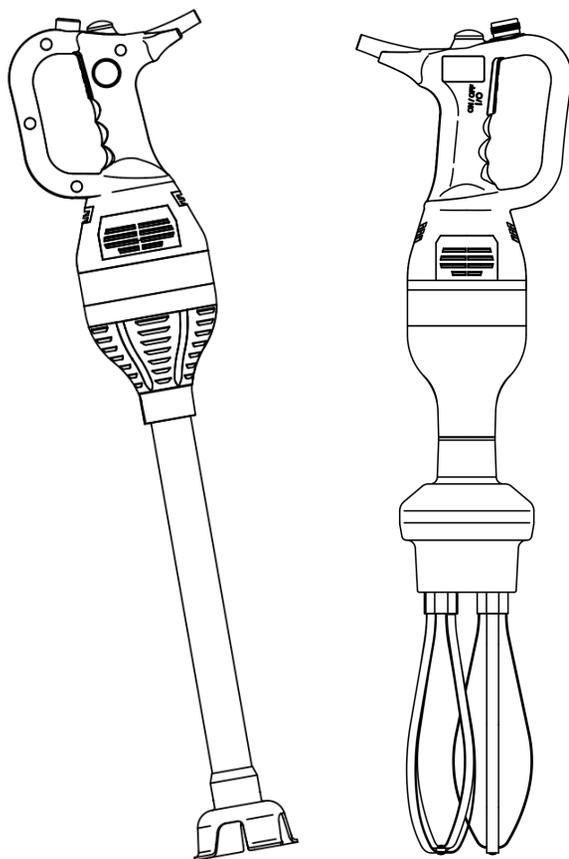


**Профессиональный  
электромиксер-мешалка**

**W 200-280-360**

**W 430-550-750**

**Обычный,  
Регулятор установившейся скорости**



Ver. 003 - ed. 02/2024

**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ**

## ВСТУПЛЕНИЕ

- Настоящее руководство создано для того, чтобы снабдить **Пользователя** всей необходимой информацией о приборе и о правилах безопасности при пользовании им, а также руководством к получению, эксплуатации, уходу, техническому обслуживанию и уничтожению, которое обеспечит долговременную эксплуатацию прибора.
- Настоящее руководство необходимо сохранить и держать в хорошем состоянии до уничтожения прибора.
- Данное руководство рекомендуется хранить в доступном для обслуживающего персонала месте.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>ГЛ.1 - ПОЛУЧЕНИЕ ПРИБОРА</b>	5
1.1 - УПАКОВКА	
1.2 - КОНТРОЛЬ ЦЕЛОСТНОСТИ УПАКОВКИ ПРИ ПОЛУЧЕНИИ	
<b>ГЛ. 2 - УСТАНОВКА</b>	6
2.1 - РАСПАКОВКА	
2.2 - РАЗМЕШЕНИЕ	
2.3 - ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ	
2.4 - ЭЛЕКТРОСХЕМА	
<b>ГЛ.3 - СВЕДЕНИЯ О ПРИБОРЕ</b>	10
3.1 - ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	
<b>ГЛ. 4 - ПОЗНАКОМИМСЯ С ПРИБОРОМ</b>	13
4.1 - ОПИСАНИЕ ПРИБОРА	
4.2 - КОНСТРУКЦИОННЫЕ ДАННЫЕ	
4.3 - УСТРОЙСТВА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИБОРА	
4.3.1 - Механические устройства безопасности	
4.3.2 - Электрические устройства безопасности	
4.4 - ГАБАРИТЫ, ВЕС, ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	
<b>ГЛ. 5 - ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА</b>	19
5.1 - МОНТАЖ ПРИСТАВОК	
5.2 - ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ КОНТРОЛЬ	
5.3 - ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	
5.4 - ПОРЯДОК РАБОТЫ	
<b>ГЛ. 6 - ОЧЕРЕДНАЯ ЧИСТКА</b>	23
6.1 - ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ	
6.2 - ЭКСТРЕННАЯ ЧИСТКА	
6.2.1 - ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ	

## **Гл. 7 - ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ**

27

- 7.1 - ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ
- 7.2 - ПОГРУЖЕНИЕ В ВОДУ ИЛИ СЛУЧАЙНОЕ ПАДЕНИЕ ПРИБОРА
- 7.3 - ЗАКРЕПЛЕНИЕ СТЕРЖНЯ И ВЕНЧИКА
- 7.4 - ЭЛЕКТРОПРОВОД
- 7.5 - ДИСПЛЕЙ
- 7.6 - НОЖ
- 7.7 - ВЕНЧИКИ
- 7.8 - УПЛОТНИТЕЛЬНЫЕ КОЛЬЦА

## **Гл. 8 - ДЕМОНТАЖ**

28

- 8.1 - ВЫВОД ИЗ СТРОЯ
- 8.2 - Отходы электрических и электронного оборудования

# ГЛ. 1 – ПОЛУЧЕНИЕ ПРИБОРА

## 1.1 - УПАКОВКА

Упаковка, в которой транспортируется миксер-мешалка, представляет собой упаковку для каждой составной части (Рис. 1):

- электропривод
- рабочие валы (если заказаны)
- венчик (если заказан)
- транспортировочный чемоданчик (если заказан)
- настенная подставка(если заказано)
- подставка-чаша (если заказана)
- (Рис. 1): картонная коробка, полистироловая или нейлоновая прокладка, и т.д. уничтожаются отдельно согласно действующим нормам Страны- покупателя.

	АхВхС mm	Peso lordo Kg
W 200	330x440x150	3
W 280	330x440x150	3,2
W 360	330x440x150	3,5
Стержень 25	210x320x220	1
Стержень 35	230x490x150	1,5
Венчик	210x520x250	2
W 430	300x570x180	3
W 550	300x570x180	3,7
W 750	300x570x180	4,5
Asta 35	230x490x150	1,5
Asta 45	230x590x150	2
Венчик	210x520x250	2,5
Чемоданчик	410x600x190	-

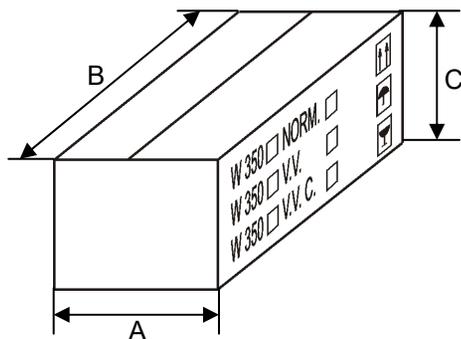


Рис. n°1

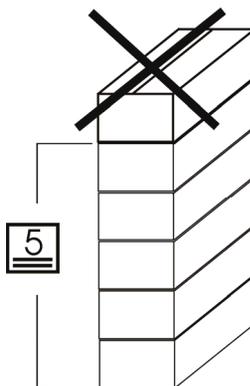


Рис. n°2



### **ВНИМАНИЕ!**

Не устанавливать доуг на друга более пяти упаковок одного типа (Рис.2).

Рекомендуется сохранять упаковку, по крайней мере, в течение гарантийного срока для облегчения транспортировки в случае ремонта и проч.



Не подвергайте упаковку влажности и дождю (Рис.3)

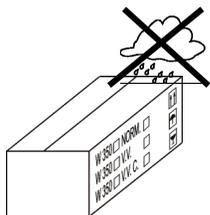


Рис. n°3



Не переворачивайте упаковку (Рис.4)

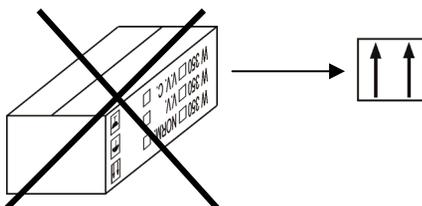


Рис. n°4



При перемещении/переносе надежно захватывать коробку с более длинных сторон, держа ее параллельно полу (Рис. 5).

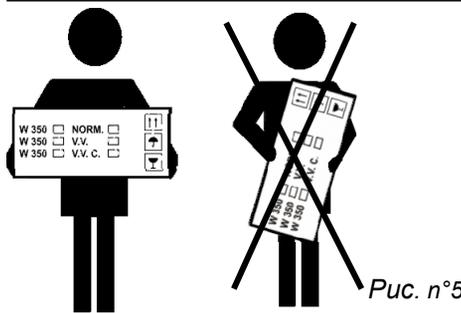


Рис. n°5

## 1.2 - КОНТРОЛЬ УПАКОВКИ ПРИ ПОЛУЧЕНИИ

При получении груза в случае отсутствия видимых повреждений произвести вскрытие коробки и убедиться в наличии всех компонентов. В случае, если груз или его содержимое имеют следы небрежного/плохого обращения (Рис.6), следы от ударов, падения или поломки, необходимо сообщить об этом сопровождающему, и не позже 3-х дней со дня получения груза составить рапорт о существующих повреждениях прибора.

