

**USE AND MAINTENANCE
INSTRUCTIONS MANUAL**



Ed. 09/2014

**Інструкція з експлуатації
Планетарний міксер 10-20-30**

Зміст

Розділ 1. Інформація про обладнання.....	4
1.1 Запобіжні заходи.....	4
1.2 Захисні пристрої, встановлені на обладнання	4
1.2.1 Механічні захисні пристрої.....	4
1.2.2 Електрозахисне обладнання.....	4
1.3 Опис обладнання	5
1.3.1 Загальний опис	5
1.3.2 Характеристики конструкції	5
1.3.3 Конструкція міксера	5
Розділ 2. Технічні характеристики	6
2.1 Розміри, вага, характеристики	6
Розділ 3. Отримання обладнання.....	6
3.1 Доставка обладнання	6
3.2 Перевірка комплекту упаковки.....	7
3.3 Утилізація упаковки.....	7
Розділ 4. Встановлення обладнання	7
4.1 Розміщення обладнання	7
4.2 Однофазне електричне підключення	7
4.3 Електрична схема	8
4.3.1 Схема електричного ланцюга.....	8
4.4 Перевірка фігура Малюнок / Фіг № 1.....	8
Розділ 5. Експлуатація планетарного міксеру	8
5.1 Керування.....	8
5.2 Завантаження продуктів.....	9
Розділ 6. Регулярне очищення.....	10
6.1 Загальні положення	10
6.2 Послідовність операцій очищення обладнання	10
6.2.1 Очищення інструментів і діжи	10
6.2.2 Загальна чистка	10
Розділ 7. Технічне обслуговування	11
7.1 Загальні положення	11
7.2 Кабель живлення	11
7.3 Інструменти.....	11
Розділ 8. Демонтаж	11
8.1 Виведення з експлуатації	11

8.2 Утилізація	11
8.3 RAEE Відходи електричних та електронних компонентів обладнання	11

Розділ 1. Інформація про обладнання

1.1 Запобіжні заходи

- Обладнання повинно експлуатуватися лише персоналом, який пройшов спеціальну підготовку та навчання, зі знанням заходів безпеки, зміст яких наведено в цій інструкції з експлуатації.
- У разі регулярної зміни персоналу/операторів необхідно своєчасно навчати їх користуватися приладом.
- Перед виконанням будь-якої операції очищення або технічного обслуговування вимкніть обладнання від мережі живлення.
- Під час виконання робіт з технічного обслуговування або прибирання обладнання (із знятими захисними компонентами) ретельно оцінювати можливі ризики.
- Під час технічного обслуговування або очищення необхідно концентруватися на поточній операції.
- Ви повинні регулярно перевіряти шнур живлення. Пошкоджений або дефектний шнур - це серйозна небезпека.
- Якщо у міксері з'явилася несправність, рекомендується не керувати міксером і не намагатися усунути проблему. У цьому випадку зверніться до сервісного центру.
- Обладнання не призначене для обробки заморожених продуктів, продуктів, що містять тверді елементи (кістки), а також нерозчинні продукти.
- Не занурюйте руки або інші предмети в діжку, під час роботи міксера.

Виробник не несе ніякої відповідальності у наступних випадках:

- Втручання в роботу обладнання здійснюється некваліфікованим персоналом;
- Заміна компонентів обладнання на не оригінальні;
- Частково або повністю порушуються пункти цієї інструкції з експлуатації;
- Поверхня обладнання обробляється не призначеними для цього засобами.

1.2 Захисні пристрої, встановлені на обладнанні

1.2.1 Механічні захисні пристрої

Цей прилад обладнаний всіма механічними засобами захисту відповідно до Директиви 2006/42 / ЄС "Машини та механізми".

1.2.2 Електричні засоби захисту

Цей прилад обладнаний всіма електричними засобами захисту відповідно до директив 2006/95 / ЄС "Низьковольтне обладнання", 2004/108 / ЄС "Електромагнітна здатність". На підставі цих директив, обладнання передбачений мікроперемикач, що призводить до зупинки обладнання у випадку, якщо захисна решітка чаші була видалена (див. МАЛ. / Fig № 1). Незважаючи на оснащення обладнання електричними та механічними засобами захисту (під час роботи, очищення та технічного обслуговування) існують можливі ризики, які не можуть бути повністю усунені та наведені в цій інструкції, позначені: "**Увага**" стосуються можливого пошкодження під час очищення обладнання та компонентів.

