



МИКСЕРЫ ПЛАНЕТАРНЫЕ

Серия: «MG»

Модели: 10, 15, 20, 30



Руководство по эксплуатации
и монтажу



Содержание:

1. Назначение и область применения.....	3
2. Общие указания	3
3. Общие сведения	3
4. Изображение и технические характеристики.....	4
4.1. Изображение.....	4
4.2. Технические характеристики.....	5
5. Комплектация.....	5
6. Устройство и принцип работы	6
6.1. Устройство.....	6
6.2. Принцип работы.....	7
7. Монтаж	7
8. Эксплуатация.....	8
8.1. Начало работы.....	8
8.2. Окончание работы.....	8
8.3. Очистка и техническое обслуживание.....	8
9. Меры безопасности	9
10. Правила транспортирования и хранения.....	10
11. Возможные проблемы и способы их устранения	11
12. Утилизация.....	11
13. Сведения о сертификации	12
14. Гарантии изготовителя	12
Приложение 1. Сборочный чертеж моделей MG-10, MG-15, MG-20	13
Приложение 2. Сборочный чертёж модели MG-30	14
Приложение 3. Схема электрическая принципиальная моделей с напряжением 380 В и 220 В	15

Настоящее руководство по эксплуатации совмещает в себе и инструкцию по монтажу, пуску, регулированию и использованию оборудования, удостоверяющую основные параметры и характеристики планетарных миксеров Miratek серии MG, и содержит сведения, необходимые для их правильного монтажа, пуска, регулирования, технического обслуживания и использования по назначению.

Перед монтажом и эксплуатацией оборудования необходимо ознакомиться с настоящей документацией и изложенными в ее разделах описаниями, инструкциями, характеристиками и требованиями.

Завод-производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию оборудования, не ухудшающие его качества и потребительские свойства и не отраженные в данном руководстве по монтажу и эксплуатации.

Производитель гарантирует долговечную и надежную работу миксера при соблюдении правил эксплуатации и технического обслуживания, описанных в данном руководстве, поэтому прежде чем приступить к эксплуатации оборудования, необходимо внимательно ознакомиться с настоящим руководством.

Настоящее руководство является неотъемлемой частью оборудования и подлежит передаче совместно с оборудованием в случае смены его владельца.

1. Назначение и область применения

1.1. Миксеры позволяют автоматизировать процесс взбивания/перемешивания различных масс и применяются в кондитерских и хлебопекарных цехах, на пищевом производстве, на предприятиях общественного питания: кафе, ресторанах.

1.2. Миксеры серии MG предназначены для замешивания или взбивания (перемешивания с насыщением воздухом) кремов (белкового, заварного, масляного и т.д.), суфле, муссов, бисквитного, песочного, дрожжевого (с высокой влажностью), блинного, заварного теста.

2. Общие указания

2.1. Запрещается эксплуатировать миксер без заземления. Установка должна быть надежно подключена к контуру заземления. Контур заземления должен иметь сопротивление не менее 0,1 Ω .

2.2. Миксер изготовлен с учетом его эксплуатации в помещениях с температурой воздуха от 10 до 35 °С и относительной влажностью не более 85%.

2.3. Оборудование необходимо оберегать от механических воздействий.

3. Общие сведения

3.1. Машина работает в полуавтоматическом режиме и требует присутствие оператора. Оператор осуществляет загрузку/выгрузку перемешиваемой массы и запуск/остановку машины. Также оператор контролирует время перемешивания массы и при необходимости, корректирует объем/состав массы добавлением того или иного ингредиента.

3.2. К конструктивным особенностям и преимуществам планетарных миксеров Miratek серии MG можно отнести:

- Миксеры оснащены специальной защитной решеткой дежи, что существенно повышает их безопасное использование.

- Все детали, соприкасающиеся с тестом выполнены из нержавеющей стали.
- Три скорости вращения рабочего органа: машина подходит для различных операций и месильных масс.
- Корпус миксера выполнен из чугуна и окрашенной молотковой эмалью. Ножки миксера оснащены резиновыми подкладками, предохраняющими от вибрации и компенсирующими неровности пола.
- Описание, техническая информация, промоматериалы, доступны на сайте производителя по QR коду на первой странице.

4. Изображение и технические характеристики

4.1. Изображение.

Изображение планетарных миксеров серии MG представлены на рис. 1.



MG-10, MG-15, MG-20



MG-30

Рис. 1

4.2. Технические характеристики.

Основные технические характеристики модельного ряда миксеров серии MG отображает таблица 1.

