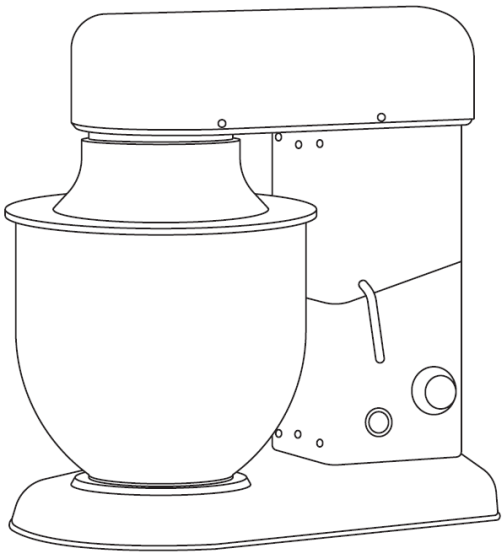
ИНСТРУКЦИЯ

МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ

Модели: HLB5A, HLB7A, HLB10A



Оглавление

1. Технические характеристики 3

2. Сведения о гарантии 3

3. Монтаж и подготовка к работе 4

4. Техника безопасности 5

5. Порядок работы 6

6. Обслуживание и уход 7

7. Техническое обслуживание и ремонт 8

8. Транспортировка и хранение. Утилизация 9

1. Технические характеристики

Модель	Объем дежи, л	Напряжение, В	Мощность (кВт)	Макс. перемешиваемая масса (кг)	Скорость перемешивания (об/мин.)	Габариты (мм)	Масса (кг)
HLB5A	5	230	0,5	0,5	69/126/295	380x235x375	13
HLB7A	7			0,75		380x235x405	14,5
HLB10A	10			1		380x235x445	16

Комплектация

Планетарный миксер	1 шт.
Дежа	1 шт.
Насадка «венчик»	1 шт.
Насадка «лопатка»	1 шт.
Насадка «крюк»	1 шт.
Инструкция	1 шт.

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

2. Сведения о гарантии

Аппарат имеет производственно-технического назначение, подлежит обязательному техническому обслуживанию, может быть использовано только по прямому назначению, и не подпадает под действие Закона о защите прав потребителей (РФ, Беларусь, Казахстан).
Покупатель / Пользователь обязан обеспечить техническое обслуживание оборудования квалифицированным техническим персоналом.
Срок гарантии следует уточнять у Продавца, но не менее 6 месяцев с момента его продажи по товарной накладной при условии соблюдения потребителем 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 данное оборудование.
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 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 рекомендованные для данного изделия;

3. Монтаж и подготовка к работе

• **Внимание! Все работы по монтажу и пусконаладочным работам должны быть проведены квалифицированным персоналом.**
• Для вашей безопасности аппарат должен быть заземлен.
• 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.
• При транспортировке аппарата может произойти ослабление крепления деталей, электрических соединений и подвижных механизмов, поэтому перед первым запуском следует провести их проверку.
• Перед первым использованием очистите оборудование в соответствии с инструкциями раздела «Обслуживание и уход».
• Не допускайте нахождение кабеля между предметами и мебелью, которые могут оказать давление и повредить силовой 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.
• Аппарат не предназначен для работы на открытом воздухе.
• 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, рукомойников, а также теплового оборудования (печи, плиты).
• Не допускайте персонал, не ознакомленный с настоящей инструкцией и не прошедший инструктажа по технике безопасности к работающему аппарату, поскольку это может привести к травмам и летальному исходу.
• Примите меры по защите оборудования от дождя и влаги.

4. Техника безопасности

• **Внимание! Допуск к работе на данном оборудовании возможен только после ознакомления с настоящим руководством по эксплуатации и прохождения инструктажа по технике безопасности**.
• 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.
• 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.
• Храните аппарат в недоступном для детей месте.
• Не храните огнеопасные предметы в непосредственной близости от аппарата.
• При хранении аппарата температура окружающей среды должна быть ниже 45°C, влажность не должна превышать 85%.
• Если аппарат не используется или используется при неблагоприятных погодных условиях - отключайте аппарат от источника питания, чтобы предотвратить аварийные ситуации.
• 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, возможно с летальным исходом. Не допускайте попадания воды на розетку и выключатель.
• Перед мойкой, ремонтом или перемещением аппарата сначала вытащите вилку из розетки.
• Не трогайте силовой кабель мокрыми руками, в ином случае возможно поражение электрическим током.
• При отключении электропитания не тяните за кабель, всегда беритесь за вилку.
• Если вы заметили повреждение силового кабеля, немедленно проведите его замену. В противном случае это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
• Проведение технического обслуживания или ремонтных работ допускается только после отключения аппарата от источника питания.
• Не прикасайтесь к выключателю или вилке мокрыми руками.
• Не передвигайте аппарат во время его работы.
• 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.

Эксплуатация запрещена:
· при некорректной работе аппарата;

· при повреждении или падении;
· при повреждении питающего кабеля или вилки.

5. Порядок работы

• 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 предназначено для обработки замороженных продуктов, продуктов, содержащие твердые элементы (кости), а также непищевых продуктов.
• Включать миксер необходимо на низкой скорости, после включения можно выбрать нужную скорость.
• Оборудование предназначено для работы только в повторно-кратковременном режиме с длительностью рабочего цикла не более 15 мин. Это означает, что после каждых 15 мин работы необходима технологическая пауза продолжительностью не менее 15 мин.
• Аппарат рассчитан на работу не более 8 часов в сутки – одной рабочей смены. Перегрузка аппарата ведёт к его преждевременному износу.
• Большинство моделей снабжено концевыми выключателями, которое 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, уведомляющей 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.

Общий вид:



a: Основание
b: Дежа
f: Фиксатор рабочей головы
g: Переключатель скоростей

c: Венчик
d: Вал планетарного привода
e: Откидная рабочая голова
h: Сетевой выключатель
i: Крюк
j: Лопатка

Последовательность работы

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

6. Обслуживание и уход

- **Все работы по обслуживанию выполняются на оборудовании, отключенном от электросети.**
- **Не допускается мыть съемные узлы оборудования в посудомоечной машине.**
- 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.
• 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.

7. Техническое обслуживание и ремонт

ВНИМАНИЕ: РАБОТЫ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ И РЕМОНТУ ДОЛЖНЫ ПРОВОДИТЬСЯ ПРИ ПОЛНОСТЬЮ ОТКЛЮЧЕННОМ ЭЛЕКТРОПИТАНИИ, ПУТЕМ 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.

При техническом обслуживании проделайте следующие работы:
• 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.

Ремонт аппарата должен осуществляться квалифицированным техническим персоналом.
В случае нехарактерной работы аппарата, отличной от нормальной, необходимо обесточить аппарат путем перевода вводного выключателя в положение «выкл» и/или отсоединением вилки от розетки и обратиться в сервисную службу.
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.

8. Транспортировка и хранение. Утилизация

• 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 транспортировании аппарат нельзя кантовать и подвергать ударам. Перемещать транспортную тару по наклонной поверхности, 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 перевернутом виде.

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.