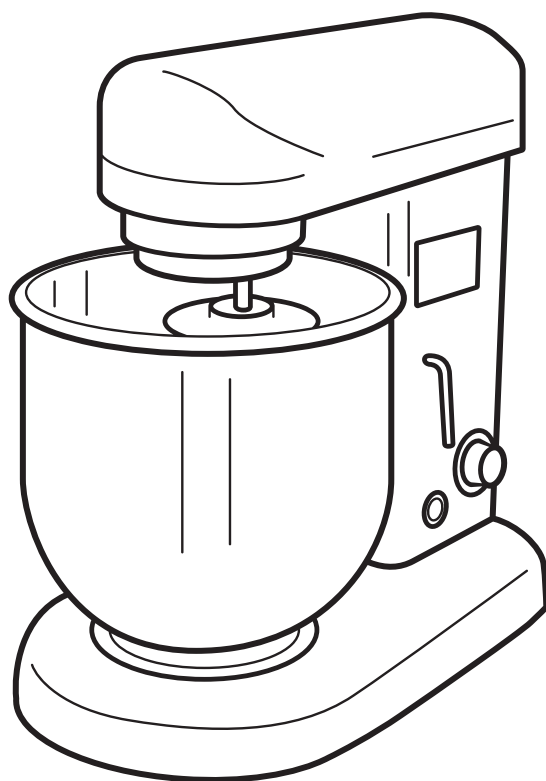




Инструкция по эксплуатации

Планетарные миксеры Dukers
RM5, RM7, RM10



EAC

Содержание

Технические характеристики	2
Комплектация	2
Сведения о гарантии	2
Монтаж и подготовка к работе	3
Техника безопасности	5
Порядок работы	7
Обслуживание и уход	9
Техническое обслуживание и ремонт	10
Транспортировка и хранение	11
Утилизация	11

Технические характеристики

Модель	RM5	RM7	RM10
Объем дежи, л	5	7	10
Параметры сети	220 В, 50 Гц		
Мощность, кВт	0,5		
Габаритные размеры, мм	380 × 240 × 375	380 × 240 × 405	390 × 260 × 445
Масса, кг	13	13,3	15

Производитель оставляет за собой право изменять внешний вид, комплектацию и конструкцию аппарата для улучшения его эксплуатационных характеристик, оставляя без изменения технические характеристики.

Комплектация

Наименование	Кол-во, шт.
Планетарный миксер	1
Дежа	1
Инструкция	1
Насадка «венчик»	1
Насадка «лопатка»	1
Насадка «крюк»	1

Сведения о гарантии

Аппарат имеет производственно-техническое назначение, подлежит обязательному техническому обслуживанию, может быть использован только по прямому назначению, и не подпадает под действие Закона о защите прав потребителей (РФ, Беларусь, Казахстан). Покупатель/Пользователь обязан обеспечить техническое обслуживание аппарата квалифицированным техническим персоналом.

Срок гарантии следует уточнять у продавца, однако он составляет не менее 6 месяцев с момента его продажи по товарной накладной. Гарантия сохраняет свою силу при условии соблюдения пользователем правил эксплуатации, ухода и технического обслуживания, предусмотренных настоящей инструкцией.

Условия предоставления гарантии устанавливаются Договором купли-продажи между Продавцом и Покупателем, а также действующими нормативными актами той страны,

где используется данный аппарат.

При обнаружении производственных дефектов аппарата следует обратиться в компанию, осуществившую продажу аппарата.

Гарантия не распространяется:

