

0595J05X01

06/2015

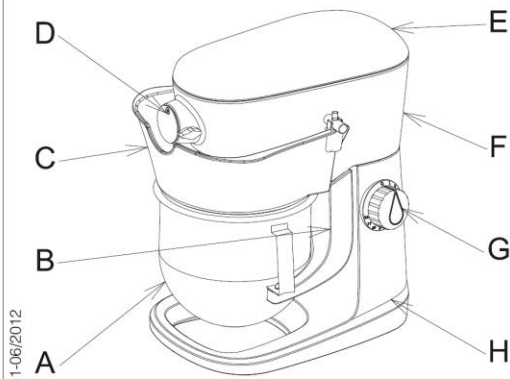
**ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР 5 Л
С ЭЛЕКТРОННОЙ СИСТЕМОЙ УПРАВЛЕНИЯ**

PNC 600190

CE



1.1a



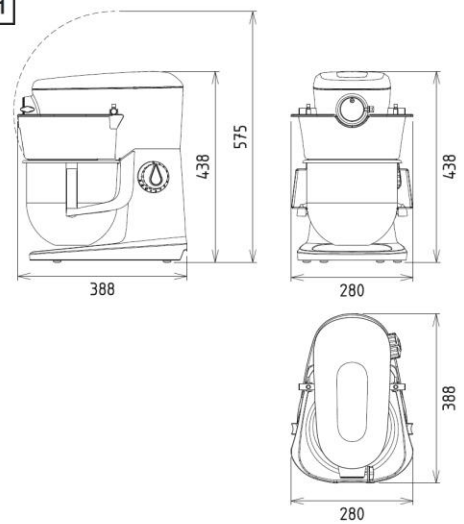
Electromix 01 - 06/2012

1.1b



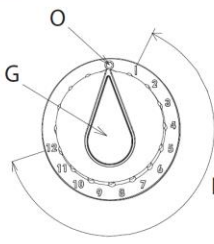
Electromix 02 - 06/2012

2.1



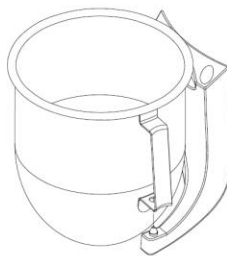
Electromix 03 - 06/2012

3.1



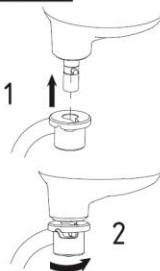
Electromix 04 - 06/2012

3.4a



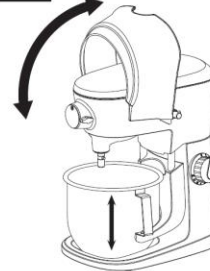
Electromix 05 - 06/2012

3.4b



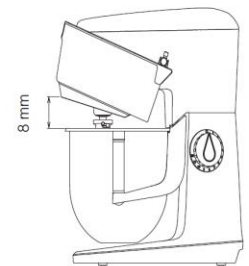
Electromix 06 - 06/2012

3.4c



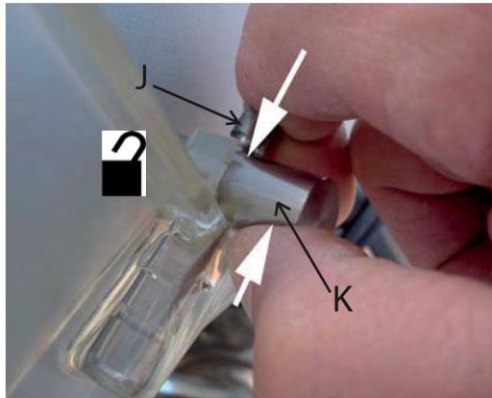
Electromix 07 - 06/2012

6.2



Electromix 08 - 06/2012

3.6a



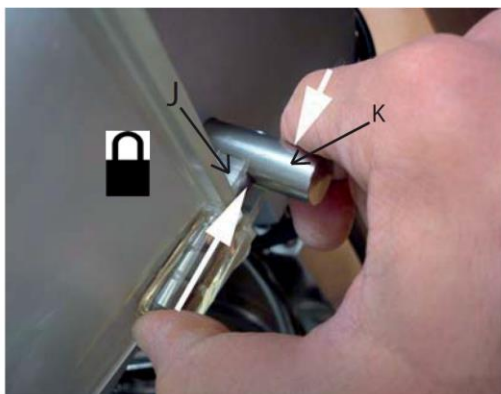
Electromix 09 - 06/2012

3.3

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	V	40 -----> 238										
	HD											
	SD											