Таблица 1*

Модель	MG-10	MG-15	MG-20	MG-30
Объем дежи, л	10	15	20	30
Скорость вращения месильного органа, об/мин	161/252/520	159/258/513	143/256/459	135/217/510
Напряжение сети, В	220		220/380	
Мощность, кВт	0,37		1,1	1,5
Масса, кг	52	53	72	80
Габаритные размеры Ш×Г×В, мм	430/460/645	435/500/680	465/525/780	530/550/820

*Допускается отклонение заявленных характеристик при использовании в условиях, отличных от условий тестирования машины производителем.

5. Комплектация

5.1. Миксер с установленными/имеющимися в наличии:

- 1) Емкость миксера (дежа) (нержавеющая сталь) – 1 шт.
- 2) Насадка типа «венчик» (нержавеющая сталь, головка венчика из литого алюминия) – 1 шт.
- 3) Насадка типа «крюк» (нержавеющая сталь) – 1 шт.
- 4) Насадка типа «лопатка» (нержавеющая сталь) – 1 шт.
- 5) Гарантийный талон (в зависимости от условий поставки) – 1 шт.
- 6) Руководство по эксплуатации и монтажу на русском языке – 1 шт.

6. Устройство и принцип работы

6.1. Устройство.

6.1.1. Миксер планетарный Miratek серия MG. Вид общий: рис. 2. Может незначительно отличаться в зависимости от модификаций.



Рис. 2

Миксер планетарный Miratek серии MG:

- 1 – Дежа.
- 2 – Месильный орган.
- 3 – Защитная решетка дежи.
- 4 – Панель управления.
- 5 – Ручка поднятия-опускания дежи.
- 6 – Механизм фиксации дежи.
- 7 – Корпус.
- 8 – Ножки опорные.

6.1.2. Панель управления: рис. 3.

- Панель управления миксера планетарного Miratek серии MG:
- 9 – Кнопка остановки машины (STOP).
 - 10 – Кнопка включения машины (START).
 - 11 – Ручка выбора скоростного режима.

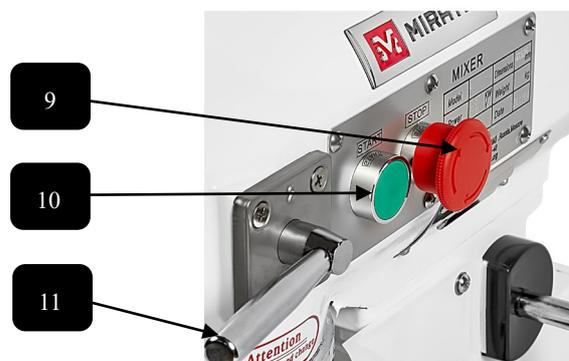


Рис. 3

6.2. Принцип работы.

6.2.1. Принцип действия машины основан на оказании силового воздействия месильного органа, находящегося в деже, на перемешиваемую массу. В результате чего масса взбивается и/или перемешивается в зависимости от цели операции и типа выбранного месильного органа. Оператор посредством органов управления задаёт скорость и время проводимого технологического цикла.

7. Монтаж

7.1. Перед началом работы установить машину на горизонтальную плоскость с удобным проходом для загрузки, осмотра и ремонта.

7.2. **Закрепить месильный орган миксера 2 при помощи специального штыкового соединения (см. рис. 4).**

7.2.1. Выбор месильного органа зависит от взбиваемой массы.

На производстве рекомендуется использовать:

- Венчик: для взбивания яиц, кремов, жидкого теста, опарного теста без добавления жиров, муссов и суфле.

- Лопатка: для приготовления бисквитов, мучных кондитерских изделий, сахарной глазури, начинок, эклеров и картофельного пюре.

- Крюк: для вымешивания дрожжевого теста высокой влажности.

7.3. **Надежно зафиксировать дежу 1 при помощи механизма фиксации дежи 6 по 2 зажима с каждого бока и один позади дежи (см. рис. 5).**

7.4. Проверить нет ли посторонних предметов в рабочей зоне, в случае их обнаружения, очистить рабочую зону.

7.5. Проверить электрический кабель, убедиться в отсутствии повреждений.

7.6. Проверить подключение миксера к общей системе заземления.

7.7. Убедиться, что напряжение в сети соответствует значениям, указанным в технических характеристиках миксера ($\pm 5\%$).

7.8. Подключить миксер к электрической сети через устройство защитного отключения.



Рис. 4



Рис. 5

8. Эксплуатация

8.1. Начало работы.

