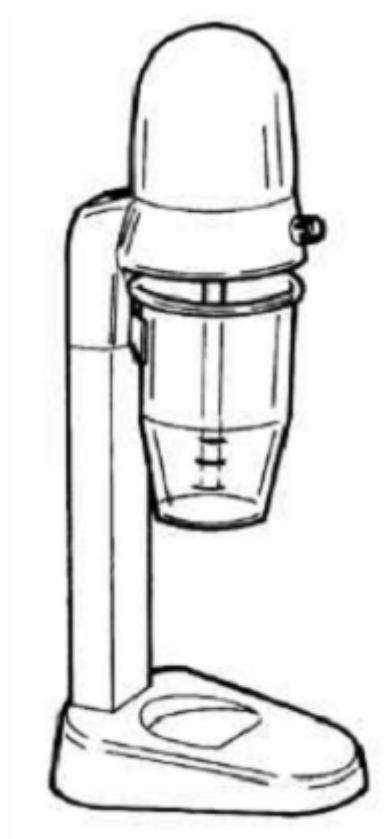


# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ОБСЛУЖИВАНИЮ

МИКСЕР АРАСН АМХ1 ЕСО – АМХ2 ЕСО



## **Введение**

- Настоящее Руководство написано в целях предоставления **заказчику** всех данных по машине и стандартам, касающихся её самой, а также инструкций по эксплуатации и обслуживанию, что даёт возможность эффективной работы с ней на протяжении всего срока её службы.
- Настоящее Руководство необходимо вручить всему персоналу, который будет осуществлять эксплуатацию и периодическое обслуживание аппарата.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

Введение.....	2
Глава 1 – Данные о машине.....	4
1.1. Общие меры безопасности .....	4
1.2. Предохранительные устройства, установленные на машине .....	4
1.2.1 – Механические предохранительные устройства.....	4
1.3. Описание машины .....	5
1.3.1. Общее описание.....	5
1.3.2 – Конструктивные особенности .....	5
1.3.3. Узлы и детали машины .....	6
Глава 2 – Технические данные .....	7
2.1 – Габаритные размеры, вес, технические характеристики.....	7
Глава 3 – Доставка машины .....	8
3.1 – Отгрузка машины .....	8
3.2 – Проверка комплекта поставки по получению .....	8
3.3 – Утилизация упаковки .....	8
Глава 4 – Установка.....	9
4.1 – Место установки машины.....	9
4.2 – Электрические соединения.....	9
4.2.1 – Миксер, оснащённый однофазным двигателем .....	9
4.3. Регламентная проверка .....	10
Глава 5 – Эксплуатация миксера.....	10
5.1 – Органы управления .....	10
5.2 – Загрузка и приготовление продуктов .....	10
Глава 6 – Процедуры регламентных чисток .....	11
6.1 – Общие положения .....	11
6.2 – Процедура чистки машины .....	11
6.3 – Процедура дезинфицирования .....	11
Глава 7 – Техническое обслуживание .....	11
7.1. Общие положения .....	11
7.2. Шнур электропитания.....	12
Глава 8 – Утилизация машины.....	12
8.1. Выведение аппарата из эксплуатации .....	12
8.2. Утилизация аппарата.....	12

## **ПЕРЕЧЕНЬ ИЛЛЮСТРАЦИЙ**

Иллюстрация 1. Общий вид миксера.....	6
Иллюстрация 2. Габаритные размеры аппарата.....	7
Иллюстрация 3. Описание упаковки.....	8
Иллюстрация 4. Паспортная табличка с серийным номером.....	9

# Глава 1 – Данные о машине

## 1.1. Общие меры безопасности

- Эксплуатировать миксер имеет право только подготовленный персонал, ознакомленный во всех деталях с правилами техники безопасности, представленными в настоящем Руководстве.
- При смене персонала следует немедленно организовать соответствующую подготовку новых операторов.
- Хотя миксер и оборудован в опасных точках необходимыми предохранительными устройствами, не касайтесь движущихся частей машины.
- Перед проведением операций по обслуживанию или чистке полностью обесточьте аппарат.
- Перед началом операций по обслуживанию или чистке – при снятых и отключённых предохранительных устройствах – скрупулёзно оцените остаточные риски.
- В ходе операций по обслуживанию и чистке не отвлекайтесь на посторонние действия.
- Регулярно проверяйте состояние силового кабеля. Изношенный или повреждённый кабель может представлять серьёзную опасность поражения электрическим током.
- Если в аппарате появляются признаки неисправности либо происходит его отказ, откажитесь от эксплуатации машины и не пытайтесь произвести её ремонт своими силами. Вместо этого свяжитесь с Центром Технической помощи.
- Категорически не рекомендуется использование миксера для замороженных продуктов или каких-либо жидкостей, не относящихся к продуктам питания.

