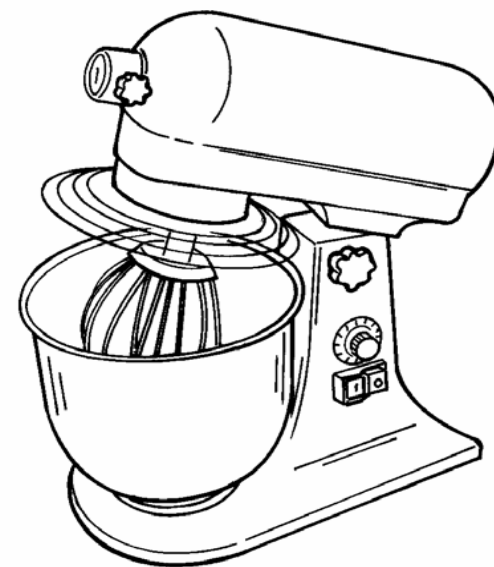


**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И
ОБСЛУЖИВАНИЮ**



**СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР
АВТОРИЗОВАННЫЙ ДИЛЕР**

ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР 7 Л

ПРЕДИСЛОВИЕ

- Данное руководство предназначено для предоставления клиентам информации об этом миксере и его технических характеристиках и необходимые инструкции по эксплуатации и техническому обслуживанию в целях обеспечения производительности миксера и его долговечности.
- Это руководство предназначено для использования квалифицированными и опытными операторами с доскональным знанием эксплуатации и технического обслуживания миксера

СОДЕРЖАНИЕ

ГЛАВА. 1 - ИНФОРМАЦИЯ О МИКСЕРЕ	стр. 4
1.1 - ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	
1.2 - ЗАЩИТНЫЕ УСТРОЙСТВА МИКСЕРА	
1.2.1 - механические устройства	
1.2.2 - электрические устройства	
1.3 - ОПИСАНИЕ МИКСЕРА	
1.3.1 - общее описание	
1.3.2 - конструктивные особенности	
1.3.3 - компоненты миксера	
ГЛАВА. 2 - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	стр. 7
2.1 - ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, МАССА, СВОЙСТВА ...	
ГЛАВА. 3 - ПОЛУЧЕНИЕ МИКСЕРА	стр. 8
3.1 - ОТПРАВКА МИКСЕРА	
3.2 - ПРОВЕРКА ПРИ ПОЛУЧЕНИИ	
3.3 - УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВКИ	
ГЛАВА. 4 - УСТАНОВКА	стр. 9
4.1 - УСТАНОВКА МИКСЕРА	
4.2 - ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ	
4.3 - ЭЛЕКТРОСХЕМА	
4.3.1 - электросхема миксера	
4.4 - ПРОВЕРКА	
ГЛАВА. 5 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКСЕРА	стр. 11
5.1 - УПРАВЛЕНИЕ	
5.2 - ЗАГРУЗКА ПРОДУКТА	

ГЛАВА. 7 - ОБСЛУЖИВАНИЕ

7.1 - ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ

Перед выполнением любого технического обслуживания, выньте вилку из розетки, чтобы изолировать его от электросети.

7.2 – СИЛОВОЙ КАБЕЛЬ

Периодически проверяйте износ кабеля питания. Если кабель питания показывает признаки износа или повреждения обратитесь в СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР для замены.

7.3 - ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Если принадлежности неисправны, обратитесь в СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР за помощью.

ГЛАВА. 8 - УТИЛИЗАЦИЯ

8.1 – ВЫВОД МАШИНЫ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Если по какой-то причине вы решили вывести машину из эксплуатации, убедитесь, что никто не сможет ее использовать: отключите ее от сети и устраните электрические соединения.

8.2 - УТИЛИЗАЦИЯ

Когда машина не работает, она может быть утилизирована. Чтобы утилизировать машину обратитесь в местный специализированный центр по переработке отходов, отделите компоненты миксера (см. гл. 1, пункт 3.2.).