1.3 Опис обладнання

1.3.1 Загальний опис

Планетарний міксер був розроблений виробником з метою гомогенізації, створення емульсії, збивання та змішування продуктів: яйця, борошно, крем та інші не дуже тверді продукти. Обладнання забезпечує:

- максимальну безпеку у використанні, очищення та обслуговування;
- максимальну гігієну через відсутність гострих країв і завдяки ретельному відбору матеріалів, з якими контактує їжа;
- легкість очищення та демонтажу;
- максимальний вихід продукції;
- міцність та надійність компонентів обладнання;
- низький рівень шуму;
- простоту керування

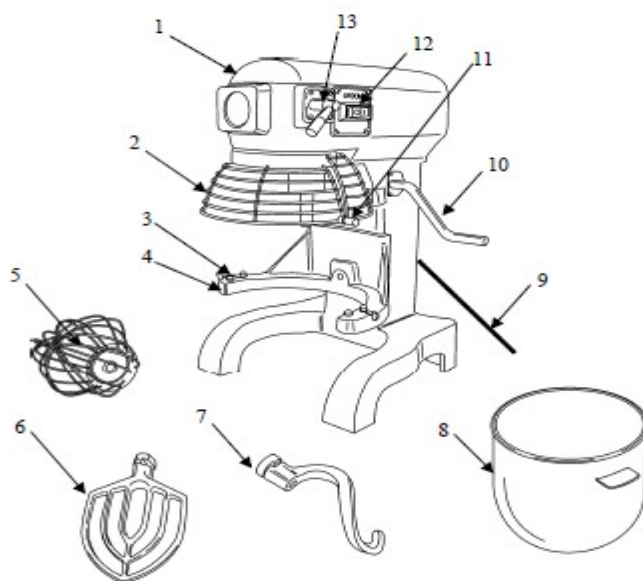
1.3.2 Характеристики конструкції

Планетарний змішувач виконаний з наступних матеріалів:

- корпус з пофарбованого алюмінію та чавуну;
- діжа з нержавіючої сталі, що легко знімається;
- механізми із нержавіючої сталі та алюмінію;
- захисна сітка із хромованої сталі.

1.3.3 Конструкція міксера

(МАЛ./Fig №1)- загальний вид міксера



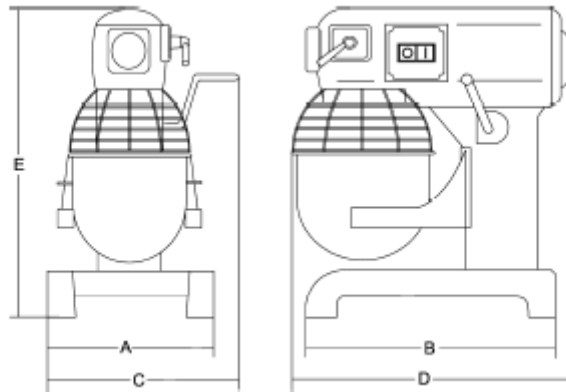
Умовні позначення

1	Корпус міксера	8	Діжа
2	Захисна решітка	9	Кабель живлення
3	Гачок-фіксатор діжи	10	Важіль регулювання рівня діжи
4	Опора діжи	11	Ручка захисної решітки
5	Вінчик	12	О/І Вимикач
6	Лопатка	13	Регулятор швидкості
7	Крюк		

Розділ 2. Технічні характеристики

2.1 Розміри, вага, характеристики...