Electromix 11 - 06/2012

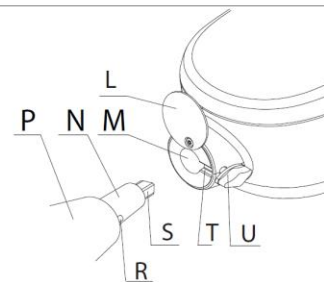
3.6b



Electromix 10 - 06/2012

3.7a

Electromix 12 - 06/2012



3.7b

	VP	70 -----> 420										
Coupe-légumes												
Hachoir												

Electromix 13 - 06/2012



Нумерация иллюстраций, приведенных на первой странице настоящего сборника инструкций, соответствует нумерации параграфов оригинала.

Язык оригинального текста – французский.

Оглавление

Введение.....	4
Общая информация.....	4
1.1. ОПИСАНИЕ.....	4
Установка.....	4
2.1. ГАБАРИТЫ И ВЕС (ориентировочные данные)	4
2.2. РАЗМЕЩЕНИЕ.....	5
2.3. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ	5
Эксплуатация и требования техники безопасности.....	5
3.1. ЭКСПЛУАТАЦИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ	5
3.2. ЗАГРУЗКА ИНГРЕДИЕНТОВ.....	6
3.3. МАКСИМАЛЬНАЯ ЗАГРУЗКА АГРЕГАТА.....	7
3.4. УСТАНОВКА ДЕЖИ И НАСАДОК.....	7
3.5. ПУСК И ВЫБОР РАБОЧЕЙ СКОРОСТИ	7
3.6. УСТАНОВКА/ДЕМОНТАЖ ЗАЩИТНОГО ЭКРАНА.....	8
3.7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ НАСАДКИ	8
Чистка, гигиеничность.....	9
4.1. В ПРОМЕЖУТКАХ МЕЖДУ РАБОЧИМИ ЦИКЛАМИ	9
4.2. ПО ОКОНЧАНИИ РАБОЧЕГО ДНЯ.....	9
Возможные неисправности в работе агрегата, их устранение	9
5.1. АГРЕГАТ НЕ ВКЛЮЧАЕТСЯ:	9
5.2. АНОМАЛЬНЫЙ ШУМ ИЛИ АНОМАЛЬНОЕ ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ	10
5.3. БЛОКИРОВКА НАСАДКИ НА ВАЛУ	10
Техническое обслуживание	10
6.1. МЕХАНИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ	10
6.2. ПРОВЕРКА ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОЙ СИСТЕМЫ.....	11
6.3. ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОМПОНЕНТЫ.....	11
6.4. КООРДИНАТЫ СЛУЖБЫ ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОДДЕРЖКИ	11
СООТВЕТСТВИЕ МЕЖДУНАРОДНЫМ СТАНДАРТАМ	12

Введение

Настоящий сборник инструкций содержит всю информацию, необходимую для правильной и безопасной эксплуатации оборудования, и составлен для облегчения процесса его использования (далее в тексте для обозначения овощечистки используются также термины «агрегат» и «аппарат».)

Приведенные ниже сведения не следует считать длинным и скучным перечнем обязательных для исполнения предписаний. Это скорее свод инструкций, призванный помочь Вам добиться оптимальных рабочих параметров агрегата и, особенно, избежать физического или материального ущерба, возможного при некорректной эксплуатации или неправильном уходе за оборудованием.

Необходимо ознакомить с настоящим сборником инструкций весь персонал, имеющий отношение к транспортировке, монтажу, пуску в эксплуатацию, использованию, техническому обслуживанию, ремонту и утилизации агрегата. Внимательное и заблаговременное изучение инструкции позволит избежать ошибочных действий, способных повредить оборудование или травмировать людей.

Кроме того, необходимо хранить сборник инструкций в доступном для операторов месте поблизости от агрегата, чтобы оператор в любое время мог проконсультироваться по любому вопросу в случае возникновения сомнений.