ГЛАВА. 6 - РЕГУЛЯРНАЯ ЧИСТКА

6.1 - ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ

6.2 - КАК ОЧИСТИТЬ МИКСЕР

6.2.1 – очистка принадлежностей и чаши

6.2.2 – регулярная очистка

ГЛАВА. 7 - ОБСЛУЖИВАНИЕ

7.1 - ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ

7.2 - СИЛОВОЙ КАБЕЛЬ

7.3 - ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

ГЛАВА. 8 - УТИЛИЗАЦИЯ

8.1 - ВЫВОД МАШИНЫ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

8.2 - УТИЛИЗАЦИЯ

стр. 12

стр. 14

стр. 14

ГЛАВА. 1 - ИНФОРМАЦИЯ О МИКСЕРЕ

1.1 - ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Машина должно эксплуатироваться только высококвалифицированным персоналом, который был полностью осведомлен и ознакомлен с мерами безопасности, описанными в данном руководстве.
- При текучести кадров, обучения должны быть предоставлены заранее.
- Перед началом чистки и технического обслуживания, отключите его от розетки питания.
- Для проведения очистки и обслуживания, оцените тщательно остаточные риски (так как защитные устройства сняты).
- Всегда оставайтесь сосредоточены при чистке и обслуживании машины.
- Проверяйте кабель питания на регулярной основе. Поврежденные или изношенные кабели представляют опасность поражения электрическим током.
- Если машина неисправна, рекомендуется не использовать ее и не пытаться ее отремонтировать, пожалуйста, позвоните в "Сервисный центр", контактные данные предоставляются в конце данного руководства.
- Не используйте машину для обработки замороженных продуктов, костей и непродовольственных товаров.
- Не вставляйте руки или предметы в чашу работающего миксера.
- Производитель не несет ответственность за ущерб, причиненный вещам или травмы людей, если:
 - ⇒ Машина или защитные устройства были изменены неуполномоченными лицами;
 - ⇒ Были установлены неоригинальные запчасти;
 - ⇒ Инструкции, приведенные в данном руководстве, **не следуются скрупулезно**;
 - ⇒ Поверхность машины очищается непригодными чистящими средствами

1.2 - ЗАЩИТНЫЕ УСТРОЙСТВА МИКСЕРА

1.2.1 – механические устройства

Что касается механических защитных устройств машина была изготовлена в соответствии с директивой ЕС **ЕЕС 98/37**.

1.2.2 – электрические устройства

Что касается электрических защитных устройств машина была изготовлена в соответствии с директивами ЕС **ЕЕС 73/23, 89/336**.

Миксер оснащен защитным микровыключателем, который автоматически останавливает машину, когда верхняя часть поднимается (см. *РИС. 1*); Хотя машина оснащена и электрической и механической защитой в соответствии с законодательством, однако есть другие опасности, считающиеся **ОСТАТОЧНЫМИ РИСКАМИ** (ЕЭС 89/392 пункт 1.7.2), которые не могут быть устранены полностью. Эти опасности приведены в руководстве как **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ**. Эти

б) Снимите инструмент и всегда соблюдайте осторожность при работе с принадлежностями для замеса, чтобы избежать травм.

Как только принадлежности были сняты, для очистки используйте теплую воду и нейтральное моющее средство. Если чаша и принадлежности остаются неиспользованными более чем на два часа промойте эти части горячей водой и нейтральными моющими средствами. Эти части тем не менее следует мыть не реже одного раза в день.

ВНИМАНИЕ! Никогда не мойте любой компонент миксера или принадлежности в посудомоечной машине.