МАЛ./Fig №1- Габаритні розміри



Модель	Од. вим.	10 літрів	20 літрів	30 літрів
АхВ	мм	360х345	420х440	580х660
СхDхE	мм	440х500х630	515х560х770	630х650х1160
Об`єм діжи	літри	10	20	30
Обертання вінчика	Обертів/хвилину	1 = 108 2 = 195 3 = 355	1 = 97 2 = 220 3 = 316	1 = 93 / 112 2 = 167 / 206 3 = 285 / 351
Двигун	Ватт	450	1100	1500
Електроживлення		230V/50Hz	230V/50Hz	380V/50Hz
Вага нетто	Кг	74	99	175
Рівень шуму	дБ	≤ 70	≤ 70	≤ 70

Увага:

Точні електричні характеристики вказуються на паспортній табличці планетарного міксеру, на задній стороні. Перед підключенням див. Пункт 4.2 " Однофазне електричне підключення».

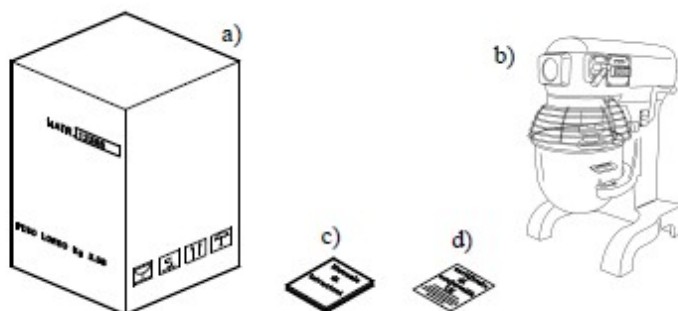
Розділ 3. Отримання обладнання

3.1 Доставка обладнання

(див. мал./Fig №3)

Обладнання подається ретельно упакованим зі складу виробника. Комплект упаковки містить:

- дерев'яний ящик;
- планетарний міксер;
- інструкція з експлуатації;
- сертифікат відповідності CE.



Мал./Fig №3

3.2 Перевірка комплекту упаковки

При отриманні вантажу, якщо вантаж не має зовнішніх видимих ушкоджень, ви повинні відкрити і перевірити комплект упаковки (див. МАЛ. / Fig № 3). Якщо під час отримання вантаж має видимі ушкодження від падіння або ударів, необхідно вказати перевізнику на пошкодження та протягом трьох днів з дати поставки, зазначеної в документах, скласти акт збитку.

Забороняється перевертати упаковку !!! При транспортуванні, переконайтеся, що товари добре упаковані та закріплені на 4 основних точках (проведіть паралель з підлогою).

3.3 Утилізація упаковки

Комплектуючі упаковки (картон, стретч-плівка) прирівнюються до твердих побутових відходів, тому вони можуть без будь-яких проблем утилізуватися. Якщо обладнання встановлюється в країнах з особливими нормами, упаковка повинна бути утилізованою відповідно до поточних стандартів та правил цієї країни.

Розділ 4. Установка обладнання

4.1 Розміщення обладнання

Поверхня, на якій розташоване обладнання, повинна враховувати загальні розміри, зазначені у таблиці (див. Розділ 2), і мати достатню ширину. Поверхня повинна бути рівною, сухою, міцною та стабільною. Максимальна вологість у приміщенні установки міксера не повинна перевищувати 75%, у повітрі в приміщенні не повинно бути високого сольового вмісту, діапазон температур повинен становити від + 5 ° C до + 35 ° C. Кімната повинна бути ретельно підібрана, щоб не спричинити несправностей обладнання.

4.2 Однофазне електричне підключення

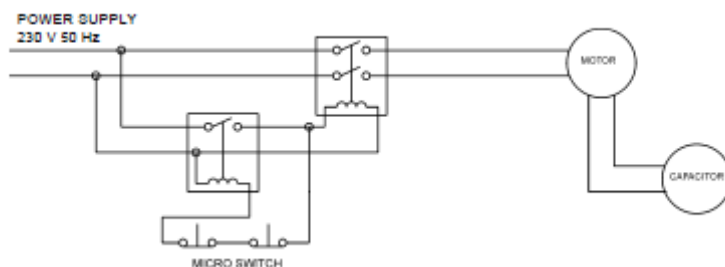
Обладнання оснащено шнуром живлення з поперечним перерізом 3x1.5 мм², довжиною 1,5 м та вилкою "SHUKO". Підключіть міксер до мережі (230 вольт 50 Гц), встановивши термоманітний диференціальний перемикач 10А, $\Delta I = 0.03A$. Переконайтеся, що система заземлена правильно, підключена та функціонує. Переконайтеся, що дані на паспортній табличці обладнання (див. мал. / Fig № 4) відповідають даним у супровідних документах.



