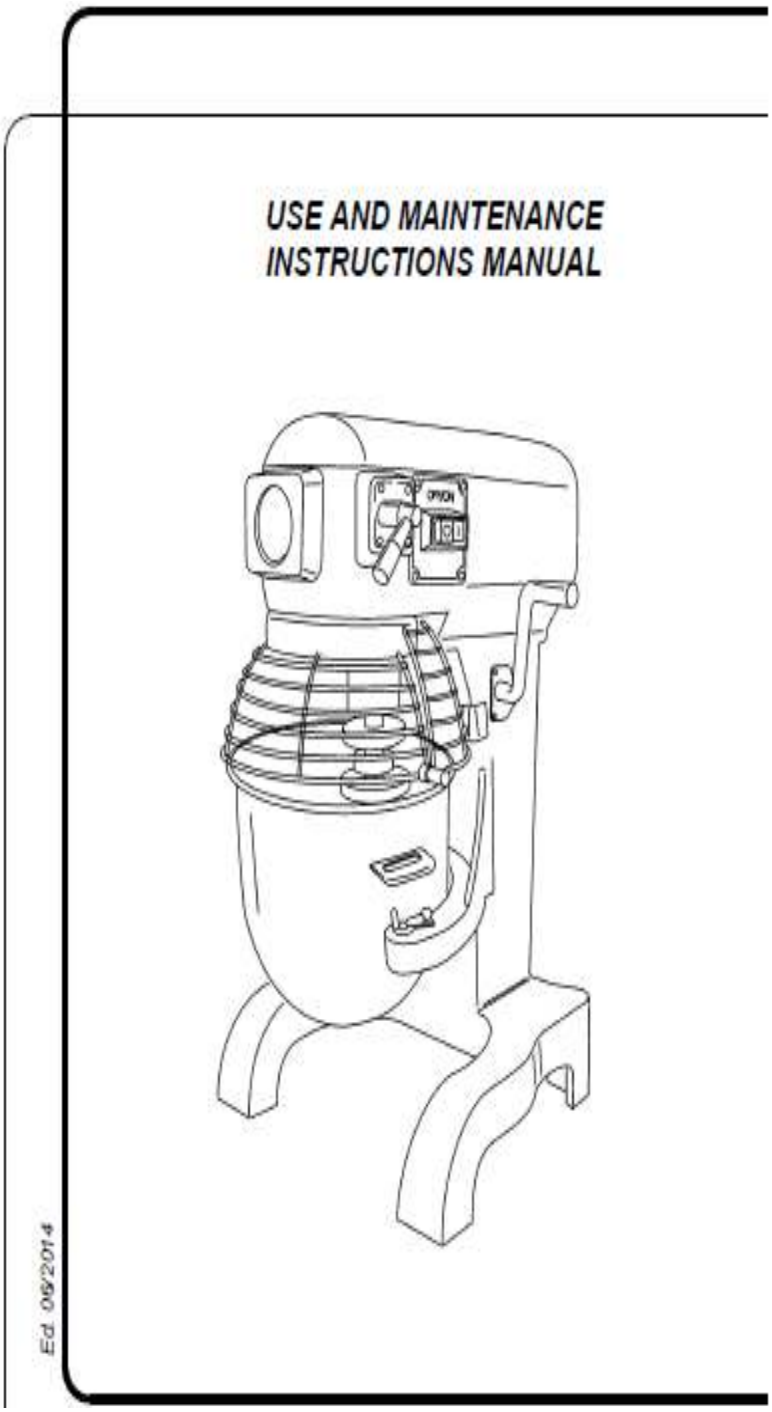


Инструкция по эксплуатации

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;
- Произведение 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

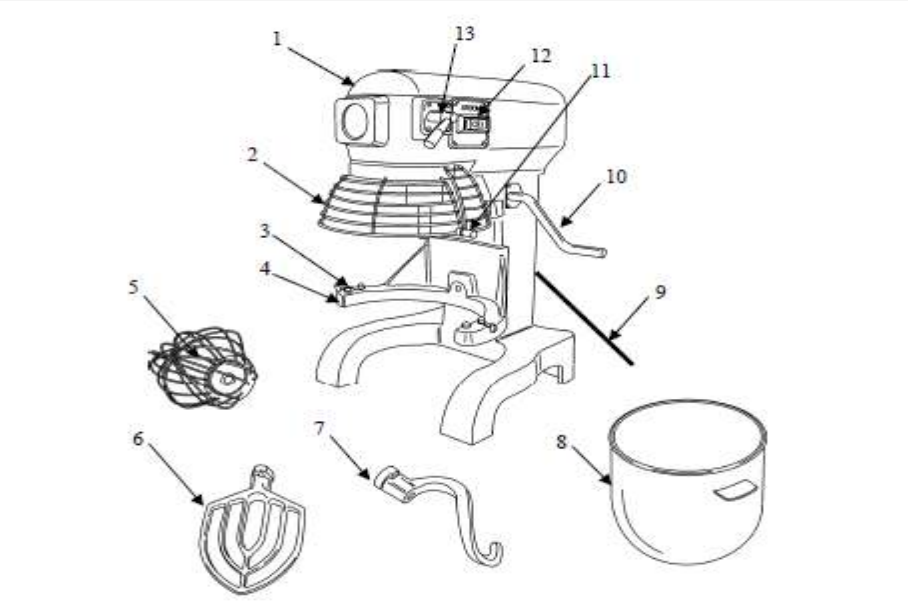
1.3.2 Характеристики конструкции

Планетарный миксер изготовлен из следующих материалов:

