

## Планетарные миксеры 10-20-30 л

### Руководство по эксплуатации и обслуживанию

#### Оглавление

|  |    |
|--|----|
| Планетарные миксеры 10-20-30 л .....             | 1  |
| Руководство по эксплуатации и обслуживанию ..... | 1  |
| Гл. 1 - Сведения о машине .....                  | 2  |
| Гл. 2 - Технические данные .....                 | 5  |
| Гл. 3 - Получение машины .....                   | 6  |
| Гл. 4 - Установка.....                           | 7  |
| Гл. 5 - Эксплуатация машины .....                | 8  |
| Гл. 6 - Стандартная чистка .....                 | 10 |
| Гл. 7 - Техническое обслуживание .....           | 11 |
| Гл. 8 - Демонтаж .....                           | 12 |

## Гл. 1 - Сведения о машине

### 1.1 - Общие предосторожности

- Машину допускается эксплуатировать только силами подготовленного персонала, который должен быть осведомлен о правилах техники безопасности, приведенных в настоящем руководстве.
- В случае замены персонала, необходимо своевременно провести подготовку.
- Отключать машину от электрической сети перед чисткой и техническим обслуживанием.
- При техническом обслуживании и чистке (и, следовательно, когда защитные устройства сняты), необходимо тщательно оценивать остаточные риски.
- При техническом обслуживании и чистке, не отвлекаться от производимой операции.
- Периодически проверять состояние шнура питания; изношенный или поврежденный шнур представляет серьезную опасность поражения электрическим током.
- Если машина дает основания предполагать или демонстрирует неисправность, не эксплуатировать ее и не пытаться ремонтировать; обратиться в Центр послепродажного обслуживания.
- Не применять машину для замороженных продуктов, продуктов с костями и для непищевых продуктов.
- Не помещать руки или другие предметы в контейнер во время работы машины.
- Изготовитель не несет какой-либо ответственности в следующих случаях:
  - в машину были внесены изменения персоналом, не имеющим соответствующего разрешения ;
  - компоненты заменены неоригинальными;
  - указания настоящего руководства не выполнялись должным образом;
  - поверхность машины обрабатывалась не подходящими для этого продуктами.

### 1.2 - Устройства безопасности, установленные на машине

### 1.2.1 - Механические устройства безопасности

По механической безопасности машина, описанная в настоящем руководстве, соответствует директиве ЕС 2006/42.

### 1.2.2 - Электрические устройства безопасности

По электрической безопасности машина, описанная в настоящем руководстве, соответствует директиве ЕС 2006/95, 2004/108.

Следовательно, машина оснащена микровыключателем, останавливающим ее при снятии защитной решетки на чаше (см. Рис. 1). Несмотря на то, что машина оснащена механическими и электрическими защитными устройствами (как при работе, так и при чистке и обслуживании), существуют **ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ**, которые не могут быть полностью устранены, в настоящем руководстве они помечены словом **ВНИМАНИЕ**. Они касаются опасности ушибов при чистке машины и ее принадлежностей.

## 1.3. Описание машины

### 1.3.1 - Общее описание

Планетарный миксер спроектирован и реализован нашей компанией для придания однородности, получения эмульсий и взбивания пищевых продуктов, таких как яйца, мука, сливки однако не слишком твердых или плотных, и обеспечивает:

- Максимальную безопасность в пользовании, чистке и обслуживании;
- Максимальную гигиену благодаря тщательному выбору материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и путем устранения неровных краев у деталей машины, контактирующих с пищевыми продуктами, чтобы обеспечить наибольшую легкость и полноту очистки и легкость разборки;
- Максимальную производительность;
- Прочность и стабильность всех компонентов;
- Максимальную бесшумность;
- Простоту в обращении.

### 1.3.2 - Конструктивные особенности

Планетарный миксер выполнен из следующих материалов:

- Корпус из чугуна и окрашенного алюминия;
- Легкосъемная чаша из нержавеющей стали;

- Инструменты из нержавеющей стали и алюминия;
- Защитная решетка из хромовой стали.