### Производитель не несёт ответственность за

- ⇒ случаи вмешательства в работу машины со стороны неуполномоченного на то персонала;
- ⇒ последствия замены узлов и деталей машины неоригинальными запчастями;
- ⇒ **несоблюдение положений инструкций**, содержащихся в данном Руководстве;
- ⇒ чистку и смазку аппарата неподходящими для этого средствами.

## 1.2. Предохранительные устройства, установленные на машине

### 1.2.1 – Механические предохранительные устройства

Механические предохранительные устройства, установленные на миксере, соответствуют нормам Директив ЕС 89/392 и ЕС 91/368.

Предохранительные устройства включают:

- рабочую колбу (см. п. 1.3.3 – детали миксера).

## **1.3. Описание машины**

### **1.3.1. Общее описание**

Линия миксеров спроектирована и произведена специалистами нашей компании с тем, чтобы

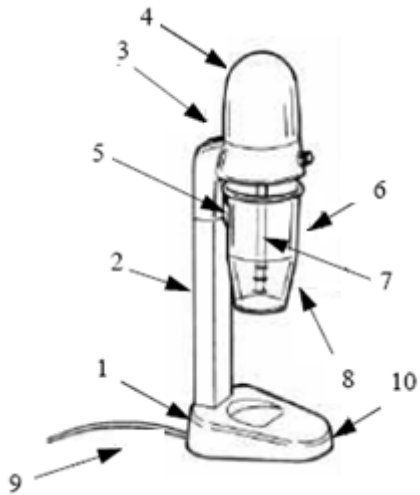
- гарантировать максимальную безопасность в ходе эксплуатации, чистки и обслуживания;
- гарантировать соответствие самым строгим гигиеническим требованиям, что достигается тщательным отбором материалов, контактирующих с продуктами питания, и устранением острых кромок деталей машины, вступающих в контакт с продуктами; этим, кстати, достигается ещё одно преимущество, а именно: упрощение и повышение качества чистки (мойки) аппарата и его лёгкая разборка;
- обеспечить бесперебойность функционирования миксера при его последовательных пусках и выключениях длительностью 10 минут каждый;
- обеспечить максимальную эффективность работы машины за счёт применения единой насадки с тремя венчиками;
- обеспечить надёжность и устойчивость узлов и деталей;
- обеспечить максимальное снижение шумности;
- обеспечить высокую лёгкость управления.

### **1.3.2 – Конструктивные особенности**

Миксер выполнен из покрытого хромом акрилонитрил-бутадиен-стирола (ABS), алюминиевого сплава (пероксида алюминия с магнием 5), обработанного анодированием (электролитического процесса, с помощью которого увеличивается толщина и упрочивается оксидная плёнка некоторых металлов и сплавов. Такой процесс специально применяется для обработки алюминия и его сплавов). Анодирование обеспечивает выполнение строгих гигиенических норм при соприкосновении деталей и узлов с продуктами питания и стойкость к воздействию кислот, солей и процессам окисления.

### 1.3.3. Узлы и детали машины

Иллюстрация 1. Общий вид миксера.



#### УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ:

- 1 База
- 2 Штанга
- 3 Выключатель
- 4 Головка
- 5 Опора рабочей колбы
- 6 Рабочая колба
- 7 Вал
- 8 Венчики
- 9 Силовой шнур
- 10 Паспортная табличка с указанием данных о машине и её серийного номера

## Глава 2 – Технические данные

### 2.1 – Габаритные размеры, вес, технические характеристики

Иллюстрация 2. Габаритные размеры аппарата.

