

Manuale delle istruzioni per l'uso



GB MIXER

OPERATING MANUAL



RUS МИКСЕР

РУКОВОДСТВО ПО
ИСПОЛЬЗОВАНИЮ



INDICE

CAP. 1.	ORGANIZZAZIONE DEL CONTENUTO E MODALITÀ DI CONSULTAZIONE	3
CAP. 2.	INFORMAZIONI GENERALI E CARATTERISTICHE	4
CAP. 3.	ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA	8
CAP. 4.	MESSA IN SERVIZIO ED USO	8
CAP. 5.	MANUTENZIONE, RICERCA GUASTI E PULIZIA	11
CAP. 6.	SMALTIMENTO	14
CAP. 7.	MATERIALI DI COSTRUZIONE	14

GARANZIA

La macchina è garantita dodici (12) mesi dalla data della vendita.

La garanzia copre le riparazioni delle macchine acquistate presso i punti di vendita autorizzati, qualora venga dimostrato che esse siano difettose nei materiali o nell'assemblaggio, alle condizioni qui di seguito stabilite:

1. Per garanzia si intende la sostituzione gratuita di tutte quelle parti che sono risultate affette da difetto di fabbricazione. La garanzia decade se non accompagnata da scontrino fiscale o fattura attestante l'acquisto e per i seguenti casi:
 - a. Manomissione della macchina o danneggiamento della stessa dovuto a incuria;
 - b. Utilizzo della macchina con modalità non conformi alle avvertenze riportate sul libretto istruzioni;
 - c. Danni provocati dalla non idoneità dell'ambiente in cui l'apparecchio opera e da fenomeni non dipendenti dal normale funzionamento della macchina (irregolarità dei valori di tensione e frequenza nell'impianto di rete);
 - d. Interventi di riparazione effettuati da persone o centri non autorizzati dal fabbricante;
2. La richiesta di intervento in garanzia dovrà essere effettuata unicamente a punti di vendita o laboratori autorizzati;
3. La macchina dovrà essere resa in porto franco al costruttore per la riparazione; le spese di trasporto sono sempre a carico del destinatario;
4. È esclusa la sostituzione della macchina nonché il prolungamento della garanzia a seguito di intervento per guasto;
5. Il fabbricante non risponde per danni diretti o indiretti di qualsiasi natura a persone o cose per l'uso improprio della macchina o per mancato uso durante il tempo occorrente per le riparazioni.

Manuale delle istruzioni per l'uso	
Edizione	Ottobre 2023

Istruzioni Originali

Pag. di

2 15

CAP. 1. ORGANIZZAZIONE DEL CONTENUTO E MODALITÀ DI CONSULTAZIONE

SCOPO DEL MANUALE

IMPORTANZA DEL MANUALE

Il presente Manuale delle Istruzioni per l'uso è da considerarsi come **parte integrante della macchina**:

1. Deve essere custodito per tutta la vita della macchina;
2. Deve accompagnare la macchina in caso di cessione della stessa;
3. Oltre a riportare tutte le notizie utili per gli operatori, contiene (raccolti in capitoli specifici) gli schemi elettrici che serviranno per gli eventuali interventi di manutenzione e riparazione.

SCOPO / FINALITÀ DEL MANUALE

Il Manuale delle Istruzioni per l'uso **ha lo scopo di** fornire al committente tutte le informazioni necessarie affinché, oltre ad un adeguato utilizzo della macchina fornita, sia in grado di gestire la stessa nel modo più autonomo e sicuro possibile.

Inoltre il presente manuale è stato redatto allo scopo di fornire **indicazioni ed avvertenze** per conoscere la macchina fornita, per comprendere i suoi principi e limiti di funzionamento. Per eventuali dubbi interpellare il **Centro di Assistenza Autorizzato**.

DESTINATARI

Il presente manuale delle istruzioni per l'uso, consegnato in numero di una (1) copia assieme alla macchina, viene fornito come parte integrante dello stesso ed è rivolto sia agli operatori che ai tecnici qualificati abilitati all'installazione, uso e manutenzione.

Il responsabile del servizio di prevenzione e protezione del committente e **gli ulteriori addetti** cui è destinata la macchina, devono prendere visione del presente Manuale delle Istruzioni per l'uso al fine di **adottare tutte le misure tecniche ed organizzative**.

RESPONSABILITÀ



- Nel caso il presente Manuale subisca danneggiamenti o venga smarrito è possibile richiederne copia al **Centro di Assistenza Autorizzato**.
- Il presente Manuale **rispecchia lo stato della tecnica** al momento della costruzione della macchina; il costruttore si riserva il diritto di aggiornare la produzione e di conseguenza altre edizioni del Manuale, senza l'obbligo di aggiornare produzioni o manuali precedenti, se non in casi particolari riguardanti la salute e la sicurezza delle persone.
- Porre particolare attenzione al **contenuto dei rischi residui** presenti sulla macchina e le prescrizioni a cui devono attenersi gli operatori.
- Il Costruttore **si ritiene responsabile** per la macchina nella sua originale configurazione.
- Il Costruttore **non si ritiene responsabile** per danni arrecati dall'uso improprio o non corretto della macchina e della documentazione o per danni arrecati dalla violazione di norme imperative, negligenza, imperizia, imprudenza e non rispetto di norme regolamentari da parte del datore di lavoro, dell'operatore o del manutentore e per ogni **eventuale guasto** causato da un uso irragionevole, improprio e/o sbagliato.
- Il Costruttore **non si ritiene responsabile** per le conseguenze causate dall'uso di parti di ricambio non originali o di caratteristiche equivalenti.
- Il Costruttore **si ritiene responsabile** solo per le informazioni riportate nella versione originale del Manuale in lingua italiana.
- L' inosservanza delle prescrizioni contenute in questo Manuale provocherà l' immediato decadimento della garanzia.

I responsabili di stabilimento, che sovrintendono alle attività lavorative, devono, nell'ambito delle rispettive attribuzioni e competenze:

- Attuare le misure di sicurezza previste;
- Rendere edotti gli operatori dei rischi specifici cui sono esposti e portare a loro conoscenza le norme essenziali di prevenzione;
- Disporre ed esigere che i singoli operatori osservino le norme di sicurezza ed usino i mezzi di protezione messi a loro disposizione;
- Porre un solo operatore al lavoro su tale manufatto (più operatori non devono, infatti, lavorare contemporaneamente su tale manufatto).

