

Автоматический Планетарный Миксер

Руководство по использованию и техническому обслуживанию



PORLANMAZ
bakery machinery

СТРАНИЦА	СОДЕРЖАНИЕ
4	ЦЕЛИ И СОДЕРЖАНИЕ
4	ОБЯЗАННОСТИ
4	ИНДИКАТОРЫ И ИНСТРУКЦИИ
5	ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА
5	СПЕЦИФИКАЦИИ
5	ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И УСТАНОВКА
6	РАЗМЕРЫ
7	ЗАПУСК ОБОРУДОВАНИЯ
7	ИНДИКАТОРЫ
9	РАБОТА ОБОРУДОВАНИЯ
10	ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ
11	СОЕДИНЕНИЯ УСТРОЙСТВА
12	КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ОБОРУДОВАНИЕ?
13	ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
13-14	ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Информация о производителе:

PORLANMAZ MAKİNA SANAYİ VE TİC. LTD. ŞTİ

Fevzi Çakmak Mah. Busan Organize Sanayi Bölgesi Kıs Caddesi 10643 Sokak No: 33 – 35 Karatay,
Konya / Turkey

Tel.: +90 332 251 03 18

Fax.: +90 332 251 03 19

PORLANMAZ bakery machinery	MODEL / TYPE		AĞIRLIK / WEIGHT	
	GÜÇ / POWER		İMALAT YILI / YEAR OF MANUFACTURE	
	VOLTAJ / VOLTAGE		SERİ NO / SERIAL NUMBER	
TÜV AUSTRIA CE PG				
PORLANMAZ MAKİNE METAL TEKSTİL İNŞ. HİRD. SAN. TİC. LTD. ŞTİ. Busan San. Sit. Fevzi Çakmak Mh. Kosgeb Cd. 10643 Sk. No: 33 - 35 Karatay - Konya / TÜRKİYE Tel: 0332 251 03 18 Fax: 0332 251 03 19 www.porlanmaz.com - info@porlanmaz.com				

Сертификаты:

1) ЦЕЛИ И СОДЕРЖАНИЕ

Обучение перемещению, установке, использованию и очистке оборудования.

2) ОБЯЗАННОСТИ

Во избежание возможных рисков, владелец оборудования является ответственным за соблюдение правил, указанных в данном руководстве, а также, владелец обязуется чистить оборудование своевременно.

3) ИНДИКАТОРЫ И ИНСТРУКЦИИ

Знаки и инструкции являются важными для безопасности пользователя и для использования оборудования в течение долгого периода времени.

	Предупреждение! Прочитайте инструкции, перед тем как начать пользование. Всегда останавливайте оборудование, отсоединяйте электрический кабель и дождитесь остановки всех работающих частей, перед тем как начать очистку и техническое обслуживание оборудования.	Этот символ обозначает ситуации с высоким уровнем риска для пользователей и оборудования, в том случае, если не будут соблюдены инструкции, указанные в данном руководстве.
	Опасно! В целях собственной безопасности, пожалуйста, не кладите руки внутрь оборудования в то время, когда оно еще работает!!!	Данный символ обозначает высокий уровень риска повреждения персонала. Пользователи всегда должны быть осторожны и соблюдать эти правила
	Внимание! Этот символ обозначает высокий уровень риска для пользователя и означает возможность удара электрическим током при работе с электрическими компонентами.	
	Внимание! Данный символ обозначает ситуации с содержанием риска для пользователей, в случае, если они будут контактировать с ремнями оборудования во время его работы.	
	Внимание! Этот символ означает ситуации с содержанием риска для пользователей, в случае, если они будут контактировать с ремнями оборудования во время его работы.	
	Внимание! Перед использованием оборудования, убедитесь в том, что заземление выполнено корректно.	

4)-ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Планетарные Миксеры могут быть использованы во всем мире. Данное оборудование может быть использовано для перемешивания, взбивания и замешивания теста. Оно является отличным вспомогательным устройством при работе в пекарнях, кондитерских, гостиницах, магазинах, столовых и больших кухнях. Используется очень безопасно и легко. Оборудование спроектировано для пользователей, требующих высокое качество и экономическую эффективность.