### 1.3.3 - Устройство машины

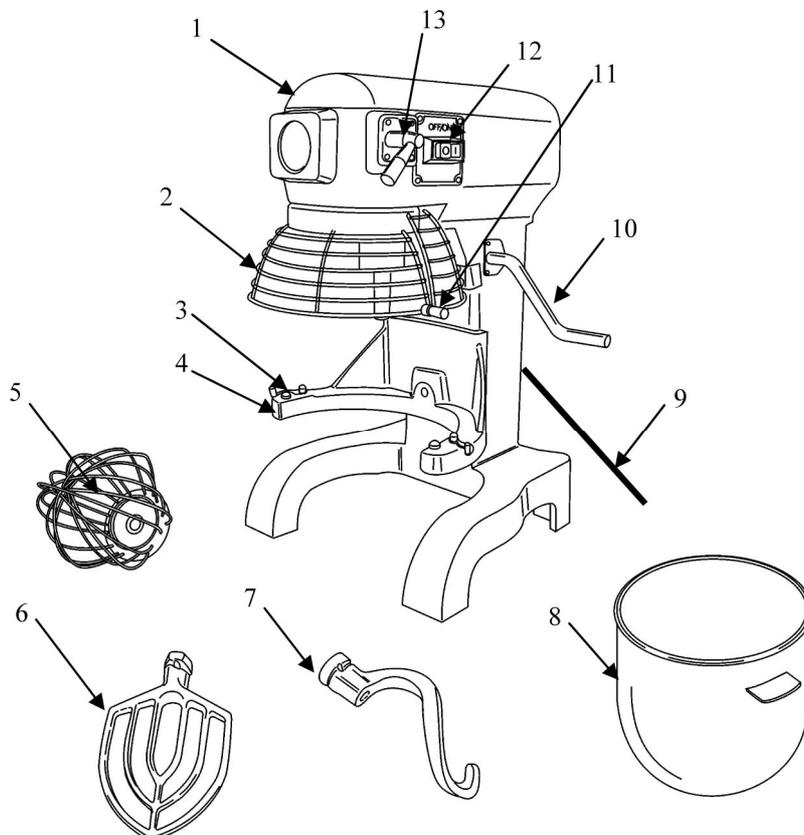


Рис.°1 - Общий вид машины

Легенда:

|   |                     |    |                              |
|---|---------------------|----|------------------------------|
| 1 | Корпус машины       | 8  | Чаша                         |
| 2 | Защитная решетка    | 9  | Шнур питания                 |
| 3 | Крюк крепления чаши | 10 | Рычаг подъема/опускания чаши |
| 4 | Опора чаши          | 11 | Рукоятка защитной решетки    |
| 5 | Венчик              | 12 | Выключатель питания          |
| 6 | Лопатка             | 13 | Переключатель скорости       |
| 7 | Крюк                |    |                              |

## Гл. 2 - Технические данные

### 2.1 - Габариты, масса, функции...

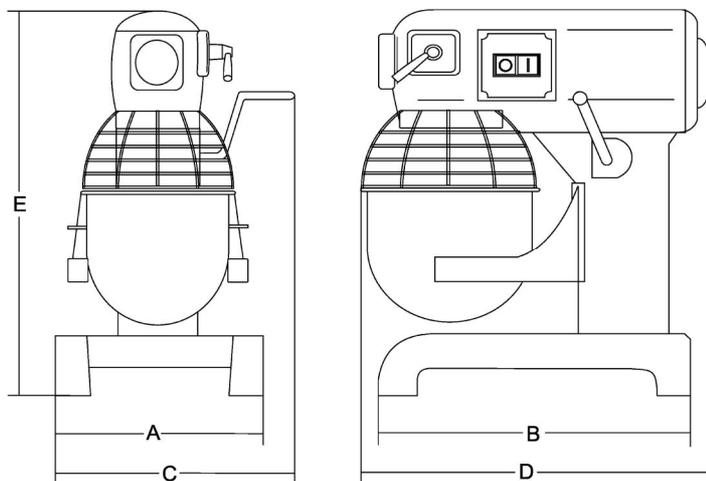


Рис.°2 - Общие габариты

| Модель                   | ед.изм. | 10 л          | 20 л          | 30 л          |
|--------------------------|---------|---------------|---------------|---------------|
| АxВ                      | мм      | 360x345       | 420x440       | 580x660       |
| СxDxE                    | мм      | 440x500x630   | 515x560x770   | 630x650x1160  |
| Емкость чаши             | л       | 10            | 20            | 30            |
| Частота вращения венчика | об/мин  | 1 = 108       | 1 = 97        | 1 = 93 / 112  |
|                          |         | 2 = 195       | 2 = 220       | 2 = 167 / 206 |
|                          |         | 3 = 355       | 3 = 316       | 3 = 285 / 351 |
| Двигатель                | Вт      | 450           | 1100          | 1500          |
| Питание                  |         | 230 В / 50 Гц | 230 В / 50 Гц | 380 В / 50 Гц |
| Масса нетто              | кг      | 74            | 99            | 175           |
| Уровень шума             | дБ      | ≤70           | ≤70           | ≤70           |

**ВНИМАНИЕ!** Электрические параметры, для которых предназначена машина, указаны на табличке на тыльной стороне машины; перед электрическим подключением см. 4.2 Электрические подключения.