SIGNIFICATO DELLA SIMBOLOGIA

Di seguito viene chiaramente specificato il significato dei simboli e delle definizioni che verranno utilizzate nel presente documento.



PERICOLO

Indica la presenza di un pericolo per chi opera sulla macchina e per chi si trova nelle vicinanze: perciò l'attività segnalata deve essere svolta nel rispetto delle norme antinfortunistiche vigenti e delle indicazioni riportate nel presente Manuale.



PRECAUZIONE

Indica un'avvertenza su informazioni utili e/o ulteriori raccomandazioni e/o accorgimenti inerenti l'operazione in corso.



ATTENZIONE

Indica un'operazione da eseguire con attenzione per evitare di arrecare danno alla macchina.

CAP. 2. INFORMAZIONI GENERALI E CARATTERISTICHE

DESTINAZIONE USO E PARTI COSTRUTTIVE

Il mixer AHM250V200 PLUS, nel seguito denominato "macchina", è una macchina portatile progettata per sbattere, frullare, tritare, sminuzzare, emulsionare, ridurre in poltiglia, etc., da utilizzare nella ristorazione collettiva e istituzionale.

Con la macchina, in funzione dell'utensile che si utilizza, è possibile preparare minestrone, zuppe, purè, creme, pastelle, maionese, pasta di mandorle, creme di formaggio e quanto altro di simile.

La macchina è costituita da un motore elettrico inserito in una unica fusione di materiale plastico (corpo base macchina), in cui l'albero motore è connesso agli utensili di lavoro qui di seguito descritti:

1. **Mescolatore**: dotato di un coltello bilama in acciaio inossidabile, è progettato per frullare zuppe di verdura, purè, salse, etc;
2. **Emulsionatore**: dotato di un disco in acciaio inossidabile, è progettato per emulsionare le salse;
3. **Omogeneizzatore**: dotato di un coltello bilama in acciaio inossidabile e di una campana traforata sulla circonferenza, è progettato per ridurre finemente i prodotti in lavorazione;
4. **Multifunzione**: dotato di un coltello quadrilama in acciaio inossidabile, è progettato per tritare, tagliare e mescolare, etc;
5. **Frusta**: dotata di elementi realizzati interamente in acciaio inossidabile, è progettata per montare albumi d'uovo, panna, etc.

Gli utensili vengono connessi e bloccati al corpo macchina con una ghiera avvitata.

La macchina nella configurazione maximale (configurazione che include tutti gli accessori sopra elencati e descritti) presenta in dotazione un recipiente graduato con coperchio (della capienza massima di 1500 ml) al cui interno possono eseguirsi le lavorazioni sopra descritte.

Il prodotto alimentare viene caricato manualmente nel contenitore e successivamente, con l'uso di entrambe le mani ed afferrando la macchina nelle zone previste (vedi figura pag. 11), la stessa viene:

1. Posizionata con l'utensile entro il contenitore o la pentola;
2. Avviata e utilizzata sino al termine della lavorazione del prodotto alimentare;
3. Spenta e posizionata su un adeguato banco di appoggio.

In base alle modalità operative e all'utensile utilizzato, la macchina può:

1. Funzionare stando appoggiata sul fondo del contenitore (con l'utensile mescolatore), non superando comunque la tacca di immersione;
2. Funzionare mantenendola sospesa, con l'uso di entrambe le mani (con l'utensile frusta);
3. Funzionare posizionata su uno speciale supporto che può essere adattato alla pentola. Il supporto agisce come sostituto dell'operatore per operazioni che richiedono tempi lunghi o per trattamenti alimentari che possono presentare rischi di ustioni (vapore o schizzi).

Lo scarico del prodotto alimentare, terminato il ciclo di lavorazione, avviene in maniera manuale dopo aver estratto la macchina dal recipiente.

Tutti i materiali a diretto contatto con il prodotto alimentare sono conformi alle vigenti normative igieniche per alimenti e conformi alla disciplina per oggetti e materiali a contatto con gli alimenti.

A seconda delle esigenze di funzionamento e di produzione, la macchina può essere costituita con diverse parti opzionali.

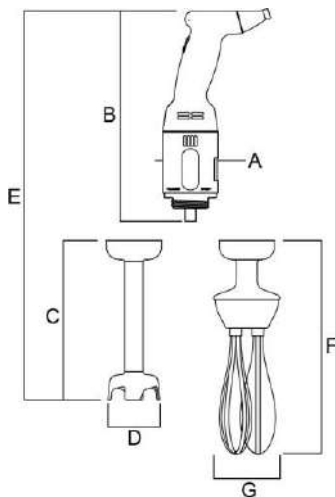
La macchina è provvista di targhetta di identificazione sulla quale sono riportati i seguenti dati:

