

0595J00301

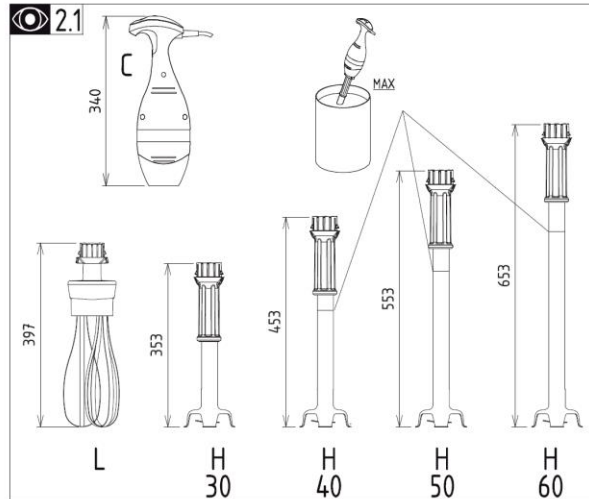
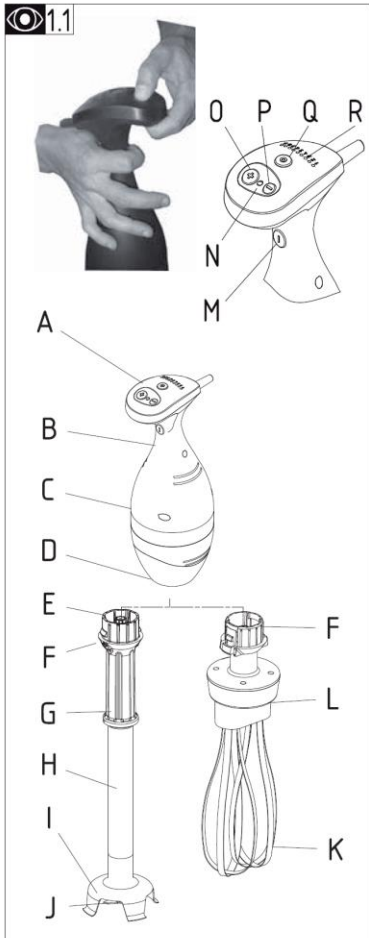
02/2016

ПОГРУЖНОЙ МИКСЕР/ГОМОГЕНИЗАТОР  
B3000 / BERMIXER PRO



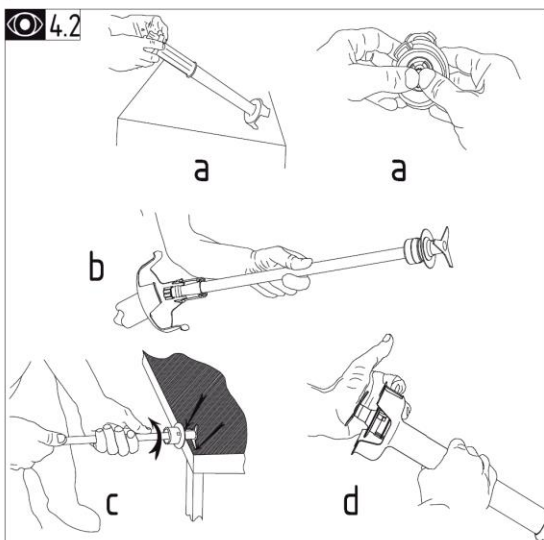
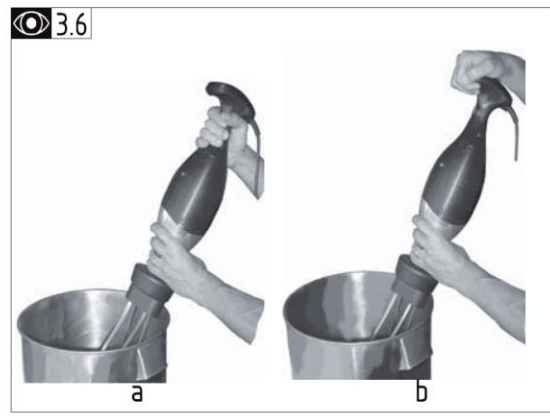
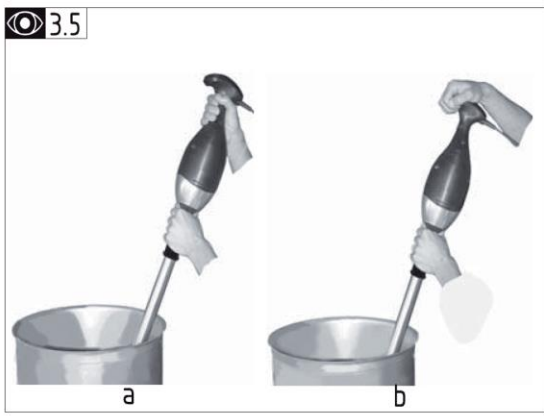
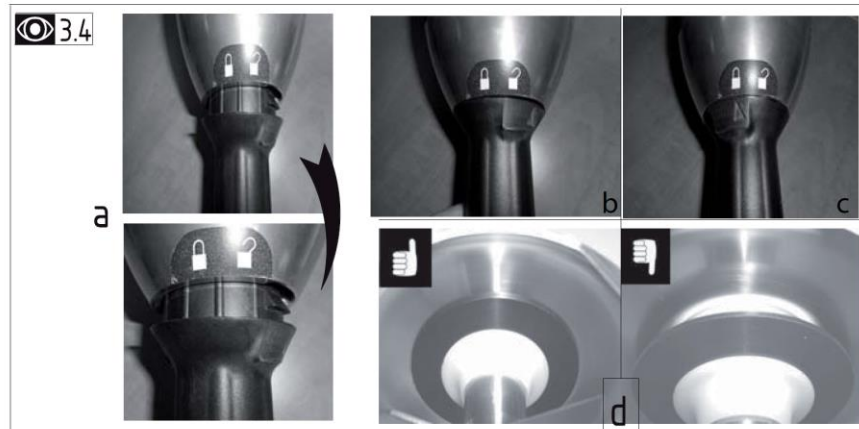
CE