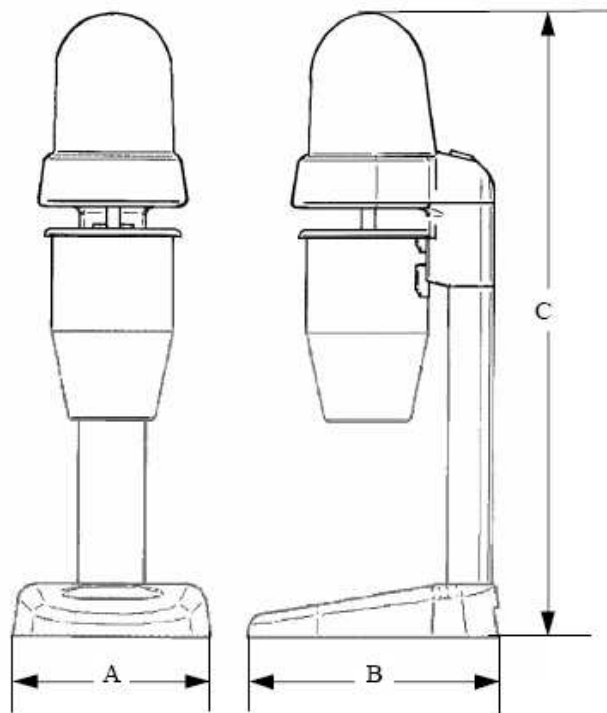


Таблица 1. Размеры и технические особенности аппарата

	AMX1 ECO	AMX2 ECO
Длина А, мм	150	300
Ширина В, мм	195	195
Высота С, мм	530	530
Объем, л	0,9	0,9+0,9
Скорость вращения, об./мин	14000	14000
Мощность, кВт	0,12	0,12+0,12
Напряжение, В	230	230
Вес нетто, кг	3	6

**ВНИМАНИЕ:** Электрические характеристики миксера представлены в паспортной табличке, закреплённой в нижней части базы машины. Перед включением машины в сеть загляните в Раздел **4.2 «Электрические подключения»**.

## Глава 3 – Доставка машины

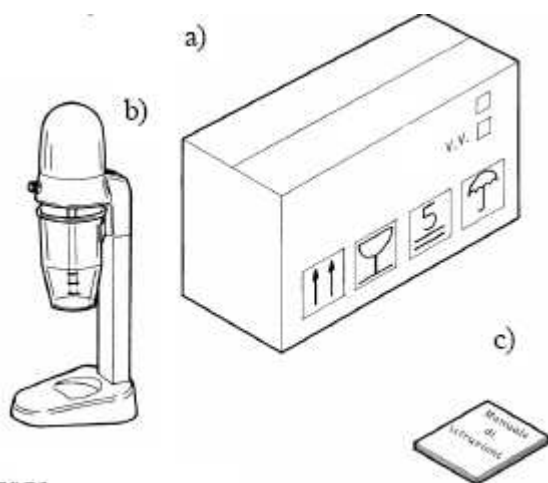
### 3.1 – Отгрузка машины

(см. Илл. 3)

Миксеры тщательно пакуются и затем отгружаются с складов нашей компании. В комплект поставки входит:

- a) ящик из усиленного картона;
- b) миксер;
- c) настоящее Руководство.

Кроме того, в коробке имеется материал для упаковки машины, выполненный либо из картонного упаковочного наполнителя, либо из полиуретана.



*Иллюстрация 3. Описание упаковки.*

### 3.2 – Проверка комплекта поставки по получению

После доставки при отсутствии явных признаков внешнего повреждения упаковки вскройте её и удостоверьтесь в комплектности (см. Илл. 3). Если на упаковке имеются следы ударов, вмятин или разрывов, необходимо известить об этом компанию-перевозчика. Кроме того, в трёхдневный срок со дня доставки, указанного в отгрузочных документах, по результатам проверки следует составить докладную записку.

### 3.3 – Утилизация упаковки

Такие элементы упаковки, как картон, паллета, пластиковые ремни и полиуретановые детали относятся к числу обычных городских отходов, а потому их утилизация серьёзных проблем не составляет.

При установке машины в странах, в которых действует особый режим утилизации, следуйте положениям такого режима.



## Глава 4 – Установка

### 4.1 – Место установки машины

Миксер необходимо установить на рабочий стол, подходящий под габаритные размеры, приведённые в Таблице 1 (с учётом, разумеется, модели). Поэтому поверхность установки должна быть достаточно широкая, ровная, сухая, гладкая, прочная и устойчивая. Высота рабочего стола над землёй 80 см.

### 4.2 – Электрические соединения

#### 4.2.1 – Миксер, оснащённый однофазным двигателем

На машине установлен силовой кабель поперечным сечением 31 мм<sup>2</sup>, длиной 1,5 м, оборудованный вилкой типа «SHUKO».

Подключите миксер к сети с характеристиками 230В/50 Гц, разместив между аппаратом и сетью магнитотермический дифференциальный выключатель на 10А, с  $\Delta I = 0,03A$ . При этом убедитесь в надёжности системы заземления машины. Не забудьте проверить соответствие технических характеристик, указанных в паспортной табличке с серийным номером (см. Илл. 4), значениям, представленным в транспортной накладной и ведомости поставки.

Мод.	_____	Ватт
Сер.№	_____	Гц
_____ л.с.	_____ А.	_____ Гц
○ _____	~ Вольт _____	кг ○
Год _____		
_____		

Иллюстрация 4. Паспортная табличка с серийным номером.