MIXER		Nr.000000	
Mod. MIOMIX.			
1N AC 230V 50Hz		kg. 1,9	
A 1,2	kW 0,25	2023	

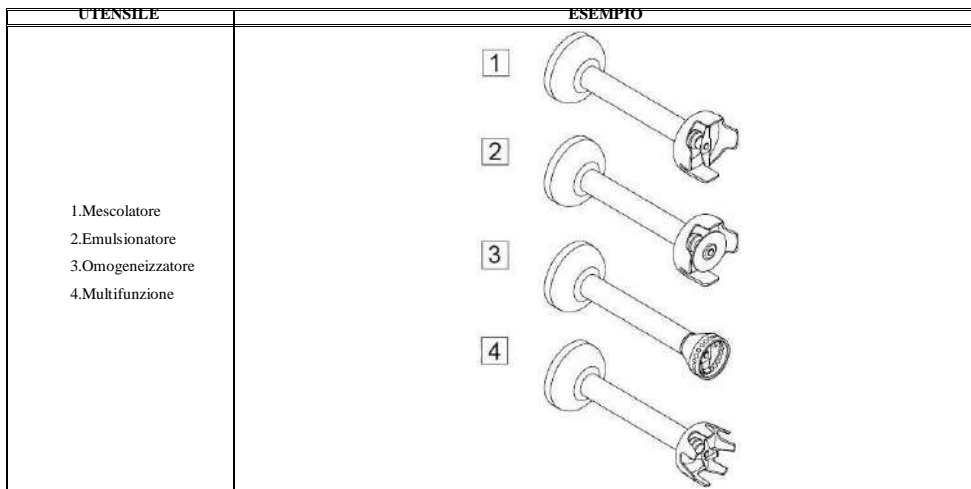
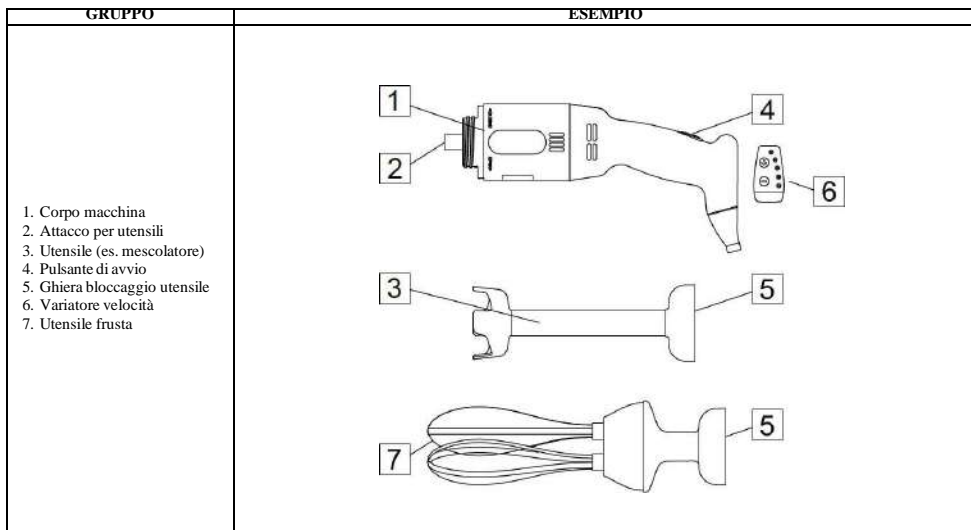
[fac simile]

DATI TECNICI E COSTRUTTIVI

DATI TECNICI	VALORE/I
Potenza motore (W)	250
Velocità massima(giri/min)	15000
Velocità variabile (giri/min)	2500 ÷ 15000
Dimensioni: A(mm)	Ø75
Dimensioni: B (mm)	290
Dimensioni: C (mm)	220/270
Dimensioni: D (mm)	Ø75
Dimensioni: E (mm)	475/525
Dimensioni: F (mm)	290
Dimensioni: G (mm)	90
Massa corpo macchina (kg)	1,1
Massa frullatore (kg)	0,400 0,450
Massa frusta (kg)	0,450



Valore totale vibrazioni (sistema mano-braccio)	< 2,5 m/s ²
Livello di pressione acustica continuo equivalente ponderato A	Minore di 70dBA
Natura della corrente - Frequenza	Cfr. targa della macchina
Corrente a pieno carico	Cfr. targa della macchina
Tensione nominale d'impiego	Cfr. targa della macchina
Tensione dei circuiti ausiliari	Cfr. targa della macchina
Sistema di protezione	Doppio isolamento
Grado di protezione	IP X3
Temperatura aria ambiente max	+40°C
Illuminazione minima richiesta	500 lux
Conformità direttive di prodotto	2006/42/CE, 2014/30/UE, Reg. 1935/2004 e Reg. 2023/2006



	Mescolatore		Emulsionatore		Omogeneizzatore		Multifunzione		Frusta
	FM200	FM250	FE200	FE250	FO200	FO250	FMU200	FMU250	FAFLM
Massa (kg)	0,4	0,45	0,4	0,45	0,35	0,4	0,36	0,4	0,45
Altezza (mm)	220	270	220	270	220	270	220	270	290
Diametro (mm)	75	75	75	75	75	75	75	75	90

USO NORMALE, USO IMPROPRIO, USO NON CORRETTO O VIETATO

La macchina descritta nel presente Manuale delle Istruzioni per l'uso è prevista per essere condotta **da un solo operatore** addestrato ed edotto sui rischi residui, ma con le competenze, in materia di sicurezza, degli addetti alla manutenzione.

L'operatore dovrà possedere almeno l'età minima prevista dalle leggi sociali nell'ambito del lavoro ed aver fruito della necessaria preparazione tecnica almeno da un operatore più esperto che lo abbia preliminarmente addestrato all'uso corretto della macchina.



Nel suo **USO NORMALE** e ragionevolmente prevedibile, la macchina può essere utilizzata soltanto per schiacciare, frullare, tritare, sminuzzare, sbattere, ridurre in poltiglia, emulsionare, etc., direttamente in pentola o in recipiente adeguato; essa è da utilizzarsi nella ristorazione collettiva e istituzionale.

A seconda del tipo di utensile, è possibile preparare direttamente in pentola: minestrone, zuppe, purè, creme, pastelle, maionese, pasta di mandorle, creme di formaggio e quanto altro di simile.

La macchina deve essere afferrata, sostenuta e maneggiata **posizionando le mani nelle zone prescritte (vedi figura pag. 11)**



La macchina non deve essere utilizzata **IN MODO IMPROPRIO**; in particolare:

1. Non deve essere impiegata per usi domestici;
2. Non deve essere impiegata per usi industriali o per produzione di massa;
3. Non deve essere fatta funzionare con parametri diversi da quelli riportati nella tabella delle caratteristiche tecniche;
4. Per ogni uso della macchina con modalità diverse da quelle indicate nel presente Manuale, il costruttore ne declina ogni responsabilità;
5. L'utilizzatore è responsabile dei danni risultanti dalla mancata osservanza delle condizioni di esercizio concordate in sede di specifica tecnica e di conferma d'ordine;
6. **Gli utensili non devono essere fatti funzionare a vuoto;**
7. **Non utilizzare il mixer qualora il guscio esterno, anche a seguito di urti e/o cadute accidentali, presenti crepature o danni;**
8. **Non utilizzare la macchina nel caso sia caduta accidentalmente all'interno del prodotto alimentare da lavorare;**
9. Non manomettere o deteriorare volutamente né rimuovere o nascondere le etichette.