Невовремя представленная рекламация, как правило, не принимается во внимание сопровождающим.

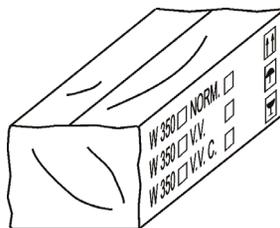


Рис. n°6

## ГЛ. 2 – УСТАНОВКА

### **ВНИМАНИЕ!**

Все операции должны быть произведены специализированным техническим персоналом (Рис. 7).



Рис. н°7

### 2.1 - РАСПАКОВКА

По надписям на коробке убедиться в том, что упаковка не перевернута (Рис.8).

Содержимое:

#### ЭЛЕКТРОПРИВОД

картонная коробка;  
прокладка из полистирола;  
корпус прибора;  
руководство по эксплуатации.  
Удалить клейкую ленту, фиксирующую коробку сверху и поднять корпус прибора вместе с защитной прокладкой.

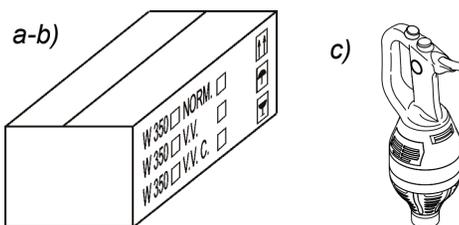


Рис. н°8

#### РАБОЧИЙ СТЕРЖЕНЬ

Содержимое (Рис.9):  
картонная коробка;  
прокладка из полистирола;  
рабочий стержень;  
приспособления для демонтажа.  
Удалить клейкую ленту, фиксирующую коробку сверху и поднять стержень вместе с защитной прокладкой.

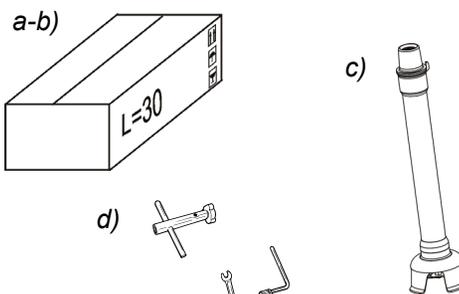


Рис. н°9

#### РАБОЧИЙ ВЕНЧИК

Содержимое (Рис.10):  
картонная коробка;  
прокладка из полистирола;  
рабочий ветчик;  
Удалить клейкую ленту, фиксирующую коробку сверху и поднять ветчик вместе с защитной прокладкой.

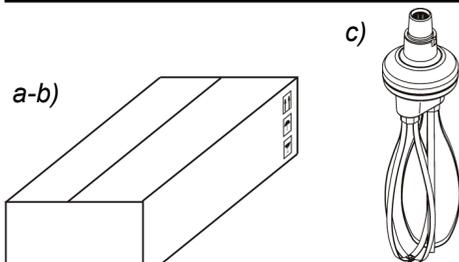


Рис. н°10

#### ТРАНСПОРТИРОВОЧНЫЙ ЧЕМОДАНЧИК

По желанию прибор и соответствующие приспособления могут быть упакованы в чемоданчике.

Содержимое (Рис.11):  
складирования);

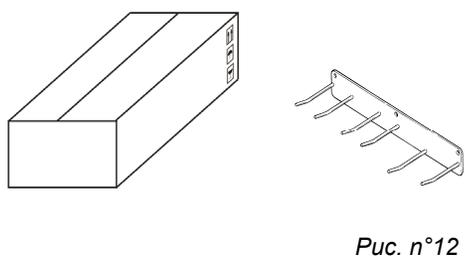
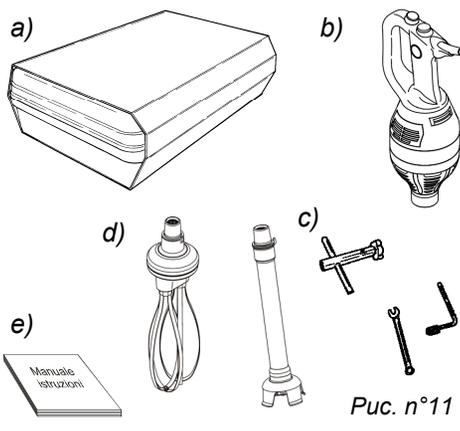
чемоданчик со штампованными ячейками (следует сохранять для последующей транспортировки и корпус прибора;  
 рабочий стержень (если заказан) с соответствующими приспособлениями для демонтажа;  
 ветчик (если заказан);  
 руководство по эксплуатации.  
 Удалить клейкую ленту, фиксирующую коробку сверху и поднять закрытый чемоданчик.

### НАСТЕННАЯ ПОДСТАВКА (Рис. 12)

Если заказана, поставляется в отдельной картонной упаковке.

### ПОДСТАВКА-ЧАША

Если заказана, поставляется в отдельной картонной упаковке.



## 2.2 - РАЗМЕЩЕНИЕ

Прибор и соответствующие насадки и приспособления должны храниться в сухом месте вдали от: источников тепла, влажности, брызг, пыли и любых других источников, которые могут повредить электромиксер-мешалку (Рис. 13).

После использования прибор и соответствующие насадки должны быть помещены на специальную настенную подставку (Рис. 14А).

В случае долгого простоя могут храниться в других местах, отвечающих вышеуказанным требованиям и гарантирующих правильное хранение (следует избегать, например, выдвижных ящиков, так как компоненты прибора могут повредиться от ударов друг о друга, их можно уронить, и т.д.). Те же меры предосторожности соблюдаются в случае, если не была заказана настенная подставка.

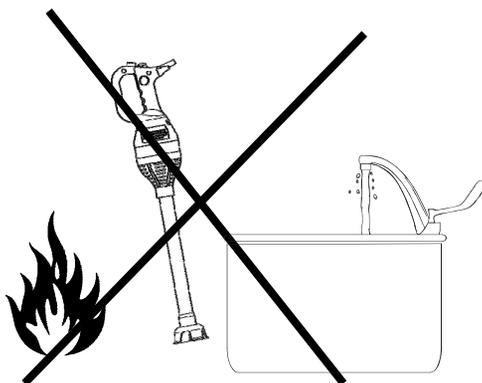


Рис. n°13

Укладывать в чемоданчик электромиксер-мешалку только хорошо высушенным.

**Крепление настенной подставки (Рис. 14):**

Стена, к которой крепится подставка, должна быть неподвижной, крепкой и способной выдержать вес прибора и соответствующих насадок.

Крепить настенную подставку при помощи прижимных винтов и пробок с минимальным диаметром 8 мм. Поместить подставку на достаточное расстояние от полок и/или столов для удобного размещения насадок. Крепить настенную подставку в соответствии с указаниями пар.2.2.

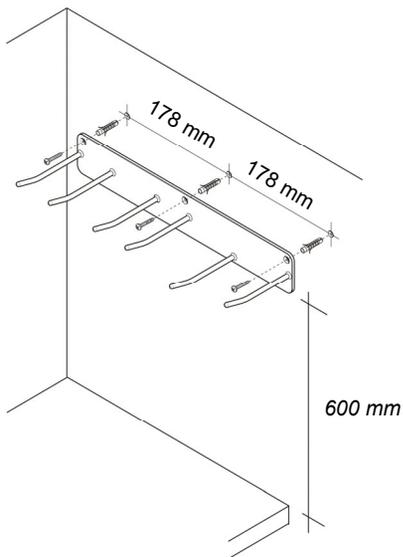


Рис. n°14

**Размещение настенной подставки (Рис. 14А):**

Установить электропривод на 2 подпорки справа (настенной подставки) с ручкой, повернутой направо. Самая высокая подпорка - внутри ручки и другая – под входом электрического провода.

Стержень и венчик могут быть подвешены в любом порядке на 2 других места, стержень с колпаком повернут кверху, а венчик – в рабочем положении.

Убедиться в прочности подпорок и в том, что они расположены параллельно. В противном случае будет нарушена правильность крепления прибора.