Если после изучения сборника инструкций, у Вас остались сомнения или неясные моменты относительно эксплуатации агрегата, направляйте Ваши вопросы на завод-изготовитель или в авторизованный сервисный центр. Мы сделаем все, чтобы Вы максимально быстро получили необходимую информационную и/или техническую поддержку для гарантии оптимальной эффективности.

В процессе эксплуатации и обслуживания агрегата необходимо соблюдать нормы техники безопасности, санитарно-гигиенические нормы и нормы защиты окружающей среды, действующие в Вашей стране. Пользователь несет ответственность за обеспечение эксплуатации агрегата в условиях безопасности для людей, животных и окружающих предметов.

Общая информация

1.1. ОПИСАНИЕ

Профессиональный миксер с электронным вариатором скорости предназначен для кулинарного, кондитерского производства и профессиональных комплексов общественного питания для вымешивания теста, смешивания и взбивания различных пищевых ингредиентов: теста, эмульсий, кремов и т.д. Агрегат оснащен специальной горизонтальной муфтой (квадратный вал K12), которая позволяет использовать дополнительные сменные насадки для выполнения самых различных операций.

1.1a

A – Дежа из нержавеющей стали, объемом 5,5 л
B – Крепления дежи
C – Съёмный защитный экран
D – Муфта для крепления дополнительных насадок
E – Защитный картер
F – Корпус
G – Рукоятка управления с положениями СТАРТ/СТОП/ РЕГУЛИРОВКА СКОРОСТИ
H – Опорная платформа

1.1b

Планетарный миксер оснащен 3 стандартными насадками:

V – Крюк для вымешивания теста
W – Лопасть для смешивания
X – Венчик для взбивания

Установка

2.1. ГАБАРИТЫ И ВЕС (ориентировочные данные)

2.1

- Вес брутто в упаковке: 15 кг
- Вес нетто: 12,6 кг вместе с насадками

- Габариты в упаковке: 450 x 350 x 490 мм
- Габариты без упаковки: 388 x 280 x 438 мм

2.2. РАЗМЕЩЕНИЕ

Миксер следует установить на горизонтальную, устойчивую опорную плоскость без резонирующего эффекта (подставку, стол) высотой от 600 до 900 мм от пола.

Для перемещения агрегата, допустимо держать агрегат за верхнюю и заднюю часть основания, защитный экран при этом должен быть закрыт.

Запрещается поднимать агрегат за регулировочную рукоятку в качестве рычага. Необходимо обеспечить освещение рабочего помещения в соответствии с действующими в Вашей стране нормами (Евро-Норматив EN 12464-1 и/или на основании местных норм).

2.3. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

- Миксер работает от однофазной электрической сети.
- Для подключения миксера к электрической сети следует использовать нормализованную герметичную настенную розетку, 2 полюса + земля, допустимый ток 10-16 А, установленную в легко доступном для оператора месте.
- Прежде чем подключить агрегат к электрической сети, убедитесь, что параметры существующей сети соответствуют техническим данным агрегата, указанным в заводском шильдике и параметрам питающего кабеля.



Розетка должна быть заземлена.

ОТСУТСТВИЕ ЗАЗЕМЛЕНИЯ = ОТСУТСТВИЕ ЗАЩИТЫ = РИСК ВЫВОДА АГРЕГАТА ИЗ СТРОЯ

Эксплуатация и требования техники безопасности

3.1. ЭКСПЛУАТАЦИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ



Любое использование агрегата, не указанное напрямую в настоящем руководстве, считается использованием не по назначению и является недопустимым.

- Следует изучить всю прилагаемую документацию.
- К эксплуатации агрегата допускается исключительно квалифицированный персонал, внимательно изучивший инструкцию по эксплуатации.
- Во избежание опасности поражения электрическим током запрещается погружать агрегат в воду и другие жидкости.
- Необходимо отключать агрегат от электрической сети, если он не используется, а также перед установкой/демонтажем компонентов и перед чисткой агрегата.
- Необходимо удостовериться, что рукоятка управления находится в положении СТОП (0):
 - если он не используется



Примечание: Мощность заземляющего устройства определяется в зависимости от дифференциальной остаточной силы тока. В случае несоблюдения инструкций по подключению к сети электропитания гарантия завода-изготовителя аннулируется.

