

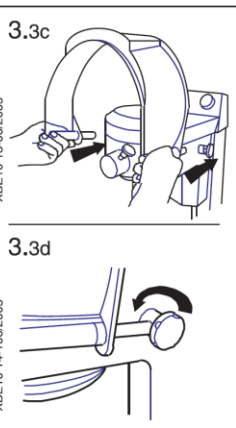
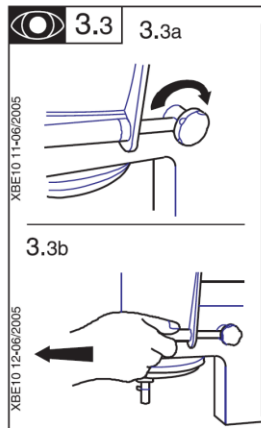
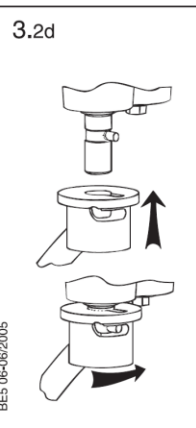
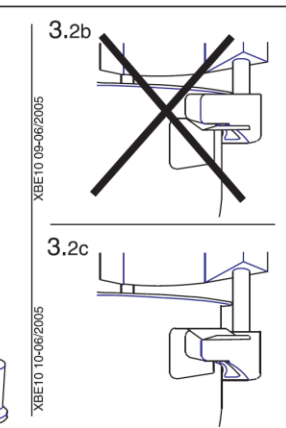
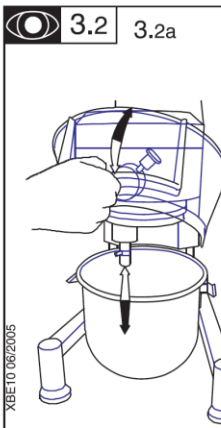
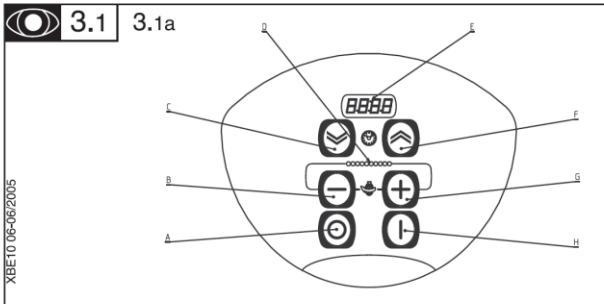
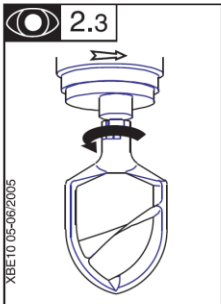
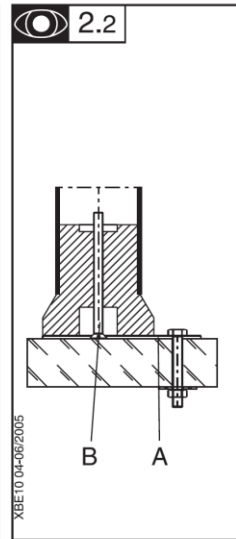
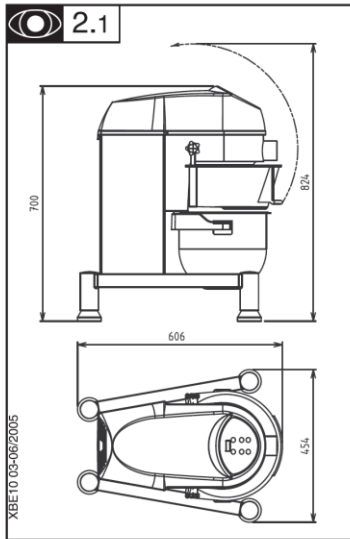
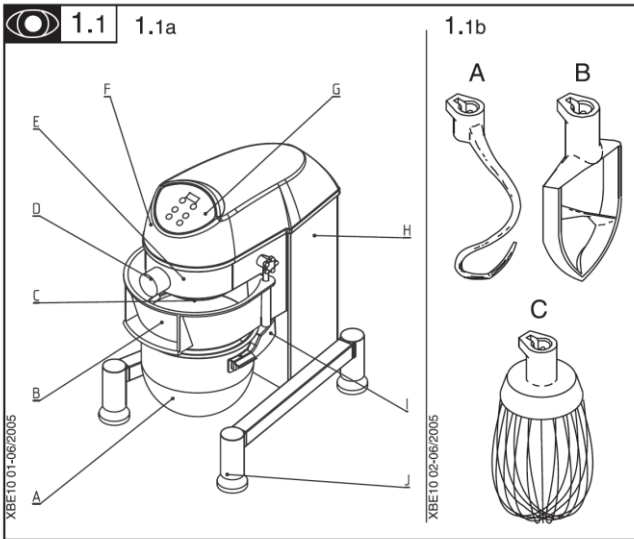
**0595J04902**