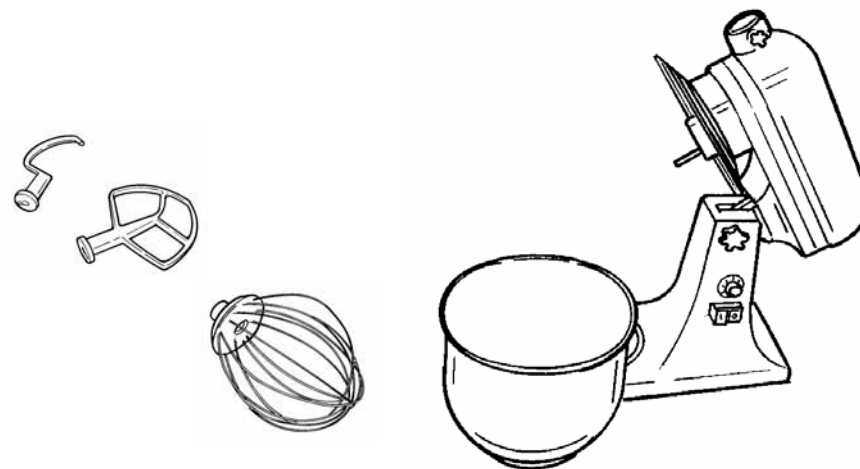


РИС. 8 – Части и компоненты миксера

6.2.2 – регулярная очистка

Примечание: Отсоедините вилку из розетки

Используйте влажную ткань и нейтральное моющее средство для очистки блока миксера, не забудьте промывать ткань теплой водой при чистке. После очистки тщательно высушите.

повернув регулятор скорости.

7. После прекращения замеса поверните регулятор скорости на "0" и остановить миксер нажатием кнопки остановки помеченной "0";
8. Поднимите верхнюю часть и снимите чашу с осторожностью.

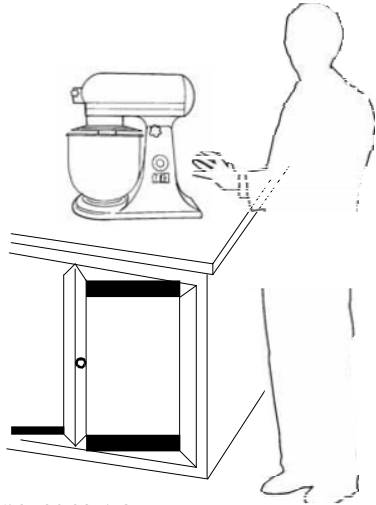


РИС. 7 – Правильное положение

ГЛАВА. 6 – РЕГУЛЯРНАЯ ЧИСТКА

6.1 - ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ

- Машина должна быть очищена по крайней мере раз в день. Если необходимо, очистите при необходимости в течение дня.
- Все части машины, которые вступают в контакт непосредственно или косвенно с пищевым продуктом должны быть тщательно очищены.
- Никогда не мойте машину с водой под давлением, струями воды, а только чистой водой и нейтральными моющими средствами, не используйте щетки или другие инструменты или что-нибудь, что может привести к повреждению поверхности миксера.

Перед очисткой миксера:

- а) Отсоедините вилку миксера из розетки, таким образом, чтобы миксер был изолирован от сети электропитания;
- б) Поверните регулятор скорости в положение "0".

6.2 – КАК ОЧИСТИТЬ МАШИНУ

6.2.1 – очистка принадлежностей и чаши

Чтобы очистить принадлежности:

- а) Снимите чашу с миксера;

опасности относятся к возможной травме при очистке миксера и принадлежностей.

1.3 – ОПИСАНИЕ МАШИНЫ

1.3.1 – Общее описание

Это планетарный миксер был спроектирован и разработан нашей компанией для перемешивания, смешивания, взбивания пищевых продуктов, таких как яйца, мука, сметана и продукты питания, которые не являются жестким и не очень густые и обеспечивает:

- высокий уровень безопасности во время использования, очистки и обслуживания;
- самый высокий уровень гигиены в связи с тщательным подбором материалов, которые вступают в контакт с пищевыми продуктами, устранение острых краев в структуре машины, которые вступают в контакт с пищевым продуктом, упрощение и обеспечение идеальной очистки, а также упрощение разборки машины и утилизации частей;
- максимальную производительность и эффективность;
- надежные и стабильные компоненты;
- уменьшенный уровень шума;
- легкую разборку.