4 аппарата для перемешивания, взбивания и замешивания теста входят в комплект:

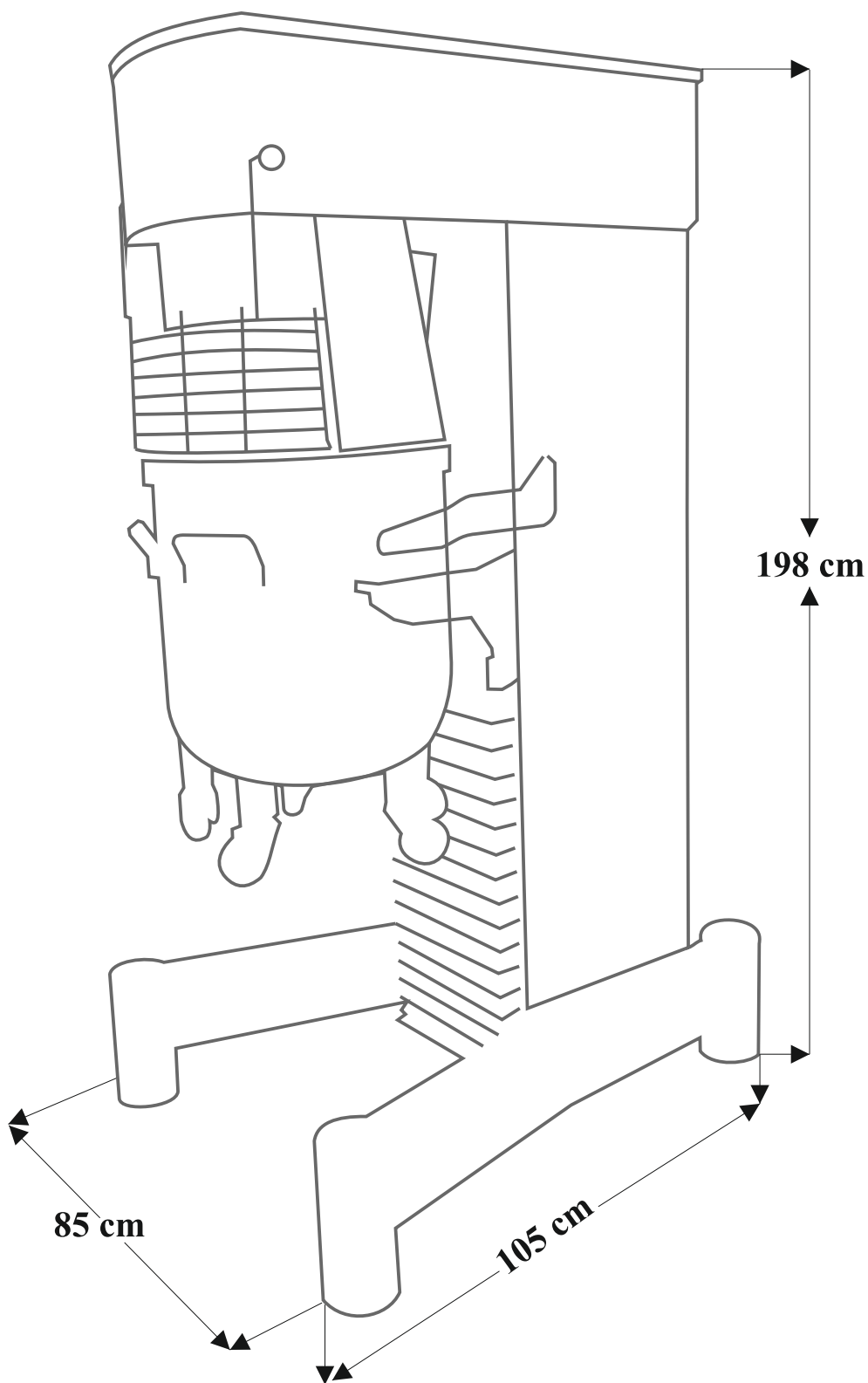
- 1- Проволочная взбивалка
- 2- Лопасть для перемешивания теста
- 3- Поддон для теста
- 4- Скребалка

5) СПЕЦИФИКАЦИИ

- все части корпуса выполнены из нержавеющей стали и покрыты электростатической краской.
- дежа, проволочная взбивалка и другие части аппарата выполнены из нержавеющей стали.
- предохраняющая крышка изготовлена из безопасного для продовольственного производства материала.
- все поверхности, которые соприкасаются с тестом, изготовлены из нержавеющей стали.
- используется сильный вращающийся электрический мотор.
- существует свободновращающаяся, перемешивающая головка.
- высота дежи контролируемая.
- электрическая установка спроектирована в соответствии с Европейскими стандартами.
- вольтаж контрольной электроцепи равен 24.
- имеется 10-скоростная система.
- в наличии имеется таймер.
- дежа движется при помощи кнопки вверх-вниз.

6) ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И УСТАНОВКА

- необходимо предпринять все необходимые предостережения против падения оборудования.
- поместите оборудование на гладкой и ровной поверхности.
- не помещайте оборудование около легковоспламеняющихся вещей и взрывчатых веществ.
- разместите оборудование в месте, удобном для вас, для того чтобы осуществлять периодическое обслуживание.
- баланс машин контролируется педалью на левой-задней стороне.



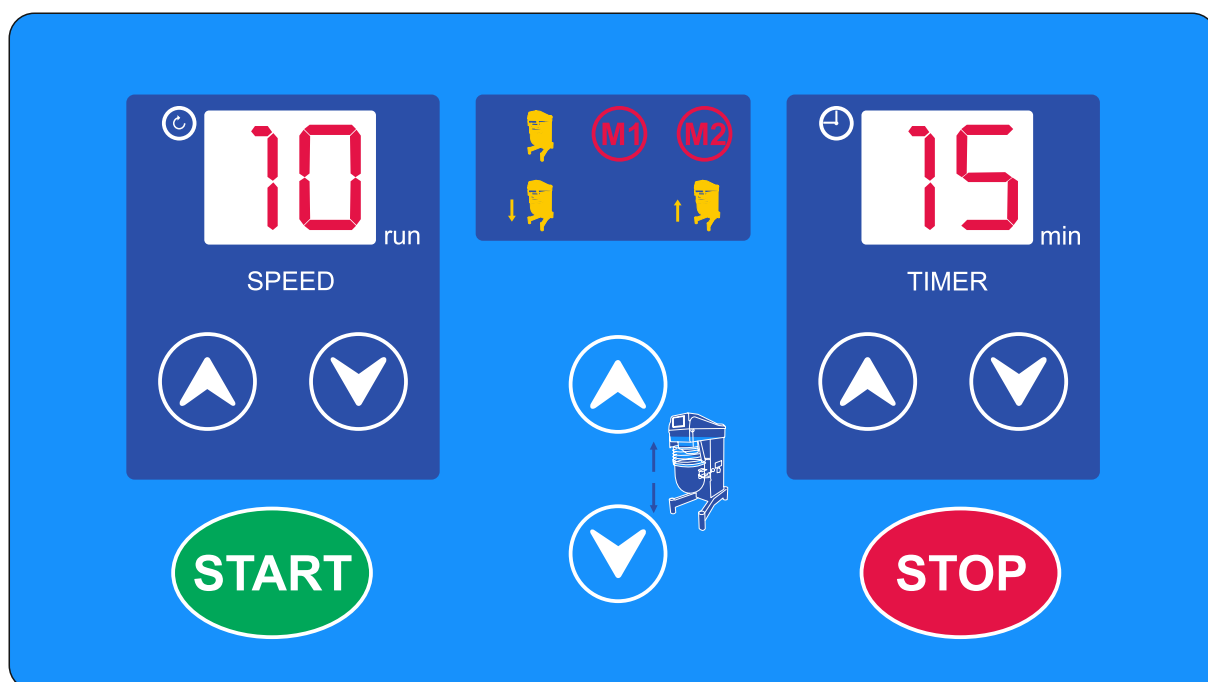
7) РАБОТА ОБОРУДОВАНИЯ

Кнопки Безопасности и Работы

Оборудование спроектировано и направлено на уменьшение вреда, который может возникнуть при контакте пользователя с оборудованием во время его работы, и оснащено специальными защитными устройствами и кнопками. Оборудование произведено для автоматического использования.

! Не нажимайте кнопки безопасности во время работы оборудования.

! Производитель не берет на себя ответственность в том случае, если инструкции не будут соблюдены.