### **4.3. Регламентная проверка**

Перед проверкой работоспособности миксера убедитесь в надёжности крепления рабочей колбы, после чего:

- 1) переместите клавишу выключателя в положение пуска «I», затем – в положение остановки «0» (см. Илл. 1);
- 2) после установки рабочей колбы на место проверьте правильность вращения венчиков, для чего последовательно переместите клавишу выключателя в положение пуска «I» и затем – в положение остановки «0»;

## **Глава 5 – Эксплуатация миксера**

### **5.1 – Органы управления**

Клавиша пуска находится в верхней части штанги.

1. Клавишу выключателя можно фиксировать в двух положениях:
  - a) «I» - пуск;
  - b) «0» - стоп.

### **5.2 – Загрузка и приготовление продуктов**

ПРИМЕЧАНИЕ: Продукты, предназначенные для приготовления, необходимо загрузить в рабочую колбу только после перевода клавиши выключателя в положение «0».

1. После загрузки продуктов в рабочую колбу осторожно установите её в захваты опоры.
2. Убедитесь в надёжном положении колбы.
3. Переместите клавишу выключателя в положение «I».
4. Не работайте с пустым миксером.
5. По окончании приготовления коктейля выключите аппарат, переместив клавишу выключателя в положение «0». Затем осторожно снимите колбу.
6. Период непрерывной работы миксера в целях предотвращения перегрева двигателя ограничен 10 минутами. Затем необходим перерыв в течение примерно 10 минут. По истечению этого промежутка времени возможна дальнейшая работа с аппаратом.

## **Глава 6 – Процедуры регламентных чисток**

Перед началом работ, описанных в данной Главе, следует отметить, что:

Линия профессиональных миксеров содержит нормативные элементы электрической и механической защиты как для эксплуатационного этапа, так и для этапа чистки и технического обслуживания. И, тем не менее, имеется ряд **ОСТАТОЧНЫХ РИСКОВ**, которые полностью устранить невозможно. Они несут с собой определённую степень опасности травм, вызываемых случайными контактами с венчиками или же другими режущими деталями машины в ходе производства работ по её чистке и обслуживанию.

### **6.1 – Общие положения**

Перед производством любых работ по чистке аппарата не забудьте

- а) обесточить его, вынув вилку питающего шнура из розетки;
- б) перевести клавишу выключателя в положение «0».

Не рекомендуется чистить (мыть) машину с помощью водоочистителей, струй воды под высоким давлением, щёток и иных предметов, могущих повредить поверхности корпуса аппарата.

### **6.2 – Процедура чистки машины**

Рабочую колбу миксера подвергайте регулярной чистке. При этом если она не используется в течение более двух часов или же не реже одного раза в день, рекомендуется мыть этот узел аппарата в посудомоечной машине, применяя мягкий мыльный раствор.

Вал и венчики (см. п.п. 7-8, стр. 6, Илл. 1) следует подвергать чистке (мойке) всякий раз, когда миксер не эксплуатируется в течение более двух часов или же не реже одного раза в день.

Наполните колбу мягким мыльным раствором и дайте миксеры поработать в течение примерно 30 секунд. Затем поменяйте воду, не добавляя мыла, и снова запустите миксер, дав ему поработать два цикла по 10 секунд каждый.

Промойте корпус двигателя мягкой тряпкой или губкой, смоченной в слабом мыльном растворе.

### **6.3 – Процедура дезинфицирования**

Наполните колбу веществом “Milton” либо аналогичным ему (имеющим содержание хлорных составляющих не ниже 50 промилле) и дайте миксеру поработать в течение примерно 10 секунд.

## **Глава 7 – Техническое обслуживание**

### **7.1. Общие положения**

Перед проведением любых операций по техобслуживанию необходимо вытащить вилку шнура электропитания из розетки, обесточив, тем самым, весь аппарат.

## ***7.2. Шнур электропитания***

Не забывайте периодически проверять состояние шнура электропитания. Для его замены в случае износа свяжитесь со специалистами Центра Технической поддержки.

# **Глава 8 – Утилизация машины**

## ***8.1. Выведение аппарата из эксплуатации***

Если Вы по какой-либо причине решили вывести машину из эксплуатации, удостоверьтесь в том, что ею никто больше воспользоваться не сможет. **Отключите аппарат от сети электропитания и выведите из строя все монтажные электрические соединения.**

## ***8.2. Утилизация аппарата***

После выведения из эксплуатации машину следует утилизировать. Для разборки машины свяжитесь со специализированным Центром, который занимается подобного рода действиями; узлы и детали машины должны быть разделены в строгом соответствии с материалами, из которых они произведены (см. Главу 1, пункт 3.2).