



ТЕХНИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ ПРОМЫШЛЕННЫЙ МИКСЕР

Серия: «MS, MSR»

Модель: 7



Оборудование соответствует требованиям: Технического регламента таможенного союза ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования»; Технического регламента таможенного союза ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»; Технического регламента таможенного союза ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»

Настоящий паспорт содержит технические характеристики, техническое описание, а также правила эксплуатации и технического обслуживания.

ОГЛАВЛЕНИЕ:

1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ	4
2. НАЗНАЧЕНИЕ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ	5
3. КОМПЛЕКТАЦИЯ	6
<i>СТАНДАРТНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ</i>	6
4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	7
5. ИНСТАЛЯЦИЯ	8
6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ	9
1. <i>ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ</i>	9
2. <i>НАЧАЛО РАБОТЫ</i>	9
3. <i>ОКОНЧАНИЕ РАБОТЫ</i>	9
4. <i>ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ</i>	9
7. ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ	11
8. УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВКИ	12
9. ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ	13
10. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	Ошибка! Закладка не определена.

1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

1. Производитель гарантирует долговечную и надежную работу миксера при соблюдении правил эксплуатации и технического обслуживания, описанных в данном паспорте, поэтому, прежде чем приступить к эксплуатации оборудования, необходимо **внимательно ознакомиться с настоящим паспортом!**
2. Настоящий Паспорт является неотъемлемой частью оборудования и подлежит передаче совместно с установкой в случае смены его владельца.
3.   **ВНИМАНИЕ!** Категорически запрещается эксплуатировать миксер без заземления. Установка должна быть надежно подключена к контуру заземления. Контур заземления должен иметь сопротивление не менее 0.1Ω .
4.  Миксер изготовлен с учетом его эксплуатации в помещениях с температурой воздуха от 10 до 35 °С и относительной влажностью не более 85%.
5. Необходимо оберегать оборудование от механических воздействий.

2. НАЗНАЧЕНИЕ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Миксеры «Danler MS/MSR» предназначены для высококачественного замешивания или взбивания (перемешивания с насыщением воздухом) масс негустой консистенции (например: жидкого дрожжевого, блинного, заварного теста, бисквитных, зефирных, сливочных, и других масс, мусса, суфле, соусов, а также легкого мясного фарша, картофельного пюре, творожной массы).

Планетарное вращение месильного органа (вращение как вокруг своей оси, так и вокруг оси дежи) позволяет осуществлять более равномерный промес пищевой массы по всему объему дежи.

За счет применения в передаточном механизме специальных ремней фирмы “ACROU” (США) значительно уменьшается вибрация и уровень шума

Все детали, соприкасающиеся с тестом, сделаны из специальной нержавеющей стали, или пищевого алюминия. Корпус выполнен из алюминия и покрыт молотковой эмалью.

Удобны и просты в техническом обслуживании и эксплуатации.

Область применения: кондитерские или хлебопекарные цехи, предприятия общественного питания, рестораны, кафе.

3. КОМПЛЕКТАЦИЯ

СТАНДАРТНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

В стандартную комплектацию входит:

- (1) емкость миксера (дежа), изготовлена из нержавеющей стали методом штамповки без сварных швов. – 1 шт.
- (2) насадка типа «венчик» (нержавеющая сталь, головка венчика - из литого алюминия) - 1шт.
- (3) насадка типа «лопатка» - 1шт.
- (4) сертификат соответствия – 1шт.
- (5) технический паспорт (инструкция по эксплуатации)- 1шт.



4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель		Danler MS/MSR-7
Объем дежи	<i>л</i>	7
Скорость вращения месильного органа	<i>об./мин</i>	0-861
Напряжение	<i>В/Гц</i>	220/50~60
Установленная мощность	<i>кВт</i>	0,51
Габариты Ш×Г×В	<i>мм</i>	410x240x400
Вес	<i>кг</i>	19
Уровень шума	<i>ДБ</i>	< 50

5. ИНСТАЛЯЦИЯ

Перед началом работы:

1. Установите машину на горизонтальную плоскость с удобным проходом для загрузки, осмотра и ремонта.
2. Закрепите месильный орган миксера при помощи специального механизма фиксации (штыковое соединение) (рис.1)

Выбор месильного органа зависит от взбиваемой массы

Мы рекомендуем:

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

3. Надежно зафиксируйте емкость миксера (дежу) при помощи механизма захвата (провернув дежу по часовой стрелке до фиксации)
4. Проверьте, нет ли посторонних предметов в рабочей зоне
5. Уберите из рабочей зоны посторонние предметы.