**2.2**

A (V)	B (W)	C (Hz)	D (A)
230	350	50	1,7
115	350	60	3,4
230	440	50	2,2
115	450	60	4,2
230	550	50	2,6
115	550	60	5,2
230	650	50	3,3
115	650	60	6,6
230	750	50	3,4
115	750	60	6,8









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

## МОДЕЛЬНЫЙ РЯД ПОГРУЖНЫХ МИКСЕРОВ

V3000 – 40 – длина 43 см, в комплекте с венчиком или без него, мощность от 350 Вт до 750 Вт.  
 V3000 – 50 – длина 53 см, в комплекте с венчиком или без него, мощность от 350 Вт до 750 Вт.  
 V3000 – 60 – длина 63 см, в комплекте с венчиком или без него, мощность от 350 Вт до 750 Вт.

## ОГЛАВЛЕНИЕ

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД ПОГРУЖНЫХ МИКСЕРОВ	3
ОГЛАВЛЕНИЕ	3
ВВЕДЕНИЕ	4
ОПИСАНИЕ	4
1.1. Описание агрегата	4
УСТАНОВКА	4
2.1. Габариты - вес (ориентировочные данные)  2.1	4
2.2. Подключение к сети электропитания	4
ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНАЯ СИСТЕМА	5
3.1. Встроенные предохранительные элементы – Правила применения	5
3.2. Функционирование  1.1	5
I СТАНДАРТНАЯ ВЕРСИЯ АГРЕГАТА	5
II ВЕРСИЯ АГРЕГАТА С НЕПРЕРЫВНЫМ НАЖАТИЕМ КНОПКИ ПУСКА	6
3.3. Крепление венчиков	7
3.4. Установка и демонтаж блендерной трубки и венчика  3.4	7
3.5. Использование насадки БЛЕНДЕР	7
3.6. Использование насадки ВЕНЧИК	8
3.7. Базовые рецепты	8
ЧИСТКА АГРЕГАТА, ХРАНЕНИЕ	9
4.1. Чистка между двумя рабочими циклами	9
4.2. По окончании рабочего дня	9
4.3. Хранение  4.3	10
ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ, ИХ ПРИЧИНЫ И СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ	10
5.1. Агрегат не включается	10
5.2. Аномальный шум	10
5.3. Падение агрегата в жидкость	11
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	11
6.1. Механические детали	11
6.2. Электрические компоненты	11
6.3. Координаты службы технической поддержки	12
СООТВЕТСТВИЕ МЕЖДУНАРОДНЫМ СТАНДАРТАМ	12

## ВВЕДЕНИЕ

Настоящий сборник инструкций содержит всю информацию, необходимую для правильной и безопасной эксплуатации миксера, и создан для облегчения процесса его использования (далее в тексте для обозначения миксера 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 машину 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, чтобы гарантировать оптимальную эффективность функционирования агрегата.

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.

## ОПИСАНИЕ

### 1.1. Описание агрегата

- Погружной миксер/гомогенизатор предназначен для выполнения следующих операций на профессиональной кухне:
  - Перемешивание, измельчение, гомогенизация супов и соусов с использованием насадки БЛЕНДЕР.
  - Перемешивание, эмульгирование, взбивание яичных белков, майонеза или пюре с использованием насадки ВЕНЧИК.
- В случае использования агрегата для других целей НЕОБХОДИМО ПРОКОНСУЛЬТИРОВАТЬСЯ С ЗАВОДОМ-ИЗГОТОВИТЕЛЕМ.
- Миксер предназначен исключительно для использования на профессиональной кухне. К эксплуатации миксера допускается квалифицированный персонал после изучения настоящего сборника инструкций.
- Запрещается использовать погружной миксер в помещении со взрывоопасной средой.