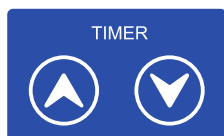
ИНДИКАТОР СКОРОСТИ: Показывает скорость вращения мотора миксера. Знак показывает скорость между 1-10. Регулирующие кнопки, расположенные ниже, помогут вам определить время.



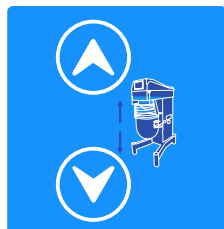
ТАЙМЕР: Показывает время работы миксера в минутах. Знак показывает время между 1-30.



КНОПКИ, РЕГУЛИРУЮЩИЕ СКОРОСТЬ: Вы можете менять скорость, нажимая кнопки вверх-вниз. Каждое нажатие увеличивает/уменьшает уровень. Неотрывное нажатие кнопки меняет уровень быстрее.



КНОПКИ, РЕГУЛИРУЮЩИЕ ВРЕМЯ: Вы можете менять время путем нажатия кнопки вверх-вниз. Каждое нажатие меняет время на 1 минуту. Беспрерывное нажатие кнопки меняет время быстрее.



КНОПКА ПОДНЯТИЯ ДЕЖИ: Дежа поднимается нажатием кнопки вверх. Когда вы перестаете нажимать кнопку, лифт останавливается.

КНОПКА ОПУСКАНИЯ ДЕЖИ: Дежа опускается нажатием кнопки вниз. Когда вы перестаете нажимать кнопку, лифт останавливается.



КНОПКА СТАРТА: Миксер начинает работать, когда вы нажимаете эту кнопку, и на ней загорается светодиодный индикатор. Миксер начинает работать со скоростью и временем, указанными на кнопках.



КНОПКА СТОП: Миксер перестает работать, когда вы нажимаете эту кнопку, и на ней загорается светодиодный индикатор.



ПРЕДОСТЕРЕГАЮЩИЕ ЗНАКИ: Когда оборудование работает, эти знаки дают информацию о необходимости проявить внимание и нарушениях. Защита выключателя, термические нарушения мотора, достижение высшей и низшей точки подъемника, и их предостережения демонстрируются данными скрытыми, светодиодными индикаторами.



ЗАЩИТНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ В СОСТОЯНИИ ГОТОВНОСТИ: Этот знак показывает, что переключатель защиты включен. Когда вы нажимаете выключатель, светодиодная лампа будет выключен.



СБОИ В РАБОТЕ ГОЛОВКИ МОТОРА МИКСЕРА: Данный знак показывает сбой в работе мотора, который поворачивает вращающиеся головки. Сначала выключите электричество и затем, после выявления проблемы, миксер может быть включен снова. Если вы не устраните проблему, то светодиодный индикатор не выключится.



СБОЙ В РАБОТЕ МОТОРА ДЕЖИ: Данный знак показывает нарушение в работе мотора дежи. Сначала выключите электричество, а затем можете возобновить работу миксера после устранения проблемы.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ ВКЛЮЧАТЕЛЯ ПОДНЯТИЯ ДЕЖИ: Этот знак показывает, что дежа достигла самого высшего уровня. Дежа останавливается, когда она достигает высшей точки, и тогда включается этот сигнал тревоги.

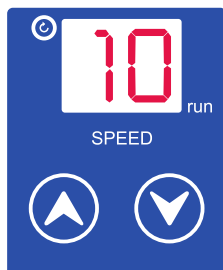


ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ ВКЛЮЧАТЕЛЯ ОПУСКАНИЯ ДЕЖИ: Этот знак показывает, что дежа достигла самого низшего уровня. Дежа останавливается, когда она достигает низшей точки, и тогда включается этот сигнал тревоги.

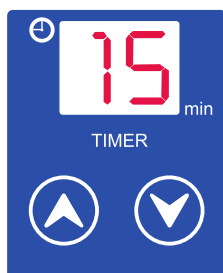
ДЕЙСТВИЯ



СТОП: Когда оборудование подсоединено к электричеству, включена позиция СТОП и светодиодный индикатор горит на кнопке СТОП. Вы можете увидеть 1 значение на индикаторе скорости и последнее использованное значение на таймере.



СКОРОСТЬ: Значение скорости регулируется кнопками, находящимися прямо под индикатором скорости. Значение индикатора между 1-10. Когда миксер перестает работать, значение 1 высвечивается на индикаторе скорости.