La macchina non deve essere utilizzata **IN MODO NON CORRETTO cioè VIETATO** in quanto si potrebbero causare danni o ferite per l'operatore; in particolare:

1. È vietato **tirare il cavo di alimentazione elettrica o la macchina** per scollegare la spina di alimentazione;
2. È vietato **porre dei pesi** sulla macchina o sul cavo di alimentazione elettrica;
3. È vietato **posizionare il cavo di alimentazione elettrica** su parti taglienti o con pericolo di ustione;
4. È vietato l'impiego della macchina con il **cavo di alimentazione elettrica od i dispositivi di comando** danneggiati e non integri;
5. È vietato **lasciare la macchina spenta** con il cavo di alimentazione elettrica allacciato alla spina;
6. È vietato **infilare qualsiasi tipo di oggetto** all'interno della feritoie di aerazione;
7. È vietato **posizionare la macchina sopra oggetti diversi da un banco di lavoro** impiegato nel settore alimentare di altezza compresa tra 900 - 1100mm dal piano di calpestio;
8. È vietato l'impiego di **sostanze infiammabili, corrosive o nocive per la pulizia o prodotti eccessivamente alcalini quali la soda caustica o ammoniacca;**
9. È vietato **immergere la macchina** in acqua o altri liquidi;
10. È vietato l'impiego a **personale non autorizzato** e con vestiario diverso da quello indicato per l'uso;
11. È vietato l'**uso dell'utensile frusta a velocità massima;**
12. È vietato **introdurre nella pentola, con la macchina inserita ed in funzione, prodotti od oggetti aventi caratteristiche diverse** da quelle indicate nell'uso normale quali per es. ossa, carne congelata, prodotti non alimentari, od altri oggetti quali scarpe, vestiario, etc.;
13. È vietato **afferrare, sostenere e maneggiare la macchina posizionando le mani in zone diverse** da quelle indicate nell'uso normale e comunque **mantenere in funzione la macchina con una sola mano;**
14. È vietato **spingere o far spingere da altri operatori i prodotti alimentari o gli ingredienti verso il fondo della pentola con la macchina inserita ed in funzione**; in generale è vietato introdurre le mani o qualsiasi altra parte del corpo nella pentola durante il funzionamento della macchina;
15. È vietato **introdurre la macchina nella pentola oltre la tacca d'immersione e comunque oltre la ghiera di bloccaggio dell'utensile;**
16. È vietato **rimuovere la macchina dalla pentola prima che l'utensile si sia completamente arrestato** e comunque **prima di 10 sec** dal comando di arresto della macchina;
17. È vietato **agire sui sistemi di blocco degli utensili** prima dell'arresto completo dell'utensile, e comunque **prima di 10 sec** dal comando di arresto della macchina; è comunque vietato **agire sui sistemi di blocco degli utensili** se la macchina è allacciata all'alimentazione elettrica;
18. È vietata la **parziale rimozione** delle protezioni e delle segnalazioni di pericolo;
19. È vietato il funzionamento senza che siano stati adottati da parte dell'utilizzatore tutti i provvedimenti circa l'eliminazione dei rischi residui;

20. È vietato **fumare od usare apparecchi a fiamma libera** e manipolare materiali incandescenti;
21. È vietato **azionare o regolare i dispositivi di controllo e di bloccaggio** sia durante il funzionamento della macchina sia se non si è autorizzati.



L'utilizzatore è comunque responsabile dei danni risultanti dalla mancata osservanza delle condizioni di uso normale specificate. Per eventuali dubbi rivolgersi al Centro di Assistenza Autorizzato.

CAP. 3. ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

PREMESSA



La mancata applicazione delle norme e procedure di sicurezza può essere fonte di pericolo e di danno.

La macchina s'intende vincolata nell'uso al rispetto da parte dell'utente finale di:

- Tutte le regole d'inserimento nell'ambiente e di comportamento delle persone stabilite dalle leggi e/o dalle norme applicabili (con particolare riferimento all'impianto fisso a monte della macchina fornita e per il suo allacciamento/funzionamento);
- Tutte le ulteriori istruzioni e avvertenze d'impiego facenti parte della documentazione tecnico/grafica annessa alla macchina stessa.



Eccetto dove diversamente specificato, il **personale che esegue gli interventi di installazione, allacciamento, manutenzione, reinstallazione e riutilizzazione, ricerca guasti o avarie, demolizione e smantellamento** deve essere un **personale esperto** addestrato in materia di sicurezza ed edotto sui rischi residui con le competenze, in materia di sicurezza, degli addetti alla manutenzione.

AMBIENTI, POSTI DI LAVORO E DI PASSAGGIO

L'ambiente di lavoro deve rispondere ai requisiti della direttiva 89/654/CEE. Nell'area di lavoro non devono essere presenti oggetti estranei. Il **datore di lavoro**, nel rispetto della direttiva 89/391/CEE (concernente l'attuazione di misure volte a promuovere il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori), durante il lavoro deve provvedere a eliminare o ridurre i rischi residui indicati come previsto nel presente Manuale.