- Агрегат должен быть защищен дифференциальным выключателем и плавким предохранителем мощностью 16 А.
- Электрические характеристики агрегата:

Электропитание (В)	Потребляемая мощность (Вт)	Частота (Гц)	Сила тока (А)
220/240	500	50/60	2,3

- перед установкой или снятием насадок
- перед чисткой.
- Перед чисткой миксера необходимо снять насадки.
- Избегать контакта с движущимися частями миксера.
- Категорически запрещается приближать к движущимся насадкам во время работы миксера руки, волосы, детали одежды, ложки, лопатки и другой инвентарь, чтобы сократить риск травмирования персонала и повреждения агрегата.
- Запрещается использовать агрегат, если:
 - питающий кабель, вилка или розетка имеют повреждения;
 - неисправно какое-либо предохранительное устройство, элемент защиты или ограждение;
 - в работе агрегата были отмечены неполадки, падения и повреждения любого рода.

В этом случае необходимо обратиться в ближайший авторизованный сервисный центр для проверки, настройки и ремонта.

- Использование аксессуаров, не рекомендуемых и не продаваемых заводом-изготовителем, может привести к возгоранию агрегата, поражению электрическим током и т.п.
- Запрещается использовать миксер вне помещения (на улице).
- Предохранять питающий кабель от сдавливания и контакта с острыми кромками (например, ребром стола).
- Предохранять питающий кабель от контакта с горячими поверхностями.
- Запрещается использовать миксер без защитного экрана.
- Запрещается использовать агрегат без дежи.
- СЛЕДУЕТ СОХРАНЯТЬ СБОРНИК ИНСТРУКЦИЙ ДЛЯ ПОСЛЕДУЮЩИХ КОНСУЛЬТАЦИЙ ОБСЛУЖИВАЮЩЕГО ПЕРСОНАЛА.
- Безопасность оператора гарантируется благодаря наличию следующих предохранительных устройств:
 - Защитный экран, обеспечивающий безопасное расстояние до движущейся насадки, при подъеме защитного экрана – мотор останавливается.
 - Пуск миксера возможен только, если держатель дежи находится в рабочем положении, а защитный экран опущен.
 - Время остановки мотора агрегата не превышает 3 секунд при любой скорости вращения насадки.
 - Для повторного пуска агрегата предварительно необходимо перевести

рукоятку управления вариатора в положение «0» (устройство «отключения питания»).

- Система защиты двигателя от перегрузки и перегрева.

G – Рукоятка переключателя – СТАРТ/СТОП/

РЕГУЛИРОВКА СКОРОСТИ  **3.1**

O – Положение «0» - СТОП

I – Положения от 1 до 12 РЕГУЛИРОВКА СКОРОСТИ

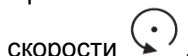
а) Электронная регулировка скорости:

- Поворачивать рукоятку:

По часовой стрелке для увеличения скорости



Против часовой стрелки для уменьшения



скорости



ПРИМЕЧАНИЕ:

Запрещается с силой нажимать на рукоятку потенциометра в крайних положениях во избежание повреждения механизма.

в) Остановка с торможением двигателя:

- Перевести рукоятку в положение «0».



Поднимать защитный экран можно только после полной остановки двигателя миксера во избежание разбрызгивания содержимого.

3.2. ЗАГРУЗКА ИНГРЕДИЕНТОВ

Рекомендуется загружать ингредиенты в дежу до установки дежи на агрегат, особенно это важно для загрузки муки. Для предотвращения распыления муки при загрузке дежи рекомендуется:

- Высыпать муку, не встряхивая упаковку.
- По возможности сначала заливать в дежу воду/жидкость, а затем засыпать муку.
- Не трясти содержимое дежи после загрузки муки.
- Осторожно поместить насадку внутрь дежи перед ее установкой.
- Не трясти пустую упаковку из-под муки, аккуратно свернуть и убрать ее.

Эти простые меры предосторожности позволяют сократить образование мучной пыли и риск проявления аллергии на пыль у персонала.

В некоторых случаях бывает необходимо добавлять ингредиенты в процессе

перемешивания. Проведение этих операций облегчает экран с боковыми расширениями, по которому можно загружать продукты в установленную дежу. Следует избегать попадания продуктов на вращающуюся насадку, так как это может привести к разбрызгиванию ингредиентов.