**05/2016**

**ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР С ОБЪЕМОМ ДЕЖИ 10 Л  
С ЭЛЕКТРОННЫМ ВАРИАТОРОМ СКОРОСТИ**



**CE**



**3.4**

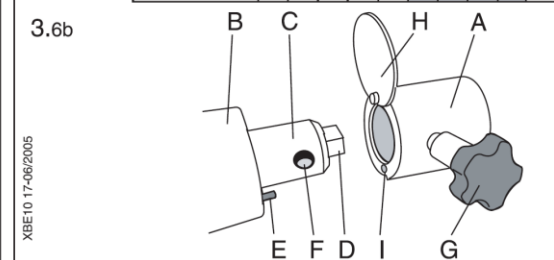
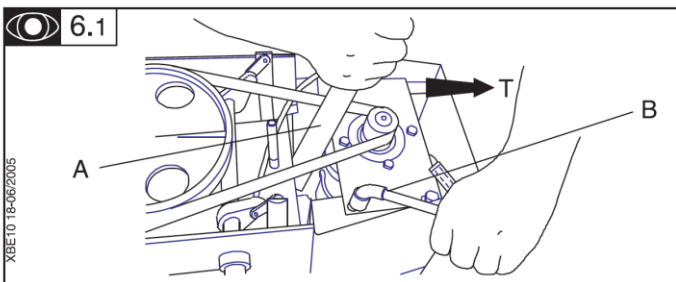
V	26	-----				180				
A	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
B										

XBE10 15-06/2005

**3.6**

VP	52	-----				360				
H 70 H	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
CX 21 D										
P 200 H										
AF 16 H										

XBE10 16-06/2005





Нумерация иллюстраций соответствует нумерации параметров сборника инструкций

Язык оригинального текста сборника инструкций – французский.

## Содержание

---

Содержание .....	3
Введение .....	4
Описание .....	4
1.1 ОПИСАНИЕ АГРЕГАТА .....	4
Установка.....	4
2.1 ГАБАРИТЫ – МАССА (ОРИЕНТИРОВОЧНЫЕ ЗНАЧЕНИЯ) .....	4
2.2 РАЗМЕЩЕНИЕ АГРЕГАТА .....	4
2.3 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ .....	5
Эксплуатация и требования техники безопасности .....	6
3.1 ЭКСПЛУАТАЦИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ.....	6
3.2 УСТАНОВКА ДЕЖИ И НАСАДОК .....	6
3.3 УСТАНОВКА / ДЕМОНТАЖ ЗАЩИТНОГО ЭКРАНА.....	7
3.4 ВЫБОР И ПЕРЕКЛЮЧЕНИЕ СКОРОСТЕЙ .....	7
3.5 МАКСИМАЛЬНАЯ ЗАГРУЗКА АГРЕГАТА .....	8
Чистка, гигиеничность .....	9
4.1 В ПРОМЕЖУТКАХ МЕЖДУ РАБОЧИМИ ЦИКЛАМ .....	9
4.2 ПО ОКОНЧАНИИ РАБОЧЕГО ДНЯ.....	9
4.3 МУЧНАЯ ПЫЛЬ .....	10
Возможные аномалии в работе агрегата, их устранение.....	10
5.1 АГРЕГАТ НЕ ВКЛЮЧАЕТСЯ .....	10
5.2 АНОМАЛЬНЫЙ ШУМ ИЛИ АНОМАЛЬНОЕ ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ .....	10
5.3 БЛОКИРОВКА НАСАДКИ НА ВАЛУ .....	11
5.4 СИСТЕМА ПОДЪЕМА-СПУСКА ДЕЖИ.....	11
Техническое обслуживание .....	11
6.1 МЕХАНИЧЕСКИЕ КОМПОНЕНТЫ .....	11
6.2 ДЕМОНТАЖ ПЛАНЕТАРНОГО ПРИВОДА.....	12
6.3 ПРОВЕРКА ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОЙ СИСТЕМЫ .....	12
6.4 ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОМПОНЕНТЫ.....	12
6.5 АДРЕС СЛУЖБЫ ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОДДЕРЖКИ .....	13
Соответствие нормативам .....	13