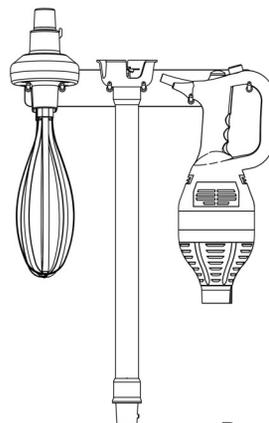
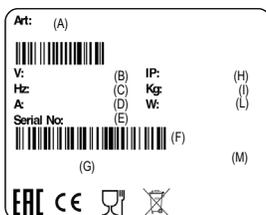


Рис. n°14А

**2.3 - ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ**

Убедиться в том, что данные, приведенные на паспортной табличке (Рис. 15), в транспортных документах и заказе соответствуют друг другу; в случае несоответствия связаться с поставщиком для выяснения. Затем убедиться в том, что электропроводка помещения отвечает установленной норме.



**ЭКСПЛИКАЦИЯ:**

- (A) = код продукта и название
- (B) = источник питания
- (C) = частота двигателя
- (D) = сила тока
- (E) = серийный номер
- (F) = штрих-код
- (G) = производитель
- (H) = Международная защита
- (I) = вес
- (L) = мощность
- (M) = происхождение

Рис. n°15

Электромиксер-мешалка оснащен проводом с сечением  $2 \times 1 \text{ мм}^2$ , длиной  $> 1,6 \text{ м}$  и вилкой "SHUKO" (Рис. 16).  
Прибор не снабжен устройством заземления, так как имеет двойную изоляцию. Это значит, что все внешние компоненты, которые входят в контакт с рабочим, не подвергаются высокому напряжению даже в случае поломки.  
Подсоединить электромиксер-мешалку к 230 В- 50 Гц, установив электромагнитный дифференциальный переключатель (аварийный (Рис. 17)) в 10А,  $\Delta I = 0.03\text{А}$ .

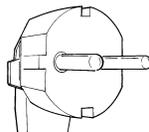


Рис. n°16

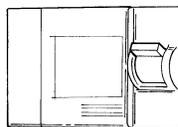


Рис. n°17

#### 2.4 – ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА – МОНОФАЗНАЯ 230 В (Рис. 18)

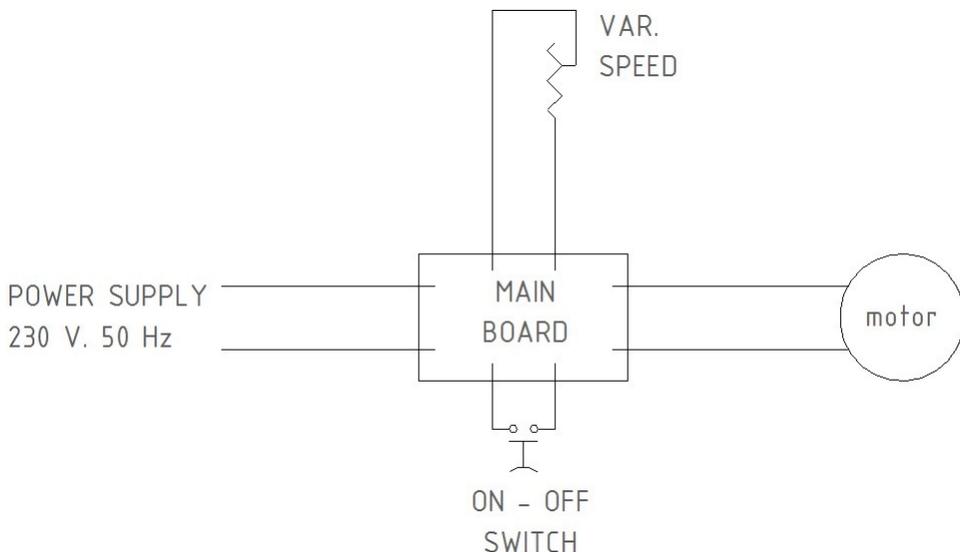


Рис. n°18

## ГЛ. 3 - СВЕДЕНИЯ О ПРИБОРЕ

### 3.1 - ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Общие меры предосторожности, несмотря на их очевидность, имеют большую важность при установке, эксплуатации, техническом обслуживании и возможных неполадках с их последующим исправлением.

- Изготовитель освобождается от любой ответственности в следующих случаях:

⇒ **если прибор поврежден в результате его эксплуатации персоналом, не имеющим на это разрешения;**

⇒ **если оригинальные компоненты заменяются на компоненты другой марки;**

⇒ **если не выполняются рекомендации настоящего руководства;**

- Сохранить настоящее руководство для получения информации или консультаций (Рис. 19).
- Электромиксер-мешалка должен быть использован только подготовленным персоналом, который должен хорошо знать нормы безопасности, содержащиеся в данном руководстве.
- В случае необходимости замены обслуживающего персонала следует заранее обеспечить обучение новых специалистов.
- Запрещается эксплуатация электромиксера детьми, физически нездоровыми лицами и, в любом случае, неспециалистами (Рис. 20).
- Прежде чем производить любую чистку или ремонт прибора, следует отключить прибор от электросети (Рис. 21).
- При замене насадок отключить прибор от электросети (Рис. 21).
- При вмешательстве в случае ремонта или очередной чистки прибора внимательно изучить остаточные риски.
- Во время эксплуатации, технического



**ВНИМАНИЕ!**



Рис. n°19



Рис. n°20

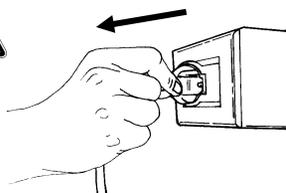


Рис. n°21

обслуживания или чистки не отвлекаться на постороннюю деятельность.

- Для процедуры чистки придерживаться рекомендаций, данных в главе «Очередная чистка».
- Запрещается мыть электромиксер в мочной машине или под струей воды (Рис. 22-23).
- Погружной электромиксер был спроектирован для смешивания и взбивания **незамороженных** фруктов, овощей, мяса, **находящихся в воде или бульоне, при максимальной температуре 70°C, не содержащих костей** (Рис. 24) фруктов, овощей и мяса; в любом случае, для измельчения не слишком твердых для обработки пищевых продуктов. В противном случае использование прибора считается неправильным, а значит опасным.
- Насадка венчик предназначена для взбивания или эмульгирования жидких продуктов, таких, как крем, яйца и т.д. при температуре в помещении <math>< 25^{\circ}\text{C}</math>, не предназначена ни для резки, ни для замешивания теста. В противном случае использование прибора считается неправильным, а значит опасным.
- После чистки тщательно оттереть электропривод прибора и использованные насадки.
- Не подвергайте прибор вредному воздействию солнца, дождя, брызг, влажности, обледенения (Рис. 25).
- Для отключения от электрической сети запрещается с силой дергать провод (Рис. 26).
- Регулярно проверяйте состояние кабеля питания; изношенный или поврежденный кабель создает серьезную опасность поражения электрическим током. Свяжитесь с сервисным центром.
- Периодически проверяйте состояние кнопки включения; загрязненная или изношенная кнопка создает серьезную

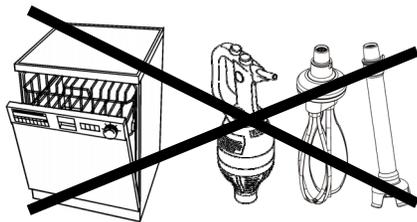


Рис. n°22

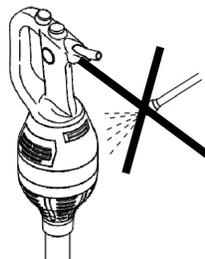


Рис. n°23



Рис. n°24

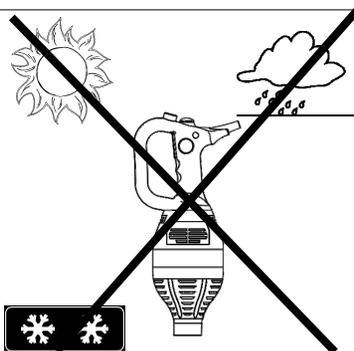


Рис. n°25

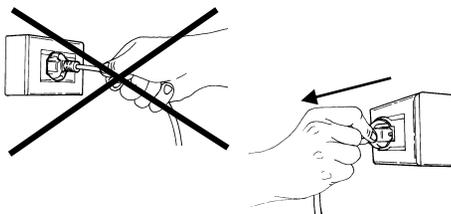


Рис. n°26

опасность. Свяжитесь с сервисным центром.