Запрещается загружать замороженные ингредиенты, кубики льда или иные твердые предметы, например, кусковой сахар или шоколад. Подобные действия способны повлечь блокировку вала или в худшем случае повреждение дежи и насадки.

Важно не превышать максимальный рекомендуемый объем загрузки агрегата во избежание перелива содержимого за края дежи.

3.3. МАКСИМАЛЬНАЯ ЗАГРУЗКА АГРЕГАТА

- Максимальная нагрузка миксера зависит:
 - от используемой насадки;
 - от типа, количества и густоты смешиваемой массы;
 - выбора оптимальной скорости, обеспечивающей наилучший результат



- Чрезмерная нагрузка миксера всегда отрицательно сказывается на качестве конечного продукта и укорачивает срок службы механических компонентов планетарного привода, а также может привести к перегреву двигателя и его резкой блокировке (см. параграф 5.1).
- В таблице рядом приведен максимальный объем загрузки дежи для качественной обработки разных продуктов различными насадками:

ВЕНЧИК	ЛОПАСТЬ	КРЮК
Меренга: Белки яичные 350 гр.	Заварной крем: 500 гр. сухой смеси	Тесто для круассанов: Мука 750 гр.
Бисквит: Белки яичные 400 гр.	Заварное тесто для эклеров: Мука 600 гр.	Тесто для бриошей: Мука 750 гр.
Белки яичные взбитые: 400 гр.	Песочное тесто: Мука 500 гр.	Заварное тесто для эклеров: Мука 600 гр.
Крем шантильи: Сливки взбитые 1 л	Кондитерское тесто: Мука 500 гр.	Кондитерское тесто: Мука 500 гр.
Шоколадный мусс: 500 гр. сухой смеси		Тесто хлебное (60% воды): Мука 750 гр.
Тесто для блинов: На 1,5 л молока		Тесто для пиццы: Мука 400 гр.
		Фарш мясной 1 кг
		Фарш для колбасок: 1 кг
		Паштет 1 кг

3.4. УСТАНОВКА ДЕЖИ И НАСАДОК

- Поднять защитный экран, держатель дежи опускается при этом автоматически.
- Положить насадку внутрь дежи.
- Придвинуть дежу к держателю и надеть ручки



на штырьки.



- Надеть насадку на вал привода, повернуть ее против часовой стрелки , чтобы заблокировать

- Опустить защитный экран, при этом дежа автоматически блокируется



ПРИМЕЧАНИЕ:

Если дежа установлена неправильно, защитный экран не опускается до рабочего положения. Не пытайтесь опустить экран силой. В данном случае нужно отрегулировать положение дежи.

3.5. ПУСК И ВЫБОР РАБОЧЕЙ СКОРОСТИ



Электронный вариатор скорости обеспечивает широкий выбор скоростей работы агрегата, для любого типа смешивания в оптимальных условиях с точки зрения производительности и качества, и облегчает работу оператора.

- Включить агрегат, повернув рычаг G из положения 0 (СТОП) в любое из 12 положений, соответствующих желаемой скорости.

- Запускать агрегат следует, всегда начиная со скорости 1, во избежание разбрызгивания жидких ингредиентов и распыления муки в момент пуска, затем постепенно увеличить скорость в зависимости от типа выполняемого процесса.

V – скорость планетарного привода (об./мин.)

SD – «мягкое» тесто

HD – «жесткое» тесто

- рекомендованная скорость работы.

3.6. УСТАНОВКА/ДЕМОНТАЖ ЗАЩИТНОГО ЭКРАНА

- Для демонтажа защитного экрана проделать следующее:

1) Поднять защитный экран до верхнего стопора
2) При помощи больших и указательных пальцев надавить на оба стержня защитного экрана J, снять стрелки с оси вращения экрана



- Для установки защитного экрана на место проделать следующее:

1) Одновременно вставить до упора оба стержня защитного экрана J в боковые отверстия оси вращения K.

2) При помощи больших пальцев надавить на оба стержня защитного экрана J, опустить экран



Существует единственное правильное положение установки защитного экрана. Запрещается устанавливать его иначе.