## Введение

Настоящий сборник инструкций содержит информацию, необходимую для правильной и безопасной эксплуатации оборудования, 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 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.

## Описание

### 1.1 ОПИСАНИЕ АГРЕГАТА

- Профессиональные планетарные миксеры предназначены с электронным вариатором скорости для вымешивания теста, смешивания и взбивания различных пищевых ингредиентов на кондитерском и хлебном производстве, а также на профессиональной кухне. Версия «А» (с муфтой для крепления насадок) позволяет использовать дополнительные сменные насадки для выполнения самых различных операций.



- A** – Дежа из нержавеющей стали, объемом 9,9 л
- B** – Съёмная защитный экран
- C** – Вал для крепления насадок миксера
- E** – Головка
- D** – Муфта для крепления дополнительных насадок, типа H12


### Установка

#### 2.1 ГАБАРИТЫ – МАССА (ОРИЕНТИРОВОЧНЫЕ ЗНАЧЕНИЯ)




- Вес брутто в упаковке: 58 кг
- Вес нетто: 37 кг

- F** – Крышка
- G** – Панель управления
- H** – Несущая рама
- I** – Крепления дежи
- J** - Опорные ножки

- Планетарный миксер оснащен 3 стандартными насадками: 

- A** – Спиральный крюк для вымешивания теста
- B** – Лопасть для смешивания
- C** – Венчик для взбивания

**Дополнительные комплектующие только для моделей типа «А», оснащенных муфтой для крепления дополнительных насадок:**

- Дополнительные сменные насадки (см. параграф 3-6 ).

#### 2.2 РАЗМЕЩЕНИЕ АГРЕГАТА

- Миксер следует установить на горизонтальную, устойчивую опорную плоскость без резонирующего эффекта

(подставку, стол) высотой от 400 до 700 мм от пола.

- Крепление к опорной плоскости



- В качестве опции (по дополнительному запросу) поставляются две пластины, используемые в качестве вкладышей для крепления миксера к опорной плоскости.

- Для установки пластин проделать следующее:
- Развернуть или положить миксер на бок

- Демонтировать обе ножки (при помощи трубчатого ключа 10)
- Заменить имеющиеся болты на болты с потайной головкой и закрепить пластину.
- Проделать встречные отверстия для крепления пластин (болты не включены в комплектацию поставки).

### 2.3 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

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



- **ПРИМЕЧАНИЕ:** Агрегат можно одинаково использовать, подключая к сети типа TN (короткозамкнутая нейтраль) и TT (заземленная нейтраль). Если необходимо подключить агрегат к сети типа IT (нейтраль, заземленная через сопротивление, или изолированная нейтраль), необходимо установить изолирующий трансформатор, настроив его на местный уровень для агрегата по сети TN или TT.

- Предупреждение для специалиста, выполняющего подключение:

Миксер с электронной системой управления оснащен фильтром, предназначенным для вывода на заземляющее устройство сетевых помех без передачи на вариатор. Заземляющее устройства агрегата, чтобы быть эффективным, должно быть высокого качества, только в этом случае – сетевые помехи не попадут на вариатор и не повредят его.