AVVERTIMENTI IN MERITO AI RISCHI RESIDUI

RISCHIO RESIDUO DOVUTO ALLA RIMOZIONE DEI RIPARI FISSI, INTERVENTI SU PARTI ROTTE/USURATE



Per qualsiasi evenienza **l'operatore non deve mai tentare di aprire o rimuovere un riparo fisso o manomettere un dispositivo di sicurezza.**

Nella fase di attrezzaggio, di manutenzione, di sostituzione degli utensili e di pulizia e durante tutte le ulteriori operazioni manuali che avvengono introducendo le mani o altre parti del corpo nelle aree pericolose della macchina permane un rischio residuo dovuto soprattutto a:

- Urti con parti costruttive della macchina,**
- Strisciamento e/o abrasione con parti ruvide della macchina,**
- Puntura con le parti appuntite,**
- Taglio con parti affilate degli utensili.**

Inoltre nella fase di pulizia o sblocco dei pezzi incastrati nelle lame che avviene anche introducendo le mani in prossimità agli utensili di taglio, permane un rischio residuo dovuto soprattutto a **taglio con parti affilate degli utensili.**

L'operatore ed il manutentore **devono essere addestrati per l'intervento connesso alle operazioni manuali con ripari aperti**, devono essere istruiti sui conseguenti rischi connessi e devono essere autorizzati da persona responsabile e devono impiegare adeguati dispositivi di protezione individuale: **guanti antitaglio a cinque dita**. Tutti gli interventi sui dischi devono avvenire **tenendo gli utensili con le lame rivolte verso il basso.**

CAP. 4. MESSA IN SERVIZIO ED USO



La gestione della macchina è consentita unicamente a personale autorizzato ed opportunamente istruito e dotato di una sufficiente esperienza tecnica.

Prima di accendere la macchina effettuare le seguenti operazioni:

- Leggere attentamente la documentazione tecnica ed in particolare le presenti Istruzioni;
- Conoscere quali protezioni e dispositivi di emergenza sono disponibili sulla macchina, la loro localizzazione ed il loro funzionamento.

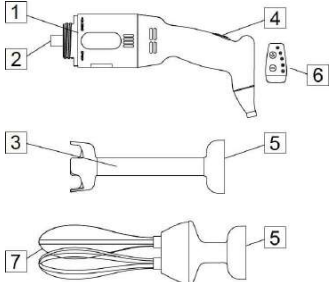
L'**utilizzo non autorizzato** di parti commerciali ed accessori facenti parte delle protezioni e dei dispositivi di sicurezza può provocare il verificarsi di malfunzionamenti e l'insorgere di situazioni di pericolo per il personale operatore. **L'operatore deve inoltre** avere ricevuto una adeguata formazione.

MONTAGGIO / SMONTAGGIO



Le operazioni di montaggio / smontaggio di qualsiasi organo della macchina **vanno effettuate a macchina ferma e con la spina scollegata dalla presa**, ovvero con il dispositivo di sezionamento in OFF.

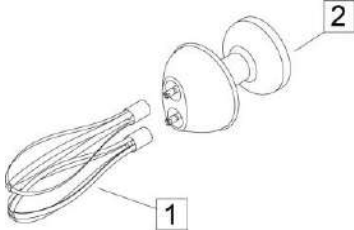
Il montaggio della macchina si svolge in varie fasi (in modo esemplificativo è riportata la macchina con corpo base).

<p>MONTAGGIO UTENSILI AHM250V200 PLUS</p> <ol style="list-style-type: none">1. Allineare ed inserire l'accoppiamento (5) dell'utensile (3) o della frusta (7) nell'innesto (2) del corpo macchina (1)2. Avvitare l'utensile (3) o la frusta(7) fino a fissarlo saldamente al corpo macchina (1)	
---	---

Le attività di smontaggio si svolgono seguendo a ritroso le fasi di montaggio precedentemente descritte.







E vietato l'uso dell'utensile frusta alla massima velocità

<p>MONTAGGIO SMONTAGGIO DELLE FRUSTE</p> <p>Per lo smontaggio tirare le fruste (1) finché non si separano dal gruppo riduttore (2).</p> <p>Per montarle inserire la base delle fruste (1) nel perno del gruppo riduttore (2) e spingere fino in fondo.</p>	
---	---

DESCRIZIONE DEL FUNZIONAMENTO


I dispositivi di comando sono progettati e costruiti in modo da essere sicuri affidabili e resistenti alle normali sollecitazioni di servizio, agli sforzi prevedibili ed agli agenti esterni. Sono inoltre chiaramente visibili, individuabili e contrassegnati da una marcatura adatta. Di seguito sono riportati i **dispositivi di comando**:

TIPO / COLORE	RIFERIMENTO / DESCRIZIONE
Pulsante / nero	 " " / Pulsante per il comando di avvio della macchina ad azione mantenuta
Tasto / nero	 " " / Tasto per aumento della velocità
Tasto / nero	 " " / Tasto per diminuzione della velocità
Led luminosi / rosso	 <p>Visualizzazione della velocità: 5 punti luminosi (primo led/min – velocità minima; quinto led/max – velocità massima). Al momento dell'accensione (cioè all' inserimento della spina con il sezionatore in posizione ON) i led s' illuminano in sequenza da min a max e da max a min, indicando che la macchina si trova sotto alimentazione elettrica. La velocità di partenza proposta è sempre la minima (il relativo led lampeggerà).</p>

AVVIAMENTO


L'avviamento della macchina è possibile soltanto **con una azione volontaria sul dispositivo di comando previsto a tal fine**:

	Solo uso ad azione mantenuta.
---	-------------------------------

	Attenzione! Qualora s'inserisca la spina nella presa di corrente, con sezionatore in posizione di ON e dunque con macchina sottotensione, se il tasto di avviamento è premuto durante queste operazioni, la macchina non s'avvia. Sarà necessario disinserire la spina e inserirla nuovamente avendo cura di premere il tasto di avviamento successivamente alla messa in tensione. Tale modalità di funzionamento previene l'avvio accidentale della macchina. La macchina si accenderà sempre e solo dopo un'azione volontaria sul dispositivo di comando previsto a tal fine.
---	--


ARRESTO


L'arresto della macchina è possibile soltanto **con una azione volontaria sul dispositivo di comando previsto a tal fine**:


	Per il comando di arresto lasciare il pulsante.
---	---

AUMENTO/DIMINUZIONE DELLA VELOCITA'

L'aumento/diminuzione della velocità della macchina è possibile soltanto **con una azione volontaria sul dispositivo di comando previsto a tal fine**

	Per l'aumento di velocità premere il pulsante "+". Il led acceso indica visivamente la velocità selezionata (primo led acceso - velocità minima; quinto led acceso - velocità massima). Il led lampeggia per due secondi e per poi illuminarsi stabilmente fino al successivo cambio di velocità.
---	---