Мал./Fig №3. Паспортна табличка обладнання

4.3 Електрична схема

4.3.1 Схема електричного ланцюга



Мал./Fig №4. Електрична схема

4.4 Перевірка функціональності Мал./Fig №1

Перед тестуванням обладнання необхідно переконатися:

- Діжа правильно встановлена (Мал./Fig №1- поз.8.) ;
- Інструменти добре закріплені (Мал./Fig №1- поз.5,6,7.);
- Усередині діжі немає сторонніх предметів (Мал./Fig №1- поз.8.);
- Захисні ґрати (Мал./Fig №1- поз.2.) закриті.

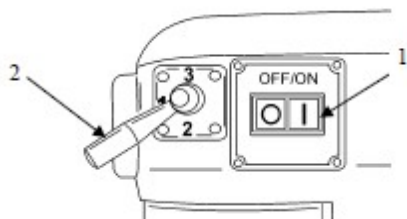
Для початку тестування:

1. Увімкніть міксер, поставивши вимикач у положення "I", щоб вимкнути обладнання, поставте вимикач у положення «0».
2. Перевірте вимкнення міксера, піднявши решітку або опустивши діжу (Мал./Fig №1- поз.2-8).

Розділ 5. Експлуатація планетарного міксера

5.1 Керування

Органи управління розташовані на корпусі міксера, як представлено на малюнку нижче.



Мал./Fig №6. Розташування органів управління

1 - 0/I вимикач

2 – Регулятор швидкості 1-2-3

5.2 Завантаження продуктів

Завантаження продуктів слід проводити лише при повній зупинці міксера та інструментів змішування та вимкненому двигуні.

Увага. Заборонено завантажувати тверді продукти!

Для початку експлуатації, проведіть такі операції:

1. Опустіть важіль (Мал./Fig №1- поз.10) за годинниковою стрілкою;
2. Встановіть інструмент, що необхідний для роботи;
3. Встановіть діжу на опори та зафіксуйте її за допомогою гаків-фіксаторів (мал.1 - поз.3);
4. **(УВАГА)** помістіть продукти в діжу, приділяючи увагу встановленим інструментам;
5. Підніміть важіль (Мал./Fig №1- поз.10) проти годинникової стрілки для приведення діжі в робоче положення;
6. Правильно встановіть планетарний міксер на поверхні (див. мал./Fig №7). Корпус повинен бути перпендикулярним поверхні; руки не повинні перешкоджати процесу роботи міксера.

Забороняється спиратися на міксер, слід також уникати положень, що ведуть до безпосереднього контакту з міксером

УВАГА!

Максимальний час роботи міксера становить 30 хвилин, потім його слід вимкнути, час вимкнення повинен становити не менше 10 хвилин.

7. Запустіть міксер, перевівши вимикач у положення «I»
8. Щоб змінити швидкість, слід вимкнути міксер, вибрати потрібну швидкість і потім, знову включити його.
9. Після завершення роботи слід вимкнути міксер, встановивши перемикач в положення «O».
10. Опустіть важіль (Мал./Fig №1- поз.10) за годинниковою стрілкою, опустіть діжу, акуратно зніміть діжу.



Мал./Fig №7. Правильна позиція

Розділ 6. Регулярне очищення

6.1 Загальні положення

Слід виконувати очищення обладнання не рідше одного разу на день або, за необхідності, частіше. Слід ретельно очищати всі частини обладнання, що перебувають у контакті з харчовими продуктами.

Забороняється використовувати при очищенні струмінь води, а також використовувати тиск для очищення. Слід проводити очищення водою і нейтральними засобами, що чистять. Не рекомендується використовувати абразивні матеріали, щітки тощо, які можуть призвести до пошкодження поверхні.

Перед виконанням будь-яких операцій з очищення необхідно:

- а) від'єднати вилку від мережі живлення для повної ізоляції машини від електроживлення
- б) встановити в положення "0" регулятор швидкості.