Обязательно подключить агрегат к системе заземления при помощи желто-зеленого провода.

**ОТСУТСТВИЕ ЗАЗЕМЛЕНИЯ = ОТСУТСТВИЕ ЗАЩИТЫ = РИСК ВЫВОДА ИЗ СТРОЯ**



**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 10 А.



В некоторых случаях, в зависимости от чувствительности защитного дифференциального выключателя (УЗО), необходимо дополнить систему устройствами типа SI (повышенного иммунитета), чтобы предотвратить риск непроизвольного отключения.

- Характеристики мотора:

Электропитание (В)	Номинальная мощность (Вт)	Частота (Гц)	Сила тока (А)	Расход электроэнергии (кВт/ч)
230	750	50/60	4,3	0,8
115	750	50/60	8,6	0,8

- Проверить направление вращения:



Направление вращения должно быть следующее:

- планетарного привода: против часовой

стрелки (в соответствии со стрелкой на головке привода)

- насадок: по часовой стрелке .

Инструкции по изменению направления вращения см. в параграфе 5.2

## Эксплуатация и требования техники безопасности

### 3.1 ЭКСПЛУАТАЦИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ

- **Безопасность оператора гарантируется благодаря наличию следующих предохранительных устройств:**

- Защитный экран, обеспечивающий безопасное расстояние до движущейся насадки, при подъеме защитного экрана – двигатель останавливается.
- Пуск миксера возможен только, если держатель дежи находится в рабочем положении, а защитный экран опущен.
- Время остановки двигателя агрегата не превышает 3 секунд при любой скорости вращения.
- Для повторного пуска агрегата необходимо еще раз нажать на кнопку СТАРТ (устройство «отключения питания»).
- Система защиты двигателя от перегрузки и перегрева, при помощи вариатора.
- Оператор обязан строго следовать рекомендациям по эксплуатации, чистке и техническому обслуживанию агрегата, изложенным в настоящем сборнике инструкции.

- **Панель управления**



- A – Кнопка СТОП
- B – Уменьшение скорости
- C – Уменьшение времени на таймере
- D – Индикация скорости
- E – Индикация таймера
- F – Увеличение времени на таймере
- G – Увеличение скорости
- H – Кнопка СТАРТ

- Нормальный пуск миксера возможен только, если группа дежа – держатель дежи – защитный экран находятся в рабочем положении.



Для открытия / закрытия защитного экрана использовать рукоятку.

- а) ПУСК:

- Выбрать скорость при помощи кнопок В или G, затем нажать на кнопку D, спустя секунду запускается двигатель и постепенно разгоняется до заданной скорости, указанной на дисплее.

- б) РЕГУЛИРОВКА СКОРОСТИ:

- Для регулировки скорости использовать кнопки В и G.

- в) ВКЛЮЧЕНИЕ РАБОЧЕГО ЦИКЛА С ТАЙМЕРОМ:

- Использовать кнопки С или F, E, затем нажать на кнопку H.



#### ПРИМЕЧАНИЕ:

- Для того, чтобы изменить время рабочего цикла на этапе его выполнения, нажать на кнопку A, затем изменить время при помощи кнопок C или F, запустить цикл далее, нажав на кнопку H.

- Время, заложенное на момент первичного пуска цикла, остается занесенным в память блока управления.

- Для окончательной остановки выполняемого рабочего цикла, нажать на кнопку A два раза.

- г) РЕЖИМ НЕПРЕРЫВНОГО ЦИКЛА:

1 – Выбрать на дисплее E индикацию «--», для этого нажать и держать нажатой кнопку C.

2 – Запустить цикл нажатием кнопки H.

3 – Остановить цикл нажатием кнопки A.



Разрешается использовать агрегат только по прямому назначению, описанному в настоящем сборнике инструкций. Любое другое использование считается применением не по назначению и является недопустимым.



Запрещается использовать агрегат без дежи.

