

**EAC**

# **Миксер планетарный В7-Е Foodatlas**



**ПАСПОРТ**

**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

***Выражаем благодарность за приобретение оборудования  
торговой марки Foodatlas!***

Компания Агроресурс производит под собственными торговыми марками **Foodatlas** и **AR** более 2000 наименований оборудования, в том числе миксеры, тестомесы, тестораскатки, тестоделители, тестоокруглители, лапшерезки, печи, расстойные шкафы, листы для выпечки, хлеборезки, упаковочное оборудование и многое другое.

Все оборудование имеет необходимую разрешительную документацию для использования в России и странах Таможенного союза, многое оборудование сертифицировано в соответствии с требованиями Европейского Союза (сертификат CE).

Подробную техническую информацию о оборудовании наши клиенты могут получить на сайте *[agrozavod.rf](http://agrozavod.rf)* и в службе технической поддержки по телефону **8(800)5555905**.

***Вы приобрели технически сложное изделие, просим Вас внимательно ознакомиться с данным руководством по эксплуатации.***

Завод-изготовитель оставляет за собой право вносить в конструкцию изделия не принципиальные изменения и усовершенствования без отражения их в настоящем руководстве (РЭ).

2

***Завод-изготовитель:***

Rudong Hengyu Food Machinery CO., LTD

Адрес: Group 19, Changlu Village, Matang Town, Rudong Count, Nantong City, Jiangsu Province, China

***Импортер:***

ООО «Агроресурс», РФ, Челябинская Область, 454035, г. Челябинск, Свердловский тракт, дом 12, офис 4.

Телефон: 8(800)555-59-05, +7 4997031431, e-mail: [agrozavod@agrozavod.ru](mailto:agrozavod@agrozavod.ru)

Регистрационный номер декларации о соответствии:

ЕАЭС N RU Д-СН.РА01. В.35460/21 от 28.07.2021.

## Содержание

Общая информация.....	2
Общие правила безопасности .....	4
Назначение. Область применения оборудования.....	5
Технические характеристики .....	6
Внимание! Оборудование не предназначено для производства дрожжевого, слоеного теста и других видов крутого теста.....	6
Конструкция. Принцип действия. Детализовка .....	7
Сведения о квалификации обслуживающего персонала .....	9
Меры безопасности.....	10
Монтаж и подготовка к работе. Порядок установки. ....	13
Требования к помещению и электропитанию .....	14
Правила эксплуатации .....	15
Порядок работы.....	16
Техническое обслуживание.....	18
Схема электрическая.....	22
Критерии предельных состояний .....	23
Консервация.....	23
Транспортировка и хранение .....	23
Ремонт .....	24
Маркировка.....	24
Гарантии поставщика .....	25
Утилизация .....	27
Комплект поставки.....	27
Акт пуска машины в эксплуатацию .....	28
Учет выполнения тех обслуживания и текущего ремонта.....	29
Акт-рекламация.....	30
Талон на гарантийное обслуживание .....	32
Информация о продаже .....	33

### **Общие правила безопасности при работе с оборудованием:**

- Убедитесь, что рабочее напряжение оборудования соответствует напряжению в сети, проверьте установку устройства защитного отключения УЗО.
- Не трогайте силовую кабель мокрыми руками, в ином случае возможно поражение электрическим током.
- Не допускайте нахождение кабеля между стульями, креслами или иными предметами, которые могут оказать давление и повредить кабель.
- Если вы заметили повреждение силового кабеля, немедленно проведите его замену. В ином случае это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- Установите соответствующую защиту питания или предохранитель в непосредственной близости от оборудования. Розетка должна соответствовать требованиям безопасности и иметь надежное заземление.
- Электропроводка должна соответствовать локальным характеристикам, чтобы быть уверенным, что оборудование выдержит максимальный ток. Несоответствие показателей может привести к возгоранию.
- Строго запрещено мыть оборудование открытым источником воды. Несоблюдение данного правила может привести к повреждению оборудования и человеческим травмам, возможно с летальным исходом.
- Неправильное подключение или неисправность вилки может привести к возгоранию.
- Если оборудование не используется или используется при неблагоприятных погодных условиях, отключайте оборудование от источника питания, чтобы предотвратить аварийные ситуации.
- Не допускайте детей, людей с ограниченными возможностями и неавторизованный персонал к работающему оборудованию, чтобы избежать их контакта, что может привести к травмам и возможно к летальному исходу.
- Если оборудование не используется, выньте вилку из розетки, или отключите подачу электроэнергии во избежание аварийных ситуаций. Все работы по техническому обслуживанию должны быть проведены квалифицированным персоналом и только после отключения оборудования от источника питания. В случае неисправности оборудования не разбирайте его самостоятельно. Ремонт должен проводиться профессиональным работником.
- На проведение электрической установки и технического обслуживания требуется специальное разрешение.
- Примите меры по защите оборудования от дождя и влаги.
- Запрещено размещать оборудование в агрессивной атмосфере.
- Не допускайте тряски оборудования.

- Не храните оборудование в перевернутом виде.
- **Предупреждение!** Для вашей безопасности корпус изделия должен быть заземлен.
- Устанавливается на устойчивом горизонтальном основании, на расстоянии не менее 100 мм от стен, пандусов, ступеней, прочего оборудования.
- **Внимание!** Допуск к работе на данном оборудовании возможен только после ознакомления с настоящим руководством по эксплуатации и прохождения инструктажа по технике безопасности.

### **Назначение. Область применения оборудования.**

Миксер планетарный В7-Е Foodatlas предназначен для приготовления кремов, жидкого теста, соусов на предприятиях общественного питания.

Миксер предназначен для использования в коммерческих целях на предприятиях общественного питания, ресторанах, супермаркетах, производствах мясных и мучных полуфабрикатов.

Климатическое исполнение - УХЛ 4.2. ГОСТ 15150-69.

Продукция изготовлена в соответствии с директивами:

2006/42/ЕС «Машины и механизмы», 2014/35/ЕС «Низковольтное оборудование», 2014/30/ЕС «Электромагнитная совместимость».

Оборудование соответствует требованиям технического регламента ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования».

Оборудование соответствует требованиям технического регламента ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

Оборудование соответствует требованиям технического регламента ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования».