6.  Проверьте, электрический кабель, убедиться в отсутствии повреждений.

7.  Проверьте, подключение установки к общей системе заземления.

8.  Убедитесь, что напряжение в сети соответствует в указанных технических характеристиках миксера (+5% ~ -5%).

9.  Подключите миксер к электрической сети через устройство защитного отключения

Рис. 1



6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Кнопка поднятия траверсы

Для включения миксера нажмите кнопку «Старт» (во включенном состоянии кнопка загорается светом). Для регулировки скорости проворачивайте ручку регулировки скорости.

Для поднятия головы нажмите на металлическую кнопку (расположена над регулировкой скорости) и потяните голову вверх. Она легко поднимется.

2. НАЧАЛО РАБОТЫ

Подключите миксер к электрической сети через устройство защитного отключения. Установите емкость миксера (дежу) и месильный орган в соответствии с указаниями в п. «Инсталляция».



ВАЖНО! Начинать работу нужно с **0** скорости, по мере надобности постепенно увеличивайте скорость.

3. ОКОНЧАНИЕ РАБОТЫ

После окончания процесса взбивания (замеса) для остановки миксера переключите выключатель в положение 0.

Отключите машину от электрической сети.

4. ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

После окончания производственного процесса произведите влажную тщательную очистку емкости миксера (дежи) и месильного органа.

Произведите очистку корпуса миксера а также механизмов крепления месильного органа и дежи.

 **ВАЖНО!** Избегайте попадание влаги на панель управления и во внутрь корпуса миксера. Не мойте миксер под прямой струей воды

 **ВАЖНО!** Производите смазку движущихся узлов миксера после каждых 1100 часов работы.

Производите проверку натяжки ремня в передаточном механизме не реже чем каждые 6 месяцев эксплуатации

7. ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Производитель уделяет огромное внимание безопасности обслуживающего персонала при эксплуатации оборудования.

Невыполнение данных правил может привести к возникновению угрозы здоровью или травме обслуживающего персонала, к поломке или к снижению рабочих характеристик миксера.



К эксплуатации оборудования допускаются лица, изучившие настоящий паспорт и прошедшие инструктаж по работе с данным оборудованием



К техническому обслуживанию допускаются лица, имеющие необходимую подготовку по обслуживанию электрооборудования и наладке устройств автоматики, прошедшие обучение по эксплуатации данного оборудования и знающие правила техники безопасности



ЗАПРЕЩАЕТСЯ эксплуатировать миксер без правильного **заземления** (п.1.3 настоящего Паспорта)



КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ проводить очистку или техническое обслуживание, ремонт миксера без отключения от электрической сети. Чистка внутренних (не соприкасающихся с продукцией) поверхностей, а также замена любых запчастей производится только специалистом компании Производителя или специально обученным персоналом.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ эксплуатировать миксер при неисправных кабеле, вилке, розетке. Невыполнение данного требования может привести к выходу миксера из строя и к поражению персонала электрическим током.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ во время работы миксера вставлять посторонние предметы или руки в рабочую область миксера. Невыполнение данного требования может привести к травме или выходу из строя оборудования.



УБЕДИТЕСЬ перед началом эксплуатации, что в рабочей области миксера нет посторонних предметов.



УБЕДИТЕСЬ перед началом эксплуатации, что на корпусе и рабочих органах миксера нет механических дефектов.

8. УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВКИ

Хранение

Перед установкой миксера на длительное хранение произведите влажную очистку емкости миксера (дежи), очистку корпуса миксера. Произведите смазку движущихся деталей миксера. Обмотайте миксер в упаковочную пленку. Хранить в сухих помещениях.

Транспортировка

Желательно производить транспортировку миксера в твердой упаковке (фанера, ДСП). При помощи картона или пенопласта защитите панель управления миксером.

9. ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

ВОЗМОЖНАЯ ПРОБЛЕМА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Не включается режим работы миксера	<p>Проверьте подключение оборудования к электрической сети.</p> <p>Проверьте соответствие параметров электрической сети требуемым параметрам для работы миксера.</p> <p>Проверьте не поврежден ли силовой кабель миксера.</p>



ВАЖНО! При возникновении других неисправностей или если описанные способы устранения проблем не привели к нормальной работе миксера просьба связаться с сервисным центром Производителя.

10. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Срок гарантийной эксплуатации данного оборудования составляет 12 месяцев. Условия гарантийного и послегарантийного обслуживания подробно изложены в гарантийном талоне, выдаваемом продавцом.

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

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.

Производитель гарантирует долговечную и надежную работу миксера при соблюдении правил эксплуатации и технического обслуживания.