8.1.1. Подключить миксер к электрической сети через устройство защитного отключения.

8.1.2. Установить дежу 1 (см. рис. 2) и месильный орган 2 в соответствии с указаниями в п. 7.

8.1.3. Нажать кнопку 10 (см. рис. 3) – она должна загореться зеленым цветом.

8.1.4. Поднять дежу 1 при помощи ручки поднятия-опускания 5. В рабочем положении дежа должна плотно прилегать к специальной защитной решетке 3.

Важно! В некоторых модификациях запуск миксера невозможен, если дежа 1 опущена до упора. Миксер будет работать только при установке дежи 1 в **верхнем положении**. Опускание дежи 1 во время процесса работы, включит механизм автоматического отключения миксера.

8.1.5. Начинать работу нужно с 1 скорости, по мере надобности постепенно увеличивая/уменьшая скорость.

8.1.6. Для переключения скорости – выключить питание миксера, установить ручку выбора скоростного режима 11 в нужном положении (напротив цифры обозначающей скорость) и включите питание.

Важно! Запрещается переключать скорости без выключения работы миксера.

8.2. Окончание работы.

8.2.1. После окончания процесса взбивания (замеса), для остановки миксера нажать на кнопку 9. Также, если начать опускать дежу 1 в нижнее положение произойдет автоматическое отключение месильного органа.

8.2.2. Отключить машину от электрической сети.

8.3. Очистка и техническое обслуживание.

8.3.1. Чтобы увеличить долговечность и надежность работы оборудования придерживайтесь правил очистки и технического обслуживания.

8.3.2. После окончания производственного процесса производить влажную тщательную очистку дежи и месильного органа.

8.3.3. Производить очистку корпуса миксера, а также механизмов крепления месильного органа и дежи.

Важно! Избегать попадания влаги на панель управления и во внутрь корпуса миксера. Не мыть миксер под прямой струей воды.

Важно! Производить смазку движущихся узлов миксера, после каждых 1100 часов работы.

8.3.4. Производить проверку натяжения ремня в передаточном механизме не реже чем каждые 6 месяцев эксплуатации.

9. Меры безопасности

9.1. К монтажу, эксплуатации и техническому обслуживанию машины допускаются лица не моложе 18 лет, прошедшие аттестацию по технике безопасности при работе с радиоэлектронным оборудованием и инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, а также изучившие настоящее руководство.

9.2. Перед началом эксплуатации оборудования проверить отсутствие повреждений и проконтролировать работу устройств безопасности. Проверить, нет ли поврежденных частей, все ли части правильно смонтированы и все ли условия, способные влиять на нормальную работу оборудования, являются оптимальными.

9.3. Использовать оборудование в соответствии с параметрами, изложенными в табл. 1. Без перегрузок оборудование работает более качественно, надежно и имеет больший ресурс работы.

9.4. Оператор должен работать в условиях, соответствующих стандартам производства продуктов питания, только в чистой одежде. Запрещается носить широкую и развевающуюся одежду или украшения, которые могут попасть в движущиеся части машины. Рекомендуется использовать одежду из хлопчатобумажной ткани, использовать нескользящую обувь. В целях гигиены и безопасности на длинные волосы необходимо надевать сетку.

9.5. Запрещается проводить очистку или техническое обслуживание (ТО), ремонт оборудования без отключения от электрической сети. Чистка внутренних (не соприкасающихся с пищевой массой) поверхностей, а также замена любых запчастей производятся только специалистом производителя или специально обученным персоналом при согласовании с производителем.

9.6. Не допускать эксплуатацию машины, которая находится в неустойчивом положении. Определить наиболее подходящее положение путем ее перемещения или выравнивания плоскости, контактирующей с опорными элементами, для обеспечения равновесия и устойчивости оборудования.

9.7. Соблюдать повышенную осторожность и сосредоточенность во время работы. Не использовать оборудование, отвлекаясь на посторонние дела.

9.8. Не вносить изменений в устройство машины без согласования с производителем.

9.9. Отключать оборудование при техническом обслуживании и санитарной обработке.

9.10. Отсоединять питание в конце каждого использования и перед проведением операций по очистке, техобслуживанию или передвижению машины. Не использовать удлинители, проложенные на открытом воздухе.

9.11. Не трогать силовой кабель мокрыми руками, иначе возможно поражение электрическим током.

9.12. Не допускать 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.

9.13. Не эксплуатировать машину без ее заземления.