- В случае, если прибор не эксплуатируется в течение продолжительного времени, прежде чем приступить к его использованию, проверьте прибор в одном из Центров техобслуживания.
- Если прибор при работе дает сбой, рекомендуется отключить его и больше не использовать. Запрещается прямое вмешательство в целях ремонта. Следует обратиться в Центр техобслуживания, адрес которого указан на задней обложке настоящего руководства.
- У случае падения прибора или его погружения в воду, прекратить эксплуатацию и немедленно обратиться в Центр техобслуживания для контроля.
- Не оставляйте электромиксер-мешалку подключенным к сети без надобности. Отключать вилку, когда прибор не эксплуатируется (Рис. 29).
- Не подвешивайте и не перемещайте прибор за электропровод (Рис. 27).
- Несмотря на то, что прибор изготовлен в соответствии с действующими нормами, он имеет опасные участки. Поэтому запрещается прикасаться к ножу и другим частям, находящимся в движении (Рис. 28).
- **Не принимайте такого положения тела, при котором его участки могут вступить в прямой контакт с ножами.**

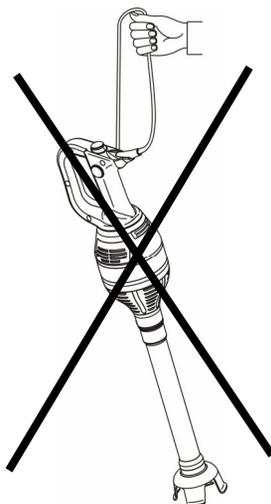


Рис. n°27

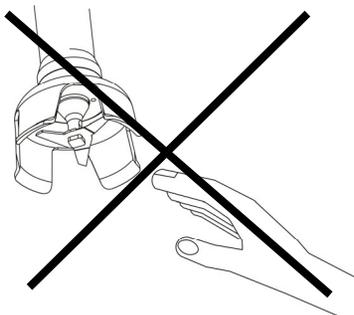


Рис. n°28

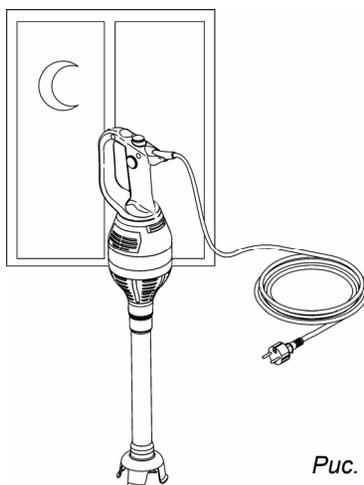


Рис. n°29

## **ГЛ.4 – ПОЗНАКОМИМСЯ С ПРИБОРОМ**

### **4.1 – ОПИСАНИЕ ПРИБОРА**

Электромиксер-мешалка состоит из нескольких составных частей, которые в настоящем руководстве будем называть (Рис.30):

- Корпус электропривода
- Рабочий стержень
- Рабочий венчик

### **4.2 – КОНСТРУКЦИОННЫЕ ДАННЫЕ**

Корпус электропривода сделан из ABS высокой прочности с некоторыми деталями из стали и алюминия. Эти материалы гарантируют безопасный контакт с пищевыми продуктами (гигиену) и хорошую сопротивляемость элементам, содержащимся в пищевых продуктах; кроме того, своим строением гарантируют повышенную механическую прочность.

Рабочий стержень почти полностью сделан из нержавеющей стали, ABS высокой прочности и алюминия.

Рабочий венчик сделан из нержавеющей стали, корпус - из алюминия, отлитым под давлением и покрытым ABS высокой прочности. Внутренние механические части с идеальной герметичной изоляцией сделаны из нержавеющей стали.

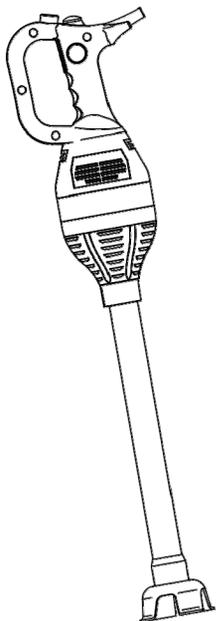
Настенная подставка сделана из нержавеющей стали, как и подставка-чаша.

Транспортировочный чемоданчик сделан полностью из пластмассы, внутри выложен губчатым материалом с ячейками.

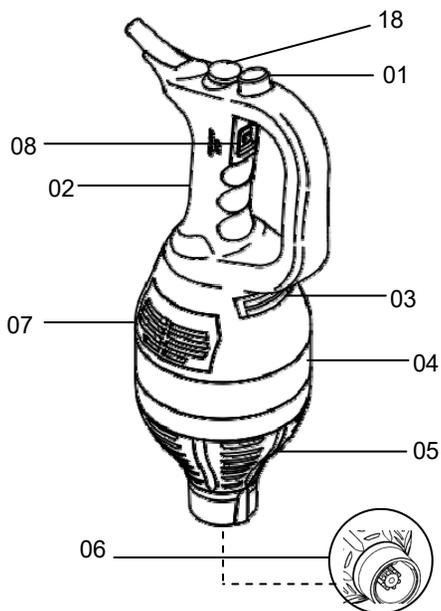
### **ПЕРЕЧЕНЬ:**

01	Обычный (опциональный)	10	<i>trascinamento (femmina)</i>
02	Верхняя рукоятка	11	Переключатель держателя
03	Решетка выброса воздуха	12	Стопор стержня/венчика
04	кольцо	13	Градуированная трубка
05	Нижняя рукоятка	14	Защитный колпак на стержне
06	<i>trascinamento (maschio)</i>	15	нож
07	Решетка входа воздуха	16	Корпус венчика
08	Кнопка пуска	17	Насадка венчика
09	Конус держателя	18	Включить автоблокировку

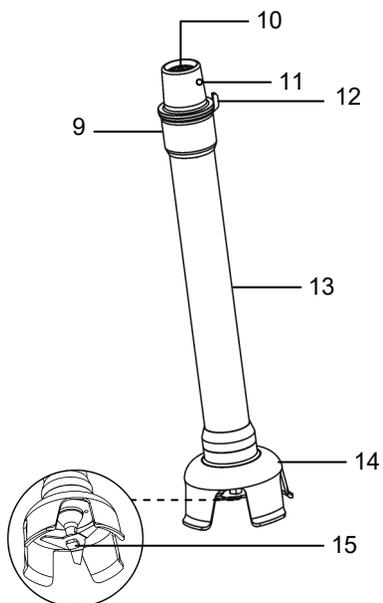
### Электромиксер-мешалка



### Корпус электропривода



### Рабочий стержень



### Рабочие венчики

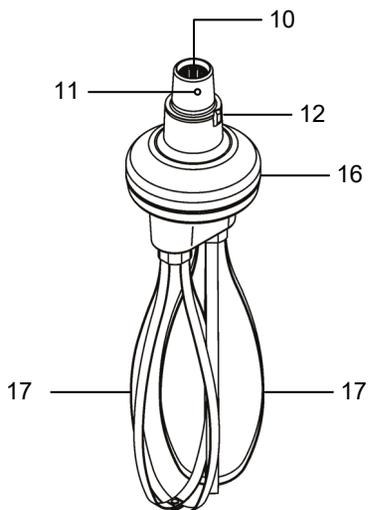


Рис. №30

Русский

## 4.3 - УСТРОЙСТВА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИБОРА

### 4.3.1 - Механические устройства безопасности

Что касается механических устройств безопасности, электромиксер-мешалка, описанный в данном руководстве, соответствует:

- постановлениям об электроприборах **CEE 2006/42**;
- норме **EN 12853**.

