с директивой 2006/42/ЕС «Машины и механизмы».

1.2.2 Электрические средства защиты

Данное оборудование оснащено всеми электрическими устройствами защиты в соответствии с директивами 2006/95/ЕС «Низковольтное оборудование», 2004/108/ЕС «Электромагнитная совместимость». На основании данных директив, на оборудовании предусмотрен микровыключатель, который вызывает остановку оборудования в случае, если защитная решетка чаши была снята (см. рис./Fig №1). Несмотря на оснащение оборудования электрическими и механическими средствами защиты (во время работы, очистки и проведения технического обслуживания) существуют возможные риски, которые невозможно полностью устранить и приводятся в настоящей инструкции, с пометкой: «Внимание», касаются возможных повреждений во время очистки оборудования и комплектующих.

1.3 Описание оборудования

1.3.1 Общее описание

Планетарный миксер разработан производителем с целью гомогенизации, создания эмульсии, взбивания и смешивания продуктов: яиц, муки, сливок и других не очень твердых продуктов.

Оборудование обеспечивает:

- максимальную безопасность в применении, очистке и техническом обслуживании;
- максимальную гигиену за счет отсутствия острых краев и благодаря тщательному подбору материалов с которыми происходит соприкосновение пищевых продуктов;
- простоту очистки и демонтажа;
- максимальный выход продукции;
- прочность и надежность компонентов оборудования;
- низкий уровень шума;
- простоту управления

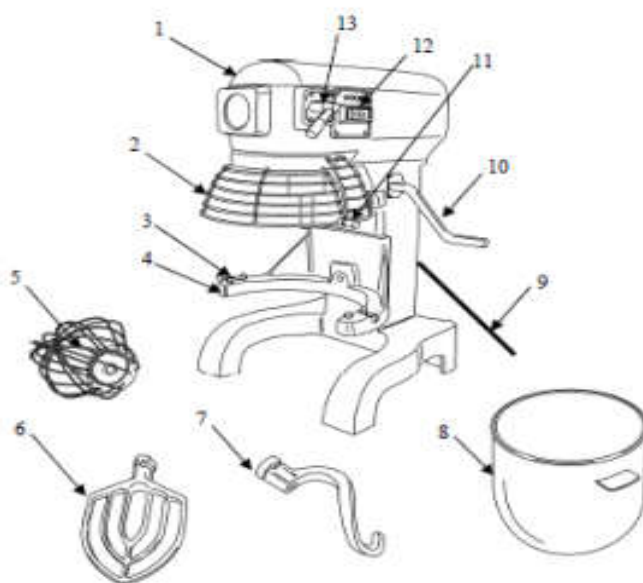
1.3.2 Характеристики конструкции

Планетарный миксер изготовлен из следующих материалов:

- корпус из окрашенного алюминия и чугуна;
- легкоъемная дежа из нержавеющей стали;
- механизмы из нержавеющей стали и алюминия;
- защитная решетка из хромированной стали.

1.3.3 Конструкция миксера

(рис./Fig №1)- Общий вид миксера



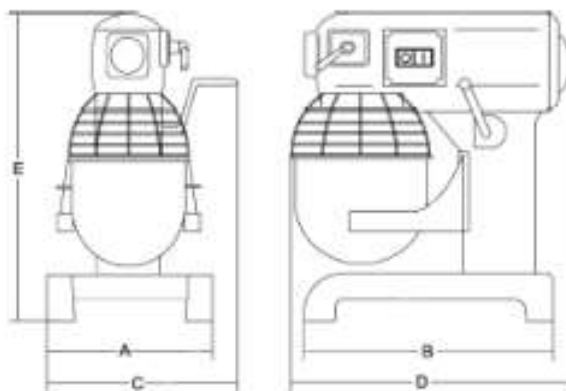
Условные обозначения

1	Корпус миксера	8	Дежа
2	Защитная решетка	9	Кабель питания
3	Крюк-фиксатор дежи	10	Рычаг регулировки уровня дежи
4	Опора дежи	11	Рукоятка защитной решетки
5	Венчик	12	О/И Выключатель
6	Лопатка	13	Регулятор скорости
7	Крюк		

Глава 2. Технические характеристики

2.1 Размеры, вес, характеристики...

рис./Fig №1- Габаритные размеры



Модель	Ед. изм.	10 литров	20 литров	30 литров
АхВ	мм	360х345	420х440	580х660
СхDхE	мм	440х500х630	515х560х770	630х650х1160
Объем дежи	литры	10	20	30
Вращение венчика	Оборотов/минуту	1 = 108 2 = 195 3 = 355	1 = 97 2 = 220 3 = 316	1 = 93 / 112 2 = 167 / 206 3 = 285 / 351
Двигатель	Ватт	450	1100	1500
Электропитание		230V/50Hz	230V/50Hz	380V/50Hz
Вес нетто	Кг	74	99	175
Уровень шума	дБ	≤ 70	≤ 70	≤ 70

Внимание:

Точные электрические характеристики указаны на паспортной табличке планетарного миксера, на тыльной стороне. Перед выполнением подключения см. пункт 4.2 «Электрическое подключение».