- на периодическое обслуживание, наладку и настройку;
- на ремонт или замену частей в связи с их износом;
- на любые изменения с целью усовершенствования и расширения обычной сферы применения аппарата, указанной в настоящей инструкции;
- на неисправности, вызванные неправильной эксплуатацией, использованием аппарата не по назначению или не в соответствии с инструкцией по эксплуатации;
- на неисправности, связанные с несвоевременной чисткой аппарата, недостаточной квалификацией обслуживающего персонала или некорректным технологическим процессом;
- на неисправности, связанные с механическими повреждениями при неправильной транспортировке, попаданием внутрь изделия или в механизмы посторонних предметов, жидкости, дыма или пара, несчастным случаем, стихийным бедствием, воздействием животных, грызунов, насекомых, колебаниями напряжения и частоты в электрической сети, неправильным подключением устройств электрозащиты аппарата;
- на неисправности, вызванные вмешательством или ремонтом лицами, не имеющими достаточной квалификации;
- на неисправности, вызванные использованием нестандартных или некачественных расходных материалов и запчастей;
- на неисправности, связанные с эксплуатацией изделия в области температур, влажности, вентиляции и вибрации, не рекомендованных для данного изделия.

Монтаж и подготовка к работе

Внимание! Все работы по монтажу и пусконаладочным работам должны быть проведены квалифицированным техническим персоналом, имеющим специальное разрешение в соответствии с нормативными актами той страны, где используется данный аппарат.

Не допускается работа на оборудовании без ознакомления с настоящей инструкцией и прохождения инструктажа по технике безопасности. Незнание требований инструкции может привести к травмам и летальному исходу.

Размещение и условия эксплуатации

- Аппарат устанавливается на устойчивом нескользящем горизонтальном основании, на расстоянии не менее 300 мм от стен, пандусов, ступеней, прочего оборудования. Не допускается установка аппарата вблизи моечных ванн, раковин, а также теплового оборудования (печи, плиты).
- Внимание! Аппарат не предназначен для работы на открытом воздухе. Примите меры по защите оборудования от дождя и влаги.

Подключение к электросети

| Внимание! Для вашей безопасности аппарат должен быть заземлён.

- Убедитесь, что напряжение в сети соответствует рабочему напряжению аппарата, проверьте установку устройств защиты и соответствия их номиналу по мощности и характеристикам.
- Устройства защиты должны находиться в непосредственной близости от аппарата или в распределительном щите, если он находится в прямом доступе. Розетка должна соответствовать требованиям безопасности и иметь надежное заземление.
- Электропроводка должна соответствовать номинальной мощности аппарата. Несоответствие может привести к возгоранию.
- Не допускайте нахождение кабеля между предметами и мебелью, которые могут оказать давление и повредить силовую кабель. Не допускайте изгиба и запутывания кабеля.
- Не используйте бытовые удлинители для подключения аппарата.
- Неправильное подключение или неисправность вилки или розетки может привести к возгоранию.

Проверка перед первым использованием

- При транспортировке аппарата может произойти ослабление крепления деталей, электрических соединений и подвижных механизмов, поэтому перед первым запуском следует провести их проверку.
- Перед началом использования удалите с поверхностей аппарата все упаковочные материалы.
- Перед первым использованием очистите оборудование в соответствии с инструкциями раздела «Обслуживание и уход».

Техника безопасности

Внимание! Допуск к работе на данном оборудовании возможен только после ознакомления с настоящим руководством по эксплуатации и прохождения инструктажа по технике безопасности.

Внимание! Несоблюдение требований техники безопасности может привести к повреждению оборудования, пожару, человеческим травмам, в том числе с летальным исходом!

Общие требования и нормативы

- При монтаже, подготовке к работе, эксплуатации, техническом обслуживании и ремонте, наряду с соблюдением требований безопасности, изложенных в настоящей инструкции, необходимо строго соблюдать правила техники безопасности и пожарной безопасности в соответствии с нормативными актами той страны, где эксплуатируется данный аппарат.

Доступ и категории пользователей

- Храните аппарат в недоступном для детей месте.
- Устройство не предназначено для использования детьми, лицами с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицами без опыта и соответствующих знаний. Исключение допускается в случае контроля или инструктажа, выполненного лицом, ответственным за их безопасность.

Размещение и эксплуатация

- Согласно гигиеническим нормам, при работе с оборудованием волосы необходимо убрать назад (рекомендуется использовать защитный головной убор), а также снимать любые потенциально опасные предметы одежды и украшения (свободная одежда, шарфы, шейные платки, галстуки, ожерелья, браслеты, кольца и т. д.).
- Включать миксер можно только при опущенной откидной рабочей голове, установленной деже и насадке.
- Загрузку продуктов следует производить только при полной остановке миксера и инструментов смешивания и выключенном двигателе.
- Во время работы аппарата не подносите руки близко к работающей насадке.
- Не допускается перегружать аппарат.
- Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра.
- Не передвигайте аппарат во время его работы.