Электромиксер-мешалка снабжен:

- Защитным колпаком на венчике (Рис.32- ук. b)
- Защитным колпаком на стержне (Рис.32- ук. a)
- Передатчик вращательного движения, встроенный в ствол двигателя (Рис.33)
- Сконструировано с соблюдением минимального пространства для захвата прибора согласно норме.
- Минимальный уровень жидкости, указанный на стержне(Рис.45)

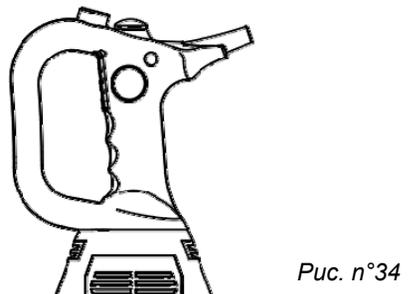
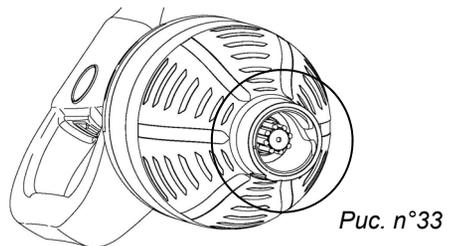
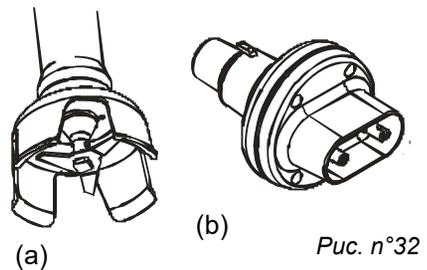
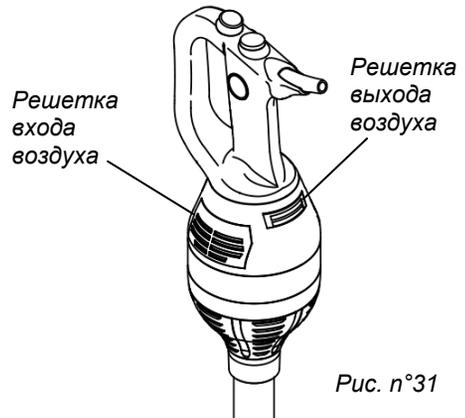
### 4.3.2 - Электрические устройства безопасности

Что касается электрических устройств безопасности, электромиксер-мешалка, описанный в данном руководстве, соответствует:

- постановлению об электроприборах с низким напряжением **2014/35/UE**;
- постановлению об электромагнитной совместимости **2014/30/UE**.

Электромиксер-мешалка снабжен:

- Системой двойной изоляции, гарантирующей отсутствие напряжения на поверхности всех компонентов даже в случае аварии.
- Кнопка, установленная в положении, предупреждающем случайное включение (Рис.34).
- Защитой внутренних частей от брызг жидкости.
- Несмотря на то, что электромиксер-мешалка оснащен всеми



нормативными мерами электрической и механической защиты (как в фазе рабочей, так и во время технического обслуживания и ухода), тем не менее, существуют **ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ**, которых невозможно избежать полностью, выделенные в настоящем руководстве обращением **ВНИМАНИЕ**. Речь идет об опасности порезаться, получить контузию и проч. в результате работы ножа, вращающегося передатчика, венчика и других компонентов прибора или в результате поражения электрическим током.

#### 4.4 – ГАБАРИТЫ, ВЕС, ХАРАКТЕРИСТИКИ...

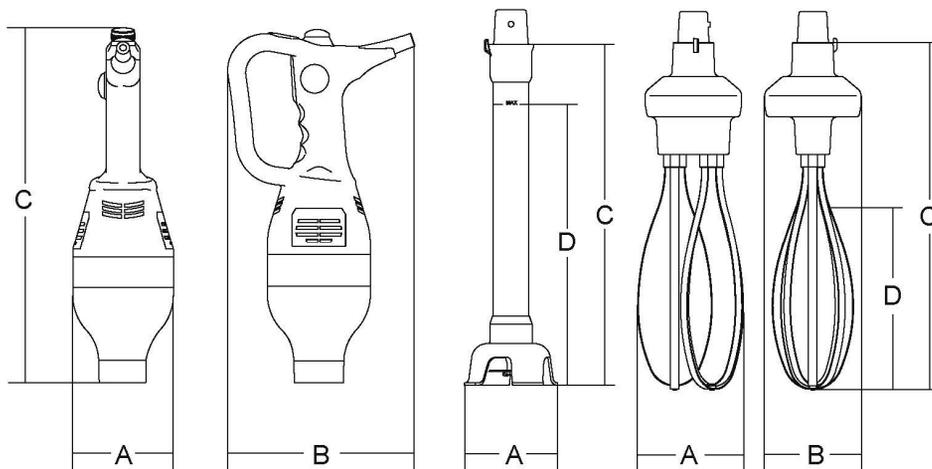


Рис. n°35

ТАБ. 1 - РАЗМЕРЫ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ (Рис. 35)

	Мощность	Род тока	Скорость вращения ножей	Скорость вращения Венчики	Работа мощности	Размеры АхВхС / D	Вес нетто
	<i>Watt/HP</i>		<i>r.p.m.</i>	<i>r.p.m.</i>	<i>lt</i>	<i>mm</i>	<i>kg</i>
<b>W 20</b>	200/0,27	1ph	16.000	2.300	20	100x182x340	2
<b>W 20 VT</b>	200/0,27	1ph	2.300÷16.000	350÷2.450	20	100x182x340	2
<b>W 28</b>	280/0,38	1ph	16.000	2.300	40	100x182x340	2,2
<b>W 28 VT</b>	280/0,38	1ph	2.300÷16.000	350÷2.450	40	100x182x340	2,2
<b>W 36</b>	360/0,50	1ph	16.000	2.300	70	100x182x348	2,5
<b>W 36 VT</b>	360/0,50	1ph	2.300÷16.000	350÷2.450	70	100x182x348	2,5
<b>Венчик</b>	-	-	-	-	-	106x113x348 / 165	2
						<b>АхС / D</b>	
<b>Стержень 25</b>	-	-	-	-	-	94x250 / 190	0,5
<b>Стержень 35</b>	-	-	-	-	-	94x320 / 290	1

**ТАБ. 2 - РАЗМЕРЫ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ (Рис. 35)**

	Мощность	Род тока	Скорость вращения ножей	Скорость вращения Венчики	Работа мощности	Размеры АхВхС / D	Вес нетто
	<i>Watt/Hp</i>		<i>r.p.m.</i>	<i>r.p.m.</i>	<i>lt</i>	<i>mm</i>	<i>kg</i>
<b>W 430</b>	430/0,60	<i>1ph</i>	13.000	1.850	100	125x190x377	2,5
<b>W 430 VT</b>	430/0,60	<i>1ph</i>	2.200÷11.500	350÷1.800	100	125x190x377	2,5
<b>W 550</b>	550/0,80	<i>1ph</i>	13.500	1.900	200	125x190x385	3,5
<b>W 550 VT</b>	550/0,80	<i>1ph</i>	2.200÷11.500	350÷1.800	200	125x190x385	3,5
<b>W 750</b>	750/1,0	<i>1ph</i>	14.000	1.950	300	125x190x390	4
<b>W 750 VT</b>	750/1,0	<i>1ph</i>	2.200÷11.500	350÷1.800	300	125x190x390	4
<b>Венчик</b>	-	-	-	-	-	117x113x385 / 200	2
						<b>АхС / D</b>	
<b>Стержень 35</b>	-	-	-	-	-	100x145 / 350	1
<b>Стержень 45</b>	-	-	-	-	-	100x515 / 450	1,5

**ВНИМАНИЕ:**

Электрические характеристики, которым соответствует прибор, занесены на табличку, расположенную вблизи от рукоятки (Рис. 15).

	<b>W 200-280-360 / VT</b>	<b>W 430-550-750 / VT</b>
<b>Шумность</b>	dB ≤ 85	dB ≤ 85

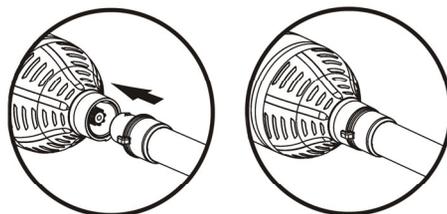
	<b>W 200-280-360 / VT</b>	<b>W 430-550-750 / VT</b>
<b>Вибрации кисти/руки</b>	2,8 m/s <sup>2</sup>	2,8 m/s <sup>2</sup>

## ГЛ. 5 – ПОРЯДОК РАБОТЫ НА ПРИБОРЕ

### 5.1 - СБОРКА НАСАДОК:

Насадки устанавливаются на корпус электропривода при отключенном от сети приборе.

Все насадки электромиксера-мешалки взаимозаменяемы, но могут, однако, различаться по модели, году изготовления, изготовителю. Поэтому при наличии других электромиксеров-мешалок рекомендуем хранить отдельно различные насадки.