ТАЙМЕР: Значение времени регулируется кнопками, находящимися прямо под индикатором времени. Значение индикатора между 1-30. Когда миксер перестает работать, индикатор показывает последнее значение.



СТАРТ: Миксер начинает работу нажатием кнопки СТАРТ и контроль скорости мотора начинает работать, когда защитный выключатель мотора находится в выключенном состоянии. Таймер начинает счёт, когда время увеличивается, срабатывает сигнал миксера и миксер переключается на выключенную позицию.

While the mixer is working, the speed and time values can be changed. If the protector switch is turned on, the mixer automatically stops and the timer stops as well. After turning off the protector switch, the timer goes on counting down and the motor starts working. (When the protector switch is on, if you push the stop button, the timer will be resetted.) When the protector switch is on, the buzzer rings periodically. When the protector switch is on, the start button does not work. If you push start button, the buzzer rings.

When a failure at the mixer head motor occurs , the error code "E" occurs at the timer indicator and "M1" motor sign is on and the buzzer rings intermittently to alert.

When a failure at the bowl lifting motor occurs, the error code "Ec" occurs at the timer indicator and "M2" motor is on and the buzzer rings intermittently to alert. The buzzer is stopped by pushing STOP button but the indicator goes on showing "E" or "Ec". If the failure is not troubleshoot, the mixer won't work. If the failure can not be troubleshoot, the authorized service should be informed without an interference.