3.7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ НАСАДКИ

- Миксер оснащен дополнительным приводом типа K с квадратным валом 12 мм и регулируемой скоростью, для использования дополнительных насадок



- Для установки насадки необходимо проделать следующее:

- Остановить агрегат.
- Выбрать насадку в соответствии с предполагаемой операцией.
- Выкрутить блокировочный винт U.
- Поднять крышку L.
- Поднести насадку P и вставить конус N в муфту M агрегата.
- Вставить шпонку S в ведущий вал муфты M, повернув насадку P.
- Разместить штифт R перед проточкой T и вставить насадку в муфту M до упора.
- Закрутить блокировочный винт U (по часовой

стрелке .

- Выбрать скорость работы в соответствии с используемой насадкой.

Рекомендации по использованию мясорубки.

- После установки мясорубки, ослабить круглую гайку мясорубки (фиксирующую решетку и нож) на 1/4 оборота.

Перед загрузкой в насадку-мясорубку мясо необходимо **подготовить**.

- Удалить кости и сухожилия.
- Нарезать мясо на **длинные тонкие кусочки** (размером с большой палец руки).
- Положить часть мяса в загрузочный лоток насадки-мясорубки.

- Включить миксер, выбрав при помощи регулятора G скорость от 7 до 9.

- Отправлять кусочки мяса по одному в загрузочное отверстие мясорубки, где их подхватывает шнек. **Не рекомендуется чрезмерно заполнять загрузочный канал мясорубки и утрамбовывать мясо толкателем** – это не только не ускорит работы, но и может привести к повреждению агрегата.



Примечание: Использование насадки-мясорубки связано со значительной нагрузкой на мотор. В случае его перегрева срабатывает теплозащита, отключая подачу электропитания на мотор. Следует дать «отдохнуть» агрегату несколько минут перед повторным включением.

Во избежание слишком большой нагрузки и перегрева мотора рекомендуется использовать мясорубку не более 8 – 10 минут подряд, что соответствует переработке примерно 3 кг мяса.



Дополнительные насадки предназначены для выполнения разовых вспомогательных работ, а не для постоянного функционирования с промышленной нагрузкой, которая приведет к преждевременному выходу миксера из строя.



Обязательно остановить миксер, прежде чем снимать или устанавливать новую насадку.

Чистка, гигиеничность

4.1. В ПРОМЕЖУТКАХ МЕЖДУ РАБОЧИМИ ЦИКЛАМИ

3.4 а -b -c 3.6а - b

- Снять дежу, насадку и защитный экран.
- Вымыть дежу и насадки в горячей воде с использованием моющего средства, имеющего жирорастворяющие и дезинфицирующие свойства (если Вы работаете с жирными продуктами), затем ополоснуть чистой водой и вытереть насухо.
- Прочистить группу планетарного привода, вал установки насадки и защитный экран при

помощи губки, смоченной в воде с моющим средством, имеющим дезинфицирующие свойства, затем ополоснуть чистой водой и вытереть насухо.



ПРИМЕЧАНИЕ:

Использовать моющие средства, совместимые с материалами, из которых изготовлены компоненты миксера (алюминий, пластик).

4.2. ПО ОКОНЧАНИИ РАБОЧЕГО ДНЯ

- Отключить агрегат от сети электропитания.
- Демонтировать дежу, насадки, защитный экран.

3.4 а -b -c 3.6а - b

- Вымыть дежу, насадки, защитный экран в воде с использованием моющего средства, имеющего жирорастворяющие и/или дезинфицирующие свойства, затем ополоснуть чистой водой и вытереть насухо. В посудомоечной машине можно мыть дежу, насадки (из нержавеющей стали) и защитный экран.
- Прочистить группу планетарного привода, вал установки насадки, крепления дежи, обратив особое внимание на ручки и опорные плоскости дежи и внешнюю поверхность агрегата, при помощи губки, смоченной в воде с моющим средством, имеющим дезинфицирующие свойства, затем ополоснуть чистой водой и вытереть насухо.
- Проверить состояние и чистоту компонентов миксера.



ПРИМЕЧАНИЕ:

Использовать моющие средства, совместимые с материалами, из которых изготовлены компоненты миксера.

- Запрещается использовать абразивные чистящие средства, которые могут повредить поверхности.



Запрещается использовать для чистки агрегата струю воды под давлением.



Запрещается мыть миксер в посудомоечной машине.

Периодически (по крайней мере, один раз в месяц):

- Протереть направляющие механизма спуска и подъема дежи, а также стержни креплений защитного экрана и смазать их вазелиновым маслом.