- корпус из окрашенного алюминия и чугуна;
- легкосъемная 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



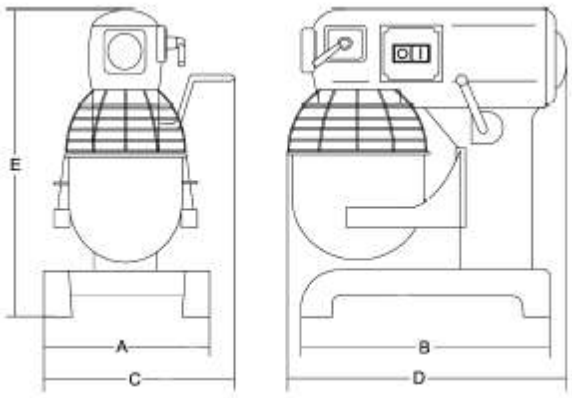
Условные обозначения

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	0/I 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
AxB	мм	360x345	420x440	580x660
CxDxE	мм	440x500x630	515x560x770	630x650x1160
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 планерного 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 CE.

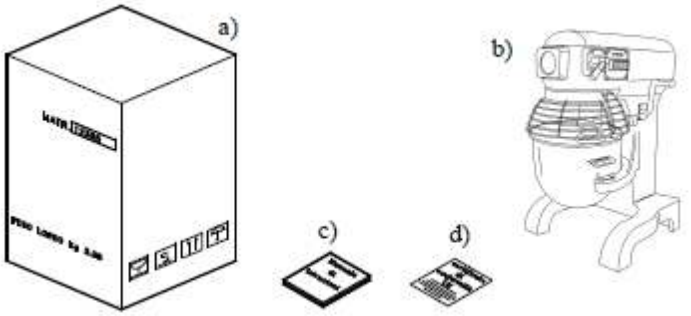


Рис./Fig №3

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 термомагнитного дифференциального выключателя 10A, Δ 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

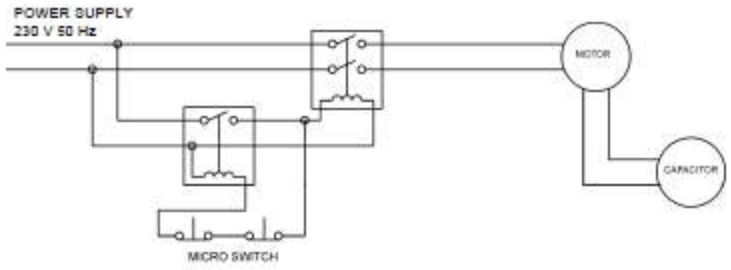


Рис./Fig №4. Электрическая схема

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.

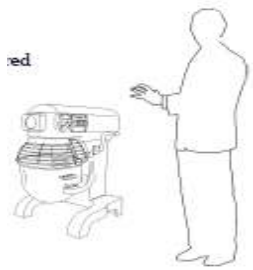


Рис./Fig №7. Правильная позиция

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 привезти к повреждению поверхности.
Перед выполнением любых операций по очистке необходимо:
a) отсоединить вилку от сети питания для полной изоляции машины от электропитания
b) 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:

a) снять дежу с корпуса машины;
b) 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 выполаскивать ткань в чистой теплой воде. В завершении очистки следует вытереть насухо мягкой тканью.

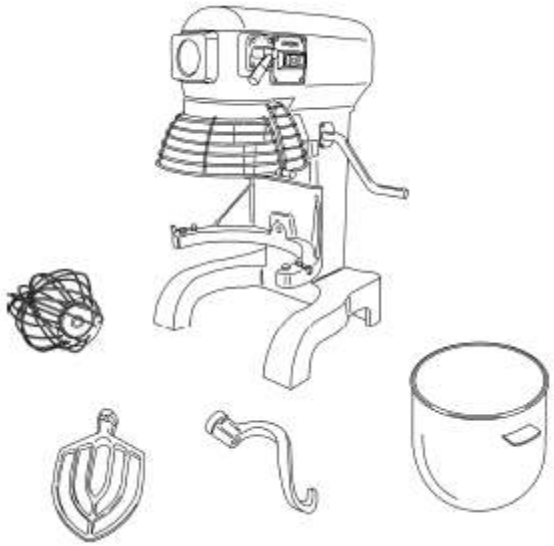


Рис./Fig №8. Общий вид оборудования

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/EC, 2002/96/EC и 2003/108/EC, 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.