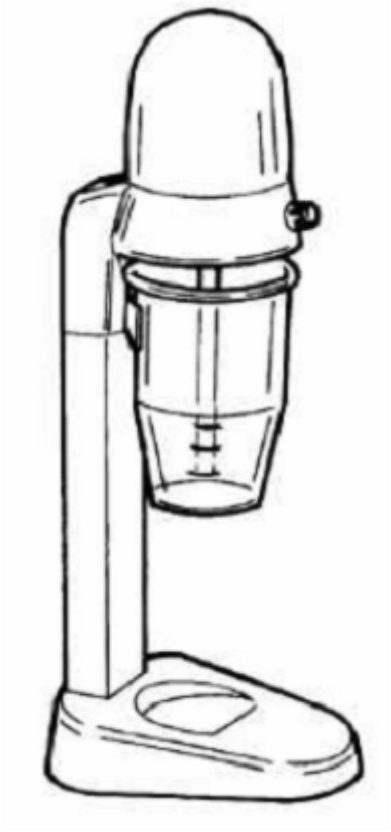
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ОБСЛУЖИВАНИЮ

МИКСЕР APACH AMX1 ECO – AMX2 ECO



Введение

- Настоящее Руководство написано в целях предоставления **заказчику** всех данных по машине и стандартам, касающихся её самой, а также инструкций по эксплуатации и обслуживанию, что даёт возможность эффективной работы с ней на протяжении всего срока её службы.
- Настоящее Руководство необходимо вручить всему персоналу, который будет осуществлять эксплуатацию и периодическое обслуживание аппарата.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение 2
Глава 1 – Данные о машине 4
1.1. Общие меры безопасности 4
1.2. Предохранительные устройства, установленные на машине 4
1.2.1 – Механические предохранительные устройства 4
1.3. Описание машины 5
1.3.1. Общее описание 5
1.3.2 – Конструктивные особенности 5
1.3.3. Узлы и детали машины 6
Глава 2 – Технические данные 7
2.1 – Габаритные размеры, вес, технические характеристики 7
Глава 3 – Доставка машины 8
3.1 – Отгрузка машины 8
3.2 – Проверка комплекта поставки по получению 8
3.3 – Утилизация упаковки 8
Глава 4 – Установка 9
4.1 – Место установки машины 9
4.2 – Электрические соединения 9
4.2.1 – Миксер, оснащённый однофазным двигателем 9
4.3. Регламентная проверка 10
Глава 5 – Эксплуатация миксера 10
5.1 – Органы управления 10
5.2 – Загрузка и приготовление продуктов 10
Глава 6 – Процедуры регламентных чисток 11
6.1 – Общие положения 11
6.2 – Процедура чистки машины 11
6.3 – Процедура дезинфицирования 11
Глава 7 – Техническое обслуживание 11
7.1. Общие положения 11
7.2. Шнур электропитания 12
Глава 8 – Утилизация машины 12
8.1. Выведение аппарата из эксплуатации 12
8.2. Утилизация аппарата 12

ПЕРЕЧЕНЬ ИЛЛЮСТРАЦИЙ

Иллюстрация 1. Общий вид миксера.....6
Иллюстрация 2. Габаритные размеры аппарата. 7
Иллюстрация 3. Описание упаковки. 8
Иллюстрация 4. Паспортная табличка с серийным номером. 9

Глава 1 – Данные о машине

1.1. Общие меры безопасности

- Эксплуатировать миксер имеет право только подготовленный персонал, ознакомленный во всех деталях с правилами техники безопасности, представленными в настоящем Руководстве.
- При смене персонала следует немедленно организовать соответствующую подготовку новых операторов.
- Хотя миксер и оборудован в опасных точках необходимыми предохранительными устройствами, не касайтесь движущихся частей машины.
- Перед проведением операций по обслуживанию или чистке полностью обесточьте аппарат.
- Перед началом операций по обслуживанию или чистке – при снятых и отключённых предохранительных устройствах – скрупулёзно оцените остаточные риски.
- В ходе операций по обслуживанию и чистке не отвлекайтесь на посторонние действия.
- Регулярно проверяйте состояние силового кабеля. Изношенный или повреждённый кабель может представлять серьёзную опасность поражения электрическим током.
- Если в аппарате появляются признаки неисправности либо происходит его отказ, откажитесь от эксплуатации машины и не пытайтесь произвести её ремонт своими силами. Вместо этого свяжитесь с Центром Технической помощи.
- Категорически не рекомендуется использование миксера для замороженных продуктов или каких-либо жидкостей, не относящихся к продуктам питания.