(1)

(2)

### КОРПУС ЭЛЕКТРОПРИВОДА-СТЕРЖЕНЬ (Рис.36)

Взять корпус электропривода за рукоятку. Свободной рукой ухватить стержень. Совместить перекладину стержня с жолобом корпуса электропривода (1). Ввести стержень вовнутрь (2) и повернуть на 90° против часовой стрелки до полной блокировки стержня в приборе (3). Стопор совместится с указателем на корпусе электропривода.

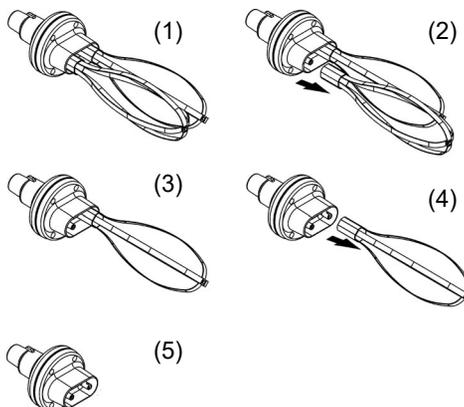


(3)

Рис. н°36

### ЭЛЕКТРОПРИВОД-ВЕНЧИК (Рис.36)

Взять корпус электропривода за рукоятку. Свободной рукой ухватить венчик. Совместить перекладину венчика с жолобом корпуса электропривода (1). Ввести венчик вовнутрь (2) и повернуть на 90° против часовой стрелки до полной блокировки стержня в приборе (3). Стопор совместится с указателем на электроприводе.



(1)

(2)

(3)

(4)

(5)

### РАЗБОРКА ВЕНЧИКА (Рис.37)

Стальные венчики можно снять с корпуса. Надеть защитные перчатки. Потянуть в противоположном направлении достаточно сильно, но без рывков, одной рукой корпус и другой - венчик, ухватив его возле основания держателя до разъединения двух частей (2). То же самое проделать с другим венчиком (4).

Сборку производить в обратном порядке.

Рис. н°37

## 5.2 - ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ КОНТРОЛЬ

Убедиться в том, что все насадки  
монтированы правильно, как указано в  
**главе 5.**

Убедиться в правильном подключении  
прибора в электрическую сеть, как  
указано в **пар.2.3.**

Придерживайте электромиксер рукою за  
ручку, после чего попробуйте работать,  
придерживаясь следующей процедуры  
(Рис. 38-39-40):

- Подключить штепсельную вилку  
прибора в розетку.
- Прижмите указательным пальцем  
кнопку включения (1). Электромиксер  
начнет работу.
- Если прибор в исправном состоянии,  
двигатель начинает работать в  
максимальном режиме. Соблюдать  
максимальную осторожность, так как  
сила движения двигателя может иметь  
ударный эффект на руку и запястье.
- Если прибор оснащен регулятором  
скорости, то после пуска двигателя  
переключить свободной рукой рукоятку  
регулятора скорости (2), убедившись в  
правильной работе прибора.
- Если имеется, нажмите переключатель  
автоблокировки (3) минимум на 5  
секунд и отпустите переключатель (1).
- Для выключения электромиксера  
отпустить кнопку включения (1).
- В случае использования системы  
блокировки для отключения прибора  
нажать и отпустить кнопку (3) (видите  
Рис. 39).

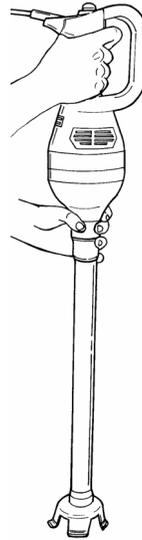
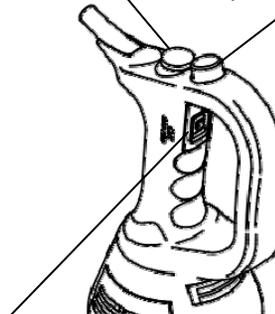


Рис. n°38

- 2-Кнопка регулирования скорости
- 3- Включить автоблокировку



1-Кнопка пуска

Рис. n°39

Непрерывная работа

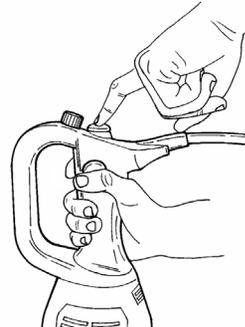


Рис. n°40

### 5.3 - ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

Электромиксер-мешалка предназначен для приготовления фруктово-овощных коктейлей, эмульгации, взбивания фруктов, овощей, мяса и других пищевых продуктов.

Электромиксер-мешалка не предназначен для обработки химических материалов, жидких удобрений, клея и прочих непищевых продуктов.

Несмотря на то, на приборе можно обрабатывать горячие продукты, рекомендуется, однако, не использовать компоненты, температура которых превышает 70°C, и в течение короткого времени (макс 10 минут). После чего сделайте паузу не менее, чем на 10 минут.

Не оставляйте стержень электромиксера внутри продуктов питания.

#### **Измельчение/перемешивание:**

Использовать стержень (Рис. 41).

Фрукты, овощи, мясо, прочие пищевые продукты; обязательно с добавлением жидкости.

Все продукты должны быть величиной не больше ореха (кубики 3 см, без косточки и не очень твердые /густые).

#### **Взбивать, эмульгировать:**

Использовать венчик (Рис. 42).

Яйца, молоко и т.п. Для получения: крема, муссов, сливок при температуре ниже 25 °С (не очень густых). Для густых продуктов электромиксер-мешалка не предназначен.

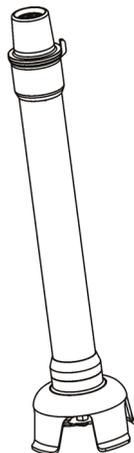


Рис. n°41

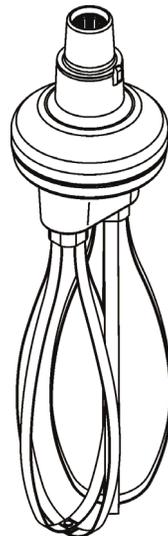


Рис. n°42

## 5.4 - ПОРЯДОК РАБОТЫ НА ПРИБОРЕ

### ВНИМАНИЕ:

- Убедиться в том, что прибор абсолютно сухой и что на нем отсутствуют остатки продуктов от предыдущего использования (Рис. 43).
- Убедиться в том, что на стержне и венчике отсутствуют остатки продуктов или засохшие остатки.
- Прежде чем начать работу на приборе, убедиться в том, что стержень или венчик хорошо закреплены в корпусе электропривода (Рис.44).
- Убедиться в том, что при предыдущем использовании не были удалены какие-либо компоненты или защитные устройства.
- Проверить состояние электропровода, который может быть поврежден различными кухонными приборами и инвентарем. В случае наличия повреждения немедленно обратиться в ЦЕНТ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ.

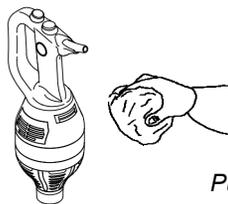
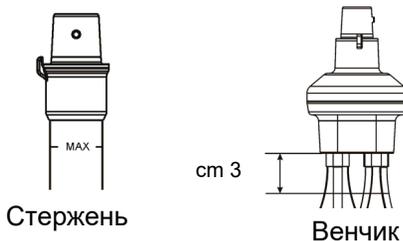


Рис. n°43



Рис. n°44



Стержень

Венчик

Рис. n°45

Существуют три стержня-лопасти различной длины. При наличии всех трех, использовать всегда тот, который позволяет не погружать корпус электропривода в обрабатываемый продукт.

Монтировать насадки как указано в главе 5.

Взять электромиксер одной рукой за рукоятку и другой рукой за нижнюю часть выше отметки максимального уровня (на стержне Рис.45) Ни в коем случае не закрывать вход или выход воздуха на корпусе электропривода (Рис.46).

Принять правильное и удобное положение для того, чтобы гарантировать безопасность работы. Запрещено использовать погружной электромиксер в посуде, находящейся на огне, нагревательных поверхностях, и, в любом случае, слишком высоких рабочих поверхностях (Рис.47).



МАКС

Рис. n°46

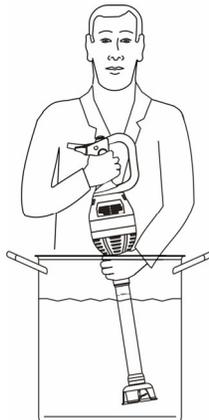


Рис. n°47

Ввести слегка наклоненный электромиксер-мешалку до максимальной отметки на рабочем стержне. В случае использования венчика обрабатываемый продукт должен всегда находиться не ближе 2-3 см от корпуса венчика (Рис.45).