## Гл. 3 - Получение машины

### 3.1 – Комплект поставки (см. Рис. °3)

Планетарный миксер выходит с наших складов аккуратно упакованным; в комплект входят:

- а) наружный деревянный ящик;
- б) машина;
- в) настоящее руководство;
- г) декларация о соответствии ЕС.

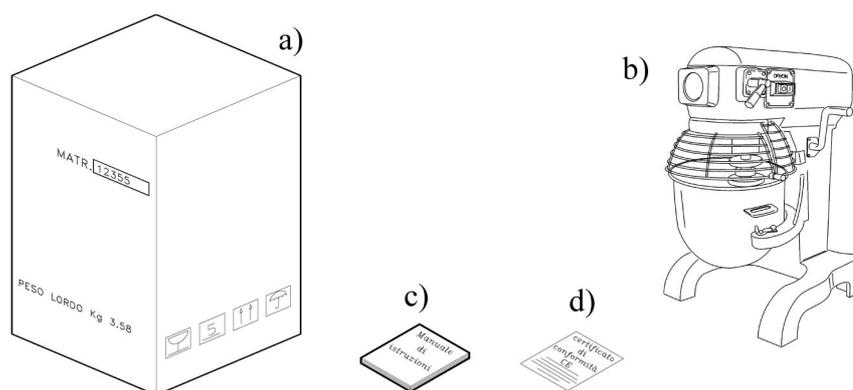


Рис. °3 – Комплект поставки

### 3.2 - Проверка комплектности

Получив изделие в упаковке, если нет внешних повреждений, вскройте ее, чтобы убедиться, что все компоненты находятся внутри (см. Рис. °3). Если при получении состояние упаковки свидетельствует о ненадлежащем обращении, падениях или воздействии ударов, обратитесь на ущерб внимание перевозчика и в течение 3 дней с даты доставки, имеющейся в документах, изложите точный отчет об ущербе, нанесенном машине.

**Не переворачивать упаковку!!**

При транспортировке убедитесь, что груз надежно удерживается с 4 сторон (в горизонтальном положении).

### 3.3 - Утилизация упаковки

Компоненты упаковки (картон, пластиковая лента) являются материалами, которые можно выбрасывать вместе с бытовым мусором. Если машина устанавливается в странах, где действуют особые правила, утилизировать упаковку следует в соответствии с содержанием действующих правил.

## Гл. 4 - Установка

### 4.1 – Место установки машины

Поверхность, на которой машина будет расположена, должна обеспечивать опорные габариты, указанные в таблице (см. Гл. 2), и, следовательно, быть достаточно широкой, горизонтальной, сухой, ровной, прочной и устойчивой. Кроме того, машина должна устанавливаться в помещении с максимальной отн. влажностью 75% , отсутствием соли и температурами от +5°C до +35°C; однако, в помещениях, которые не приведут к ее неисправности.

### 4.2 - Однофазное электрическое подключение

Машина оснащена шнуром питания с сечением 3x1,5 мм<sup>2</sup>;

длиной 1,5 м и вилкой «SHUKO».

Подключить машину к сети 230 В 50 Гц, через термоманитный автомат защиты цепи 10А,  $I = 0,03A$ . Убедиться в исправности заземления. Убедиться, что данные на табличке (Рис.°4) соответствуют данным, указанным при доставке и в сопроводительных документах.

|                           |                 |
|---------------------------|-----------------|
| Mod. _____                | Watt. _____     |
| Matr. _____               | Hz. _____       |
| _____ H.p. _____ A. _____ | _____ Kg. _____ |
| ○ _____ ~ Volts. _____    | ○ _____         |
| Anno _____                |                 |