<b>A</b>	Верхняя точка захвата
<b>B</b>	Нижняя точка захвата
<b>C</b>	Моторный блок
<b>D</b>	Нижняя крышка
<b>E</b>	Центратор
<b>F</b>	Байонетное крепление
<b>G</b>	Рукоятка насадки БЛЕНДЕР
<b>H</b>	Трубка БЛЕНДЕРА
<b>I</b>	Защитный экран БЛЕНДЕРА
<b>J</b>	Ножи
<b>K</b>	Венчик
<b>L</b>	Механизм венчика
<b>M</b>	Кнопка «I» СТАРТ
<b>N</b>	Индикатор перегрева
<b>O</b>	Кнопка увеличения скорости «+»
<b>P</b>	Кнопка уменьшения скорости «-»
<b>Q</b>	Кнопка «O» СТОП
<b>R</b>	Световой индикатор скорости

## УСТАНОВКА

### 2.1. Габариты - вес (ориентировочные данные)



### 2.2. Подключение к сети электропитания

Эти модели погружных миксеров Класса II (с двойной изоляцией корпуса) предназначены для работы от монофазной электросети переменного тока и не требуют заземления.

Универсальный двигатель защищен от проникновения насекомых.

- Для подключения агрегата необходимо подготовить стандартную настенную

монофазную розетку (10А), защищенную автоматическим размыкателем или плавким предохранителем (10 А).

- Удостовериться, что напряжение сети совпадает с напряжением, указанным в шильдике с техническими данными агрегата и на этикетке питающего кабеля.
- Перед пуском в эксплуатацию рекомендуется прочистить насадки. Для


этого см. параграф 4.2 «Чистка агрегата по окончании работы».



- Технические характеристики:
  - A – Напряжение (В)
  - B – Номинальная мощность (Вт)
  - C – Частота (Гц)
  - D – Сила тока (А)

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНАЯ СИСТЕМА

### 3.1. Встроенные предохранительные элементы – Правила применения

- Безопасность оператора обеспечена в соответствии с нормой EN12853:
  - Двойной изоляцией агрегата (Класс II).
  - Необходимостью одновременно нажать на 2 кнопки для пуска агрегата (кнопка «O» и кнопка «M») после его отключения (система размыкания цепи).
  - Защитой двигателя от чрезмерной нагрузки и перегрева при помощи плавкого предохранителя.
  - Расстоянием между рабочей частью насадки и точками захвата на корпусе.
  - Защитным экраном насадки БЛЕНДЕР.
  - Соблюдением правил техники безопасности, приведенных в настоящем сборнике инструкций.
- Оператор, использующий переносной миксер обязан строго придерживаться следующих инструкций по технике безопасности:
  - **Всегда отключать агрегат от сети электропитания перед установкой или демонтажом насадки БЛЕНДЕР или насадки ВЕНЧИК.**
  - **Запрещается включать агрегат, если насадка не погружена в контейнер с продуктом; максимальный уровень погружения – 2/3 длины насадки. (см. метку максимального уровня погружения)** .
  - Контейнер с продуктом должен быть устойчивым и установленным на удобной для оператора высоте.

- Во избежание образования брызг (особенно если продукт горячий) следует погружать насадку до дна контейнера, соблюдая максимальный уровень погружения, до включения и вынимать насадку из контейнера с продуктом после полной ее остановки



- Во избежание риска контакта рук оператора с острыми ножами включать агрегат только после погружения насадки в контейнер с продуктом.
- Отключать агрегат сразу после завершения работы.
- Категорически запрещается прочищать или мыть насадку, если агрегат включен в сеть. Прежде чем приступить к чистке, необходимо выключить агрегат из сети электропитания и отсоединить насадку.
- Корпус двигателя агрегата без насадки устойчиво располагается в вертикальном положении на рабочем столе.



Любое применение агрегата, отличное от описанного в настоящем сборнике инструкций, считается применением не по назначению и является недопустимым.

### 3.2. Функционирование

#### I СТАНДАРТНАЯ ВЕРСИЯ АГРЕГАТА

##### а) Пуск

- Следует соблюдать нормы техники безопасности, перечисленные в параграфе 3.1.
- Взять миксер в точках захвата А и В моторного блока С.
- Одновременно нажать на кнопку «I» (M) и зеленую кнопку «+» (O). Происходит пуск миксера на минимальной скорости вращения.

- Отпустить кнопки (M) и (O). Миксер продолжает работать на скорости 3 для моделей мощностью 350 Вт и 450 Вт, и на скорости 2 для моделей мощностью 550 Вт, 660 Вт и 750 Вт.

##### б) Стоп

- Нажать на красную кнопку «0» (Q).

##### в) Выбор рабочей скорости

При остановке агрегата более чем на 30 секунд, повторный пуск осуществляется снова на скорости 3 для моделей мощностью 350 Вт и 450 Вт, и на скорости 2 для моделей мощностью 550 Вт, 660 Вт и 750 Вт.