6.2 Послідовність операцій з очищення обладнання

6.2.1 Очищення інструментів та діжі

Для очищення тримача інструменту необхідно:

- а) зняти діжу з корпусу машини;
- б) акуратно від'єднати інструмент

Після того як інструменти знято, промийте їх водою за допомогою нейтрального миючого засобу.

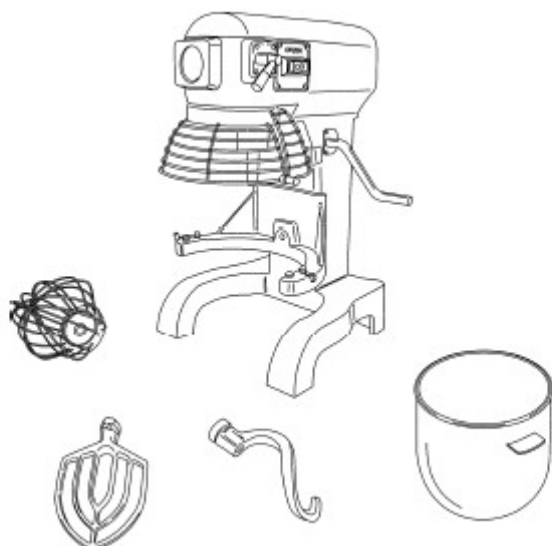
Діжу та інструменти слід мити гарячою водою з використанням нейтрального миючого засобу щонайменше один раз на день або після використання більш ніж протягом 2-х годин.

Увага! Забороняється мити компоненти планетарного міксера в посудомийній машині!

6.2.2 Загальне очищення

УВАГА! Від'єднайте міксер від електроживлення.

Миття корпусу машини може виконуватися нейтральним засобом для чищення і вологою тканиною. Необхідно часто виполіскувати тканину в чистій теплій воді. На завершення очищення слід витерти насухо м'якою тканиною.



Мал./Fig №8. Загальний вид обладнання

Розділ 7. Технічне обслуговування

7.1 Загальні положення

Перед виконанням будь-яких операцій з технічного обслуговування необхідно: від'єднати вилку від мережі живлення для повної ізоляції машини від електроживлення

7.2 Кабель живлення

Періодично перевіряти стан кабелю живлення та при необхідності слід звертатися до сервісного центру для заміни.

7.3 Інструменти

Якщо інструменти неправильно обробляють продукт, зверніться до сервісного центру.

Розділ 8. Демонтаж

8.1 Виведення з експлуатації

Якщо з яких-небудь причин потрібно вивести обладнання з експлуатації, слід переконатися, що обладнання не зможуть використовувати, слід знеструмити та відрізати його від електроживлення.

8.2 Утилізація

Після виведення з експлуатації обладнання можна утилізувати. Для утилізації обладнання слід звернутися до спеціалізованої компанії. Слід звернути увагу на склад компонентів, які у встаткуванні. (див. розділ 1 пункти 3.2).

8.3 RAEE Відходи електричних та електронних компонентів обладнання

Відповідно до ст.13 законодавчого декрету № 151 від 25 липня 2005 р. "Виконання Директив 2002/95/ЄС, 2002/96/ЄС та 2003/108/ЄС щодо зниження застосування небезпечних речовин в електричних та електронних приладах, а також утилізації відходів".

Значок перекресленого сміттевого бака на виробі або його упаковці вказує, що наприкінці терміну служби продукт повинен утилізуватись окремо від побутових відходів. Роздільний збір цього виробу наприкінці його терміну служби організовано та ведеться виробником. Користувач, який збирається утилізувати це обладнання, повинен звернутися до виробника та слідувати системі, яку він ввів для роздільного збору, призначеного для утилізації обладнання.

Роздільний збір та подальший спрямування виробу на вторинну переробку, на обробку та утилізацію дозволяє уникнути негативних впливів на навколишнє середовище та на здоров'я людини, а також дозволяє повторно використовувати та переробляти матеріал. Неправильна утилізація виробу власником веде до застосування адміністративних санкцій, передбачених чинними нормами та правилами.