## Технические характеристики

**Внимание! Оборудование не предназначено для производства дрожжевого, слоеного теста и других видов крутого теста.**

Технические характеристики миксера приведены в таблице 1.

Таблица 1

Название		Планетарный миксер
Модель		В7-Е
Объем дежи (жидкость)		7л
Тип передачи		ременная
Габаритные размеры дежи: Ø, высота		Ø218мм, 204мм
Скорости вращения		11 скоростей 40-320 об/мин. / 120-960 об/мин.
Вместимость густой массы		0.5-1.5кг (лопатка)
Вместимость сливок		1,2кг (венчик)
Вместимость теста		2кг (крюк)
Напряжение:		220V-50Hz
Мощность		3.3А
		550Вт
Вес нетто		85дБ
Вес нетто		20кг
Габаритные размеры оборудования		410x220x410 мм.
Высокая скорость перемешивающей головки	Минимальное вращение (об/мин)	320
	Максимальное вращение (об/мин)	960
Низкая скорость перемешивающей головки	Минимальное вращение (об/мин)	40
	Максимальное вращение (об/мин)	120

б

## **Конструкция. Принцип действия. Детализовка**

Прочные шестерни, оригинальный механизм переключения скорости, компактность, бесперебойное функционирование, легкость в эксплуатации, безопасность и надежность – отличительные характеристики данного оборудования. Детали миксера, которые контактируют с пищевыми продуктами, изготовлены из нержавеющей стали или покрыты антикоррозийными материалами, которые соответствуют санитарным требованиям.

Миксеры для пищевой индустрии серии В изготовлены с применением новых технологий. Модели данной серии относятся к планетарным миксерам с многоступенчатой регулировкой скорости. Миксеры просты в управлении, высокопроизводительны, обеспечивают равномерность смешивания. В соответствии с потребностями производства оператор может выбирать скорость перемешивания ингредиентов для достижения максимально удовлетворительного результата.

Миксер обладает защитной конструкцией, благодаря которой производственный процесс становится более безопасным.



Обратите внимание на ограничения по загрузки дежи! п. Порядок работы стр. 17.

7

**Деталировка**



Рис. 1 Основные элементы оборудования

1	Рабочая головка миксера
2	Защитная сетка
3	Месильный орган
4	Дежа
5	Кнопка Аварийный Стоп
6	Кнопка подъема Рабочей головы
7	Регулятор переключения скоростей
8	Кнопка Вкл/выкл.
9	Основной корпус

Основные механизмы и органы управления



## **Сведения о квалификации обслуживающего персонала**

К работе на данном оборудовании допускаются лица, прошедшие обучение по программе технического минимума и инструктаж по технике безопасности, изучившие настоящее руководство по эксплуатации и региональные правила безопасности, а также ознакомленные с принципом действия оборудования, его конструкцией и получившие навыки для обеспечения нормальной работы оборудования.

Руководство по эксплуатации предназначено для обслуживающего персонала и работников ремонтных предприятий в целях изучения конструкции оборудования, правил эксплуатации, технического обслуживания, условий монтажа, регулировки и обкатки.

Персонал, ответственный за эксплуатацию, обслуживание, контроль и сборку должен иметь соответствующую квалификацию. Если технический персонал не владеет необходимыми знаниями, он должен пройти обучение и инструктаж.

К эксплуатации и обслуживанию оборудования допускаются лица не моложе 18 лет, прошедшие обучение безопасным методам работы, изучившие руководство по эксплуатации, технические материалы и результаты анализа риска.

Пользователь должен знать:

- руководство по эксплуатации оборудования завода-изготовителя;
- устройство оборудования, технические характеристики, назначение механизмов и устройств безопасности;
- значение предельных нагрузок на узлы оборудования, отказ которых может повлечь за собой опасность;
- порядок действий, в случае возникновения аварийной ситуации;
- возможные неисправности оборудования и методы их устранения;
- соответствующие должностные инструкции;
- особенности эксплуатации оборудования и технологической оснастки;
- методы и средства контроля параметров технологического процесса;
- правила техники безопасности и промышленной санитарии;
- основные средства предупреждения и тушения пожаров на рабочем месте.

Персонал, обслуживающий оборудование, должен уметь:

- управлять работой всех основных узлов оборудования;
- осуществлять наладку и регулирование работы всех основных узлов оборудования, а также проверку и наладку их в зависимости от функционального назначения;
- предупреждать возникновение аварийных ситуаций при эксплуатации оборудования.

Запрещается осуществлять эксплуатацию и работы по техническому обслуживанию оборудования будучи усталым или нездоровым, а также в условиях заторможенности реакции, вызванной употреблением медикаментозных препаратов. Категорически запрещается работа в алкогольном или наркотическом опьянении.

Оператор несёт ответственность за безопасность окружающих, находящихся в зоне применения оборудования.

При эксплуатации оборудования сотрудник персонала должен иметь средства индивидуальной защиты.

Проведение всех видов инструктажа и результаты проверки знаний оператора регистрируются в журналах и карточках по установленной форме.

При нарушении оператором требований действующих норм, правил по охране труда, а также при изменении условий работы проводится внеплановый инструктаж.

На некоторых этапах работы может потребоваться помощь одного или нескольких помощников. В данных случаях такие лица должны быть соответствующим образом подготовлены и проинформированы.

### **Меры безопасности**

- Храните в недоступном для детей месте.
- Согласно требованиям, после установки миксера, необходимо обеспечить его надежное заземление. На корпусе находится заземляющий винт. Пожалуйста, подключите провод заземления в соответствии с правилами техники безопасности, используя при этом медный кабель с соответствующим сечением.
- Перед запуском оборудования убедитесь в надежности кожуха, закрывающего привод.
- Когда машина работает, защитная крышка должна быть установлена. Держите руки и иные предметы в стороне от работающего миксера.
- Не загружайте миксер перерабатываемым продуктом сверх установленной нормы.
- При переработке продукта действуйте согласно производительной способности миксера.
- Только после полной остановки миксера можно произвести очистку рабочего органа или произвести выгрузку продукта из чаши.
- Во избежание образования ржавчины не используйте абразивные материалы и воду для чистки поверхности корпуса миксера. Проводите чистку поверхности миксера мягкой и сухой тряпкой; чистите чашу и месильного органа мягкой щеткой или бумажным полотенцем.
- Проводите чистку миксера каждый раз после окончания работы.