9.14. Осуществлять операции по ремонту исключительно квалифицированным персоналом, используя оригинальные запчасти. Несоблюдение данного предписания может привести к возникновению опасности для оператора и прекращению гарантийных обязательств производителя.

10. Правила транспортирования и хранения

10.1. Условия транспортирования изделия – по ГОСТ 23216–78.

10.2. Транспортировку машины производить в твердой упаковке (фанера, ДСП). При помощи картона или пенопласта защитить элементы машины, способные получить механические повреждения при соприкосновении с упаковкой.

10.3. Машина в заводской упаковке может транспортироваться любым видом транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими для данного вида транспорта.

10.4. Транспортировка и хранение машин должны осуществляться в один ярус.

10.5. Машина в упаковке предприятия-изготовителя должна храниться в отапливаемых и вентилируемых складах, хранилищах с кондиционированием воздуха, расположенных в любых макроклиматических районах. Температура окружающего воздуха – от 10 до 35 °С, относительная влажность воздуха – до 85% при 25 °С.

10.6. В помещении для хранения не должно быть токопроводящей пыли, паров агрессивных веществ, а также газов, вызывающих коррозию и разрушающих изоляцию.

10.7. Погрузочно-разгрузочные работы проводить под руководством специально назначенного лица, которое определяет безопасные способы погрузки, разгрузки и транспортировки грузов и несет ответственность за соблюдение правил безопасности при проведении погрузки и разгрузки.

10.8. При погрузке и выгрузке машины следует поднимать за транспортировочный поддон.

10.9. Длительность хранения машины в транспортной таре – не более одного года. Срок хранения исчисляется со дня (месяца) изготовления машины и указан на техническом шильдике и на коробке с оборудованием.

10.10. При постановке машины на длительное хранение необходимо очистить ее от загрязнений, просушить и обмотать в упаковочную пленку.

10.11. Не допускать тряски оборудования, не хранить оборудование в перевернутом виде.

10.12. При нарушении потребителем условий и срока хранения машины продавец (предприятие-изготовитель) не несет ответственность за ее работоспособность.

11. Возможные проблемы и способы их устранения

11.1. Перечень возможных неисправностей приведён в таблице 2.

Таблица 2.

Возможная проблема	Вероятная причина / Способ устранения
Не горит индикатор питания.	1. Проверить подключение оборудования к электрической сети. 2. Проверить соответствие параметров электрической сети требуемым параметрам для работы миксера. 3. Проверить, не поврежден ли силовой кабель миксера.
Вращение месильного органа происходит против часовой стрелки.	Неправильно подключены фазы. Поменять местами фазы.
Индикатор «Питания» горит, но миксер не включается.	Специальная защитная решётка неплотно прилегает к деже. Срабатывает датчик системы безопасности. Опустить до упора защитную решётку дежи.

11.2. При возникновении других неисправностей или если описанные способы устранения проблем не привели к нормальной работе миксера, следует обратиться к производителю/продавцу оборудования.

12. Утилизация

12.1. Решение о прекращении эксплуатации и утилизации машины принимает предприятие-потребитель с учетом интенсивности и среды эксплуатации, правильности и своевременности проведения ТО и других факторов, влияющих на срок эксплуатации оборудования.

12.2. Для утилизации данного оборудования обратиться к представителю коммунальных служб или в компанию, специализирующуюся на утилизации подобного оборудования.

12.3. Для утилизации данного оборудования обратиться к представителю коммунальных служб или в компанию, специализирующуюся на утилизации подобного оборудования.

12.4. Утилизация должна производиться в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов, в частности, в соответствии со статьей 22 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. и «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» (СанПиН 2.1.7.1322–03).

12.5. Материалы, примененные при изготовлении машины, комплектующие изделия (кроме смазочных жидкостей) не содержат вредных и опасных для окружающей среды и здоровья людей веществ.

12.6. Характеристики, технические требования и классификация сдаваемых предприятиями цветных металлов и сплавов устанавливаются ГОСТ 1639–78.

12.7. Характеристики, технические требования и классификация сдаваемых предприятиями черных металлов и сплавов устанавливаются ГОСТ 2787–75.

13. Сведения о сертификации

13.1. Оборудование имеет сертификат соответствия, предоставляемый по требованию покупателя продавцом. Продукция полностью прошла все установленные процедуры технических регламентов таможенного союза и может продаваться на его территории.

13.2. Продукция соответствует требованиям:

1) Технического регламента таможенного союза ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования».

2) Технического регламента таможенного союза ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования».