При остановке агрегата менее чем на 30 секунд повторный пуск осуществляется на скорости, выбранной в последний раз перед остановкой. Т.е. можно не регулировать скорость повторно при краткой остановке агрегата (менее 30 секунд), например, для визуального контроля процесса приготовления.

г) Увеличение скорости

Нажать несколько раз на зеленую кнопку «+» (О).

Скорость увеличивается постепенно при каждом нажатии зеленой кнопки «+» (О).

Если держать зеленую кнопку «+» (О) нажатой более 1 секунды скорость сразу увеличивается до максимальной.

д) Уменьшение скорости

Нажать несколько раз на черную кнопку «-» (Р).

Скорость уменьшается постепенно при каждом нажатии на черную кнопку «-» (Р).

Если держать черную кнопку «-» (Р) нажатой более 1 секунды скорость сразу уменьшается до минимальной.

*Примечания:*

1) Нажатие зеленой кнопки «I» на корпусе двигателя в точке захвата В во время работы агрегата не оказывает на его функционирование никакого действия.

2) Красный световой индикатор перегрузки двигателя (N) мигает при перегреве двигателя. Мигающий индикатор не говорит о реальном риске повреждения агрегата, тем не менее, лучше немного снизить рабочую скорость до тех пор, пока световой индикатор не погаснет полностью. Если не уменьшать скорость при мигающем световом индикаторе перегрева, агрегат продолжит работу в выбранном режиме, но может в скором времени остановиться из-за перегрева двигателя. В таком случае красный световой индикатор перегрузки двигателя (N) будет гореть постоянно до полного остывания двигателя.

Таким образом срабатывает защита агрегата от перегрева, возможного при длительной работе в густой среде. В этом случае миксер выключается автоматически, красный световой индикатор горит постоянно. Необходимо подождать несколько минут, пока двигатель остынет, выключить агрегат и снова его включить. Если двигатель остыл, после включения красный световой индикатор мигать не должен. Если индикатор мигает, следует оставить агрегат в покое еще на некоторое время, затем выключить и включить.

3) Если вы работали на скорости ниже 3, рекомендуется остановить агрегат более чем на 30 секунд, или выключить и включить агрегат.

---

## II ВЕРСИЯ АГРЕГАТА С НЕПРЕРЫВНЫМ НАЖАТИЕМ КНОПКИ ПУСКА

а) Пуск

- Соблюдать нормы техники безопасности, перечисленные в параграфе 3.1.

- Взять миксер в точках захвата А и В блока двигателя С.

- Одновременно нажать на кнопку «I» (М) и зеленую кнопку «+» (О). Происходит пуск миксера на скорости 3 для моделей мощностью 350 Вт и 450 Вт, и на скорости 2 для моделей мощностью 550 Вт, 660 Вт и 750 Вт.

- Отпустить кнопку «+» (О), продолжая держать нажатой зеленую кнопку (М).

б) Стоп

- Отпустить зеленую кнопку (М).

в) Выбор рабочей скорости

При остановке агрегата более чем на 30 секунд, повторный пуск осуществляется снова на скорости 3 для моделей мощностью 350 Вт и 450 Вт, и на скорости 2 для моделей мощностью 550 Вт, 660 Вт и 750 Вт.

При остановке агрегата менее чем на 30 секунд повторный пуск осуществляется на скорости, выбранной в последний раз перед остановкой.

Т.е. можно не регулировать скорость повторно при краткой остановке агрегата (менее 30 секунд), например, для визуального контроля процесса приготовления.

г) Увеличение скорости

Нажать несколько раз на зеленую кнопку «+» (О).

Скорость увеличивается постепенно при каждом нажатии зеленой кнопки «+» (О).

Если держать зеленую кнопку «+» (О) нажатой более 1 секунды скорость сразу увеличивается до максимальной.

д) Уменьшение скорости

Нажать несколько раз на черную кнопку «-» (Р).

Скорость уменьшается постепенно при каждом нажатии на черную кнопку «-» (Р).

*Примечания:*

2) Красный световой индикатор перегрузки двигателя (N) мигает при перегреве двигателя. Мигающий индикатор не говорит о реальном риске повреждения агрегата, тем не менее, лучше немного снизить рабочую скорость до тех пор, пока световой



индикатор не погаснет полностью. Если не уменьшать скорость при мигающем световом индикаторе перегрева, агрегат продолжит работу в выбранном режиме, но может в скором времени остановиться из-за перегрева двигателя. В таком случае красный световой индикатор перегрузки двигателя (N) будет гореть постоянно до полного остывания двигателя.

Таким образом срабатывает защита агрегата от перегрева, возможного при длительной работе в густой среде. В этом случае миксер выключается автоматически, красный световой индикатор горит

постоянно. Необходимо подождать несколько минут, пока двигатель остынет, выключить агрегат и снова его включить. Если двигатель остыл, после включения красный световой индикатор мигать не должен. Если индикатор мигает, следует оставить агрегат в покое еще на некоторое время, затем выключить и включить.