- Когда машина работает, не доставайте продукт руками.
- Храните миксер в сухом месте. Регулярно проводите умеренную смазку подвижных частей.
- Пожалуйста, не прикасайтесь к выключателю или вилке мокрыми руками.
- Нельзя мыть аппарат водой из шланга, т.к. это может привести к попаданию воды на электрические узлы и детали внутри корпуса и вывести оборудование из строя. Короткое замыкание и поражение электрическим током. Не следует мыть электрическую коробку под струей воды или замачивать ее в воде во время очистки.
- Не позволяйте детям прикасаться к устройству или пользоваться им.
- Детям и людям с ограниченными возможностями запрещено эксплуатировать аппарат, возможны травмы и летальный исход.
- Максимальное время работы—8 часов в день. С постоянным кратковременным отдыхом оборудования. Продолжительность работы оборудования не более 15 мин, далее следует отдых оборудования 10 мин.
- Пользуйтесь заземленной розеткой. Держите провод питания вдали от горячих предметов. Запрещается опускать провод питания, вилку и сам аппарат в воду или другие жидкости. Нельзя использовать провод, розетку и вилку, если на них имеются повреждения.
- Не передвигайте аппарат во время его работы.
- Не трогайте вилку и провод питания, если на них имеются капли воды: это поможет избежать поражения электрическим током.
- Неважно, собираетесь ли вымыть аппарат или провести техническое обслуживание, сначала необходимо отключить электропитание и вынуть вилку из розетки. Не допускайте, чтобы аппарат работал вхолостую длительное время.
- Во время грозы следует отключить питание. Иначе может произойти повреждение аппарата в результате удара молнии.
- Не храните огнеопасные предметы в непосредственной близости от изделия. Температура окружающей среды должна быть ниже 35° С, влажность не должна превышать 60 %.
- Не разбирайте и не переоборудуйте аппарат.
- Управление аппаратом следует осуществлять, находясь на изолирующей подставке.
- Не допускается оставлять работающий миксер без присмотра.
- Не вскрывать защитные механизмы и системы безопасности, присутствующие на оборудовании;
- Не удалять защитные механизмы и не отключать системы безопасности, присутствующие на оборудовании. Делать это исключительно в случае крайней необходимости, при полностью остановленном оборудовании,

которое должно быть в нерабочем состоянии до полного окончания работ по замене/активизации механизмов безопасности в соответствии с нормами безопасности и с целью предотвращения возникновения каких-либо связанных с ними, рисков;

- Обеспечить корректную установку защитных механизмов и активизировать их, как только будет устранена причина возникновения необходимости временного демонтажа/отключения систем безопасности;

Миксер сконструирован и изготовлен в соответствии с действующими нормами и правилами, гарантирующими безопасную эксплуатацию, но некомпетентное использование может привести к возникновению ситуаций, представляющих угрозу для жизни и здоровья пользователей и третьих лиц, к повреждению оборудования и порче имущества.

Чтобы не допустить возникновения опасных ситуаций необходимо использовать миксер только по назначению, соблюдать все указания безопасности, проводить проверку блокирующего микровыключателя (концевого выключателя) в процессе подготовки к работе и не реже одного раза в месяц.

При монтаже, подготовке к работе, эксплуатации, техническом обслуживании и ремонте, наряду с соблюдением требований безопасности, изложенных в настоящем руководстве, необходимо строго соблюдать региональные правила безопасности, правила безопасности, действующие на предприятиях мясоперерабатывающей промышленности, на предприятиях общественного питания, соблюдать правила безопасности при работе с электрическим оборудованием.

Значение сопротивления между заземляющим винтом и каждой доступной прикосновению металлической нетоковедущей частью миксера, которая может оказаться под напряжением, не должно превышать 0,1 Ом. Сопротивление изоляции токоведущих частей относительно корпуса, а также между фазами в холодном состоянии, должно быть не менее 2 МОм, а для электродвигателя не менее 1 МОм.

### **ВНИМАНИЕ! ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ БЕЗ ВИДИМОГО УСТРОЙСТВА МГНОВЕННОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ ОТ СЕТИ (АВТОМАТИЧЕСКИЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ)**

Запрещается класть на поверхность миксера любые предметы, находиться посторонним лицам вблизи работающей миксера, осматривать механизмы включенного в сеть оборудования.

При обнаружении неисправности в работе оборудования необходимо отключить электропитание и до устранения неисправности миксер не включать.

При возникновении пожара необходимо выполнять следующие требования пожарной безопасности:

- немедленно обесточить миксер;
- вызвать пожарную службу;
- принять меры к тушению пожара.

**Категорически запрещается тушить электрооборудование, находящееся под напряжением, водой.**

При несчастном случае, вызванном поражением электрическим током, вызвать медицинскую помощь и оказать первую доврачебную медицинскую помощь пострадавшему.

### **Монтаж и подготовка к работе. Порядок установки.**

1. Снять упаковку с оборудования; разделить материалы по виду (пластик, дерево и др.) и оставить на хранении в специально отведённых для этого местах, доступ к которым разрешён только уполномоченному персоналу, в ожидании окончательной утилизации. Утилизация отходов выполняется согласно законам и нормам, касающимся охраны окружающей среды, которые изложены в действующем законодательстве. Произвести контроль целостности оборудования; в случае возникновения сомнений обратиться к производителю.

2. Оборудование поставляется в собранном виде. При получении оборудования необходимо проверить комплектность, удалить консервационную смазку и очистить от пыли и грязи. В случае обнаружения некомплектности или ненадлежащего качества оборудования, получатель обязан вызвать представителя предприятия-изготовителя, оформить акт-рекламацию.

3. Перед выпуском с завода оборудование проходит процедуру пробного запуска и отгружается после проведения регулировки. При транспортировке может произойти ослабление крепления деталей, повреждение электроприборов и др., поэтому после вскрытия упаковки необходимо провести полную проверку подвижных частей и электропроводов, чтобы избежать нежелательных последствий при запуске оборудования.

4. При наличии транспортировочных колес/роликов/поддонов – произвести демонтаж.

5. Подготовить место для установки оборудования. Установите оборудование на ровную поверхность, чтобы обеспечить устойчивость оборудования в процессе эксплуатации.

