

***Серия РМ***

**Планетарный миксер**

**Руководство  
пользователя**

## **I. Описание изделия**

Планетарный миксер серии РМ – это новый продукт, разработанный нашей компанией. Он оснащен преобразователем частоты вращения для регулировки скорости в соответствии с вашими требованиями.

Оборудование используется для замешивания теста, начинок и взбивания яиц.

Красивый внешний вид, легкость в управлении, безопасность и чистота, высокая производительность – вот характеристики планетарных миксеров серии РМ. Миксеры широко используются в кондитерской промышленности, в гостинично-ресторанном бизнесе, столовых и т.д. в процессе производства хлебобулочных и кондитерских изделий.

## **II. Насадки**

1) крюк используется для перемешивания очень вязких продуктов на низкой скорости. Например, тесто, полученное при смешивании 1 кг муки и 0,47 кг воды. Максимальное количество муки не должно превышать значений, указанных в таблице раздела IX. В противном случае перегрузка может привести к выходу оборудования из строя.

2) лопатка используется для перемешивания продуктов средней вязкости, таких как начинки.

3) венчик используется для перемешивания продуктов низкой вязкости, например, яиц и масла.

## **III. Установка**

Перед началом эксплуатации установите оборудование на жесткой и ровной поверхности. Кабель питания необходимо подсоединять через прерыватель (ток утечки составляет 30 мА). Проверьте, чтобы напряжение питания соответствовало параметрам, указанным на паспортной табличке. Помимо этого проверьте, чтобы прерыватель нормально разрывал контакты, и чтобы расстояние между контактами составляло 3 мм. Провод заземления должен быть надежно подсоединен. Запрещается располагать легковоспламеняющиеся и взрывоопасные предметы и материалы рядом с оборудованием. Помещение, в котором располагается планетарный миксер должно иметь хорошую вентиляцию.

## **IV. Эксплуатация**

1. Установите оборудование на жесткой и ровной поверхности.

2. Перед началом эксплуатации проверьте, чтобы напряжение питания соответствовало параметрам, указанным на паспортной табличке. Провод заземления должен быть надежно подсоединен.

3. Протрите дежу и вал, на который надевается насадка, опустите в дежу ингредиенты, которые будут перемешиваться.

4. Выберите насадку и скорость перемешивания в зависимости от вида продуктов. Это позволит добиться оптимального результата. Если продукт имеет высокую вязкость (например, тесто), скорость будет маленькой. Если использовать высокую скорость для

очень вязких продуктов, то результат перемешивания будет не очень хорошим, а износ оборудования наступит быстрее.

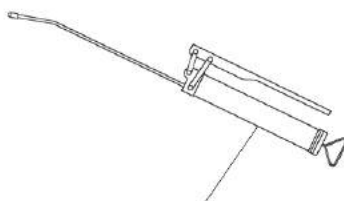
5. Перед пуском оборудования проверьте, чтобы защитная решетка находилась на месте, и поднимите дежу в самое высокое положение. В противном случае миксер не включится.

6. Чтобы продлить срок службы оборудования, не оставляйте его работать на полной мощности в течение длительного времени. Шестерни, расположенные в «голове» миксера необходимо смазывать каждые два месяца.

7. Пошаговая инструкция по нанесению смазки: выключите электропитание; убедившись, что миксер остановился, снимите верхнюю крышку; там есть смазочное отверстие, расположенное под большим шкивом; выкрутите пробку из смазочного отверстия и залейте специальное масло при помощи масляного шприца; примерная разовая порция масла равна 30 г. Закрутите пробку и установите верхнюю крышку на место.



Смазочное отверстие



Масляный шприц

## V. Описание работы

1. В данном изделии преобразователь частоты отвечает за регулировку скорости.

2. Вставьте вилку в розетку и опустите защитную решетку, так как на ней находится защитный микровыключатель. Нажмите на кнопку «START»: миксер начнет работать через 8-10 секунд, постепенно набирая обороты. При повышенной нагрузке миксер автоматически снижает скорость вращения насадки.

3. Преобразователь частоты дает номинальную скорость вращения насадки 10 – 300 об/мин.



Насадка «крюк» наиболее подходит для перемешивания теста на скорости 100 об/мин.



Насадка «лопатка» наиболее подходит для перемешивания начинок на скорости 140 об/мин.



Насадка «венчик» наиболее подходит для перемешивания яиц и крема на скорости 300 об/мин.

4. Перед включением миксера сначала отмерьте нужное количество муки и воды и поместите их внутрь дежи. После этого закрепите дежу, поставьте насадку и поднимите дежу в верхнее положение. Опустите защитную решетку, задайте требуемую скорость и, наконец, нажмите на кнопку «START». Если необходимо остановить миксер, нажмите на кнопку «STOP». Если остановка произошла во время работы миксера, то немедленно нажмите на красную кнопку аварийной остановки «EMERGENCY» и

отключите оборудование от сети. После этого обратитесь в сервисный центр по вопросу выявления неисправностей и ремонта.

5. По окончании работы отключите оборудование от сети и выполните его очистку, подготовив к следующему рабочему дню.

## **VI. Меры предосторожности**

1. Перед началом эксплуатации проверьте, чтобы напряжение в сети соответствовало напряжению, указанному на паспортной табличке. Также проверьте надежность заземления.

2. В целях безопасности запрещено класть посторонние предметы внутрь дежи во время работы миксера.

3. В целях защиты рук запрещено опускать их внутрь дежи во время работы миксера.

4. Выберите желаемую скорость вращения в зависимости от конкретного продукта.

При замешивании теста нельзя использовать скорость, предназначенную для взбивания крема. Это защитит оборудование от выхода из строя.

5. Оборудование не предназначено для безостановочной работы на высокой скорости.