### 3.2 УСТАНОВКА ДЕЖИ И НАСАДОК

- Поднять защитный экран при помощи специальной рукоятки, держатель дежи

опускается автоматически



- Положить насадку внутрь дежи.
- Придвинуть дежу к держателю и ввести штыри кронштейна держателя дежи в отверстия ручек до упора. Таким образом, дежа автоматически

центрируется на держателе при креплении



ПРИМЕЧАНИЕ: Не следует располагать кронштейны держателя над ручками дежи



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



, чтобы заблокировать 3.2d



- - Опустить защитный экран, потянув за рукоятку, при этом дежа автоматически

блокируется 3.2a



#### ПРИМЕЧАНИЕ:

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

- Нажать на клавишу СТАРТ, отрегулировать скорость при помощи соответствующих кнопок на панели управления (см. параграф 3.1 ).

### 3.3 УСТАНОВКА / ДЕМОНТАЖ ЗАЩИТНОГО ЭКРАНА

- Для демонтажа защитного экрана проделать следующее:

1) Поднять защитный экран вверх до упора



2) Повернуть назад обе боковые рукоятки так, чтобы стержни защитного экрана совпали с

отверстиями на рукоятках



3) Потянуть экран на себя в горизонтальной

плоскости



- Для установки защитного экрана на место проделать следующее:

1) Удостовериться в том, что отверстия на

рукоятках совпадают по оси 3.3a

2) Одновременно вставить оба стержня защитного экрана в отверстия рукояток



3) Повернуть обе рукоятки вперед для

блокировки экрана 3.3d

4) Опустить защитный экран при помощи

рукоятки 3.2a

### 3.4 ВЫБОР И ПЕРЕКЛЮЧЕНИЕ СКОРОСТЕЙ

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

- 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.

- Выбор скорости и использование насадок



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


A – жесткое тесто

B – мягкое тесто

- рекомендованная скорость работы

### 3.5 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 ).

#### • Рекомендованная максимальная нагрузка


Смешиваемый продукт	Ед. измерения	Макс. нагрузка дежи (л)	Насадка
Пресное тесто с холодной водой (50% воды)	кг муки	3,5	
Тесто для пиццы (40% воды)	кг теста	3	
Кондитерское тесто	кг муки	3	
Песочное тесто	кг муки	3	
Тесто для круассанов	кг муки	3	
Тесто для булочек	кг муки	3	
Заварное тесто для эклеров	л воды	3	
Мясо	кг	3	
Пюре картофельное	кг картофеля	3	
Мягкая карамель, глазурь	кг сахара	3	
Яичные белки	шт. яиц	16	
Бисквит	шт. яиц	15	
Меренга	кг сахара	0,75	

### 3.6 ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ НАСАДКИ

- Миксер оснащен дополнительным приводом с регулируемой скоростью, типа H12, для использования следующих дополнительных насадок:  **3.6a**
- - **H70H** – мясорубка диаметром 70 мм, системы ENTREPRISE или UNGER, в комплекте с загрузочным бункером, толкателем, ножами и сменными фильерами.
- - **CX 21 D** – насадка для резки овощей с несъемным предохранительным устройством в комплекте с диском-теркой, а также дисками для нарезки ломтиками и соломкой.
- - **P 200 H** насадка для приготовления пюре, супов, соусов и т.д. в комплекте с 3 различными решетками.
- - **AF 16 H** Заточной круг с водяной баней для заточки ножей.



См. дополнительно инструкции по использованию каждой дополнительной насадки.

- Для установки насадки необходимо проделать следующее:  **3.6b**
  - Выбрать насадку в соответствии с предполагаемой операцией.



Перед снятием или установкой насадки следует остановить агрегат и подготовить его для повторного пуска на самой низкой скорости.

- Поднять крышку **H**.
- Поднести насадку **B** и вставить конус **C** в муфту **A** агрегата.



- Вставить трансмиссионный вал квадратного сечения **D** в вал муфты **A**, повернув крепление **B**.

- Разместить штифт **E** перед отверстием **I** и вставить насадку в муфту **A** до упора.

- Закрутить блокировочный винт **G** (по часовой

стрелке  в точке **F**.