	Per la diminuzione di velocità premere il pulsante "-". Il led acceso indica visivamente la velocità selezionata (primo led acceso - velocità minima; quinto led acceso - velocità massima). Il led corrispondente lampeggia per due secondi e per poi illuminarsi stabilmente fino al successivo cambio di velocità.
---	---

	Attenzione! Quando viene rilasciato il comando di azione mantenuta (tasto "ON/OFF"), l'ultima velocità selezionata viene memorizzata; il led corrispondente lampeggia. Al nuovo avvio della macchina (a seguito di azione sul tasto "ON/OFF") il mixer riparte dall'ultima velocità selezionata e memorizzata. Quando la macchina viene disconnessa dall'alimentazione l'ultima velocità selezionata viene cancellata dalla memoria. All'atto della nuova connessione all'alimentazione, viene proposta come velocità di partenza la velocità minima. Essa può essere modificata da un'azione volontaria sul comando di aumento di velocità.
---	--

SICUREZZA DI FUNZIONAMENTO

Nel caso in cui la macchina sia sottosforzo oppure sia sottoposta a tempi di funzionamento troppo lunghi o sottoposta a sovraccarico, la stessa si arresta immediatamente per l'entrata in funzione della protezione termica. In questo caso **attendere che si sia completamente raffreddata** prima di procedere alla funzione di avviamento.

ASSENZA DI TENSIONE

In caso di interruzione dell'alimentazione elettrica o se la macchina viene staccata dalla rete elettrica, quest'ultima potrà essere riavviata solamente seguendo la funzione di avviamento **dopo il ritorno dell'alimentazione elettrica o il riallaccio alla rete elettrica.**

CONTROLLI E VERIFICHE PRIMA DELLA MESSA IN MOTO

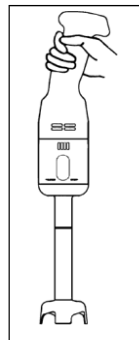
VERIFICA / CONTROLLO	MODALITÀ E RISCONTRI
Accertarsi che: ➤ Non vi siano entro la pentola oggetti estranei	Controllo visivo delle parti indicate per accertarsi dell'assenza di oggetti o corpi estranei quali per es. utensili vari, stracci, etc. In caso di presenza provvedere alla loro rimozione.
Accertarsi della pulizia: ➤ Delle parti esterne della macchina ➤ Dell'utensile lungo la sua superficie ➤ Delle parti interne dell'utensile	Tutte le superfici delle parti indicate, prima dell'impiego della macchina, devono essere controllate visivamente per accertarsi della loro pulizia. In caso di presenza di muffe o altro tipo di sporcizia provvedere alla procedura di pulizia secondo le indicazioni di cui al capitolo 5 .
Accertarsi dell'integrità: ➤ Dei ripari fissi ➤ Del corpo della macchina	Tutti i ripari fissi devono svolgere la funzione per cui sono stati previsti. Controllo visivo delle parti indicate per accertarsi della loro integrità nella parte esterna della loro superficie. Le parti devono essere comunque sostituite ai primi segni di erosione o rottura (cfr. Centro di Assistenza Autorizzato).
Accertarsi della funzionalità: ➤ Delle parti del sistema di comando / controllo relative alla sicurezza ➤ Dei dispositivi di comando	Tutti i dispositivi devono svolgere la funzione per cui sono stati previsti: comandare direttamente i dispositivi affinché questi determinino la funzione attesa. Gli attuatori e tutte le parti devono essere comunque sostituiti ai primi segni di erosione o rottura (cfr. Centro di Assistenza Autorizzato).
Accertarsi dell'assenza: ➤ Di rumori strani dopo la messa in moto	Durante l'accertamento della funzionalità dei dispositivi di comando, nel caso in cui vi siano rumori strani, dovuti per esempio ad un grippaggio o rotture meccaniche, arrestare immediatamente la macchina ed attivare il servizio di manutenzione.

Per qualsiasi tipo d'intervento o per la sostituzione delle parti che risultano danneggiate **attivare il servizio di manutenzione**. L'eventuale sostituzione deve avvenire con prodotti originali del costruttore o almeno di qualità, sicurezza e caratteristiche equivalenti. Per approfondimenti contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.

MESSA IN FUNZIONE

L'operatore della macchina può mettere in funzione la macchina seguendo in ordine le indicazioni sotto riportate:

1. Esito positivo dei controlli di cui alla operazioni preliminari di preparazione;
2. Esito positivo dei controlli di cui all'alimentazione elettrica;
3. Allaccio della spina in opportuna presa di corrente;
4. Esito positivo dei controlli di cui al montaggio;
5. Esito positivo dei controlli / verifiche prima della messa in moto;
6. Esito positivo dei controlli finalizzati ad accertare il rispetto di tutte le condizioni di sicurezza;
7. Introdurre manualmente il prodotto alimentare entro la pentola;
8. **Con l'uso di entrambe le mani afferrare la macchina nelle zone previste:**
 - a. Posizionarla con l'utensile entro la pentola;
 - b. Avviarla, mantenerla e maneggiarla sino al termine della lavorazione del prodotto alimentare.
9. Quando il prodotto alimentare ha raggiunto la consistenza desiderata, arrestare la macchina e posizionarla su un adeguato banco di appoggio;
10. Scaricare manualmente il prodotto alimentare dalla pentola, afferrandola con entrambe le mani e versando il prodotto alimentare dove necessario.



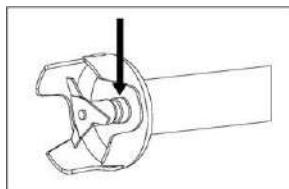
E' vietato introdurre la macchina nella pentola, oltre la tacca d'immersione e comunque oltre la ghiera di bloccaggio dell'utensile.



E' vietato far funzionare la macchina a vuoto.

Si raccomanda di controllare periodicamente l'integrità della guarnizione in gomma posta sotto la lama (vedi disegno a lato) e sostituirla nel caso sia danneggiata o usurata.

L'integrità della guarnizione impedisce l'infiltrazione del prodotto di lavorazione all'interno dell'utensile evitando danni al mescolatore.