6. Установить миксер на место эксплуатации. При установке оборудования должны быть соблюдены условия, обеспечивающие проведение санитарного контроля за производственными процессами, за качеством сырья и готовой продукции, а также обеспечивающие возможность мойки, уборки, дезинфекции

оборудования и помещения.

7. Поверхность пола вокруг оборудования должна быть не скользкой.

8. Убедитесь в том, что миксер устойчив в предусматриваемых рабочих условиях, обеспечивая использование без опасности их опрокидывания, падения или неожиданного перемещения.

9. Проверить натяжение ремней, цепей, крепление подвижных деталей при необходимости провести регулировку и затяжку креплений.

10. Подключение электрооборудования произвести в соответствии со схемой. Выключатель должен находиться в положении «выключено» (OFF).

11. Аппарат должен быть заземлен согласно «Правил устройства электроустановок» (ПУЭ).

12. Прокладку проводов от аппарата до электросети следует проводить в трубах. Также следует установить устройство автоматической защиты с видимым устройством мгновенного отключения от сети, устройство защитного отключения приобретается и устанавливается потребителем самостоятельно. Внешний корпус аппарата обязательно должен быть заземлен во избежание несчастных случаев, связанных с электричеством.

13. Перед первым включение оставьте оборудование на 1 час без других действий. Это необходимо для корректной работы оборудования так как во время транспортировки возможны перепады температур и образования конденсата на поверхностях оборудования.

14. При первом запуске необходимо дать оборудованию поработать вхолостую около получаса, проверить, не ослабло ли крепление деталей, ремней, шестерен, при необходимости натянуть ремень и провести затяжку креплений. Проверить правильность отработки команд панели управления.

14

## **Требования к помещению и электропитанию**

Поверхность пола должна быть ровной и не скользкой.

Помещение, где устанавливается аппарат, должно быть оборудовано внешним контуром заземления, иметь подвод однофазного переменного тока напряжением 220В, частотой 50Гц с рабочей нейтралью и провод заземления, соединенным с общим контуром заземления помещения (1NPE ~50Гц 220В, 50Гц – один провод фазы плюс рабочая нейтраль, плюс защитный провод заземления), рассчитанным на максимальную нагрузку (мощность) аппарата.

Колебания напряжения не должны превышать  $\pm 10\%$ , в противном случае должен быть установлен стабилизатор.

## Правила эксплуатации

### ВНИМАНИЕ:

#### Всегда начинайте производство замешивания с наименьшей скорости!

1. Убедитесь в надежности заземления.
2. Проведите осмотр дежи. Если внутри нее были обнаружены посторонние предметы, удалите их, чтобы в процессе работы не повредить месильный орган.
3. Рекомендуется начинать процесс замешивания с первой скорости, при необходимости увеличивайте скорость. Смешивайте тесто только на низкой скорости, так как увеличивается нагрузка на месильный орган.
4. Проверить питающий кабель на повреждения.
5. Проверить функционирование пульта управления и блокировочных устройств.
6. Предварительно проверьте оборудование на холостом ходу. Приступайте к производственному процессу только в том случае, если направление вращения месильного органа совпадает с указателем.
7. Проверьте работу привода подъема/опускания дежи. Удостоверьтесь в плавности хода механизмов миксера.
8. Обратите внимание на то, что при работе миксера посторонний звук должен отсутствовать.
9. После того, как вы убедились, что все в порядке, можно загружать продукты.
10. По окончании работы своевременно очистите миксер.
11. Не включайте миксер при наличии в ней продуктов, пусковое усилие приведет к сгоранию электродвигателя!
12. Проверку, осмотр рабочего механизма, устранение неисправностей, санитарную обработку следует производить только при выключенном двигателе и после полной его остановки и последующего полного отключения миксера от сети автоматическим выключателем.
13. Ежедневно перед включением миксера необходимо проверить надежность соединения заземляющего провода.

#### **Во время работы запрещается:**

1. Производить чистку, смазку, регулировку, ремонт миксера;
  2. Добавлять ингредиенты в дежу в больших объемах;
  3. Открывать панель управления, открывать крышку дежи, защитные кожухи;
  4. Опускать руки и другие предметы в дежу.
- Несоблюдение правил, изложенных в настоящем РЭ, приводит к нарушению работы оборудования, преждевременному износу и отказам в работе.

## Порядок работы

Перед включением необходимо провести внешний осмотр миксера, обратив внимание на следующее:

- в деже и на рабочем органе не должно быть посторонних предметов и засохшего теста;

- не включайте миксер при наличии в нем теста, пусковое усилие приведет к сгоранию электродвигателя!

- электрический кабель не должен иметь повреждений;

- заземление должно быть надежно подсоединено.

Запрещается класть на поверхность миксера любые предметы, находиться посторонним лицам вблизи работающего миксера, осматривать механизмы включенного в сеть оборудования.

**ВНИМАНИЕ!** Запрещено осуществлять обслуживание/эксплуатацию оборудования персоналом, несоответствующим требованиям для работы с оборудованием, изложенным в этом руководстве.

Производитель снимает с себя всяческую ответственность за нанесение вреда/повреждений людям, животным и вещам вследствие несоблюдения изложенных в этом руководстве рекомендаций.

После того, как вы убедились, что все в порядке, можно приступить к работе.

1. Выключить миксер кнопкой выключателя.

2. Месильный орган, крышку, дежу промыть горячей водой с 10% раствором пищевой соды, ополоснуть теплой водой, протереть насухо и покрыть растительным маслом (подсолнечным, оливковым и т.д.).

3. Нажмите кнопку поднятия, чтобы поднять головку машины и загрузить дежу. Метод: В валу машины выполнено сферическое отверстие для мешалки с пазом, в который снизу вверх запрессована шпонка.

4. Установите лопатку из нержавеющей стали: Вставьте лопатку из нержавеющей стали в отверстие и поверните влево до тех пор, пока она не войдет в паз, а затем еще поверните влево, чтобы зафиксировать.

5. Загрузите продукты в дежу, опустите головку. Поставьте скорость на самую маленькую, нажмите кнопку Вкл/Выкл.

**ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ!** Внимательно ознакомьтесь, существуют ограничения по рабочему процессу оборудования.