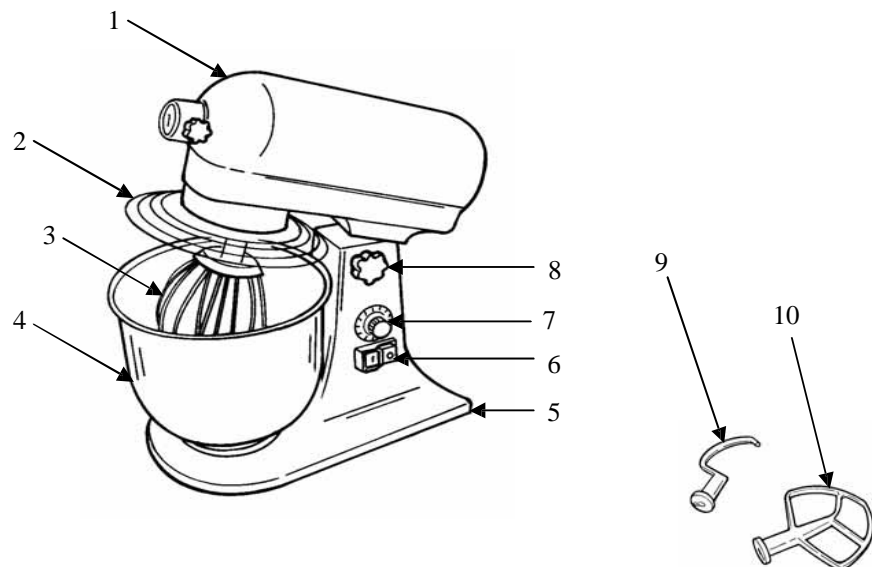
1.3.2 – Конструктивные особенности

Планетарный миксер сделан из:

- Основной блок миксера - крашеный алюминий;
- Легкоснимающаяся нержавеющая чаша;
- Принадлежности из алюминия и нержавеющей стали;
- Хромированная защитная стальная решетка.

1.3.3 – компоненты миксера

РИС.1 – Главные части миксера



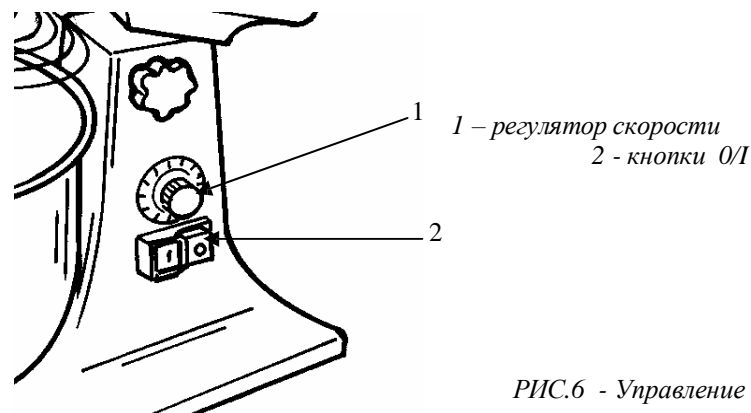
ОПИСАНИЕ:

1	Верхняя часть	6	кнопки ON / OFF 0/1
2	Защитная решетка	7	Регулятор скорости
3	Венчик	8	Защелка верхней части
4	Чаша	9	Крюк
5	Основание	10	Лопатка

ГЛАВА. 5 – ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКСЕРА

5.1 - УПРАВЛЕНИЕ

Управление миксера находится в положении, показанном на рисунке ниже.



5.2 – ЗАГРУЗКА ПРОДУКТА

Пищевой продукт должен быть загружен в чашу при выключенной машине. При загрузке позаботьтесь о том, чтобы избежать травмирования рук или повреждения.

Примечание.: Не загружайте твердые вещества!

Перед добавлением продуктов к смеси при обработке пищевых продуктов, ВСЕГДА ВЫКЛЮЧАЙТЕ УСТРОЙСТВО.