3) Если вы работали на скорости ниже 3, рекомендуется остановить агрегат более чем на 30 секунд, или выключить и включить агрегат.

### 3.3. Крепление венчиков

- Соблюдать нормы техники безопасности, перечисленные в параграфе 3.1.
- Совместить прорезь на муфте каждого из венчиков с горизонтальным стрержнем в нише редукторного блока и надавить до блокировки

венчика. При этом ободок каждого из венчиков не должен выступать наружу за пределы редукторного блока.

- Для демонтажа потянуть за каждый венчик.

### 3.4. Установка и демонтаж блендерной трубки и венчика



- Соблюдать нормы техники безопасности, перечисленные в параграфе 3.1.

1) Установка насадок БЛЕНДЕР и ВЕНЧИК.

а) Вставить центратор (E) внутрь фланца (D) моторного блока, расположив байонетные крепления F в соответствии с метками на



фланце D.

б) Аккуратно поворачивая центратор E внутри



фланца D, закрепить его

**Центратор должен вставать на место без усилий.**

в) Повернуть насадку на четверть оборота,



чтобы совместить знак



на насадке со знаком на моторном блоке



г) Проверить, что нож J не вышел из трубки блендера во время установки насадки



В противном случае:

- Снять насадку (см. параграф 3.4.2).

- Установить на место нож J



- Повторить процедуру установки насадки (см. параграф 3.4.1).

2) Демонтаж насадок БЛЕНДЕР и ВЕНЧИК.

а) Повернуть на четверть поворота рукоятку G,



чтобы совместить знак



на насадке со знаком на моторном блоке.

б) Отсоединить рукоятку насадки от фланца D.



Примечание: невозможно демонтировать группу «вал + ножи», если насадка БЛЕНДЕР уже установлена на моторный блок. Для выполнения этой операции необходимо сначала снять насадку БЛЕНДЕР.



Обязательно отключить агрегат от сети электропитания, прежде чем устанавливать или демонтировать насадки.

### 3.5. Использование насадки БЛЕНДЕР

- Соблюдать нормы техники безопасности, перечисленные в параграфе 3.1.

- Погрузить миксер в контейнер с продуктом до МАКСИМАЛЬНОГО уровня (метка расположена на уровне 2/3 длины насадки)



- Включить миксер и выбрать максимальную скорость работы, для этого нажать и держать нажатой более 1 секунды зеленую кнопку «+» (O) (см. параграф 1.1).

- При использовании насадок с трубками длиной 40, 50 или 60 держать миксер следует одной рукой в точке (G) на трубке, а другой в точке (A) или (B) на моторном блоке, в зависимости от положения контейнера.

- При использовании насадки с трубкой длиной 30 запрещается держать миксер в точке (G), поскольку она находится слишком близкой к ножевой группе. В этом случае держать миксер следует только в точках (A) и (B) на корпусе

двигателя  3.5a-b

- Слегка наклонить миксер и начать работу так, чтобы ножи БЛЕНДЕРА не касались дна контейнера. Образующаяся воронка затягивает под ножи весь объем продукта.

- Затем поставить миксер на дно контейнера вертикально, чтобы завершить операцию, не прилагая дополнительных усилий.

- Вынимать миксер из контейнера с продуктом можно только после полной остановки вращения насадки.

- Если уровень продукта в контейнере превышает максимальную глубину погружения миксера, следует использовать специальный держатель для миксера, который

устанавливается на борт контейнера (поставляется дополнительно по желанию заказчика).

- Выключить агрегат и вынуть его из контейнера с продуктом.

**ВНИМАНИЕ:** во время перемешивания/измельчения горячих продуктов (например, супов) держать миксер следует в точках захвата на корпусе двигателя. Это предохранит Ваши руки от ожогов, т.к. стальная трубка нагревается от горячего продукта.

Запрещается опускать миксер в продукт глубже отметки максимального погружения.

 2.1



Запрещается включать агрегат, если насадка не погружена в продукт.



Во избежание разбрызгивания продукта запрещается вынимать миксер из контейнера с продуктом, не выключив агрегат.

### 3.6. Использование насадки ВЕНЧИК

- Соблюдать нормы техники безопасности, перечисленные в параграфе 3.1.



Выполнять пуск агрегата всегда на минимальной скорости, особенно при обработке густых продуктов (пюре, тесто для оладий и т.д.).

- Включить агрегат (см. параграф 3.2).

- Держать агрегат следует одной рукой **за ободок над** муфтой насадки ВЕНЧИК, а другой в точке (A) или (B) на корпусе двигателя, в зависимости от положения контейнера

 3.6A-B

- Если скорость взбивания кажется Вам недостаточной, увеличивайте ее постепенно, обращая внимание на брызги.