3) Технического регламента таможенного союза ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

14. Гарантии изготовителя

14.1. Срок гарантированной бесперебойной эксплуатации планетарных миксеров Miratek серии MG и отсутствие производственного дефекта при выполнении всех правил, изложенных в данном руководстве, составляет 12 месяцев. Условия гарантийного и послегарантийного обслуживания подробно изложены в гарантийном талоне, выдаваемом продавцом.

14.2. Гарантийные обязательства не распространяются на оборудование и его элементы, дефект которых вызван самостоятельным ремонтом, разборкой и сборкой, а также внесением изменений в конструкцию оборудования без письменного согласования с производителем.

14.3. Заявку на техническую поддержку, на гарантийное или постгарантийное обслуживание и т.п., можно подать на сайте производителя: <https://dnlr.ru/>.

Миксеры планетарные серии MG.

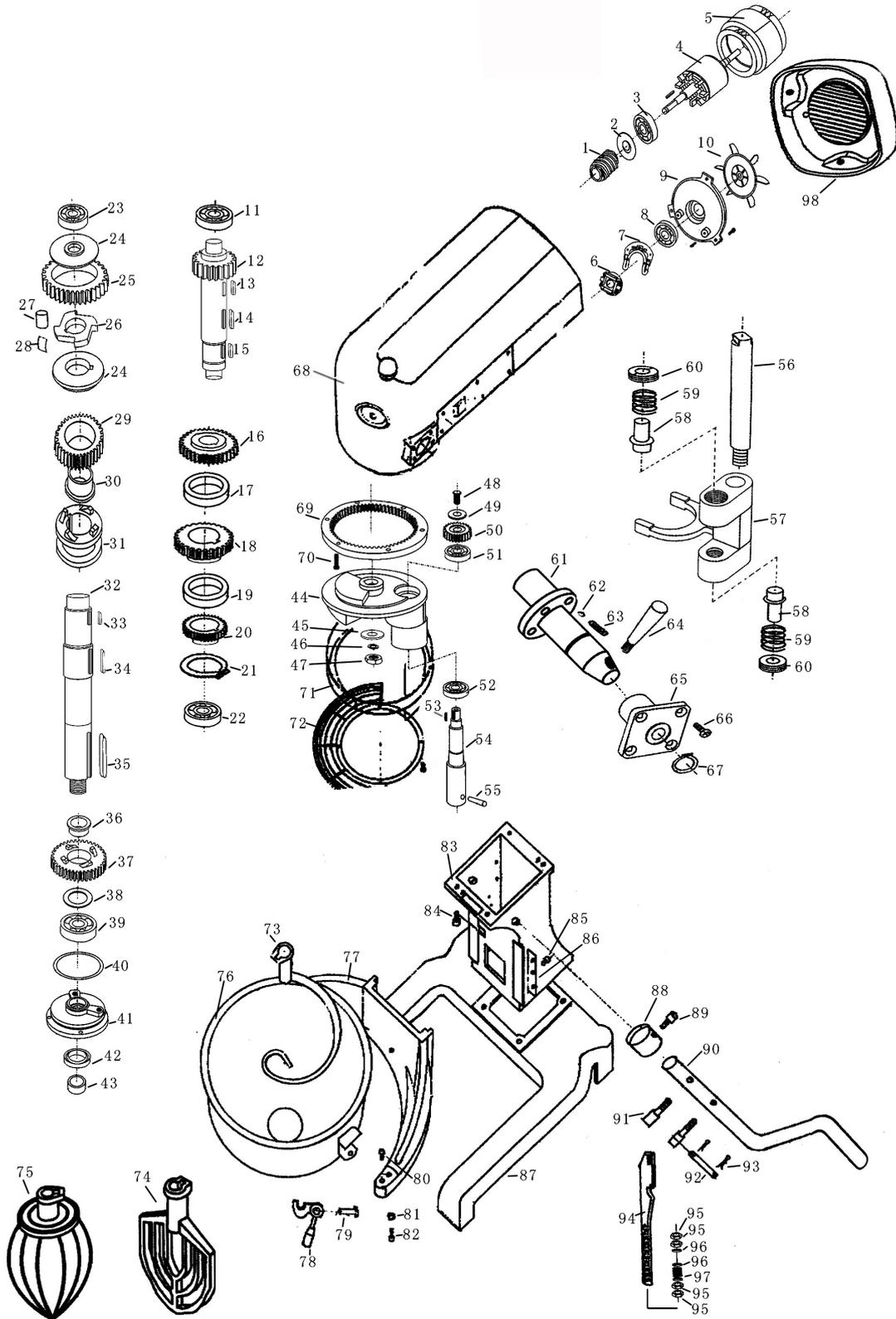
Произведено в КНР для Miratek.