Возможные неисправности в работе агрегата, их устранение

5.1. АГРЕГАТ НЕ ВКЛЮЧАЕТСЯ:

- Проверить:
 - Правильно ли подключен агрегат к сети электропитания.
 - Подается ли на розетку электропитание, соответствующее параметрам электросистемы миксера.
 - Правильно ли установлена дежа.
 - Опущен ли защитный экран.
- Если агрегат не запускается после остановки:
 - Выключить агрегат на несколько секунд и включить повторно.

- Если агрегат останавливается во время работы:
 - Термодатчик мотора сработал или электронная система выявила неисправность (перегрузку, перегрев, ...). В случае перегрева мотора подождать несколько минут, прежде чем включать агрегат. Уменьшить загрузку дежи и отсоединить агрегат от сети электропитания, подождать не менее 1 минуты, прежде чем подключать к сети.


- Перевести рукоятку потенциометра в положение «0», прежде чем снова запустить миксер.




Если неисправность не была устранена, следует обратиться в службу технической поддержки поставщика.

5.2. АНОМАЛЬНЫЙ ШУМ ИЛИ АНОМАЛЬНОЕ ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

А) Металлический шум:

- Насадка деформирована и задевает при вращении за стенки дежи.
- Дежа повреждена или неправильно установлена (см. параграф 3.4 ).

- Состояние ремня (см. параграф 6.1 )
- Соединение между мотором и вариатором.



Если неисправность не была устранена, следует обратиться в службу технической поддержки поставщика.

Б) Насадка не двигается из-за недостатка мощности, в то время как мотор работает нормально, проверить:

5.3. БЛОКИРОВКА НАСАДКИ НА ВАЛУ

- Обычно насадка застревает, если агрегат содержится в недостаточной чистоте, или посадочное отверстие насадки деформирована вследствие удара.
- Если происходит блокировка насадки, не следует применять силу. Нужно нанести немного масла (или противоблокировочного средства) и подождать несколько минут, прежде чем приступить к разблокировке насадки.
- Разблокировать насадку постепенно, применяя усилие:

- Поворачивать насадку вперед и назад.
- Слегка постучать по насадке резиновым молотком, предварительно расцепив штыковое соединение.
- В случае необходимости зачистить деформированную насадку тонким абразивом.



Если неисправность не была устранена, следует обратиться в службу технической поддержки поставщика.

Техническое обслуживание

6.1. МЕХАНИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ

- Эта модель миксера нуждается в минимальном техническом обслуживании (подшипники, двигатель и механические узлы снабжены пожизненной смазкой).
- Рекомендуется один раз в год или в случае необходимости проверять натяжение и износ ремня.

Для этого проделать следующее:

- Отключить агрегат от электрической сети.
- Демонтировать верхнюю крышку (винт сзади + шпонка спереди).



ВНИМАНИЕ: не следует сильно надавливать на шпонку во время демонтажа крышки. Достаточно слегка повернуть крышку вперед.

- Если ремень нуждается в натяжении, ослабить 3 блокировочных винта суппорта двигателя, чтобы передвинуть его.



ПРИМЕЧАНИЕ: Зубчатый ремень не должен быть натянут слишком сильно.

- Если ремень нуждается в замене, **сначала необходимо отсоединить датчик скорости, затем** достаточно снять ремень с ведомого шкива, затем снять, приподняв, с ведущего шкива, не изменяя положение мотора.
- Проверить электрические соединения, прочистить и выполнить сборку агрегата, выполняя описанные выше операции в обратном порядке.



Перед проведением любых работ с агрегатом необходимо отключить его от электросети.

6.2. ПРОВЕРКА ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОЙ СИСТЕМЫ

- Следует регулярно проверять правильность функционирования защитных устройств: Двигатель должен останавливаться при подъеме защитного экрана более чем на 8

мм  **6.2**

- Если эта функция не срабатывает:
 - Запрещается эксплуатация агрегата.

Обратитесь за помощью в службу технической поддержки поставщика.



Запрещается использовать агрегат без дежи.

6.3. ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОМПОНЕНТЫ



См. электрические схемы.