- Во время работы траектория движения венчика должна быть направлена по кругу от

центра контейнера к его краям (для взбивания, например, яичных белков или майонеза).

**ВНИМАНИЕ:**

- Категорически запрещается держать миксер за муфту редукторного блока насадки ВЕНЧИК. Рука оператора может соскользнуть вдоль муфты и попасть в венчик. Редукторный блок ни в коем случае не является точкой захвата агрегата.

- Запрещается продевать руку или пальцы внутрь проволочной части венчика. Запрещается блокировать насадку ВЕНЧИК во время работы миксера.

- Во избежание повреждения венчика, чрезмерной вибрации агрегата и образования брызг не стоит использовать агрегат для взбивания на максимальной скорости. Слишком высокая скорость не улучшает качество взбивания.

### 3.7. Базовые рецепты

а) Для насадки БЛЕНДЕР

- Любые виды супов, супов-пюре, в том числе рыбных.

- Измельчение фруктов и овощей, гренок для приготовления панировочных сухарей, приготовление супа-крема из шпината.

б) Для насадки ВЕНЧИК:



- Картофельное пюре:
  - Аккуратно слить воду из свежесваренного картофеля.
  - Внимание: до 6 кг пюре – использовать сразу насадку ВЕНЧИК; для большего количества картофеля – до 20 кг или в случае, если картофель недостаточно разварился, для первичного грубого измельчения использовать насадку БЛЕНДЕР на высокой скорости, затем использовать насадку ВЕНЧИК.*
  - Выбрать среднюю скорость (1 - > 4).
  - Начать измельчение картофеля, двигая миксер от центра к краям контейнера.
  - Добавить специи, затем горячее молоко, увеличив скорость вращения насадки до МАКСИМАЛЬНОЙ, далее перемешивать до

#### ЧИСТКА АГРЕГАТА, ХРАНЕНИЕ

- Соблюдать нормы техники безопасности, перечисленные в параграфе 3.1.

получения идеального воздушного тонко протертого пюре.

- Майонез (5 литров):
  - Выполнить пуск агрегата на средней скорости.
  - Постепенно увеличивать скорость в зависимости от количества продукта.
    - Яичные белки (до 60 яиц):
  - Начать взбивание (до белого цвета) на малой скорости.
  - Продолжить и завершить взбивание белков на высокой скорости, чтобы гарантировать увеличение объема и устойчивость формы.
    - Прочие продукты:
  - Кондитерские кремы – с маслом, взбитые сливки с ванилью (шантильи), бисквитное тесто, безе, пудинги, тесто для эклеров, суфле и т.д.

#### 4.1. Чистка между двумя рабочими циклами

- Погрузить насадку в емкость с теплой водой, до уровня загрязнения.
- Включить агрегат на несколько секунд, насадка очищается автоматически.

#### 4.2. По окончании рабочего дня



Обязательно отключить агрегат от сети электропитания, прежде чем приступать к выполнению каких-либо операций чистки или технического обслуживания.

##### А/ Чистка насадки БЛЕНДЕР

1) Демонтировать насадку БЛЕНДЕР: см. рис.



2) Взять насадку и большими пальцами обеих рук нажать на пластиковый наконечник центрального вала, выполнять эту операцию следует над столом или контейнером



Разбирать насадку БЛЕНДЕР лучше с упором на стол или любую другую устойчивую поверхность, во избежание риска поранить людей, находящихся рядом, во время съема центрального вала и ножевой группы.

3) Отделить трубку (Н) от группы «вал + ножи»



4) Мытье

- Промыть вручную группу «вал + ножи» и трубку (Н).
- Для очистки группы «вал + ножи» и трубки (Н) использовать щетку и раствор дезинфицирующего моющего средства в теплой

воде. Затем промыть в чистой воде и просушить перед стерилизацией.

- Мытье в посудомоечной машине: в посудомоечной машине можно мыть только ножевую группу и трубку (Н).

Чтобы выкрутить ножевую группу (J): держа вал обеими руками, опереть ножевую группу о стол (или другую устойчивую поверхность), вращать вал против часовой стрелки, чтобы разблокировать резьбу.

Завершить выкручивание ножевой группы



вручную

Не следует мыть в посудомоечной машине центральный вал насадки БЛЕНДЕР, т.к. он может потемнеть из-за наличия в воде хлорсодержащих моющих средств. Потемнение металла, из которого сделан центральный вал, не имеет никаких последствий для здоровья человека.



Во избежание разрушения пластиковых деталей, не следует использовать их сразу после мойки в посудомоечной машине – необходимо подождать, чтобы они остыли до комнатной температуры.

5) Стерилизация

После мытья и перед использованием насадки необходимо демонтировать нижний подшипник для стерилизации элементов насадки. В стерилизации нуждаются элементы,

находящиеся в непосредственном контакте с пищевыми продуктами:

- ножевая группа (3),
- нижняя группа (4) - не демонтируемая,
- трубка (5),
- - нижняя группа (6) - не демонтируемая,

Для стерилизации требуется соответствующее оборудование: УФ- или озоновый стерилизатор. Операция стерилизации выполняется в соответствии с инструкциями по эксплуатации стерилизатора.