Выполните следующие действия:

1. Поднимите верхнюю часть;
2. (**ВНИМАНИЕ**) во время загрузки в чашу с пищевым продуктом позаботьтесь, чтобы не повредить руки принадлежностями;
3. Убедитесь, что чаша в правильном положении;
4. Опустите верхнюю часть;
5. Для предотвращения несчастных случаев, располагайтесь правильно, ваше тело должно быть перпендикулярно к столешнице (см. рис 7.): не двигайте любой компонент машины или блок рукой и не прикасайтесь к движущимся принадлежностям. **Не опирайтесь на миксер, чтобы ваше тело не соприкослось с ним;**
6. Чтобы запустить миксер - нажмите кнопку "I" и, если требуется увеличьте скорость

4.3 - ЭЛЕКТРОСХЕМА

4.3.1 – Электросхема миксера

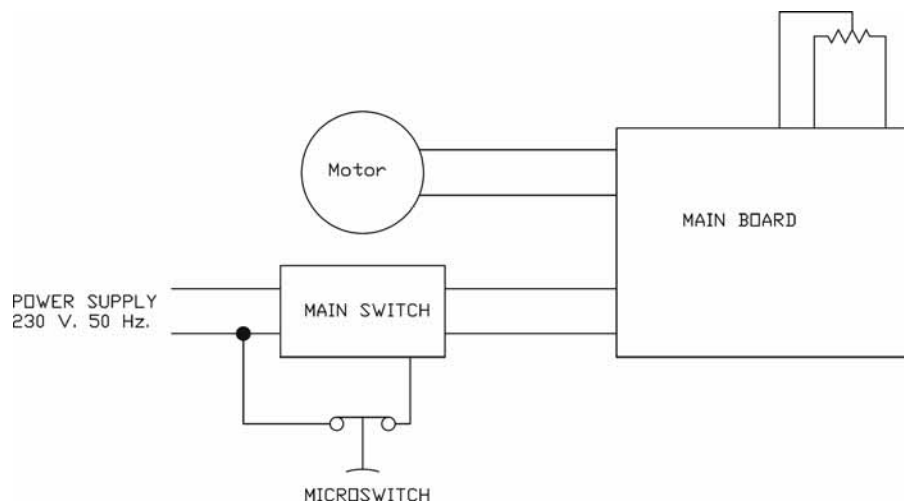


РИС. 5 - Электросхема

4.4 - ПРОВЕРКА (РИС.1)

Перед использованием убедитесь, что:

- Чаша (РИС.1 - №. 4) правильно установлена;
- Месильный орган (РИС. 1 - №. 3) правильно вставлен;
- В чаше нет других аксессуаров или принадлежностей (РИС.1 - №.4);
- Защитная решетка (РИС.1 - №. 2) осуществляет адекватную защиту на рабочем месте

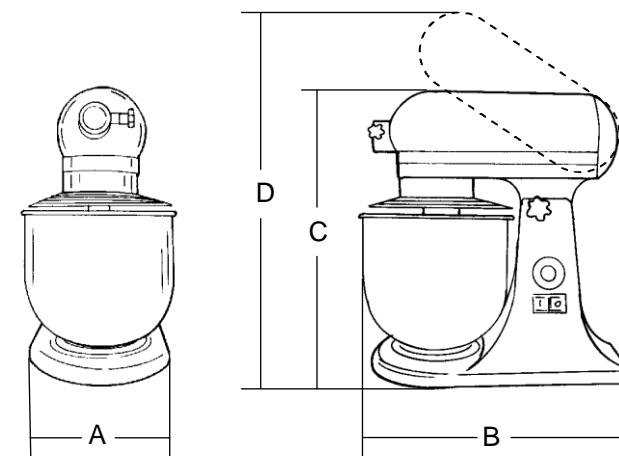
Выполните следующие действия:

1. Запустите миксер, нажав кнопку "I", а затем нажмите кнопку "0", чтобы остановить миксер;
2. Проверьте вращение принадлежностей и измените скорость с помощью регулятора скорости (Рис. 6 - №. 1);
3. Проверьте микровыключатель безопасности на верхней части, подняв ее (рис. 1 - №. 1) миксер должен остановиться автоматически.

ГЛАВА. 2 - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

2.1 - ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, МАССА, СВОЙСТВА...