Рис.°4 - Паспортная табличка

### 4.3 - Электрическая схема

#### 4.3.1 - Схема электрической системы

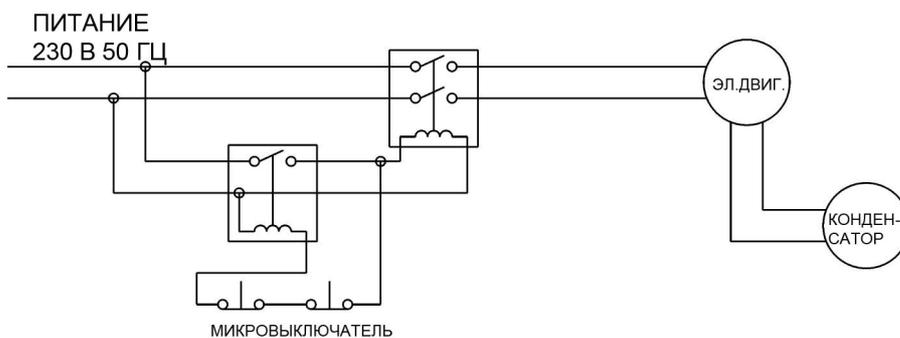


Рис.°5 - Электрическая схема

#### 4.4 - Проверка функционирования (Рис.°1)

Прежде, чем испытывать машину, убедитесь, что:

- Чаша (Рис.°1 - поз.8) установлена правильно;
- Инструмент (Рис.°1 - поз.5-6-7) установлен правильно;
- В чаше нет никаких приспособлений (Рис.°1 - поз.8);
- Решетка (Рис.°1 - поз.2) полностью закрыта.

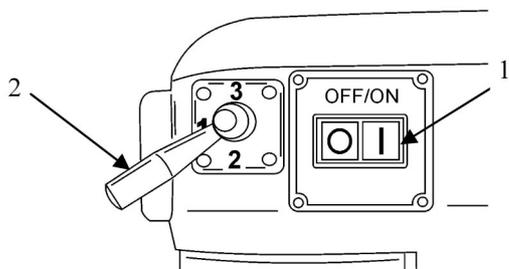
Процедура следующая:

1. Включить планетарный миксер нажатием кнопки «I», затем нажать кнопку «0»;
2. Убедиться, что при открывании решетки или опускании чаши (Рис.°1 - поз.2-8) планетарный миксер отключается.

## Гл. 5 - Эксплуатация машины

### 5.1 - Органы управления

Органы управления расположены на корпусе машины, как показано на следующем рисунке.



1 - выключатель питания

2 - переключатель скорости 1-2-3

Рис.°6 - Положение органов управления

## 5.2 - Загрузка продукта

Продукты для смешивания загружать в чашу исключительно при выключенном двигателе, обращая внимание на положение инструмента.

**ВНИМАНИЕ!** Не помещать в чашу твердые продукты!

Процедура следующая:

1. Опустить рычаг (Рис.1 - поз.10) по часовой стрелке.
2. Установить инструмент, подходящий для выполняемой работы;
3. Установить чашу на соответствующие опоры и зафиксировать ее крюками, имеющимися в опорах (Рис.1 - поз.3).
4. (**ВНИМАНИЕ**) Помещать продукты в чашу, обращая внимание на положение установленного инструмента;
5. Поднять рычаг (Рис.1 - поз.10) против часовой стрелки, чтобы привести чашу в рабочее положение;
6. Занять правильное положение во избежание несчастного случая (см. Рис.°7): корпус должен находиться перпендикулярно к рабочей поверхности; руки не должны прилагать излишнего усилия к компонентам машины или препятствовать их движению

В любом случае не следует склоняться над машиной или занимать положения, которые могут привести к прямому контакту с машиной

### **ВНИМАНИЕ!**

**Использовать планетарный миксер не более 30 минут во включенном состоянии, затем оставить на 10 минут выключенным.**

7. Включать машину нажатием кнопки «I».
8. Для изменения скорости, выключить питание, выбрать желаемую скорость и включить питание,
9. В конце работы остановить машину нажатием на кнопку «0»;
10. Опустить рычаг (Рис.1 - поз.10) по часовой стрелке, чаша опускается, затем осторожно снять чашу.

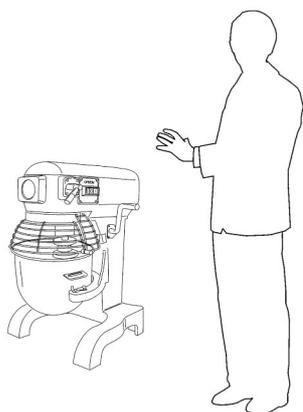


Рис.°7 - Правильное положение

## Гл. 6 - Стандартная чистка

### 6.1 - Общие положения

- Чистить машину не реже одного раза в день или, если требуется, чаще.
- Тщательно очищать все детали машины, прямо или косвенно контактирующие с обрабатываемым продуктом.
- Не чистить машину с помощью устройств чистки высокого давления или струей воды, а применять воду и нейтральные моющие средства. Не использовать инструменты, абразивные средства и что-либо, что может повредить поверхности машины. Перед выполнением любых операций чистки необходимо:

Отключить шнур питания от розетки для полной изоляции машины от остального производства;

### 6.2 - Процедура чистки машины

#### 6.2.1 - Чистка инструментов и чаши

Для чистки держателя инструмента необходимо:

- а) Снять чашу с корпуса машины;
- б) **ОСТОРОЖНО** снять инструмент.