**Внимание! Оборудование не предназначено для производства дрожжевого, слоеного теста и других видов крутого теста.**

Модели миксеров поставляются стандартным набором месильных органов (венчик, лопатка, крюк). Существует ограничения по продолжительности рабочего процесс оборудования, с обязательным перерывом, а также ограничения по наполнению, % содержания продукта в деже от общего объема вместительности дежи.





1) Венчик. \_\_\_\_\_ для взбивания яиц, белков, масла и других жидких продуктов на высокой скорости. Рабочее время – не более 15 минут за один раз, перерыв не менее 15 минут.

Регламентированный объем: не более 60% наполнения продукта в деже.



2) Лопатка. \_\_\_\_\_ для смешивания сыпучих, пастообразных или рубленых продуктов на средней скорости. Рабочее время – не более 20 минут за один раз, перерыв не менее 20 минут.

Регламентированный объем: не более 40% наполнения продукта в деже.



3) Крюк. \_\_\_\_\_ для замешивания жидкого теста или других не липких продуктов на низкой скорости. Рабочее время – не более 20 минут за один раз, перерыв не менее 20 минут.

Регламентированный объем: не более 30% наполнения продукта в деже.

Не соблюдения данных регламентированных ограничений приведет к 17 значительным повреждениям оборудования, вплоть до полной непригодности оборудования.

6. По окончании работы своевременно очистите миксер.

**Во время работы запрещается:**

- Производить чистку, смазку, регулировку, ремонт миксера.
- Добавлять ингредиенты в дежу.

**Внимание!!! Не засовывайте руки в миксер во время рабочего процесса и не допускайте попадания твердых предметов в дежу. При возникновении постороннего шума, немедленно остановите работу и проверьте оборудование, чтобы избежать несчастного случая.**

Следует немедленно остановить миксер при появлении электрического напряжения на металлоконструкции, при перерывах в подачи электроэнергии, при появлении стука, шума и сильной вибрации.

**ВНИМАНИЕ!**

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКСЕРА БЕЗ ВИДИМОГО УСТРОЙСТВА МГНОВЕННОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ ОТ СЕТИ (АВТОМАТИЧЕСКИЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ)**

## Техническое обслуживание

**ВНИМАНИЕ: РАБОТЫ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ, РЕМОНТУ И САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКЕ ДОЛЖНЫ ПРОВОДИТЬСЯ ПРИ ПОЛНОСТЬЮ ОТКЛЮЧЕННОМ ЭЛЕКТРОПИТАНИИ, ПУТЕМ ПЕРЕВОДА ВВОДНОГО ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ В ПОЛОЖЕНИЕ «Выкл.» И ОТСОЕДИНЕНИЕМ ВИЛКИ ОТ РОЗЕТКИ!»**

Принятая система технического обслуживания аппарата направлена на поддержание миксера в постоянной готовности, обеспечение бесперебойной эксплуатации, восстановление работоспособности.

Администрации предприятия, эксплуатирующего аппарат, необходимо:

- осуществлять контроль за эксплуатацией и техническим обслуживанием аппарата;
- организовать учет технического состояния;
- осуществлять контроль за соблюдением санитарно-технических требований.

Техническое обслуживание производится строго по графику ППР во время плановой остановки аппарата. Оно планируется в промежутках между всеми текущими ремонтами и проводится независимо от состояния оборудования.

В случае отсутствия другой информации, каждое вмешательство в механизм оборудования, о котором речь идёт в этом руководстве, считается техническим обслуживанием; любое другое вмешательство в механизм оборудования считается внеочередными/чрезвычайными ремонтными работами в случае возникновения сомнений обращаться на предприятие ООО «Агроресурс».

### **Ежесменное обслуживание:**

- до начала и после работы проводить внешний осмотр, обтирку, чистку аппарата от остатков продукта, грязи и пыли, для сохранения покрытия запрещается производить чистку металлическими предметами.

- в начале каждого рабочего дня или смены убедиться в эффективности защитных механизмов и систем безопасности.

Мойку оборудования нужно производить в конце каждой смены в следующей последовательности.

1. Отключить миксер от электросети.
2. Удалить остатки продукта.
3. Произвести, при необходимости, неполную разборку оборудования.
4. Ополоснуть теплой (40-45°C) водой рабочие поверхности и снятые детали для удаления остатков продукта. Обезжирить их теплым (45-50°C) щелочным раствором. Вновь ополоснуть их теплой (40-45°C) водой до полного удаления остатков моющего раствора. Обработать поверхности миксера и снятые детали раствором дезинфектанта с помощью щеток. Ополоснуть водопроводной водой до полного удаления запаха дезинфектанта. По окончании мойки и дезинфекции аппарат и снятые детали вытереть насухо. Дезинфекцию деталей можно провести также, помещая детали в горячую (90 - 95°C) воду на 10-15 минут.

Примечание – в случае простоя оборудования снятые детали хранятся разложенными на чистой ткани и накрытыми салфеткой. Перед загрузкой оборудования необходимо произвести повторную дезинфекцию оборудования и снятых деталей.

- внешний осмотр заземления и кабеля питания на отсутствие повреждений.

#### **Техническое обслуживание один раз в месяц:**

• добавить немного смазки на подъемные направляющие, чтобы обеспечить надлежащие подъем/опускание дежи. Обязательно прислушивайтесь к производимому машиной звуку. Если вы слышите шум, добавьте смазки в головной блок и шестерни;

- проверять затяжку болтовых соединений крепления;
- проверять степень совпадения шестерен привода и при необходимости совместить;
- проверять крепление проводов в клеммных соединениях, очистить электроэлементы от пыли;
- проверка функционирования, переключателя «Старт» и «Стоп», блокировочных микровыключателей;
- проверить состояние уплотнительных прокладок, манжет и иных резинотехнических изделий, имеющихся в оборудовании.

• зачистить до блеска места под болты заземления и покрыть их смазкой «ЦИАТИМ-201» ГОСТ 6267-74. 19

#### **Техническое обслуживание один раз в три месяца:**

- работы, выполняемые один раз в месяц, с более детальной проверкой соединений и деталей миксера;
- проводите проверку частей передачи каждые три месяца, это поможет избежать более серьезных неисправностей (для этого снимите верхнюю крышку корпуса);
- произвести техническое обслуживание электрооборудования.