SPEGNIMENTO

In successione, le operazioni di spegnimento devono seguire quanto di seguito indicato:

1. Prima dello spegnimento attendere la conclusione della lavorazione, ovvero attendere che il prodotto alimentare abbia raggiunto la consistenza desiderata;
2. Arrestare la macchina rilasciando i dispositivi di comando previsti;
3. Posizionare la macchina su un adeguato banco di appoggio;
4. Scollegare la spina della macchina dalla presa di alimentazione;
5. Eseguire gli interventi di pulizia.

CAP. 5. MANUTENZIONE, RICERCA GUASTI E PULIZIA

PRESCRIZIONI DI MANUTENZIONE

ISOLAMENTO DALLE FONTI DI ALIMENTAZIONE ESTERNE

Prima di eseguire qualsiasi operazione manutenzione, pulizia e sostituzione parti, **si devono sezionare ed isolare le fonti di alimentazione esterne**.



Posizionare a "zero" il dispositivo di protezione posto a monte della linea d'alimentazione dell'equipaggiamento elettrico.



Disinserire il dispositivo di sezionamento generale e provvedere a proteggere la spina con appositi sistemi

RICERCA GUASTI O AVARIE E SBLOCCO ELEMENTI MOBILI

Di seguito sono indicati gli interventi per la **ricerca guasti o avarie e sblocco elementi mobili** che possono essere **svolti da manutentori**.

TIPO	POTENZIALE/CAUSA/E	MODALITÀ E RISCONTRI
Mancanza tensione di rete	Black out generale	Contattare l'Ente distributore dell'energia elettrica.
	Intervento di fusibili o magnetotermici posti a monte della linea d'alimentazione della macchina	Dopo avere eliminato le cause che hanno determinato l'intervento del dispositivo di protezione, ripristinarlo. In caso di persistenza del problema contattate un tecnico elettricista.
Interruzione di funzionamento	Intervento del dispositivo di protezione interno alla macchina	Contattate un tecnico elettricista: dopo avere eliminato le cause che hanno determinato l'intervento di un dispositivo di protezione, ripristinarlo.
	Causa/e non identificabili	Contattare direttamente il <u>Centro di Assistenza Autorizzato</u> .
La macchina non funziona: le lame non ruotano o non eseguono il taglio correttamente	Mancanza tensione di alimentazione.	Controllare e ripristinare l'energia elettrica.
	Dispositivi di sezionamento su "O".	Inserire la spina su presa di alimentazione e ruotare su I/ON.
	Mancato funzionamento del pulsante di marcia	Controllare l'efficienza del pulsante ed eventualmente contattare direttamente il <u>Centro di Assistenza Autorizzato</u> .
	Intervento termico dovuto a surriscaldamento	Attendere il completo raffreddamento prima del riavvio della macchina.

MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Per gli interventi di **manutenzione straordinaria**, conseguenti a rotture, revisioni o guasti meccanici e/o elettrici, è necessaria una richiesta d'intervento direttamente al Centro di Assistenza Autorizzato.

Le istruzioni relative alla manutenzione straordinaria non compaiono nel presente manuale delle istruzioni per l'uso e devono pertanto essere esplicitamente richieste al Costruttore.

PULIZIA



E' vietato pulire a mano gli organi e gli elementi in moto.

E' vietato maneggiare gli elementi taglienti senza adeguata protezione: si raccomanda l'utilizzo di idonei DPI (es. guanti antitaglio a cinque dita).

Tutti gli interventi di pulizia devono essere messi in atto solo ed esclusivamente **dopo aver scaricato la macchina con il prodotto alimentare in lavorazione ed averla isolata dalla fonte di alimentazione elettrica e di energia esterne.**

La macchina, l'impianto elettrico ed i componenti a bordo macchina **non devono essere mai lavati utilizzando acqua, tanto meno in forma di getti di qualunque natura e quantità; quindi, senza "secchio" né "gomma" né "spugna"**.

Non porre mai direttamente la macchina nel lavandino o sotto il rubinetto.

La classificazione del livello di igiene della macchina e delle attrezzature associate, per l'uso previsto, è 2 (due): macchina che, in seguito a una valutazione del rischio di igiene, è conforme ai requisiti delle norme internazionali applicabili, ma richiede un disassemblaggio programmato per la pulizia.

FREQUENZA	PERSONALE	MODALITÀ
Al termine di ogni turno di lavoro e comunque prima dell'uso giornaliero	Operatore	<p>Tutte le superfici e le parti della macchina destinate a venire a contatto con il prodotto alimentare, cioè le zone alimentari (<u>superficie esterna ed interna degli utensili</u>) e le zone spruzzi (<u>superficie superiore dell'utensile in attacco alla macchina e superficie esterna della macchina</u>) devono essere pulite e disinfettate con le modalità sotto riportate (per le attività di smontaggio degli utensili vedere precedenti descrizioni e istruzioni):</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Scrostare le superfici dagli eventuali residui di prodotto alimentare (per es. con raschiatori di plastica);➤ Pulire tutte le superfici della zona alimentare e zona spruzzi con un panno morbido inumidito (non sgocciolante) con detergente diluito in acqua calda (anche del comune sapone per piatti è idoneo). Utilizzare prodotti specifici per acciaio: questi debbono essere liquidi (non in crema o paste comunque abrasive) e soprattutto non debbono contenere cloro. Contro le sostanze grasse si può usare l'alcool denaturato.➤ Risciacquare con un panno inumidito da acqua calda pulita e successivamente asciugare tutte le superfici della zona alimentare e zona spruzzi con un panno morbido che non perda peli.➤ Gli utensili (mescolatore, emulsionatore, omogeneizzatore e multifunzione) pur essendo in acciaio inox, non possono essere lavati in lavastoviglie tanto meno le parti plastiche.➤ Il rimontaggio deve avvenire solo a seguito di una esigenza di lavorazione: lasciare i pezzi avvolti in un panno morbido asciutto che non perda peli. <p>PERIODI DI LUNGA INATTIVITÀ</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Durante i periodi di lunga inattività della macchina provvedere a passare energeticamente su tutte le superfici in acciaio (specialmente se acciaio inox) una panno imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo.
		<p>COSE DA NON FARE PRIMA O DURANTE LA PULIZIA:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Accedere agli elementi mobili senza essersi preventivamente accertati del loro arresto;➤ Maneggiare gli elementi taglienti senza adeguate protezioni (es. guanti antitaglio a cinque dita);➤ Accedere agli elementi mobili senza averla fermata in sicurezza garantita (bloccaggio nella posizione di zero dei dispositivi di sezionamento dell'alimentazione elettrica e disconnessione dalla fonte di alimentazione)
		<p>PRODOTTI DA NON USARE:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Aria compressa con getti verso le zone con depositi di farina ed in generale verso la macchina;➤ Apparecchi a vapore;➤ Detergenti che contengano CLORO (anche se diluiti) o suoi composti come la candeggina, l'acido muriatico, prodotti per sturare lo scarico, prodotti per la pulizia del marmo, decalcificanti in generale, etc.; essi possono attaccare la composizione dell'acciaio, macchiandolo od ossidandolo irreparabilmente. Le sole esalazioni dei suddetti prodotti possono ossidare ed in alcuni casi corrodere l'acciaio;➤ Pagiette, spazzole o dischetti abrasivi realizzati con altri metalli o leghe (es. acciaio comune, alluminio, otone, etc.) oppure utensili che abbiano precedentemente pulito altri metalli o leghe.➤ Detergenti in polvere abrasivi;➤ Benzina, solventi o fluidi infiammabili e/o corrosivi;➤ Sostanze impiegate per pulire l'argento.