Когда компоненты сняты, промыть их теплой водой с нейтральным моющим средством.

Необходимо промывать чашу и используемый инструмент теплой водой с моющими средствами каждый раз, когда они остаются неиспользуемыми более чем на два часа или не менее чем один раз в день.

**ВНИМАНИЕ!** Не мыть детали планетарного механизма в посудомоечной машине.

### 6.2.2 - Общая чистка

Внимание: Отключить шнур питания

Корпус машины можно чистить нейтральным моющим средством и влажной тканью, часто прополаскиваемой в теплой воде.

По окончании просушить все детали.

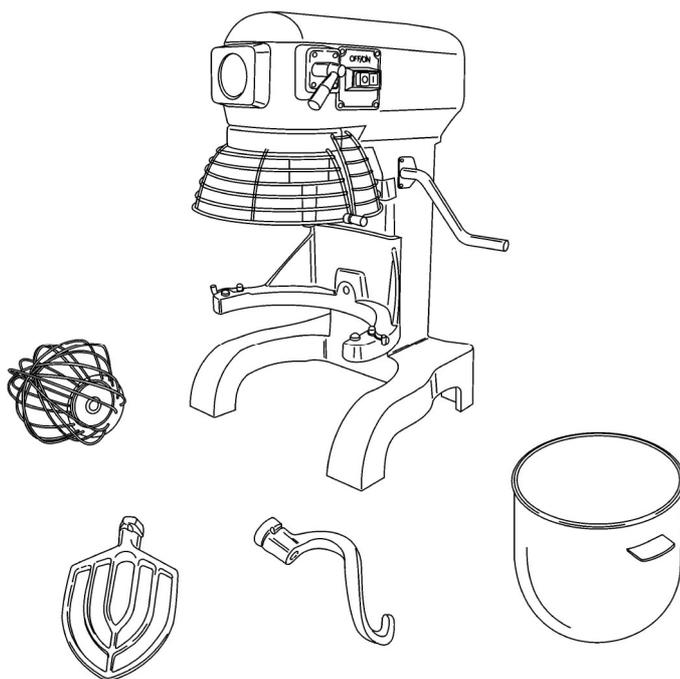


Рис.°8 - Общий вид изделия

## **Гл. 7 - Техническое обслуживание**

### 7.1 - Общие положения

Перед выполнением любых операций по техническому обслуживанию необходимо:

Отключить шнур питания от розетки для полной изоляции машины от остального производства.

### 7.2 - Шнур питания

Периодически проверять износ кабеля и при необходимости обратиться в Центр послепродажного обслуживания для его замены.

### 7.3 - Инструмент

Если инструменты не обрабатывает продукт должным образом, обратиться в Центр

послепродажного обслуживания.

## **Гл. 8 - Демонтаж**

### 8.1 - Вывод из эксплуатации

Если по каким-либо причинам принято решение вывести машину из эксплуатации, необходимо обеспечить невозможность ее использования другими лицами: отсоединить и перерезать электрические подключения.

### 8.2 - Утилизация отходов электрических и электронных приборов



В соответствии со ст.13 Законодательного декрета от 25 июля 2005 г. n.151 «Исполнение Директив 2002/95/ЕС, 2002/96/ЕС и 2003/108/ЕС, касающихся ограничения использования некоторых опасных веществ в электрическом и электронном оборудовании, а также утилизации отходов». Символ перерезанного мусорного контейнера на устройстве или его упаковке означает, что по окончании его срока эксплуатации изделие должно быть собрано отдельно от других отходов. По окончании срока эксплуатации отдельный сбор устройства организуется и управляется изготовителем. Пользователь, желающий утилизировать устройство, должен будет, следовательно, обратиться к изготовителю и следовать системе, установленной им для отдельного сбора устройств, достигших конца срока эксплуатации.

Надлежащий отдельный сбор для последующей разборки устройства и его вторичной переработки, и совместимой экологической утилизации позволяет избежать возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья людей и поощряет вторичное использование материалов, из которых изготовлена машина. Незаконная утилизация изделия другими лицами по поручению владельца влечет за собой административные санкции, предусмотренные действующим законодательством.