#### **Техническое обслуживание один раз в 6 месяцев:**

- работы, выполняемые один раз в месяц, с более детальной проверкой соединений и деталей миксера;

#### **Техническое обслуживание электрооборудования:**

- проверить затяжку проводов;
- проверить состояние контактов автоматического выключателя, блока управления, пускателя, блокировочного микровыключателя;
- произвести визуальную проверку состояния электрооборудования;
- произвести техническое обслуживание электродвигателя, которое требуется проводить в соответствии с общими рекомендациями по обслуживанию электродвигателей;

- раз в месяц проводится проверка надежности крепления заземления миксера.

Проведение систематического техобслуживания способствует увеличению срока службы миксера. Поэтому во время эксплуатации необходимо обращать внимание на следующее:

- в целях обеспечения нормальной работы механизма периодически смазывайте детали, которые подлежат смазке, маслом или консистентной смазкой.
- проверяйте, нет ли утечки масла или других ненормальных явлений в редукторе. Если уделять техническому обслуживанию достаточно внимания и не пропускать плановые ТО, аппарат будет служить долго и без поломок.

За отказы оборудования, обусловленные его неправильным техническим обслуживанием, предприятие-изготовитель ответственности не несет!

**Порядок осмотра и проверки готовности аппарата к использованию:**

- Убедится в том, что электропитание отключено.
- Проверить наличие смазки в подшипниках и при необходимости смазать.
- Проверить надежность заземления, отсутствие оголенных проводов.
- Проверить натяжение цепей/ремней, при необходимости отрегулировать.
- Все рабочие органы и другие детали, контактирующие с перерабатываемым сырьем, промыть горячей водой с 10% раствором пищевой соды, ополоснуть теплой водой, протереть насухо и покрыть растительным маслом (подсолнечным, 20 оливковым и т.д.).

**В ходе эксплуатации миксера должны проводиться следующие виды ремонта:**

- текущий ремонт – для замены вышедших из строя отдельных деталей и узлов или комплектующих изделий, подверженных естественному износу;
- капитальный ремонт – для полного восстановления технических характеристик и ресурса путем замены или ремонта изношенных деталей и узлов, в том числе корпусных, комплектующих изделий с последующими испытаниями под номинальной нагрузкой.

Планирование и проведение ремонтных работ осуществляет предприятие, эксплуатирующее миксер.

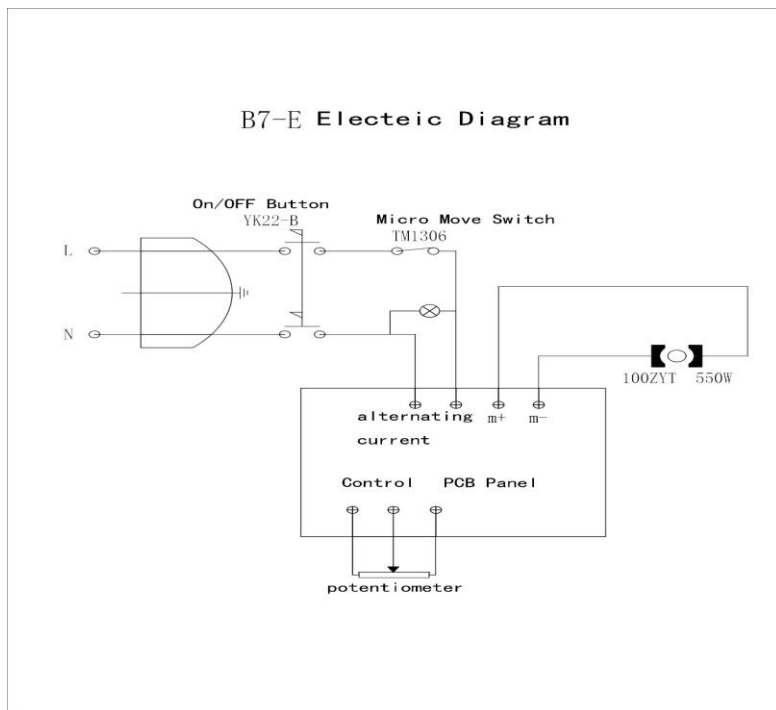
**ЗАПРЕЩАЕТСЯ ЧИСТИТЬ МИКСЕР МЕТАЛЛИЧЕСКИМИ И ОСТРЫМИ ПРЕДМЕТАМИ!**

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ МИКСЕР ПОГРУЖАЯ ПОЛНОСТЬ В ВОДУ!**

### Неисправности и меры устранения

Неисправности, внешние проявления и дополнительные признаки	Вероятная причина	Метод устранения
После нажатия кнопки запуска оборудование не работает	Вилка не вставлена должным образом	Включить
	Отсутствует питание	Проверить предохранитель и устройство защитного отключения. Данный вид работ должен проводиться профессиональным работником
	Результат перегрузки	Остановить миксер, удалить излишки сырья.
При переключении в положение «Старт», электродвигатель не запускается, слышен гул, через несколько секунд отключается автоматический выключатель	Обрыв фазы цепи питания обмотки электродвигателя	Проверить цепи питания электродвигателя, устранить обрыв
	Перегрузка электродвигателя из-за заклинивания в механической части миксера	Выяснить и устранить причину. Заменить шестерни
	Открыта крышка, включилась блокировка	Закрыть крышку
	В рабочую полость загружено избыточное количество продукта	Не допускать загрузки больше допустимого коэффициента заполнения
При работе миксера слышен посторонний шум	При загрузке в чашу попал посторонний предмет	Удалить посторонний предмет из чаши
	Недостаточно смазки шестерен	Необходимо смазать шестерни
	Крепежные болты ослаблены	Проверить и затянуть крепежные болты
	Крышка неправильно установлена	Правильно установить крышку или закрепить ее

## Схема электрическая



### Перечень элементов:

On\Off button – кнопка вкл/выкл

Micro Move switch – Переключатель Micro Move

Alternating current – переменный ток

Control - Управление

PCB panel – Панель управления

Potentiometer - Потенциомер

## Критерии предельных состояний

Критерии предельных состояний миксера, при наличии которых потребителем должно быть принято решение о нецелесообразности или недопустимости дальнейшей эксплуатации или невозможности, или нецелесообразности восстановления до работоспособного состояния:

- отказ одной или нескольких составных частей, восстановление или замена которых невозможна на месте эксплуатации (должны выполняться на предприятии изготовителе);

- предельные состояния составных частей миксера, которые приводят к прекращению (полному или частичному) функционированию миксера или выходу ее показателей качества за установленные нормы;

- повышение установленного уровня текущих (суммарных) затрат на техническое обслуживание и ремонт и другие признаки, определяющие экономическую целесообразность дальнейшей эксплуатации.