Включить прибор (см. пар.5.2) и медленным, равномерным вращательным движением стержня или венчика внутри емкости, начать обработку продукта.

Не рекомендуется касаться венчиками стенок емкости.

В случае использования стержня чередовать круговые движения с движениями верх-вниз, способствуя, таким образом, попаданию пищевых компонентов для нарезки в рабочий колпак (Рис.48).

Осуществить обработку продукта до нужной консистенции. По окончании работы выключить прибор.

**ВНИМАНИЕ:** Не используйте прибор незагруженным и никогда не снимайте насадки, находящиеся в движении, во избежание нанесения физической или механической травмы (Рис.49).

**ВНИМАНИЕ:** в силу эффекта центробежности уровень обрабатываемой жидкости поднимается до самого края емкости, поэтому никогда не наполняйте емкость более чем на 2/3 общего объема (Рис.48).

Цикл работы миксера не должен превышать 10 минут. Между рабочими циклами необходимо соблюдать 10-минутный перерыв (Рис.51).

По окончании цикла удалить прибор из емкости и приступить к немедленной чистке насадки (см. Главу – 6 **Очередная чистка**)

**Запрещается оставлять прибор в емкости без присмотра.**

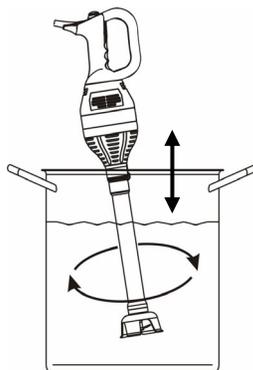


Рис. n°48

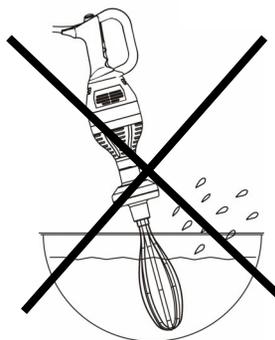


Рис. n°49

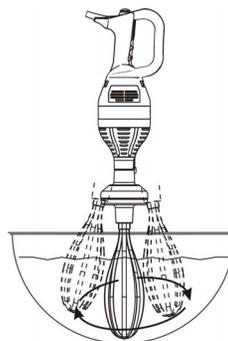


Рис. n°50

**Рабочие циклы**  
**10 минут ВКЛ – 10 мин**  
**ВЫКЛ**



Рис. n°51

## ГЛ. 6 – ОЧЕРЕДНАЯ ЧИСТКА

### 6.1 - ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

- Чистку прибора необходимо производить по окончании каждого рабочего цикла.
- Незамедлительная чистка позволяет сэкономить много времени, гарантирует долгую сохранность прибора и гигиену.
- Необходимо производить тщательную чистку всех составных частей прибора, находящихся в прямом или непрямом контакте с пищевыми продуктами.
- Запрещается производить чистку электромиксера-мешалки при помощи моечных машин, под струей воды (Рис.53), и/или с использованием едких или коррозивных моечных средств, которые могут повредить его поверхность (Рис.54).
- При мытье не рекомендуется использование предметов, щеток и проч., которые могут повредить прибор (Рис.54)
- Периодически проверять состояние загрязненности пылью, грязью и проч. вентиляционных отверстий. В случае их загрязнения обращаться в ЦЕНТР ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ.

**ВНИМАНИЕ:** не мыть прибор под струей воды и т.п., так как это способствует проникновению грязи внутрь прибора (Рис.53)

Для того, чтобы правильно осуществить чистку, необходимо:

#### **СТЕРЖЕНЬ**(Рис.55)

1. Использовать достаточно высокую емкость для того, чтобы иметь возможность погрузить стержень до допустимого уровня.
2. Наполнить ее горячей водой 50-60С° и, при необходимости, добавить моечное средство для бытовых посудомоечных машин.
3. Запустить прибор на 20 секунд как при рабочем цикле.
4. Вылить воду из емкости, сполоснуть и

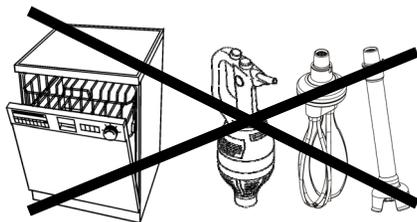


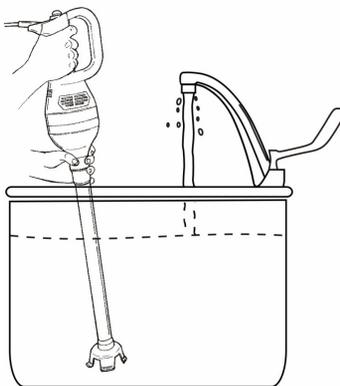
Рис. n°52



Рис. n°53



Рис. n°54



**При мытье запускать электромиксер-мешалку на 20 сек.**

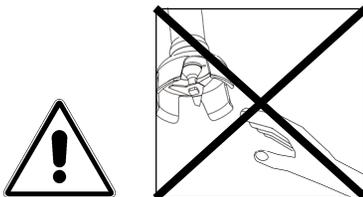
Рис. n°55

наполнить теплой водой.  
Снова запустить прибор на 10-15 секунд, при необходимости повторить процедуру до полного удаления моющего средства.

5. **ВНИМАНИЕ!** После того, как электромиксер будет отключен от электросети, влажной неабразивной губкой и теплой водой необходимо очистить внешние части стержня, при надобности воспользуйтесь также ранее используемым моющим средством (Рис. 57).
6. **ВНИМАНИЕ!** Отсоедините электромиксер от электросети, проверьте результат операции и в случае необходимости повторите, начиная с пункта (2), или же, в случае необходимости, завершите очистку все еще загрязненных частей вручную. При мытье ножей вручную соблюдать максимальную осторожность во избежание порезов и т.п. (Рис. 56).
7. Можно снова использовать насадку для следующего цикла или:
8. насухо обтереть насадку тканью и оставить ее в вертикальном положении на 1-2 часа для стекания оставшейся внутри воды (Рис. 57).
9. Затем поместить стержень на соответствующую настенную подставку (Рис. 58).

#### **ВЕНЧИК** (Рис. 59)

6. Прodelать ту же самую процедуру, что и для стержня, до пункта 5, снять венчик с корпуса венчика и убедиться в его полной очистке. При необходимости с максимальной осторожностью произвести ручную чистку внутренней части корпуса венчика (Рис. 60).
- ВНИМАНИЕ:** Манипулирование венчиками влажными, без перчаток, руками может быть опасно. Использовать насадку для следующего цикла после монтажа венчиков на корпус или:
7. Обтереть насухо корпус венчика тканью и оставить его в



**ВНИМАНИЕ!**

Рис. n°56

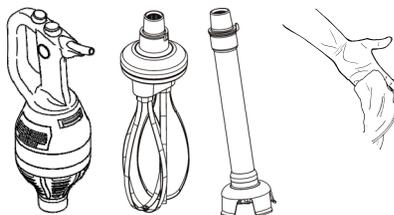


Рис. n°57

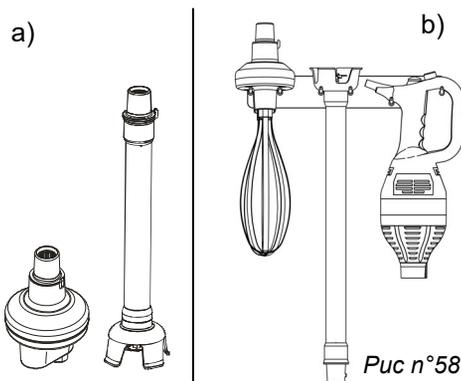


Рис n°58

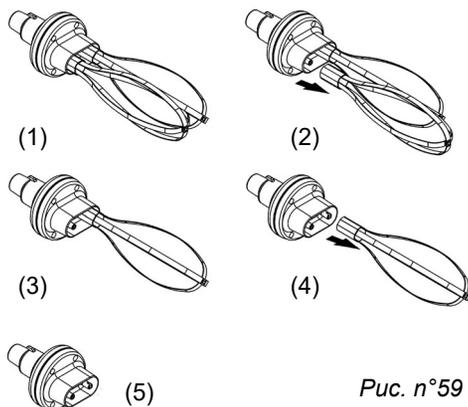
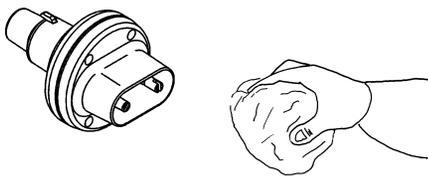


Рис. n°59

вертикальном положении на 1-2 часа для стекания оставшейся внутри воды (Рис.58).