6. Только сервисный специалист может разбирать оборудование.

7. Нельзя очищать миксер, поливая его водой. Используйте влажную тряпку для очистки корпуса.

## **VII. Техническое обслуживание**

1. Держите оборудование в чистоте. Направляющие, по которым поднимается и опускается дежа, должны регулярно смазываться, что обеспечит плавность хода.

2. Шестерни в верхней части миксера должны смазываться каждые два месяца.

3. Для того, чтобы в продукты не попало ничего постороннего, соблюдайте чистоту дежи и вала, на который ставятся насадки.

4. Запрещается снимать защитную решетку. В противном случае это создаст опасность для оператора.

5. Только сервисный специалист может разобрать миксер для ремонта. Отключите оборудование от сети перед тем, как снять верхнюю крышку.

## **VIII. Важные замечания**

1. Данное руководство не должно попасть к лицам с физическими или умственными отклонениями, а также к лицам, обладающим недостаточным опытом или недостаточными знаниями (включая детей).

2. Миксером не могут управлять дети, а также люди, которые болеют, имеют заторможенную реакцию или психическое расстройство.

3. Рядом с миксером дети всегда должны находиться только под наблюдением взрослых. Не разрешайте детям играть с оборудованием.

## IX. Технические характеристики

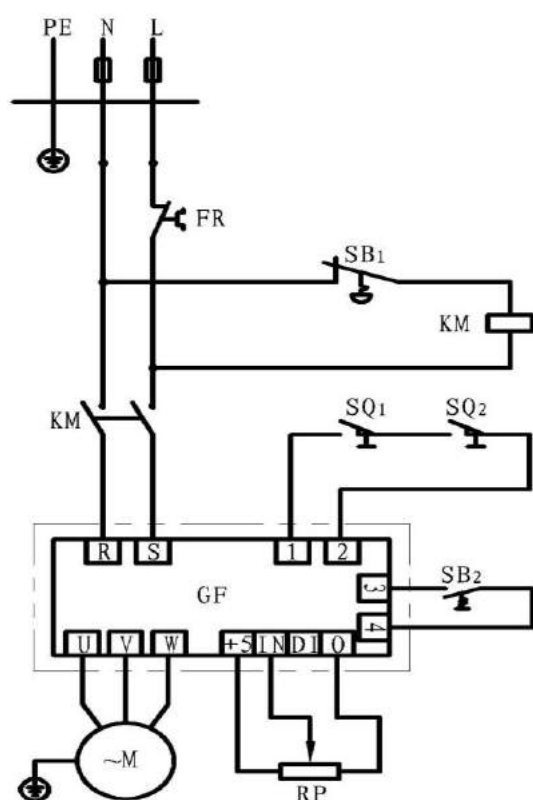
Модель	Объем дежи, л	Напряжение, В	Частота тока, Гц	Макс. загрузка, кг	Мощность, кВт	Скорость вращения, об/мин	Вес, кг	Размеры, мм
PM-20	20	220-240	50-60	6	1,1	100-300	113	689×448×915
PM-25	25	220-240	50-60	8	1,1	100-300	125	689×448×945
PM-30	30	220-240	50-60	10	1,5	100-300	150	800×495×1010
PM-40	40	220-240	50-60	12	2,5	90-230	250	848×605×1360
PM-60	60	220-240	50-60	16	3	90-230	340	960×645×1500

Примечания: производитель оставляет за собой право на внесение изменений без предварительного уведомления. Данные на паспортной табличке считаются стандартными параметрами.

## X. Электрическая схема

1: питание со стороны пользователя (ток утечки равен 30 мА) и надежно подсоединенный провод заземления.

FR: защита от перегрузки



- SB1: кнопка аварийной остановки
- SB2: кнопка START /STOP
- SQ1/SQ2: ползунковый переключатель
- RP: сопротивление
- GF: преобразователь частоты
- KM: контактор
- M: мотор
- L1: лампочка-индикатор

## XI. Неполадки и их устранение

Неполадка	Возможная причина	Способ устранения	
Миксер не работает	1. плохое подключение к электрической сети	1. подключите заново	
	2. кнопка аварийной остановки не вернулась в исходное положение	2. верните кнопку в исходное положение	
	3. нет напряжения после возвращения кнопки аварийной остановки в исходное положение	3.1. отключите устройство защиты мотора от повышенного напряжения	3.1. отключите устройство защиты мотора от повышенного напряжения
		3.2. замените контактор	3.2. замените контактор
	4. нет напряжения после нажатия на кнопку START	4.1. поднимите дежу в рабочее положение	4.1. поднимите дежу в рабочее положение
		4.2. опустите защитную решетку	4.2. опустите защитную решетку
		4.3. замените переключатель	4.3. замените переключатель
5. вышел из строя преобразователь частоты	5. замените преобразователь частоты		
6. вышли из строя другие детали	6. выполните замену деталей		
Мотор работает, но насадка не вращается	1. слишком провисает ремень	1. натяните ремень	
	2. повреждена шестерня	2. замените шестерню	
Повышенный шум в блоке шестерней	1. отсутствие смазки в блоке шестерней	1. добавьте смазку	
Внезапная остановка в процессе работы	1. плохое подключение к электрической сети	1. проверьте надежность подключения к электрической сети	
	2. приподнялась защитная решетка	2. заново опустите защитную решетку	
	3. перегрузка	3. уберите часть продуктов и заново начните перемешивание	

## XII. Комплект поставки

Название	Количество	Примечания
Планетарный миксер	1	
Дежа из нержавеющей стали	1	
Насадка «крюк»	1	
Насадка «лопатка»	1	
Насадка «венчик»	1	
Руководство пользователя	1	
Сертификат о прохождении заводских испытаний	1	