РИС. 2 – Габаритные размеры



Модель	U.M.	7 л
Глубина А	мм	240
Ширина В	мм	410
Высота С	мм	425
Макс. Высота D	мм	540
Емкость чаши	л	7
Скорость	Об/мин	75 - 660
Мотор	Вт	280
Подключение	-	230В/50 Гц
Вес нетто	кг	18

ВНИМАНИЕ: Электрические характеристики машины указаны на табличке, прикрепленной к задней части миксера, перед подключением к источнику питания, пожалуйста, прочитайте § 4.2 электросхема.

ГЛАВА. 3 – ПОЛУЧЕНИЕ МИКСЕРА

3.1 – ОТПРАВКА МИКСЕРА (см. РИС.3)

Миксер аккуратно упакован, а затем отправлен с нашего склада. Упаковка включает в себя:

- а) твердую картонную коробку;
- б) миксер;
- в) инструкцию;
- г) сертификат соответствия СЕ.

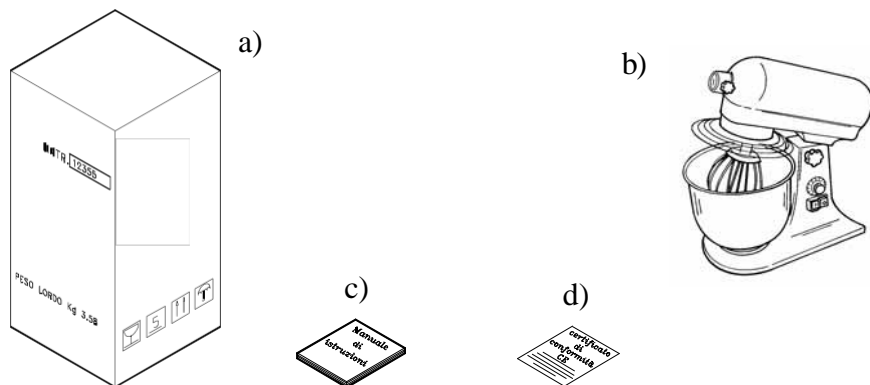


РИС.3 – Описание упаковки

3.2 – ПРОВЕРКА ПРИ ПОЛУЧЕНИИ

Если упаковка имеет признаки повреждения во время перевозки, перевозчик обязан немедленно сообщить, причем подробный отчет о масштабах ущерба, нанесенного машине должен быть доведен до перевозчика в течение трех дней с даты поставки на товаросопроводительных документах. Не переворачивайте коробку! Когда коробка транспортируется, убедитесь, что он поднимается за 4 угла (параллельно земле).

3.3 – УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВКИ

Компоненты упаковки (картон, пластиковые ленты) являются городскими твердыми отходами, которые могут быть легко утилизированы.

Если миксер должен быть установлен в странах, где действуют конкретные правила, упаковка должна утилизироваться в соответствии с такими положениями.

ГЛАВА. 4 - УСТАНОВКА

4.1 – УСТАНОВКА МИКСЕРА

Миксер должен быть установлен на подходящей с достаточным размером столешнице согласно характеристикам (см. ГЛАВА 2.) и которая должна быть совершенно ровной, сухой, гладкой, надежной и стабильной. Кроме того, миксер должен быть установлен в помещении с макс. влажностью 75% без соли при температуре от +5 ° C до +35 ° C, и в таком месте, и на рабочем месте, которые не вызывают сбоев или ошибок миксера.

4.2 – ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Миксер поставляется с кабелем питания с 3x1.5 мм² сечения; 1,5 м длиной и вилкой Shuko.

Подключите аппарат к 230В, частота 50 Гц электросети с силой тока 10А, Δ I = 0,03 с помощью дифференциального термоманитного выключателя. Проверьте правильность заземления машины.

Теперь проверьте, что данные на табличке, серийный номер (РИС. 4.) соответствуют указанными характеристиками в накладной.

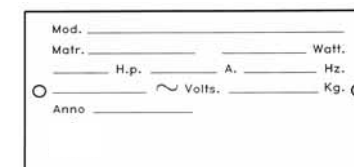


РИС.4 - Табличка—серийный номер