б) Собрать группу «вал + ножи», установить на место внутрь трубки – для этого нажать на

торец вала основанием ладони  4.2d.

### В/ Чистка насадки ВЕНЧИК 3.4

- 1) Демонтировать венчики: см. параграф 3.3.
- 2) Промыть корпус венчика теплой водой с добавлением дезинфицирующего и жирорастворяющего моющего средства, совместимого с материалами, из которых сделан элемент.

3) Запрещается мыть корпус венчика в посудомоечной машине.

Оба стальных венчика можно промывать так же, как и корпус (см. п. 2), можно мыть венчики и в посудомоечной машине.

4) Стерилизация

По окончании работы и промывки насадки ВЕНЧИК в стерилизации нуждаются: редукторный блок и венчики. Процедура стерилизации – такая же, как для насадки БЛЕНДЕР.

5) Собрать и установить на место насадку ВЕНЧИК (см. параграф 3.4).



Запрещается мыть корпус двигателя агрегата в посудомоечной машине, или погружая его в емкость с водой. Для очистки протереть влажной салфеткой, смоченной в растворе моющего средства, затем вытереть насухо.

### 4.3. Хранение 4.3

- В удобном и легко доступном месте закрепить на стене подвесной держатель для переносного миксера и его насадок (винты и дюбели не входят в комплект поставки).
  - После чистки подвесить моторный блок и насадки на настенный держатель. Закрутить питающий кабель вокруг специального направляющего канала и вставить вилку в отверстие на фронтальной панели.

*Важно:*

- *Запрещается ставить моторный блок на горячую поверхность.*
- *Все операции с агрегатом выполнять аккуратно, избегая ударов и падений.*
- *Аккуратно обращаться с насадкой БЛЕНДЕР.*
- *Беречь от повреждений центратор E.*

## ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ, ИХ ПРИЧИНЫ И СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ

### 5.1. Агрегат не включается

- Проверить:
  - Включена ли вилка питающего кабеля миксера в розетку.
  - Подается ли на розетку электропитание, соответствующее параметрам электросистемы миксера.
  - Нажимает ли оператор одновременно на 2 кнопки СТАРТ (см. параграф 1.1 – для стандартных моделей).
  - Если загорелся световой индикатор перегрева, необходимо выключить агрегат и подождать, пока мотор остынет (см. параграф 1.1).



Если агрегат выключился автоматически во время работы, и загорелся красный световой индикатор:

- Выключить агрегат из сети электропитания, чтобы тепловой датчик мог остыть и вернуться в рабочее состояние.



Если агрегат не включается после охлаждения, следует обратиться в службу технической поддержки поставщика.

### 5.2. Аномальный шум

- Выключить агрегат и отключить его от сети электропитания.
- Перед каждым включением:

- проверить состояние защитного кожуха (на нем не должно быть трещин)
- проверить состояние используемой насадки (венчики должны быть закреплены,

ножевая группа блендера установлена и зафиксирована корректно)

- проверить функционирование агрегата в сборе
- причиной вибрации агрегата может быть люфт монтажа вала, износ подшипников или искривление вала.



Если проблему не удастся устранить самостоятельно, следует обратиться в службу технической поддержки поставщика.

### 5.3. Падение агрегата в жидкость

В случае случайного падения работающего агрегата в жидкость:

- НЕ ВЫНИМАТЬ ЕГО ИЗ ЖИДКОСТИ
- НЕ ТРОГАТЬ ЕМКОСТЬ, В КОТОРУЮ УПАЛ МИКСЕР

- НЕМЕДЛЕННО ОТКЛЮЧИТЬ ПОДАЧУ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ НА АГРЕГАТ
- Обратиться в службу технической поддержки поставщика.

### 5.4. Падение агрегата на твердую поверхность

- Отключить агрегат от сети электропитания:
  - Проверить состояние защитного кожуха (на нем не должно быть трещин).
  - Потрясти агрегат, чтобы проверить, не появилось ли странных посторонних шумов.

В случае появления сомнений обратиться в службу технической поддержки поставщика за помощью и консультациями.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

### 6.1. Механические детали

- Переносные миксеры нуждаются в минимальном техническом обслуживании (подшипники двигателя и редукторного механизма имеют вечную смазку).



Если необходимо смазать механизм, разрешается использовать только пищевые жиры и масла.

- Перед каждым пуском проверить следующее (см. параграф 5.2):
  - Зазор на окончании вала насадки БЛЕНДЕР;
  - Заточку ножей насадки БЛЕНДЕР;
  - Герметичность кожуха насадки ВЕНЧИК;
  - Систему крепления венчиков.
- Для доступа внутрь корпуса двигателя проделать следующее:
  - Отключить агрегат от сети электропитания.
  - Снять рифленый ремень (12) (приподняв его отверткой как рычагом).
  - Выкрутить 3 болта М4х16 (11), затем снять фланец (10) и рычаг (9).
  - Выкрутить болт РТ 40х20, расположенный под верхней точкой захвата (А), и снять

верхнюю крышку (2). Аккуратно сохраните все кнопки (S2).