Глава 3. Получение оборудования

3.1 Отгрузка оборудования

(см. рис./Fig №3)

Оборудование отправляется тщательно упакованным со склада производителя.

Комплект упаковки состоит из:

- Деревянной обрешетки;
- Планетарного миксера;
- Инструкции по эксплуатации;
- Сертификата соответствия СЕ.

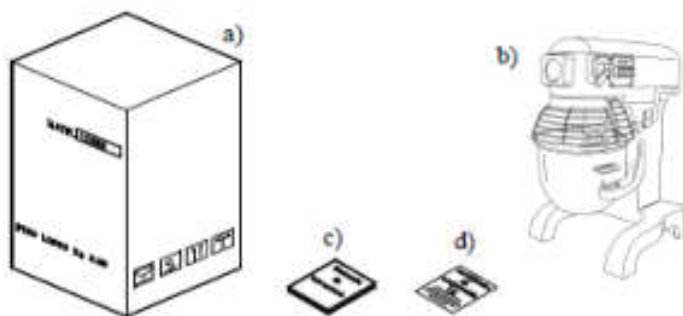


Рис./Fig №3

3.2 Проверка комплекта упаковки

При получении груза, если груз не имеет внешних видимых повреждений, следует открыть и проверить комплект упаковки (см. Рис./Fig №3). Если в момент получения груз имеет видимые повреждения от ударов или падений, необходимо указать перевозчику на ущерб и в течение трех дней с даты поставки, указанной в документах, составить акт об ущербе. Запрещается переворачивать упаковку!!! При транспортировке убедитесь, что товар хорошо упакован и закреплен на 4 основных точках (проведите параллель с полом).

3.3 Утилизация упаковки

Компоненты упаковки (картон, стретч-пленка) приравниваются к твердым бытовым отходам, поэтому они могут без проблем подвергаться утилизации. Если оборудование устанавливается в странах с особыми нормами, утилизировать упаковку следует согласно действующим нормам и правилам данной страны.

Глава 4. Установка оборудования

4.1 Размещение оборудования

Поверхность, на которой размещается оборудование, должна учитывать габаритные размеры, указанные в таблице (см. главу 2), и иметь достаточную ширину. Поверхность должна быть выровненной, сухой, прочной и стабильной. Максимальная влажность в помещении установки миксера не должна превышать 75% , в воздухе в помещении не должно быть высокого содержания солей, диапазон температур должен составлять от +5°C до +35°C. Помещение должно быть тщательно подобрано, чтобы не повлечь поломку оборудования.

4.2 Однофазное электрическое подключение

Оборудование оснащено шнуром питания с сечением 3x1,5 мм², длиной 1,5 м и вилкой "SHUKO". Подключите миксер в сеть (230 Вольт 50 Гц) , осуществив установку терромагнитного дифференциального выключателя 10А, $\Delta I = 0.03A$. Убедитесь, что система заземлена корректно, подключена и функционирует.

Проверьте, чтобы данные на паспортной табличке оборудования (см. рис./Fig №4) соответствовали данным в сопроводительных документах.



Рис./Fig №3. Паспортная табличка оборудования

4.3 Электрическая схема

4.3.1 Схема электрической цепи

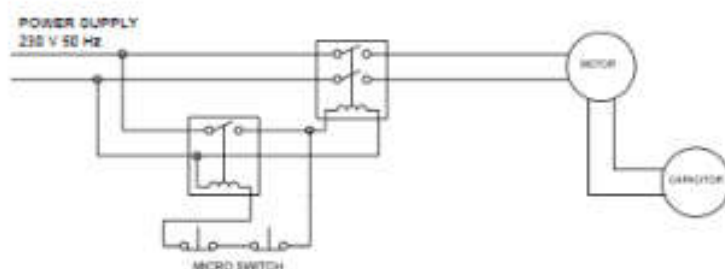


Рис./Fig №4. Электрическая схема

4.4 Проверка функциональности Рис./Fig №1

Перед проведением тестирования оборудования. Следует убедиться, что:

- Дежа правильно установлена (Рис./Fig №1- поз.8.) ;
- Инструменты хорошо закреплены (Рис./Fig №1- поз.5,6,7.);
- Внутри дежи нет посторонних предметов (Рис./Fig №1- поз.8.);
- Защитная решетка (Рис./Fig №1- поз.2.) закрыта.

Для начала тестирования:

1. Включите миксер поставив выключатель в положение "I", чтобы выключить оборудование поставьте выключатель в положение «0».
2. Проверьте выключение миксера, подняв решетку или опустив дежу (Рис./Fig №1- поз.2-8).

Глава 5. Эксплуатация планетарного миксера

5.1 Управление

Органы управления расположены на корпусе миксера, как представлено на рисунке ниже.



Рис./Fig №6. Расположение органов управления

- 1 - 0/I Выключатель
2 – Регулятор скорости 1-2-3

5.2 Загрузка продуктов

Загрузку продуктов следует производить только при полной остановке миксера и инструментов смешивания и выключенном двигателе.

Внимание. Запрещено загружать твердые продукты!!!