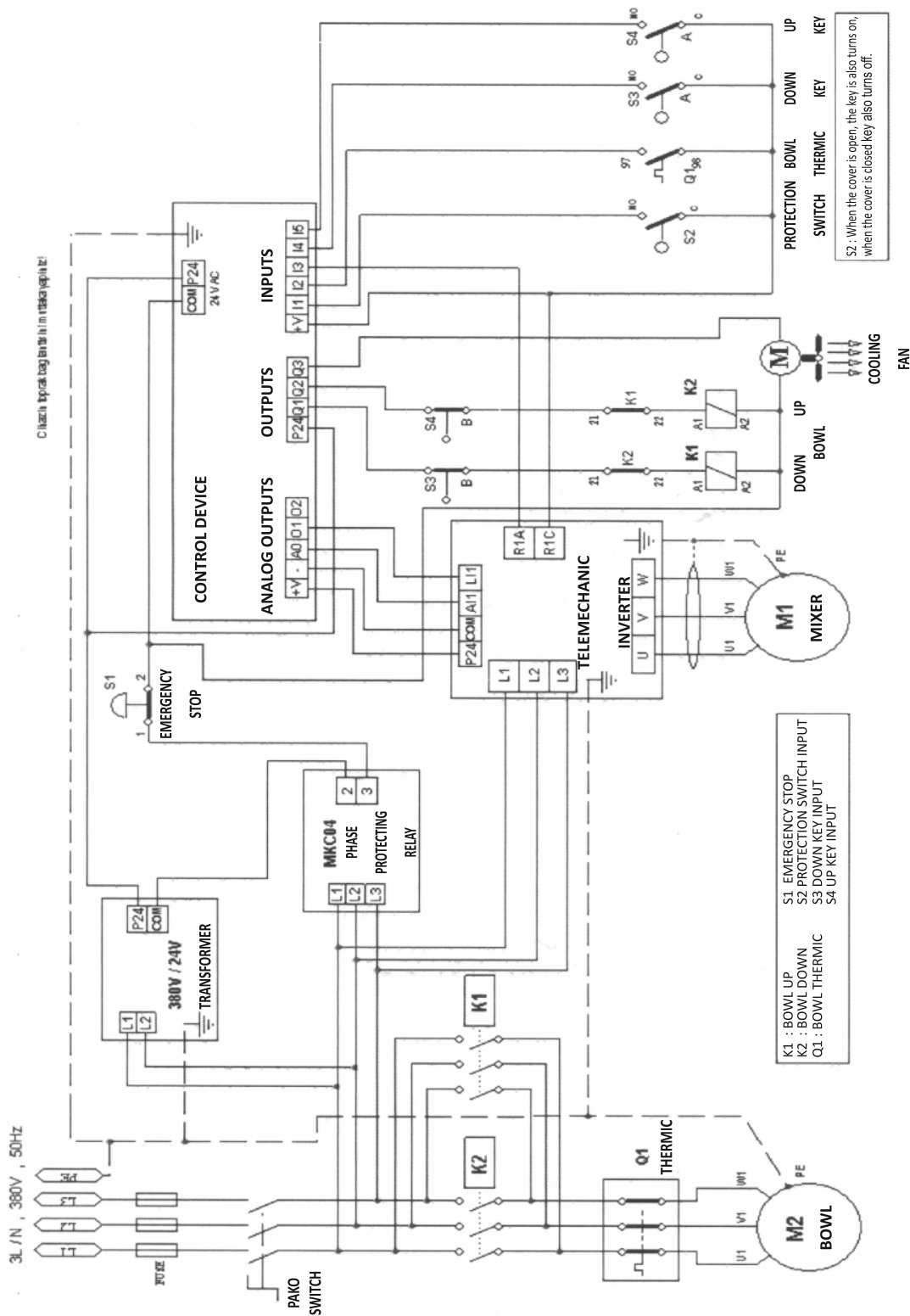
WARNINGS

- 1- The start buton does not work if the protector switch is on.
 - 2- If the indicator alerts a failure, first disconnect the electric and after repairing it, connect the electric again. If it stil alerts, call the authorized service.
 - 3- An earth switch is a must for the mixer.
- E 1: Mixing head motor failure
- E 2 : Bowl motor failure.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Panel Working Voltage	15 V - 30 V AC
Speed Control Input Voltage	20 V - 28 V DC
Power Consumption	5VA
Inputs	IN1 : Failure input
	IN2 : Protector switch input
	IN3 : Bowl Thermic Input
	IN4 : Down key input
	IN5 : Up key input
Outputs	Q1 : Bowl motor up
	Q2 : Bowl motor down
	Q3 : Cooling fan
Indicator	Seven Segment Display
Working Temperature	0...50°C
Panel	ABS
Sizes	Lenght :194 mm. Height : 114 mm.

DEVICE CONNECTIONS



USING THE MACHINE

- Please wash the bowl and other apparatus with hot water and dry before first use. While cleaning the machine, be sure that the sockets are off.
- Before starting the machine be sure that sockets has earth cable.
- Before starting the machine read the instructions carefully.
- Before starting the machine, please be sure that the machine is on stabilizer pinions.
- Please be sure that wire whip is fitted firmly in its channel on the shaft and fasten the stabilizer ring firmly on it.
- Please use the machine only for mixing egg, oil, cream etc. Please use maximum 20 kg. flour, if you will knead dough.

Be sure that the wire protection closed firmly, otherwise your machine won't work. Because of the protector switch on the wire protection.

Be sure about your bowl to reach highest point and pin. Be sure that the bowl stays in the stabilizer pins. To check this position; push bowl up button and lift the bowl to the highest point and let the bowl up switch warning led is on. Otherwise your machine won't work.

- After whipping bring your bowl down.
- While the machine is whipping, do not touch the ingredient. Otherwise the mixer hurts you seriously.
- The machine may stop due to low voltage or overloading.
- In this case, stop the machine check electricity and unload your bowl until reaching the capacity. Otherwise the motor may burn.
- For a long life use, do not start your machine with empty bowl.
- When you finish whipping turn off the main switch.

HOW TO WHIP?