Ток утечки при нормальной эксплуатации не должен превышать 3,5 мА. В противном случае необходимо проверить электрический монтаж, устранить неисправность, повторно замерить токи утечки, убедиться в исправности изделия, после чего миксер заземлить.

## Консервация

23

Консервация миксера допускается с использованием штатной упаковки, либо должна производиться в соответствии с ГОСТ 9.014-78 по варианту защиты ВЗ-1 с применением упаковочных средств УМ-1, внутренней упаковки ВУ-1. Консервация должна обеспечивать сохранность аппарата при транспортировке и в течение гарантийного срока. По истечении гарантийного срока потребитель должен произвести переконсервацию оборудования.

## Транспортировка и хранение

• Данное оборудование 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 оборудование нельзя кантовать и подвергать ударам.

• Перемещать транспортную тару по наклонной поверхности, соблюдая требования «ВЕРХ» под углом не более 15%.

• Транспортировка миксера железнодорожным и автомобильным транспортом должна производиться по группе условий хранения 8 ГОСТ 15150-69 в крытых транспортных средствах.

- После транспортировки машина должна быть работоспособной и не иметь повреждений.

- Машина должна храниться в транспортной упаковке в складских помещениях, обеспечивающих защиту от воздействия атмосферных осадков и механических повреждений. Условия хранения упакованного оборудования должны соответствовать группе Л по ГОСТ 15150-69.

- Хранение миксера в транспортной упаковке должно обеспечивать его сохранность в течении гарантийного срока.

- Хранение на открытых площадках не допускается. Срок хранения с момента изготовления без переконсервации — 12 месяцев.

## **Ремонт**

### **ВНИМАНИЕ!**

Ремонт и очистка оборудования производится после выполнения следующих операций:

- перевести выключатель питания в положение Выкл;

- отключить штепсельную вилку от розетки питания (после отключения вилка должна находиться в визуально доступном месте, таким образом, чтобы каждый мог убедиться в отсутствии подачи электро. питания) во избежание запуска в работу оборудования или его рабочих частей третьими лицами.

Где необходимо, удалить защитные механизмы или отключить систему безопасности, использовать все возможные средства во избежание нанесения травм/ущерба другим лицам (напр., оградить зону проведения работ бело-красными лентами и выставить защитные таблички, предупреждающие о проведении работ); после проведения работ немедленно активизировать все защитные средства, как только пропадает необходимость в их временном изъятии/дезактивации.

Ремонт оборудования должен осуществляться специалистами, изучившими настоящее руководство по эксплуатации, региональные правила безопасности, производственную инструкцию по технике безопасности, прошедшие обучение правилам безопасности на рабочем месте и имеющим допуск к проведению данных работ или специалистами сервисных центров, с использованием запасных частей, выпущенных предприятием-изготовителем. Изменение конструкции миксера запрещено.

## **Маркировка**

Табличка должна содержать:

- Товарный знак и наименование предприятия изготовителя.

- Единый знак обращения продукции на рынке.

- Условное обозначение.



- Заводской порядковый номер изделия.
- Год и месяц выпуска.
- Номинальные параметры питающей сети.
- Основные технические параметры.

Маркировка транспортной тары должна содержать манипуляционные знаки 1, 3, 11, 12 по ГОСТ 14192: ХРУПКОЕ ОСТОРОЖНО, БЕРЕЧЬ ОТ ВЛАГИ, ВЕРХ соответственно.

## **Гарантии поставщика**

Вы приобрели изделие производственно-технического назначения, подлежащее обязательному техническому обслуживанию, которое может быть использовано только по прямому назначению, и которое не подпадает под действие Закона о защите прав потребителей. Заказчик обязан обеспечить техническое обслуживание оборудования обученным и квалифицированным техническим персоналом.

Завод гарантирует нормальную работу изделия в течение 6 месяцев с момента его продажи при условии соблюдения потребителем правил эксплуатации и ухода, предусмотренных настоящим руководством.

При обнаружении производственных дефектов изделия следует обратиться в мастерскую гарантийного ремонта, а в случае ее отсутствия – в компанию, продавшую изделие.

При отсутствии на гарантийных талонах даты продажи, заверенной печатью продавца, срок гарантии исчисляется с даты выпуска изделия. Утеря гарантийного талона лишает права на гарантийный ремонт.

### **Условия гарантии.**

Гарантийный ремонт изделия производится в течение гарантийного срока (6 месяцев) при наличии гарантийного талона, технического паспорта, кассового, товарного чека или товарной накладной.

Срок службы (эксплуатации) Миксера планетарного серии В Foodatlas Eco – 5 лет при условии соблюдения требований руководства по эксплуатации.

Гарантийный ремонт выполняется при условиях эксплуатации изделия в соответствии с требованиями руководства по эксплуатации производителя и распространяется на неисправности изделия, возникшие при его изготовлении или в результате скрытых дефектов деталей. Транспортирование и хранение изделия производить в транспортной таре производителя.

Гарантийный ремонт производится в компании "Агроресурс" в течение 20 рабочих дней при наличии запасных частей на каждую единицу изделия, при отсутствии каких-либо дополнительных договорённостей. При отсутствии необходимых запасных частей срок проведения ремонта продлевается до поступления запасных частей на склад. Срок гарантии на замененные запасные части не превышает срока гарантии на всё изделие. Выезд механика Сервисного

Центра к покупателю осуществляется только по предварительной заявке Заказчика и за отдельную плату.

Гарантия продлевается на срок нахождения изделия в ремонте.

Выявленные неисправности, подлежащие устранению в течение гарантийного ремонта, а также сроки проведения гарантийного ремонта не являются основанием для выставления покупателем финансовых претензий Поставщику. С Поставщика не может быть востребовано возмещение прямого или косвенного ущерба, который мог явиться следствием аварии поставленного изделия.