Для начала эксплуатации, проделайте следующие операции:

1. Опустите рычаг (Рис./Fig №1- поз.10) по часовой стрелке;
 2. Установите инструмент, который потребуется для работы;
 3. Установите дежу на опоры и зафиксируйте ее с помощью крюков-фиксаторов (рис.1 - поз.3);
 4. (ВНИМАНИЕ) поместите продукты в дежу, уделяя внимание установленным инструментам;
 5. Поднимите рычаг (Рис./Fig №1- поз.10) против часовой стрелки, для приведения дежи в рабочее положение;
 6. Правильно установите планетарный миксер на поверхности (см рис./Fig №7). Корпус должен быть перпендикулярен поверхности; руки не должны препятствовать процессу работы миксера.
- Запрещается опираться на миксер, следует также избегать положений, которые ведут к непосредственному контакту с миксером.

ВНИМАНИЕ!

Максимальное время работы миксера составляет 30 минут, затем следует его выключить, время выключения должно составлять не менее 10 минут.

7. Запустите миксер, переведя выключатель в положение «I»
8. Для того, чтобы изменить скорость, следует выключить миксер, выбрать требуемую скорость и затем, вновь включить его.
9. После завершения работы, следует выключить миксер, установив переключение в положение «O».
10. Опустите рычаг (Рис./Fig №1- поз.10) по часовой стрелке, опустите дежу, аккуратно снимите дежу.



Рис./Fig №7. Правильная позиция

Глава 6. Регулярная очистка

6.1 Общие положения

Следует выполнять очистку оборудования не реже одного раза в день или, при необходимости, чаще. Следует тщательно очищать все части оборудования, которые находятся в контакте с пищевыми продуктами.

Запрещается использовать при очистке струю воды, а также использовать давление для очистки. Следует проводить очистку водой и нейтральными чистящими средствами. Не рекомендуется использовать абразивные материалы, щетки и т.д., которые могут привести к повреждению поверхности.

Перед выполнением любых операций по очистке необходимо:

- а) отсоединить вилку от сети питания для полной изоляции машины от электропитания
- б) установить в положение "0" регулятор скорости.

6.2 Последовательность операций по очистке оборудования

6.2.1 Очистка инструментов и дежи

Для очистки держателя инструмента необходимо:

- а) снять дежу с корпуса машины;
- б) аккуратно отсоединить инструмент

После того, как инструменты сняты, промойте их водой с использованием нейтрального моющего средства. Дежу и инструменты следует мыть горячей водой с использованием нейтрального моющего средства минимум один раз в день или после использования более, чем в течение 2-х часов.

Внимание! Запрещается мыть компоненты планетарного миксера в посудомоечной машине!!!

6.2.2 Общая очистка

ВНИМАНИЕ! Отсоедините миксер от электропитания.

Мойка корпуса машины может выполняться нейтральным чистящим средством и влажной тканью. Необходимо часто выжимать ткань в чистой теплой воде. В завершении очистки следует вытереть насухо мягкой тканью.



Рис./Fig №8. Общий вид оборудования

Глава 7. Техническое обслуживание

7.1 Общие положения

Перед выполнением любых операций по техническому обслуживанию необходимо: отсоединить вилку от сети питания для полной изоляции машины от электропитания

7.2 Кабель питания

Периодически проверять состояние кабеля питания и при необходимости следует обращаться в сервисный центр для замены.

7.3 Инструменты

Если инструменты неправильно обрабатывают продукт, обратиться в сервисный центр.

Глава 8. Демонтаж

8.1 Вывод из эксплуатации

Если по каким-либо причинам требуется вывести оборудование из эксплуатации, следует убедиться, оборудование не смогут использовать, следует обесточить и отрезать от электропитания.

8.2 Утилизация

После вывода из эксплуатации оборудование можно утилизировать. Для утилизации оборудования следует обратиться в специализированную компанию. Следует обратить внимание на состав компонентов, используемых в оборудовании. (см. главу 1 пункты 3.2).

8.3 RAEE Отходы электрических и электронных компонентов оборудования

Согласно ст.13 законодательного декрета № 151 от 25 июля 2005 г. "Исполнение Директив 2002/95/ЕС, 2002/96/ЕС и 2003/108/ЕС, касающихся снижения применения опасных веществ в электрических и электронных приборах, а также утилизации отходов".

Значок перечеркнутого мусорного бака на изделии или его упаковке указывает, что в конце срока службы продукт должен утилизироваться отдельно от бытовых отходов. Раздельный сбор настоящего изделия в конце его срока службы организован и ведется производителем. Пользователь, который собирается утилизировать данное оборудование, должен обратиться к производителю и следовать системе, которую он ввел для раздельного сбора предназначенного для утилизации оборудования.

Раздельный сбор и дальнейшее направление изделия на вторичную переработку, на обработку и в утилизацию позволяет избежать негативных воздействий на окружающую среду и на здоровье человека, а также позволяет вторично использовать и перерабатывать материал. Неправильная утилизация изделия владельцем ведет к применению административных санкций, предусмотренных действующими нормами и правилами.