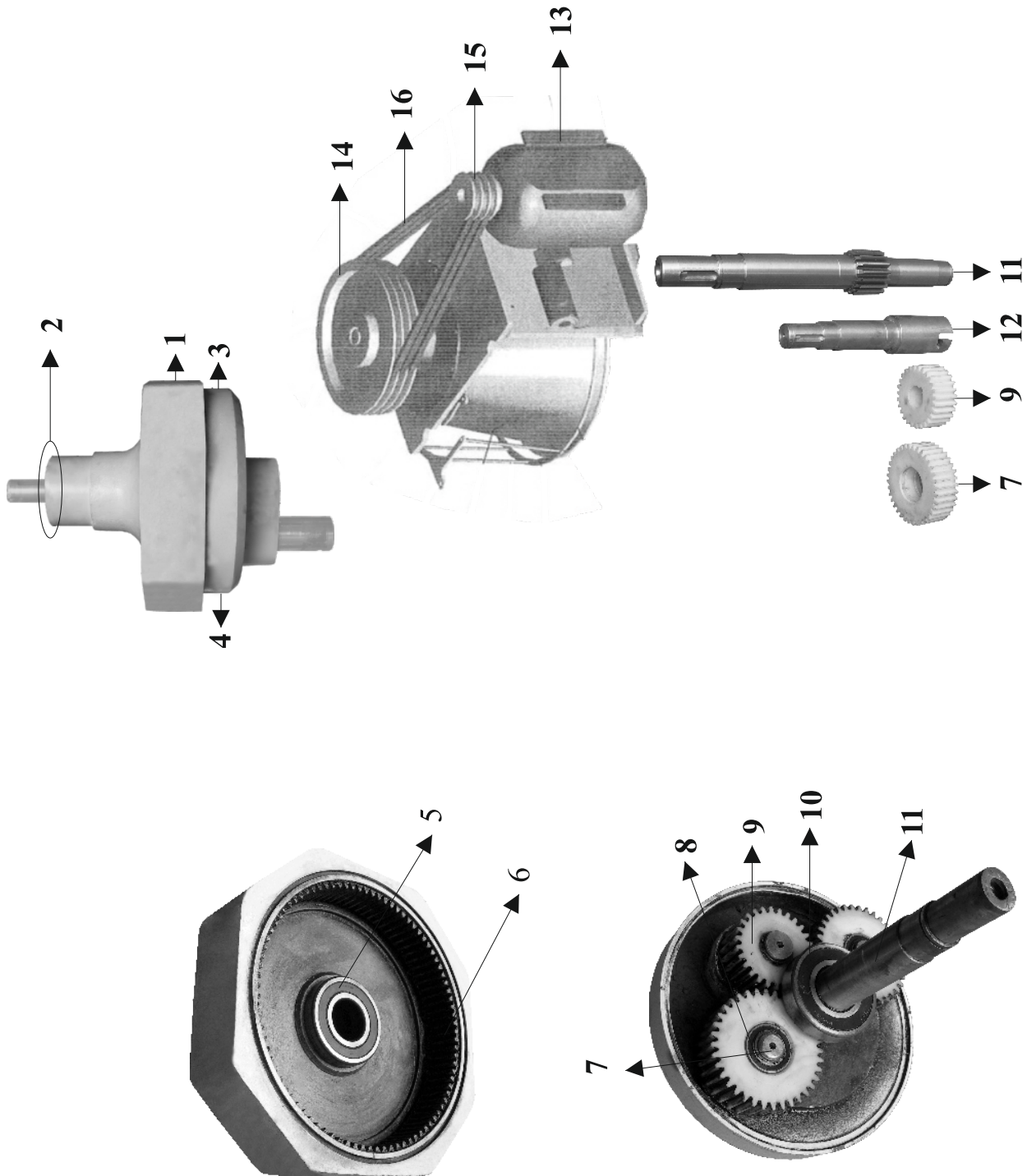
- 1- After closing the wire protection, turn on the main switch. So that electricity is on and the energy led is on at the control panel.
- 2- Before pushing the start button, do the necessary adjustments according to the amount and quality. To avoid splashing and pouring out, whip the flour or liquid mixture at the first level for a while.
- 3- After adjusting the timer check the energy led and push the start button to start whipping.
- 4- When the whipping is finished, bring the bowl down and take the dough out.

PERIODICAL CARE

- While cleaning the machine be sure that electricity is disconnected.
- Clean the bowl and apparatus after each whipping process with a wet rag and then dry.
- Put Grease Oil to the machine's chains every 6 months.
- Check the belt tension every 6 months.
- Keep water away from electric devices of the machine
- Do the periodical cleaning every 15 days.
- Call the technical service for machine failures.
- Please do not interfere to the machine.

SPARE PARTS

- 1 – Reducer
- 2 - 6309 2RS Bearing
- 3- 6308 2RS Bearing
- 4- 4909 NA Bearing
- 5- 6310 2RS Bearing
- 6- Gear
- 7- Big Delrin Gear
- 8- 6009 2RS Bearing
- 9- Small Delrin Gear
- 10- 6310 2RS Bearing
- 11- Main shaft
- 12- Locking shaft
- 13- Motor 4KW
- 14- Front pulley
- 15- Motor pulley
- 16- 13x1725 Belt



Notes

Notes

Notes