В случае выявления дефекта изделия Заказчик должен письменно поставить в известность Поставщика. Работы, следующие из гарантийных обязательств, выполняются Поставщиком после того, как Заказчик доставляет ему изделие для ремонта или замены. Расходы по транспортировке до склада Поставщика, демонтажу и монтажу изделия, подлежащего гарантийному ремонту, несет Заказчик

Настоящая гарантия не распространяется на:

- периодическое обслуживание, наладку и настройку;
- ремонт или замену частей в связи с их износом;
- любые изменения с целью усовершенствования и расширения обычной сферы применения изделия, указанной в руководстве по эксплуатации;
- неисправности, вызванные неправильной эксплуатацией, использованием изделия не по назначению или не в соответствии с руководством по эксплуатации, недостаточной или несвоевременной смазкой и чистой водой, не высокой квалификацией обслуживающего персонала или не корректным технологическим процессом, механическими повреждениями при не правильной транспортировке, попаданием внутрь изделия или в механизмы посторонних предметов, несчастным случаем, стихийным бедствием, воздействием животных грызунов, насекомых, колебаниями напряжения и частоты в электрической сети;
- неисправности, вызванные вмешательством или ремонтом лицами, не имеющими сертификата на оказание таких услуг или имеющими недостаточную квалификацию;
- неисправности, вызванные использованием нестандартных или некачественных расходных материалов и запчастей;
- неисправности, связанные с эксплуатацией изделия в области температур, влажности, вентиляции и вибрации, не рекомендованных для данного изделия;
- неисправности, связанные с несоответствием характеристик электропитания оборудования и эксплуатации, а также с отсутствием или неправильным подключением устройств электрозащиты изделия.

**ВНИМАНИЕ! ПРИ ПОКУПКЕ ИЗДЕЛИЯ УБЕДИТЕСЬ В ЕГО РАБОТОСПОСОБНОСТИ, ПРОВЕРЬТЕ КОМПЛЕКТНОСТЬ И ВНЕШНИЙ ВИД.**

## Утилизация

В случае утилизации оборудования необходимо разделить все части по виду материала и утилизировать в соответствии с нормами действующего законодательства.

Удалите смазочную жидкость из корпуса; смазочная жидкость должна быть утилизирована отдельно, согласно действующему законодательству по охране окружающей среды.

Необходимо обратиться в компанию, занимающуюся утилизацией производственного оборудования согласно действующему законодательству.

## Сервисные центры

В нашей компании действуют сервисные центры в разных городах России, которые занимаются обслуживанием техники для приготовления вкусной еды, производственного оборудования торговой марки Foodatlas®.

Каждый центр осуществляет для всех обратившихся лиц гарантийный и послегарантийный ремонт печей производственных, тестомесов промышленных, весов, вакуумных упаковщиков, мясорубок, тестораскаток и прочего оборудования, независимо от места совершения его покупки.

27

Телефон сервисной службы: 8 (499)-11-30-247

Почта сервисной службы: [service@agrozavod.ru](mailto:service@agrozavod.ru)

## Комплект поставки

Миксер планетарный серии В Foodatlas Eco – 1 шт.

Паспорт, руководство эксплуатации – 1 шт.

## Потребителю!!!

**Для повышения качества и совершенствования миксера, наша компания будет стремиться своевременно применять новые комплектующие, технологии и материалы, при этом мы не будем отдельно извещать потребителей об этом, за что приносим свои извинения. Наша компания оставляет за собой право изменять конструкцию и паспорт в соответствии с вышеописанными изменениями.**

**АКТ-РЕКЛАМАЦИЯ**

Настоящий акт составлен \_\_\_\_\_  
(дата, город)

Владельцем Миксера планетарного В- \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(должность, Ф.И.О. владельца)

Представителем завода или незаинтересованной стороны \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Независимый представитель \_\_\_\_\_

Наименование миксера, марка, тип Миксер планетарный В- \_\_\_\_\_

Предприятие-поставщик \_\_\_\_\_

Заводской номер \_\_\_\_\_

Дата выпуска \_\_\_\_\_

Дата пуска в эксплуатацию \_\_\_\_\_

Эксплуатирующее предприятие \_\_\_\_\_

И его почтовый адрес \_\_\_\_\_

Комплектность миксера (да, нет) \_\_\_\_\_

Что отсутствует \_\_\_\_\_

Данные об отказе аппарата \_\_\_\_\_

Дата отказа \_\_\_\_\_

Внешние проявления отказа \_\_\_\_\_

Предполагаемые причины отказа \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

<b>Условия эксплуатации в момент отказа</b> (нужное подчеркнуть)	1 Нормальные 2 Не соответствующие нормам
<b>Условия выявления</b> (нужное подчеркнуть)	1 При монтаже 2 При включении 3 При эксплуатации 4 При ТО и Р 5 При хранении 6 При транспортировке
<b>Последствия отказа</b> (нужное подчеркнуть)	1 Полная потеря работоспособности 2 Частичная

Адресные данные об отказавшей сборочной единице или детали:

Наименование, марка, тип, номер рисунка, позиция \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ 29

Для устранения причин отказа необходимо:

<b>Способ устранения</b> (нужное подчеркнуть)	1 Замена детали 2 Ремонт детали 3 Регулировка изделия 4 Замена изделия 5 Укомплектование ЗИП
---	--

Владелец \_\_\_\_\_

М.П.

Представитель или незаинтересованная сторона \_\_\_\_\_

М.П.

Независимый представитель \_\_\_\_\_

### ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДАЖЕ

Информация о продаже, а также все сопутствующие данные по заказу отмечены в Товарной накладной (ТН).

Товарная накладная (ТН) — первичный документ, который применяется для оформления продажи (отпуска) товарно-материальных ценностей сторонней организации. Унифицированная форма товарной накладной, применяющаяся в Российской Федерации — «ТОРГ-12».

Серийный номер продукта (оборудования) указан в заказе, с отметкой в ТН.

При оформлении ТН, данный пункт, таблица, может быть не заполненной.

Дата продажи – считается дата, указанной в ТН.

Место для печати, штампа		Ответственное лицо за продажу		
Наименование предприятия, выполнившего продажу	Дата продажи	Должность	ФИО	Подпись

Серийный номер \_\_\_\_\_

Дата производства: \_\_\_\_\_

Страна производства: Китай