Товар сертифицирован.

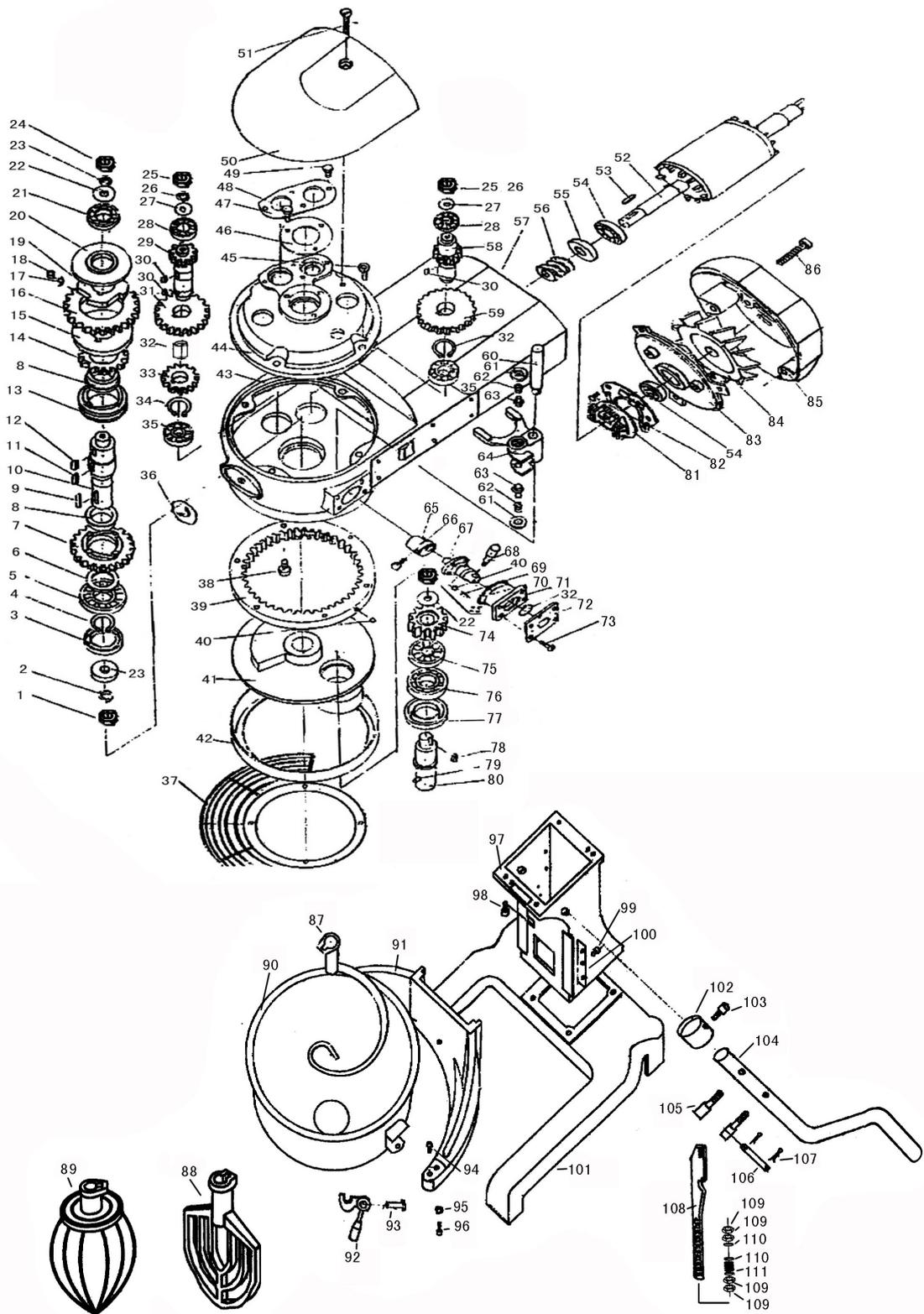
С отзывами и предложениями обращаться <http://dnlr.ru/>



Приложение 1. Сборочный чертеж моделей MG-10, MG-15, MG-20



Приложение 2. Сборочный чертёж модели МГ-30



Приложение 3. Схема электрическая принципиальная моделей с напряжением 380 В и 220 В