Пожарная безопасность, предотвращение перегрева и ожогов

- Не храните огнеопасные предметы в непосредственной близости от аппарата.

Электробезопасность

Внимание! Во всех ситуациях, кроме обычной работы при нормальных условиях, аппарат должен быть полностью отключён от электросети путём извлечения вилки из розетки.

Отключайте вилку из розетки обязательно:

- при неблагоприятных условиях в помещении;
 - при длительных перерывах в использовании;
 - при переносе аппарата;
 - при мойке, очистке или техническом обслуживании;
 - при малейшем подозрении на неисправность;
 - при проведении ремонта.
-
- При отключении электропитания не тяните за кабель, всегда беритесь за вилку.
 - Не прикасайтесь к выключателю, силовому кабелю или вилке мокрыми руками, в ином случае возможно поражение электрическим током.
 - Если вы заметили повреждение силового кабеля, немедленно проведите его замену. В противном случае это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
 - Строго запрещено мыть аппарат открытым источником воды, а также помещать в воду блок мотора-редуктора. Несоблюдение данного правила может привести к повреждению оборудования и человеческим травмам.
 - Не допускайте попадания воды на розетку и выключатель.

Хранение и условия окружающей среды

- При хранении аппарата температура окружающей среды должна быть ниже 45 °С, влажность не должна превышать 85%.

Эксплуатация запрещена:

- при некорректной работе аппарата;
- при повреждении или падении;
- при повреждении питающего кабеля или вилки.

Порядок работы

Назначение аппарата

- Планетарный миксер разработан для гомогенизации, создания эмульсии, взбивания и смешивания продуктов: яиц, муки, сливок и других не очень твердых продуктов.
- Аппарат не предназначен для работы с дрожжевым, слоеным, а также с другими видами крутого теста (для пиццы, пельменей, чебуреков, лапши и пр.).
- Аппарат не предназначен для обработки замороженных продуктов, продуктов, содержащих твердые элементы (например, кости), а также непищевых продуктов.