- Необходимо регулярно проверять состояние питающего кабеля и электрических компонентов агрегата.
- **Цветовая идентификация проводов:**
 - Мотор: Черный
 - Заземление: В/С Желто-зеленый (230 В) – Зеленый (230 В)
 - Нейтраль: (N) Синий (230 В)

- Фазы: (L) Коричневый (230 В)

- **Идентификация компонентов:**

- C: силовая плата
- S1: Предохранительное устройство защитного экрана
- S2: Датчик наличия дежи
- R: Датчик скорости
- M: Мотор
- F: Термодатчик мотора

6.4. КООРДИНАТЫ СЛУЖБЫ ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОДДЕРЖКИ

В случае необходимости Вы можете обратиться в службу технической поддержки Поставщика.



Для получения информации или оформления заказа на поставку запасных частей необходимо точно указать **код** агрегата, его **серийный номер** и характеристики электросистемы.

Завод-изготовитель оставляет за собой право на внесение модификаций в конструкцию собственной продукции без предварительного ув


СООТВЕТСТВИЕ МЕЖДУНАРОДНЫМ СТАНДАРТАМ

Агрегат был разработан и изготовлен в соответствии со следующими нормативами:

- Общеввропейская Директива по машиностроению 2006/42 СЕЕ.
- Директива СЕМ 2004/108 СЕЕ.
- Директива об ограничении применения опасных веществ 2011/65/EU.

- **2002/96/СЕЕ: «WEEE».**



Символ  на корпусе агрегата обозначает, что данная продукция не может быть отнесена к бытовым отходам. Для утилизации данная продукция должна быть направлена на предприятие, занимающееся переработкой электрического и электронного оборудования. Правильная утилизация оборудования по окончании его срока службы способствует защите окружающей среды и помогает предотвратить ущерб здоровью людей, возможный в случае некорректной утилизации промышленного оборудования. Для получения более подробной информации, касающейся утилизации данного типа оборудования, обращайтесь в коммерческую службу завода-изготовителя или к поставщику, в службу послепродажного обслуживания, а также в местные органы, занимающиеся вопросами переработки отходов.

2006/12/ЕС – Отходы

Агрегат спроектирован таким образом, чтобы не наносить или наносить минимум вреда окружающей среде за счет количества, наличия вредных веществ и увеличения риска загрязнения.

Необходимо соблюдать условия правильной утилизации оборудования.

94/62/ЕС Упаковочные материалы и отходы

Упаковочные материалы выбраны таким образом, чтобы не наносить или наносить минимум вреда окружающей среде за счет количества, наличия вредных веществ и увеличения риска загрязнения.

Утилизировать части упаковки силами соответствующих предприятий, рассортировав их по используемым материалам.

Общеввропейские нормы:

EN 454: Миксеры планетарные – безопасность и гигиеничность.

Соответствие указанным нормативам и стандартам подтверждается:

- Маркировкой СЕ на корпусе агрегата.
- Декларацией соответствия СЕ, предоставляемой вместе с гарантийным сертификатом.
- Сборником инструкций, который должен быть передан оператору агрегата.

Акустическая эмиссия:

- Уровень акустического давления соответствует нормам EN ISO 11201.1 - EN ISO 3744 и составляет менее 77 дБА.

Степень защиты и герметичности агрегата в соответствии с нормой EN 60529-2000:

- для электросистемы и панели управления IP 55
- для остальных компонентов агрегата IP 23.

Электромагнитная совместимость:

- EN 55014.1: Эмиссия.
- EN 55014.2: Иммунитет.

Безопасность агрегата:

- Агрегат был разработан и изготовлен в соответствии со всеми нормами и стандартами, перечисленными выше.
- Перед пуском агрегата в эксплуатацию оператор обязан пройти обучение по использованию данного агрегата и получить информацию об объективных остаточных рисках (обязателен персональный инструктаж на рабочем месте).

Пищевая гигиеничность:

Агрегат изготовлен из материалов, соответствующих следующим нормам и стандартам:

- Директива 1935/ СЕЕ о материалах и предметах, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.
- Норма EN 601: предметы из литого алюминия, предназначенные для непосредственного контакта с продуктами питания.

Все поверхности, контактирующие с продуктами, - гладкие и легко чистятся. Для чистки следует использовать чистящие средства, специально предназначенные для чистки пищевого оборудования, и строго соблюдать все требования производителя средства по его использованию.