Производитель не несёт ответственность за

⇒ случаи вмешательства в работу машины со стороны неуполномоченного на то персонала;

⇒ последствия замены узлов и деталей машины неоригинальными запчастями;

⇒ **несоблюдение положений инструкций**, содержащихся в данном Руководстве;

⇒ чистку и смазку аппарата неподходящими для этого средствами.

1.2. Предохранительные устройства, установленные на машине

1.2.1 – Механические предохранительные устройства

Механические предохранительные устройства, установленные на миксере, соответствуют нормам Директив ЕС 89/392 и ЕС 91/368.
Предохранительные устройства включают:

- рабочую колбу (см. п. 1.3.3 – детали миксера).

1.3. Описание машины

1.3.1. Общее описание

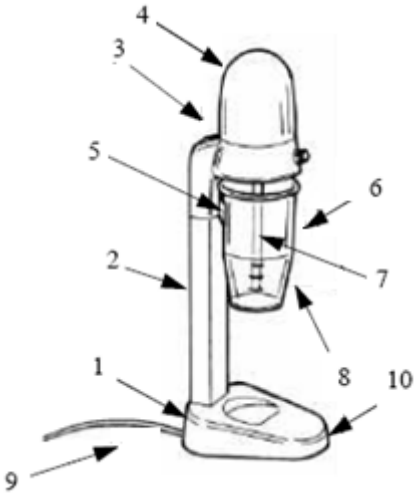
Линия миксеров спроектирована и произведена специалистами нашей компании с тем, чтобы
- гарантировать максимальную безопасность в ходе эксплуатации, чистки и обслуживания;
- гарантировать соответствие самым строгим гигиеническим требованиям, что достигается тщательным отбором материалов, контактирующих с продуктами питания, и устранением острых кромок деталей машины, вступающих в контакт с продуктами; этим, кстати, достигается ещё одно преимущество, а именно: упрощение и повышение качества чистки (мойки) аппарата и его лёгкая разборка;
- обеспечить бесперебойность функционирования миксера при его последовательных пусках и выключениях длительностью 10 минут каждый;
- обеспечить максимальную эффективность работы машины за счёт применения единой насадки с тремя венчиками;
- обеспечить надёжность и устойчивость узлов и деталей;
- обеспечить максимальное снижение шумности;
- обеспечить высокую лёгкость управления.

1.3.2 – Конструктивные особенности

Миксер выполнен из покрытого хромом акрилонитрил-бутадиен-стирола (ABS), алюминиевого сплава (пероксида алюминия с магнием 5), обработанного анодированием (электролитического процесса, с помощью которого увеличивается толщина и упрочивается оксидная плёнка некоторых металлов и сплавов. Такой процесс специально применяется для обработки алюминия и его сплавов). Анодирование обеспечивает выполнение строгих гигиенических норм при соприкосновении деталей и узлов с продуктами питания и стойкость к воздействию кислот, солей и процессам окисления.

1.3.3. Узлы и детали машины

Иллюстрация 1. Общий вид миксера.



УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ:

1 База
2 Штанга
3 Выключатель
4 Головка
5 Опора рабочей колбы
6 Рабочая колба
7 Вал
8 Венчики
9 Силовой шнур
10 Паспортная табличка с указанием данных о машине и её серийного номера

Глава 2 – Технические данные

2.1 – Габаритные размеры, вес, технические характеристики

Иллюстрация 2. Габаритные размеры аппарата.