- Выбрать скорость работы в соответствии с используемой насадкой.




#### ПРИМЕЧАНИЕ:

Для того чтобы демонтировать насадку, выкрутить винт **G**, по крайней мере на 4 оборота, чтобы освободить точку **F**.



- Скорость работы во время использования дополнительных насадок:

VP = скорость вращения муфты крепления дополнительных насадок (об./мин.)

 - рекомендованная скорость работы

## Чистка, гигиеничность



### ВНИМАНИЕ!

Прежде чем приступить к обслуживанию или сборке-разборке агрегата, обязательно отключите его от сети электропитания.

Прежде чем воспользоваться какими-либо инструментами/средствами для чистки агрегата, необходимо внимательно изучить настоящее руководство по эксплуатации и инструкции по технике безопасности, сопровождающие агрегат, и использовать необходимые защитные средства.

Запрещается мыть агрегат струей воды под напором.

Меры предосторожности, принимаемые перед эксплуатацией: тщательно прочистить все компоненты, находящиеся в непосредственном контакте с продуктами питания.

### 4.1 В ПРОМЕЖУТКАХ МЕЖДУ РАБОЧИМИ ЦИКЛАМ

- Снять дежу и насадку.
- 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, совместимым

с материалами, из которых изготовлены компоненты миксера, затем ополоснуть чистой водой и вытереть насухо.



**ПРИМЕЧАНИЕ:** Необходимо использовать моющие средства, пригодные для чистки деталей из алюминия и пластика.

### 4.2 ПО ОКОНЧАНИИ РАБОЧЕГО ДНЯ

- Отключить агрегат от сети электропитания.
- Снять дежу, насадку и защитный экран (см. параграф 3.3).
- Вымыть дежу, насадки и защитный экран в горячей воде с использованием моющего средства, имеющего жирорастворяющие и дезинфицирующие свойства, затем ополоснуть чистой водой и вытереть насухо. В посудомоечной машине можно мыть только дежу.
- Прочистить группу планетарного привода, вал установки насадки, защитный экран и крепления емкости, 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.

- Протереть вал для насадок и смазать их маслом или пищевым жиром.
- Проверить состояние и чистоту компонентов миксера.



**ПРИМЕЧАНИЯ:**  
- Удостовериться, что используемые моющие средства совместимы с материалами, из которых изготовлены компоненты миксера.

- Запрещается использовать абразивные чистящие средства, которые могут повредить поверхности.
- Инструкции по чистке дополнительных приспособлений и насадок см. в прилагаемых к ним сборниках инструкций.



Запрещается использовать для чистки агрегата струю воды под напором.

#### 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.

### 4.3 МУЧНАЯ ПЫЛЬ

Во избежание образования мучной пыли во время загрузки муки в миксер, рекомендуется:

- высыпать муку из пакета или контейнера, не встряхивая его;
- по возможности загружать жидкие ингредиенты перед мукой;
- при смешивании воды с мукой следует запускать агрегат на малой скорости;

- пустой пакет (мешок) из-под муки не встряхивать, а аккуратно скатать в рулон.

Соблюдая эти простые правила, можно сократить количество мучной пыли и, следовательно, риск аллергической реакции у персонала.

### Возможные аномалии в работе агрегата, их устранение

#### 5.1 АГРЕГАТ НЕ ВКЛЮЧАЕТСЯ

- Проверить, что:
  - Агрегат подсоединен к сети электропитания.
  - Параметры сети электропитания соответствуют характеристикам электросистемы агрегата.
  - Дежа находится в рабочем положении, защитный экран закрыт.
- Если агрегат тем не менее не включается:
  - Отключить агрегат от сети электропитания и подождать несколько минут, чтобы иметь возможность перезапустить вариатор.
  - Если неисправность все же не удалось устранить, необходимо демонтировать

верхнюю крышку, записать код неисправности, выводимый на дисплей вариатора, чтобы сообщить его при вызове специалиста службы технической поддержки.