8. Затем поместить венчик на соответствующую настенную подставку (Рис. 58).



## ЭЛЕКТРОПРИВОД:

1. Вынуть штепсельную вилку из розетки для полной изоляции прибора от электросети (Рис. 61).
2. При помощи влажной губки удалить капли продукта с поверхности корпуса двигателя и незамедлительно протереть сухой тряпкой.
3. Убедиться в том, что в конус крепления насадок не попали остатки продукта или жидкости, в противном случае вытереть вручную.
4. Можно снова использовать электромиксер или: Поместить электропривод на соответствующую настенную подставку.

Рис. n°60

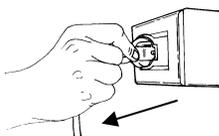


Рис. n°61

## 6.2 - ЭКСТРЕННАЯ ЧИСТКА

### 6.2.1 - ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ (Рис. 63)

- Данная процедура является исключительной для прибора.
- Данная процедура выполняется только в случае сильного загрязнения в результате эксплуатации прибора предыдущим персоналом или в случае обнаружения неприятных запахов, засохших во внутренней части продуктов, проч.
- Несмотря на простоту, эта операция является специфической и деликатной и может привести в негодность прибор. Поэтому рекомендуем проводить эту только операцию взрослому, подготовленному персоналу.
- **ВНИМАНИЕ:** эта процедура подвергает рабочего рискам, вызванным манипулированием ножами и режущими частями.



Рис. n°62

### Разборка стержня (Рис. 64)

1. Отсоедините стержень от корпуса электродвигателя и поместите его

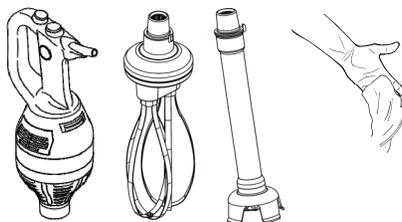


Рис.. n°63

справа от себя на рабочий стол вместе с ножами.

2. Подготовить насадки (a-b-c); взять левой рукой насадку (c) и вставить ее во внутренний вращающийся передатчик стержня.
3. **ВНИМАНИЕ:** При помощи ключа (3) отвинтить противонаправленным движением и вынуть узел ножей.
4. Взять в правую руку насадку (a) и вставить ее во внешнюю опору, совместив с указателями.

Отвинтить весь узел правонаправленным движением и вынуть внешнюю опору.

Ни в коем случае не терять уплотнительную прокладку (O-ring), находящуюся на внешней опоре.

5. Ввести вал вовнутрь стержня по направлению к насадке (c).
6. Производить чистку отдельных частей при помощи влажной тряпки и моющего средства для посудомоечных машин, помня, что вода ни в коем случае не должна попадать на подшипники.
7. В случае засохших наслоений производить чистку тряпкой. Запрещается использовать для чистки абразивные, острые или режущие материалы и предметы.

Сборка производится в обратном порядке.

8. **ВНИМАНИЕ:** при установке ножа убедиться в надежной его фиксации. В противном случае он может сняться в ходе работы.

Проверить состояние прокладок 1 и 2. В случае повреждения обращаться в центр техобслуживания для поставки и замены.

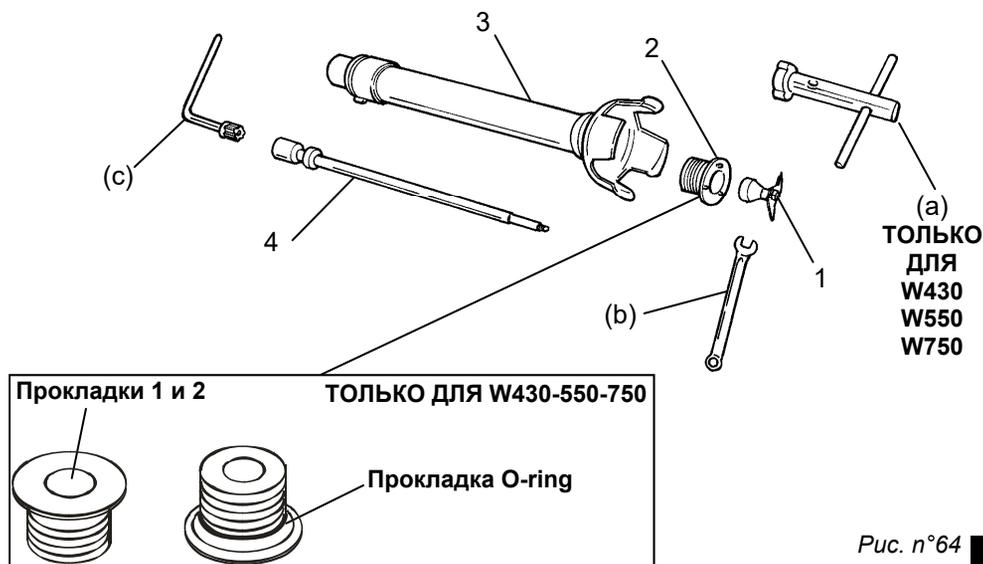


Рис. n°64

## **ГЛ. 7 – ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

### **7.1 - ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ**

Прежде чем производить любую операцию по техническому обслуживанию, необходимо:

Вынуть штепсельную вилку из розетки для полной изоляции прибора от электросети.

### **7.2 - СЛУЧАЙНОЕ ПОГРУЖЕНИЕ В ВОДУ ИЛИ ПАДЕНИЕ ПРИБОРА**

В случае случайного погружения в воду или падения любого компонента или самого прибора его дальнейшая эксплуатация не рекомендуется. Необходимо обратиться в ЦЕНТР ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ.

### **7.3 - ЗАКРЕПЛЕНИЕ СТЕРЖНЯ И ВЕНЧИКА**

Убедиться в том, что стержень и венчик надежно фиксируются в корпусе электропривода. В противном случае обратиться в ЦЕНТР ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ.

### **7.4 - ЭЛЕКТРОПРОВОД**

Периодически проверять состояние электропровода; при необходимости его замены обращаться в ЦЕНТР ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ.

### **7.5 - ЗАЩИТНОЕ ПОКРЫТИЕ КНОПОК**

Периодически проверять состояние резиновых покрытий кнопок. В случае их износа обращаться в ЦЕНТР ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ.

### **7.6 - НОЖИ**

Убедиться в хорошем состоянии лезвий ножей стержня. При необходимости их замены обращаться в ЦЕНТР ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ.

### **7.7 - ВЕНЧИКИ**

Убедиться в том, что венчики сохраняют свою первоначальную форму и плотно насаживаются на корпус венчика. В противном случае обращаться в ЦЕНТР ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ.

### **7.8 - ПРОКЛАДКИ – УПЛОТНИТЕЛЬНЫЕ КОЛЬЦА**

При периодической разборке основания-носителя ножа проверять состояние прокладок (Рис. 64).

В случае их износа обращаться в ЦЕНТР ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ.

## **ГЛ.8 - ПЕРЕРАБОТКА**

### **8.1 - ВЫВОД ИЗ СТРОЯ**

Если по какой-либо причине решаете вывести из строя прибор, убедитесь в том, что он никем не может быть использован: **отсоединить и отрезать электрические провода.**

### **8.2 - Отходы электрических и электронного оборудования**



Обозначение перечеркнутого мусорного ящика, имеющееся на аппаратуре или на ее упаковке, указывает, что данная продукция по истечению своего срока назначения, должна утилизироваться отдельно от прочих отходов.

Утилизация данного оборудования по истечению срока службы производится фирмой-изготовителем. Пользователь, желающий освободиться от данного оборудования, должен связаться с производителем и следовать используемой им методике в деле утилизации отслужившего свой срок оборудования.

Правильно выполняемая утилизация неиспользуемого более оборудования, его отправка для повторной переработки материалов и экологически правильной утилизации позволяет избежать отрицательного воздействия на окружающую среду и на здоровье человека и способствует повторному использованию и/или рекуперации материалов, из которых изготовлена данная аппаратура.

**ЦЕНТР ТЕХНИЧЕСКОГО  
ОБСЛУЖИВАНИЯ  
УПОЛНОМОЧЕННЫЙ ПРОДАВЕЦ**