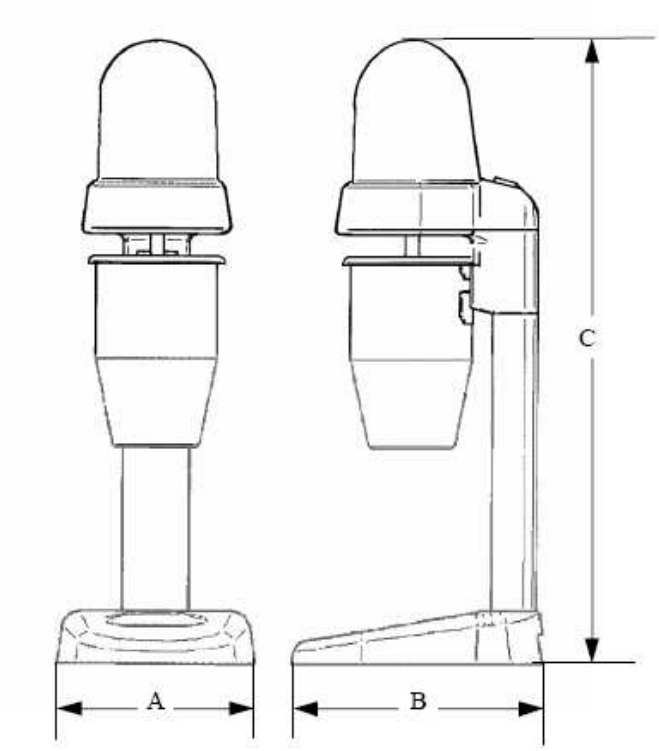


Таблица 1. Размеры и технические особенности аппарата

	AMX1 ECO	AMX2 ECO
Длина A, мм	150	300
Ширина B, мм	195	195
Высота C, мм	530	530
Объем, л	0,9	0,9+0,9
Скорость вращения, об./мин	14000	14000
Мощность, кВт	0,12	0,12+0,12
Напряжение, В	230	230
Вес нетто, кг	3	6

ВНИМАНИЕ: Электрические характеристики миксера представлены в паспортной табличке, закреплённой в нижней части базы машины. Перед включением машины в сеть загляните в Раздел **4.2 «Электрические подключения»**.

Глава 3 – Доставка машины

3.1 – Отгрузка машины

(см. Илл. 3)
Миксеры тщательно пакуются и затем отгружаются с складов нашей компании. В комплект поставки входит:

a) ящик из усиленного картона;
b) миксер;
c) настоящее Руководство.

Кроме того, в коробке имеется материал для упаковки машины, выполненный либо из картонного упаковочного наполнителя, либо из полиуретана.

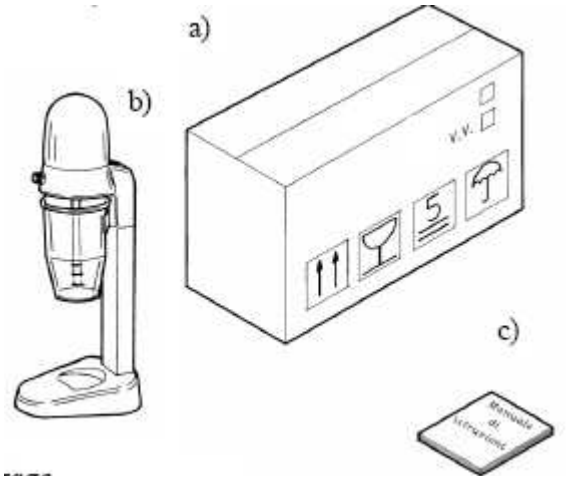


Иллюстрация 3. Описание упаковки.

3.2 – Проверка комплекта поставки по получению

После доставки при отсутствии явных признаков внешнего повреждения упаковки вскройте её и удостоверьтесь в комплектности (см. Илл. 3). Если на упаковке имеются следы ударов, вмятин или разрывов, необходимо известить об этом компанию-перевозчика. Кроме того, в трёхдневный срок со дня доставки, указанного в отгрузочных документах, по результатам проверки следует составить докладную записку.

3.3 – Утилизация упаковки

Такие элементы упаковки, как картон, паллета, пластиковые ремни и полиуретановые детали относятся к числу обычных городских отходов, а потому их утилизация серьёзных проблем не составляет.
При установке машины в странах, в которых действует особый режим утилизации, следуйте положениям такого режима.

Глава 4 – Установка

4.1 – Место установки машины

Миксер необходимо установить на рабочий стол, подходящий под габаритные размеры, приведённые в Таблице 1 (с учётом, разумеется, модели). Поэтому поверхность установки должна быть достаточно широкая, ровная, сухая, гладкая, прочная и устойчивая. Высота рабочего стола над землёй 80 см.

4.2 – Электрические соединения

4.2.1 – Миксер, оснащённый однофазным двигателем

На машине установлен силовой кабель поперечным сечением 31 мм^2, длиной 1,5 м, оборудованный вилкой типа «SHUKO».

Подключите миксер к сети с характеристиками 230В/50 Гц, разместив между аппаратом и сетью магнитотермический дифференциальный выключатель на 10А, с $\Delta I = 0{,}03$А. При этом убедитесь в надёжности системы заземления машины. Не забудьте проверить соответствие технических характеристик, указанных в паспортной табличке с серийным номером (см. Илл. 4), значениям, представленным в транспортной накладной и ведомости поставки.

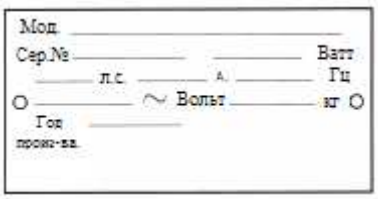


Иллюстрация 4. Паспортная табличка с серийным номером.