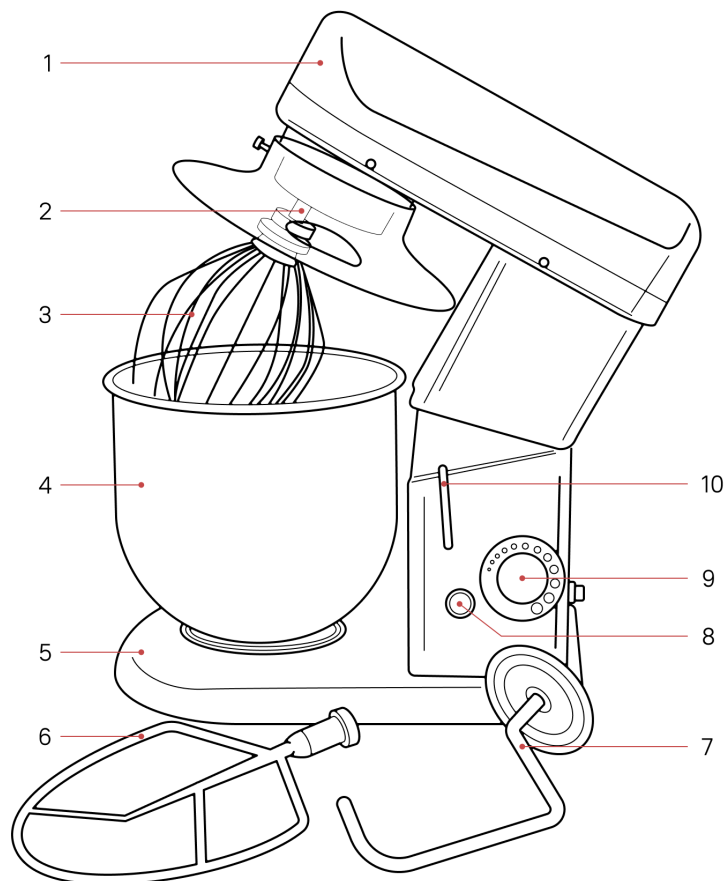
Особенности использования

- Включать миксер необходимо на низкой скорости, после включения можно выбрать нужную скорость.
- При подъеме головы прозвучит звуковой оповещающий сигнал.
- Большинство моделей снабжено концевыми выключателями, которые предотвращают запуск миксера, если откидная рабочая голова находится в верхнем положении. При попытке запуска миксера с поднятой головой, или при подъеме головы миксера в процессе работы, работа миксера будет прекращена, а также раздастся звуковой сигнал, уведомляющий об ошибке. Для деактивации ошибки и звукового сигнала установите голову миксера в рабочее положение, переведите переключатель скоростей в положение «0», затем перезагрузите миксер путем включения и выключения его с помощью сетевого выключателя.
- При правильном использовании насадки при работе не задевают стенки дежи.

Продолжительность работы

- Оборудование предназначено для работы только в повторно-кратковременном режиме с длительностью рабочего цикла не более 20 минут. Это означает, что после каждых 20 минут работы необходима технологическая пауза продолжительностью не менее 15–20 минут.
- Аппарат рассчитан на работу не более 8 часов в сутки – одной рабочей смены. Перегрузка аппарата ведёт к его преждевременному износу.

1. Откидная рабочая голова
2. Вал планетарного привода
3. Венчик
4. Дежа
5. Основание
6. Лопатка
7. Крюк
8. Сетевой выключатель
9. Переключатель скоростей
10. Фиксатор рабочей головы



Последовательность работы

1. Ослабьте фиксатор рабочей головки (10), поднимите рабочую голову (1), зафиксируйте её в верхнем положении;
2. Снимите дежу (4), повернув её по часовой стрелке. Произведите загрузку продуктов;
3. Установите дежу (4) на основание (5) и зафиксируйте её поворотом против часовой стрелки до упора;
4. Установите нужную насадку (венчик (3), крюк (7), лопатка (6)) на вал планетарного привода (2). Для фиксации насадки поверните её на 40° влево на валу;
5. Надавите на рабочую голову (1) чтобы опустить её в горизонтальное положение, после затяните фиксатор рабочей головы (10) для фиксации положения головы (1);
6. Включите электропитание (вставьте вилку в розетку);
7. Установите минимальную скорость при помощи переключателя скоростей (9);
8. Запустите миксер, переведя сетевой выключатель (8) в положение «вкл»;
9. Установите нужную скорость при помощи переключателя скоростей (9);
10. После завершения работы, следует выключить миксер, установив минимальную скорость при помощи переключателя скоростей (9), затем переведите сетевой выключатель (8) в положение «выкл»;
11. Отключите аппарат от сети электропитания.

Назначение насадок

Крюк: используется для замешивания жидкого теста или других не липких продуктов на низкой скорости. Цикл работы – до 20 минут работы, далее перерыв не менее 20 минут. Объем разовой загрузки: не более 30% заполнения дежи продуктом.

Лопатка: используется для смешивания сыпучих, пастообразных или рубленых продуктов на средней скорости. Цикл работы – до 20 минут работы, далее перерыв не менее 20 минут. Объем разовой загрузки: не более 40% заполнения дежи продуктом.

Венчик: используется для взбивания яиц, масла, белков, крема и других жидких продуктов на высокой скорости. Цикл работы – до 20 минут работы, далее перерыв не менее 20 минут. Объем разовой загрузки: не более 60% заполнения дежи продуктом.

Нарушение правил эксплуатации приведёт к поломкам аппарата вплоть до полной его непригодности без возможности восстановления.

Обслуживание и уход

Все работы по обслуживанию выполняются на оборудовании, отключенном от электросети.