Следует подождать как минимум 1 минуту, чтобы гарантировать полное снятие тока с конденсаторов, прежде чем приступить к выполнению каких-либо работ внутри вариатора. ОПАСНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ.

#### 5.2 АНОМАЛЬНЫЙ ШУМ ИЛИ АНОМАЛЬНОЕ ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

- **Металлический шум:**
  - Насадка деформирована и задевает при вращении за стенки дежи, или насадка вращается в обратном направлении (см. параграф 2.3 ).
  - Дежа повреждена или неправильно установлена (см. параграф 3.23 ).
  - Нет смазки в группе планетарного привода (см. инструкции по демонтажу в параграфе 6.2 ).
- **Скрип:**
  - Преждевременный износ ремня по причине проскальзывания.
  - Дефект ремня (см. инструкции по замене компонентов в параграфе 6.1 ).

- **Жужжание двигателя:**
  - Двигатель работает на двух фазах. Проверить подключение к сети электропитания и электрический контур (см. электрическую схему в параграфе 6.4 ).
- **Недостаточная мощность вариатора.**
  - Электронный вариатор скорости может автоматически ограничивать мощность и понижать скорость вращения ниже выбранной оператором:
    - Если выбранная оператором скорость слишком высокая (риск проскальзывания и преждевременного износа ремня);
    - Если загруженное количество продукта слишком большое.
    - Если насадка не соответствует типу операции.

- В таком случае необходимо, в зависимости от ситуации:
  - Уменьшить скорость (см. параграф 3.4 ).
  - Уменьшить количество загруженного продукта (см. параграф 3.5 ).
  - При необходимости заменить насадку.
- **Отсутствие регулировки скорости:**
  - Дефектный потенциометр;
  - Отсоединены или отрезаны соединительные провода потенциометра.



**ПРИМЕЧАНИЕ:**

Необходимо соблюдать точки подключения потенциометра a, b, c в соответствии с электрической схемой.



Если неисправность не была устранена, следует обратиться в службу технической поддержки поставщика или авторизованную сервисную компанию.

### 5.3 БЛОКИРОВКА НАСАДКИ НА ВАЛУ

- Обычно насадка застревает, если агрегат содержится в недостаточной чистоте, или насадка 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 вытащив штифт-фиксатор.
- В случае необходимости зачистить и восстановить деформированное место на насадке.



Если неисправность не была устранена, следует обратиться в службу технической поддержки поставщика или авторизованную сервисную компанию.

### 5.4 СИСТЕМА ПОДЪЕМА-СПУСКА ДЕЖИ

- Если рычаг движется с трудом:
  - Проверить, не деформированы ли направляющие скольжения держателя дежи. Восстановить их исходную форму в случае необходимости.
  - Немного смазать вазелином оба стержня.

- При необходимости снять крышку и слегка смазать обе верхние части направляющих скольжения и стержни шарнирных сочленений.


### Техническое обслуживание



**ВНИМАНИЕ!**

Прежде чем приступить к обслуживанию агрегата, необходимо отключить его от сети электропитания. Проведение технического обслуживания может быть поручено исключительно квалифицированному техническому персоналу, прошедшему специальное обучение.

### 6.1 МЕХАНИЧЕСКИЕ КОМПОНЕНТЫ

- 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 выполнять следующие операции:
  - В случае необходимости смазывать зубчатую передачу планетарного привода специальной пищевой консистентной смазкой для планетарных приводов с высокой степенью вязкости (см. параграф 6.2 ).
  - Удалять изнутри агрегата пыль от ремня и муку при помощи пылесоса.

- Проверять натяжение и износ ремня. Для этого проделать следующее:



- Отключить агрегат от сети электропитания.
- Демонтировать крышку, выкрутив винт с задней стороны, слегка приподнять ее и продвинуть вперед, чтобы открыть доступ к трансмиссии и отсоединить электропроводку.
- Ослабить на 2 оборота три винта В крепления суппорта двигателя (шестигранный ключ 13).
- При необходимости установить новый ремень и проверить, что его зубцы правильно расположены на каналах шкивов.