- Снять заглушки (15).
- Выкрутить 7 болтов (13).
- Расположить агрегат горизонтально и отсоединить картер (14) (см. детализированный чертеж моторного блока). Для сборки моторного блока выполнить описанные выше операции в обратном порядке.

- Для доступа внутрь блока насадки ВЕНЧИК проделать следующее (см. детализированный чертеж блока насадки ВЕНЧИК):
    - Демонтировать венчики (18), сильно потянув за них.
    - Снять 4 колпачка (10) при помощи отвертки.
    - Выкрутить 4 болта (11).
    - Отсоединить группу S3 и картер (17), расположив картер (17) так, как изображено на детализированном чертеже, чтобы не вытекла смазка, находящаяся внутри картера.
- Для сборки агрегата выполнить описанные выше операции в обратном порядке.

### 6.2. Электрические компоненты

- См. электрическую схему.
- Цветовая идентификация проводов:
  - U1 – V1 – W1
  - Фаза (L)

- Нейтраль (N)

- Идентификация компонентов:
  - M: Мотор
  - V: Вариатор

### 6.3. 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 тип агрегата, его шестизначный код, серийный номер и характеристики электросистемы.

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

Место для штампа Поставщика:

Дата

поставки: \_\_\_\_\_

### СООТВЕТСТВИЕ МЕЖДУНАРОДНЫМ СТАНДАРТАМ

Агрегат был разработан и изготовлен в соответствии со следующими нормативами:

- Директива по машиностроению 2006/42 СЕЕ.
- Директива СЕМ 2014 / 30 СЕЕ.
- Директива об ограничении использования определенных опасных веществ 2011/65/UE.
- Директива «WEEE» 2002/96/СЕЕ.



Символ WEEE на корпусе агрегата означает, что данный тип оборудования НЕ может быть отнесен к бытовым отходам, т.е. его утилизация требует соблюдения определенных требований и нормативов, регламентирующих утилизацию электрических и электронных приборов, во избежание негативного воздействия на окружающую среду и здоровье человека, возможных в случае некорректной утилизации оборудования. Более подробную информацию по утилизации данного оборудования вы можете запросить у поставщика, его коммерческой службы или у местной организации, регламентирующей переработку отходов.

- Директива об отходах 2006/12/СЕЕ.

Агрегат спроектирован так, чтобы не оказывать или оказывать возможно минимальное влияние на увеличение вредных отходов и рисков загрязнения окружающей среды.

Соблюдать условия корректной утилизации материалов.

- Директива «Упаковка и упаковочные материалы как отходы» 94/62/СЕЕ

Упаковка агрегата продумана так, чтобы не оказывать или оказывать возможно минимальное влияние на увеличение вредных отходов и рисков загрязнения окружающей среды.

Утилизировать упаковочные материалы согласно категории.

- Европейские нормы:

EN 60-204-1 2006 – Электрические системы для оборудования.

EN 12853-2001 – Переносные миксеры и блендеры. Предписания по безопасности и гигиене.

Соответствие указанным нормативам подтверждается:

- Маркировкой СЕ на корпусе агрегата
- Декларацией соответствия СЕ, сопровождаемой гарантийным сертификатом.
- Настоящим сборником инструкций, который необходимо довести до сведения и предоставить в распоряжение обслуживающего персонала.

Акустические характеристики:

- Уровень акустического давления, измеренного в соответствии с тестами, предписанными нормой EN ISO 11201-EN ISO 3744, составляет 80 дБА.

Электромагнитная совместимость:

- EN 55014-2: Иммунитет
- EN 55014-1: Эмиссия

Степень герметичности по норме EN 60529-2000:

- панель управления IP 55
- корпус агрегата IP 34

Встроенная предохранительная система:

- Агрегат сконструирован и изготовлен в полном соответствии с перечисленными выше нормативами.
- К эксплуатации агрегата допускается исключительно подготовленный персонал, информированный об возможных остаточных рисках (обязательно обучение персонала на рабочем месте).

Санитарные нормы:

Агрегат изготовлен из материалов, соответствующих следующим нормативам:

- Директива 1935/2004 СЕЕ о материалах и предметах, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

- Норма 1672-2-2005 – Предписания по санитарии и гигиене.

Поверхности зон, контактирующих с пищевыми продуктами, гладкие и легко чистятся.

Для чистки использовать моющие средства, совместимые с пищевым производством и правилами эксплуатации пищевого оборудования.

Вибрация:

Максимальный уровень вибрации, замеренный на рукоятке блока двигателя во время работы агрегата, не превышает 2,74 м/с<sup>2</sup>.