Меры предосторожности

- **Не допускается мыть съемные узлы оборудования в посудомоечной машине.**
- Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, металлические губки и щетки, колющие и режущие предметы, агрессивные и хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.
- Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т. п.), необходимо отключить электропитание и тщательно очистить оборудование.

Правила мойки

- Необходимо промывать съемные узлы миксера, входящие в контакт с продуктом, после каждого использования.
- Протрите корпус оборудования чистой влажной губкой или тканью и вытрите насухо. Особенно тщательно следует очищать гнездо для установки дежи и насадок.
- Вымойте съемные узлы миксера (дежа и насадки) теплым мыльным раствором, тщательно ополосните чистой водой и вытрите насухо.

- Для дезинфекции дежи и насадок следует замочить их в 3% растворе хлорида натрия, затем тщательно ополоснуть чистой водой и вытереть насухо.
- Во избежание повреждений не допускается бросать или ронять узлы миксера, а также складывать их друг на друга при мытье.

Техническое обслуживание и ремонт

Общие положения

Внимание! Работы по обслуживанию и ремонту должны проводиться при полностью отключенном электропитании, путём перевода вводного выключателя в положение «ВЫКЛ» и отсоединением вилки от розетки, с привлечением квалифицированного технического персонала.

Техническое обслуживание аппарата должно проходить в соответствии с нормативными документами страны, где используется данный аппарат. Представленный в данной инструкции перечень работ носит рекомендательный характер.

Ремонт аппарата должен осуществляться квалифицированным техническим персоналом. Изменение конструкции аппарата запрещено.

Работа на заведомо неисправном аппарате категорически запрещена.

С Продавца и Производителя не может быть востребовано возмещение прямого или косвенного ущерба, который мог явиться следствием аварии или при работе на неисправном аппарате.

Перечень работ при техническом обслуживании

- Проведите инструктаж и проверку знаний по правилам эксплуатации персонала, работающего с аппаратом.
- Проведите опрос персонала, работающего с аппаратом, на предмет выявления нехарактерной работы аппарата.
- Произведите визуальную проверку состояния аппарата.
- Проверьте отсутствие оголенных проводов.
- Проверьте целостность линии заземления и цепи заземления самого аппарата (от зажима заземления до доступных металлических частей – сопротивление должно быть не более 0,1 Ом).
- Выполните протяжку контактных токоведущих групп, датчиков, реле/контакторов, блокировочных микровыключателей, тепловой/токовой защиты и иных элементов аварийного отключения, нагревательных элементов, сигнальной арматуры, облицовок, крепежных элементов, подвижных узлов аппарата (если таковые есть).
- Смазку планетарного механизма и проверку натяжения приводного ремня

рекомендуется проводить раз в 3–6 месяцев, в зависимости от интенсивности использования миксера.

Действия при неисправностях

В случае нехарактерной работы аппарата, отличной от нормальной, необходимо обесточить аппарат путём перевода вводного выключателя в положение «ВЫКЛ» или отсоединением вилки от розетки и обратиться в сервисную службу.

Транспортировка и хранение

- Данный аппарат можно транспортировать любым видом транспорта в соответствии с предупредительными надписями на таре, а также с правилами, действующими на конкретном виде транспорта.
- При погрузке и транспортировке аппарат нельзя кантовать и подвергать ударам.
- Перемещать транспортную тару по наклонной поверхности можно соблюдая требования «ВЕРХ» под углом не более 15%.
- Транспортировка аппарата железнодорожным и автомобильным транспортом должна производиться в крытых транспортных средствах.
- После транспортировки аппарат должен быть работоспособным и не иметь повреждений.
- Аппарат должен храниться в транспортной упаковке в складских помещениях, обеспечивающих защиту от воздействия атмосферных осадков и механических повреждений.
- Не допускайте тряски аппарата.
- Не храните аппарат в перевёрнутом виде.

Утилизация

После прекращения эксплуатации аппарата, по истечении установленного срока службы, организации, осуществляющей эксплуатацию, необходимо передать его лицу, ответственному за утилизацию.

Утилизацию аппарата производить по общим правилам переработки вторичного сырья в соответствии с нормативными актами страны, где аппарат проходит утилизацию.