- Вставить большую отвертку между суппортом двигателя и стойкой и отрегулировать натяжение ремня до уровня Т, от 12 до 15 кг.
- Полностью закрутить винты В, поддерживая натяжение ремня А.
- Проверить правильность натяжения ремня, надавив большим и указательным пальцами – прогиб должен составлять 3-4 мм.




**ПРИМЕЧАНИЕ:**

*Крайне важно правильно отрегулировать натяжение ремня. Недостаточное или слишком сильное натяжение ремня могут привести к аномальному функционированию трансмиссии и выводу из строя ремня и/или подшипников.*

## 6.2 ДЕМОНТАЖ ПЛАНЕТАРНОГО ПРИВОДА

- Прodelать следующее:
  - Демонтировать крышку, выкрутив винт с задней стороны, слегка приподнять ее и продвинуть вперед, чтобы открыть доступ к трансмиссии и отсоединить электропроводку.
  - Ослабить 3 винта суппорта двигателя, чтобы ослабить натяжение ремня
  - Выкрутить гайку принимающего шкива (шестигранный ключ 19).
  - Отодвинуть назад принимающий шкив.
  - Постучать по торцу вала специальным молотком, чтобы опустить вниз узел планетарного привода.

- Прочистить миксер и смазать шестерни и звездочку специальной пищевой консистентной смазкой (проконсультироваться с заводом-изготовителем).
- Установить на место планетарный привод, заблокировать винт принимающего шкива и натянуть ремень (см. параграф 6.1 ).
- Включить миксер, выбрав минимальную рабочую скорость, на несколько секунд, чтобы распределить смазку, затем увеличить скорость.



Следует поддерживать привод снизу, чтобы он не упал.

## 6.3 ПРОВЕРКА ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОЙ СИСТЕМЫ

- Следует регулярно проверять правильность функционирования защитных устройств: двигатель должен останавливаться при подъеме защитного экрана и спуске креплений дежи.
- Если какая-то из этих функций не срабатывает:
  - Запрещается эксплуатация агрегата.

- Обратитесь за помощью в службу технической поддержки или авторизованную сервисную компанию.



Запрещается использовать агрегат без дежи.

## 6.4 ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОМПОНЕНТЫ



6.4

См. электрические схемы.



- Необходимо регулярно проверять состояние питающего кабеля и электрических компонентов агрегата.
- **Цветовая идентификация проводов:**  
См. электрические схемы I.

**Идентификация компонентов:**

- M3: Двигатель 3 фазы
- VF: Электронный вариатор
- S1: Предохранительное устройство системы спуска/подъема дежи
- S2: Предохранительное устройство защитного экрана
- C: Управляющая плата
- A: Питающий кабель

## 6.5 АДРЕС СЛУЖБЫ ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОДДЕРЖКИ

Рекомендуем обращаться в первую очередь к поставщику.



В случае запроса информации или заказа запчастей обязательно указывайте тип агрегата, серийный номер, выбитый на шильдике, а также характеристики электросистемы.

Завод-изготовитель оставляет за собой право вносить изменения и усовершенствования в конструкцию своей продукции без предварительного уведомления потребителя.

### Соответствие нормативам

**Агрегат был разработан и изготовлен в полном соответствии со следующими нормами:**

- 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 454 - Миксеры. Предписания по безопасности и гигиене.



Печать продавца:

Дата покупки: .....

**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 3743.1 - EN ISO 3744.

**Степень герметичности по норме EN 60529-2000:**

- панель управления IP 55
- корпус агрегата IP 23

**Электромагнитная совместимость:**

- EN 55014: Эмиссия
- EN 50082.2: Иммуитет

**Встроенная предохранительная система:**

- Агрегат сконструирован и изготовлен в полном соответствии с перечисленными выше нормативами.

- К эксплуатации агрегата допускается исключительно подготовленный персонал, информированный о возможных остаточных рисках.

**Санитарные нормы:**

Агрегат изготовлен из материалов, соответствующих следующим нормативам:

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

- Норма EN 601: алюминиевые сплавы, предназначенные для контакта с продуктами питания.

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

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