4.3. Регламентная проверка

Перед проверкой работоспособности миксера убедитесь в надёжности крепления рабочей колбы, после чего:

1) переместите клавишу выключателя в положение пуска «I», затем – в положение остановки «0» (см. Илл. 1);
2) после установки рабочей колбы на место проверьте правильность вращения венчиков, для чего последовательно переместите клавишу выключателя в положение пуска «I» и затем – в положение остановки «0»;

Глава 5 – Эксплуатация миксера

5.1 – Органы управления

Клавиша пуска находится в верхней части штанги.

1. Клавишу выключателя можно фиксировать в двух положениях:
    a) «I» - пуск;
    b) «0» - стоп.

5.2 – Загрузка и приготовление продуктов

ПРИМЕЧАНИЕ: Продукты, предназначенные для приготовления, необходимо загрузить в рабочую колбу только после перевода клавиши выключателя в положение «0».

1. После загрузки продуктов в рабочую колбу осторожно установите её в захваты опоры.
2. Убедитесь в надёжном положении колбы.
3. Переместите клавишу выключателя в положение «I».
4. Не работайте с пустым миксером.
5. По окончанию приготовления коктейля выключите аппарат, переместив клавишу выключателя в положение «0». Затем осторожно снимите колбу.
6. Период непрерывной работы миксера в целях предотвращения перегрева двигателя ограничен 10 минутами. Затем необходим перерыв в течение примерно 10 минут. По истечению этого промежутка времени возможна дальнейшая работа с аппаратом.

Глава 6 – Процедуры регламентных чисток

Перед началом работ, описанных в данной Главе, следует отметить, что:
Линия профессиональных миксеров содержит нормативные элементы электрической и механической защиты как для эксплуатационного этапа, так и для этапа чистки и технического обслуживания. И, тем не менее, имеется ряд **ОСТАТОЧНЫХ РИСКОВ**, которые полностью устранить невозможно. Они несут с собой определённую степень опасности травм, вызываемых случайными контактами с венчиками или же другими режущими деталями машины в ходе производства работ по её чистке и обслуживанию.

6.1 – Общие положения

Перед производством любых работ по чистке аппарата не забудьте

a) обесточить его, вынув вилку питающего шнура из розетки;
b) перевести клавишу выключателя в положение «0».

Не рекомендуется чистить (мыть) машину с помощью водоочистителей, струй воды под высоким давлением, щёток и иных предметов, могущих повредить поверхности корпуса аппарата.

6.2 – Процедура чистки машины

Рабочую колбу миксера подвергайте регулярной чистке. При этом если она не используется в течение более двух часов или же не реже одного раза в день, рекомендуется мыть этот узел аппарата в посудомоечной машине, применяя мягкий мыльный раствор.

Вал и венчики (см. п.п. 7-8, стр. 6, Илл. 1) следует подвергать чистке (мойке) всякий раз, когда миксер не эксплуатируется в течение более двух часов или же не реже одного раза в день.

Наполните колбу мягким мыльным раствором и дайте миксеры поработать в течение примерно 30 секунд. Затем поменяйте воду, не добавляя мыла, и снова запустите миксер, дав ему поработать два цикла по 10 секунд каждый.

Промойте корпус двигателя мягкой тряпкой или губкой, смоченной в слабом мыльном растворе.

6.3 – Процедура дезинфицирования

Наполните колбу веществом “Milton” либо аналогичным ему (имеющим содержание хлорных составляющих не ниже 50 промилле) и дайте миксеру поработать в течение примерно 10 секунд.

Глава 7 – Техническое обслуживание

7.1. Общие положения

Перед проведением любых операций по техобслуживанию необходимо вытащить вилку шнура электропитания из розетки, обесточив, тем самым, весь аппарат.

7.2. Шнур электропитания

Не забывайте периодически проверять состояние шнура электропитания. Для его замены в случае износа свяжитесь со специалистами Центра Технической поддержки.

Глава 8 – Утилизация машины

8.1. Выведение аппарата из эксплуатации

Если Вы по какой-либо причине решили вывести машину из эксплуатации, удостоверьтесь в том, что ею никто больше воспользоваться не сможет. **Отключите аппарат от сети электропитания и выведите из строя все монтажные электрические соединения.**

8.2. Утилизация аппарата

После выведения из эксплуатации машину следует утилизировать. Для разборки машины свяжитесь со специализированным Центром, который занимается подобного рода действиями; узлы и детали машины должны быть разделены в строгом соответствии с материалами, из которых они произведены (см. Главу 1, пункт 3.2).