CAP. 6. SMALTIMENTO



Il simbolo del cassonetto barrato riportato sulla macchina indica che il prodotto alla fine della sua vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.



Nel caso si decida di non utilizzare più la macchina perchè obsoleta, guasta o usurata, la sua messa fuori servizio deve essere affidata a personale specializzato ed attrezzato. Al termine delle attività di smantellamento tutte le targhette di identificazione ed altro documento devono essere distrutti. La macchina può essere smaltita senza bisogno di ridurla in pezzi minuti: è sufficiente scollegare i principali gruppi che la compongono e mandarli alla rottamazione.

Non smaltire la macchina come rifiuto urbano misto. Effettuare la raccolta differenziata.

I sistemi di ritiro o di raccolta della macchina sono:

- Ritiro tramite consorzio;
- Possibilità di consegna al distributore della macchina equivalente all'atto di acquisto di una macchina nuova.

Nella macchina non sono presenti sostanze pericolose con effetti potenzialmente negativi sull'ambiente e sulla salute umana. E' fondamentale che gli acquirenti contribuiscano al riutilizzo, al riciclaggio e ad altre forme di recupero della macchina. E' obbligo del datore di lavoro essere a conoscenza delle leggi vigenti in merito nel proprio paese e operare in modo da ottemperare a tali legislazioni.



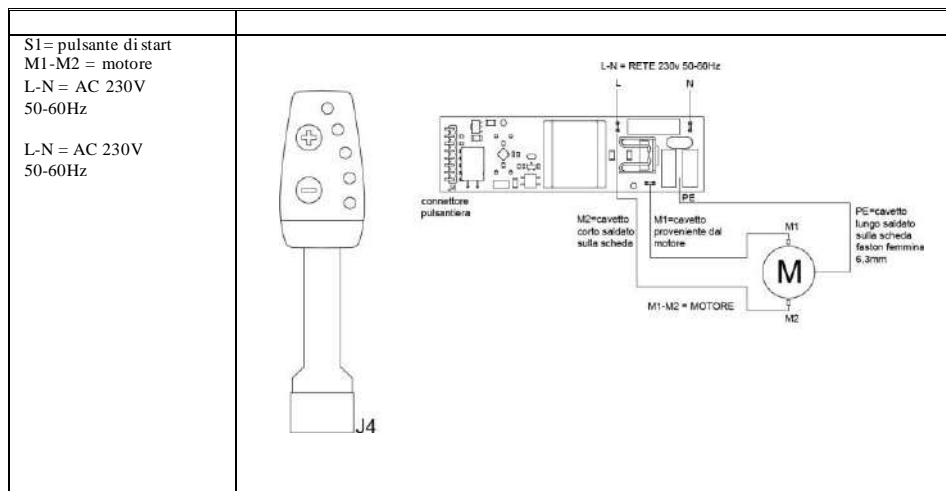
È vietato ed inoltre passibile di sanzioni abbandonare la macchina e l'equipaggiamento elettrico nell'ambiente.

CAP. 7. MATERIALI DI COSTRUZIONE

A seconda delle esigenze di funzionamento e di produzione, la macchina può essere costituita con diverse tipologie di materia li di costruzione.

GRUPPO	TIPOLOGIA MATERIALI	
	Acciaio inox AISI 304	Plastica per alimenti
Corpo macchina		●
Utensili di taglio	●	
Campana degli utensili	●	
Tubo degli utensili	●	
Scatola riduttore utensile frusta		●
Utensile frusta	●	

SCHEMA ELETTRICO E SCHEDE ELETTRONICHE



CONTENTS

CHAP. 1.	ORGANIZATION OF THE CONTENT AND METHOD OF CONSULTATION	3
CHAP. 2.	GENERAL INFORMATION AND SPECIFICATIONS	4
CHAP. 3.	SAFETY INSTRUCTIONS	8
CHAP. 4.	COMMISSIONING AND USE	8
CHAP. 5.	MAINTENANCE, TROUBLESHOOTING AND CLEANING	11
CHAP. 6.	DISPOSAL	13
CHAP. 7.	MANUFACTURING MATERIALS	14

WARRANTY

The machine is guaranteed for twelve (12) months from the date of sale.

The guarantee covers repairs to machines purchased at authorised points of sale if they are proven to be defective in materials or assembly, under the conditions set out below:

1. Warranty means the free replacement of all parts found to be affected by a manufacturing defect. The warranty is void unless accompanied by a receipt or invoice proving purchase and in the following cases:
 - a. Tampering with the machine or damage to it due to carelessness;
 - b. Using the machine in a way that does not comply with the warnings in the instruction manual;
 - c. Damage caused by the unsuitability of the environment in which the machine operates and by phenomena outside the normal operation of the machine (voltage and frequency irregularities in the mains system);
 - d. Repair work carried out by persons or centres not authorised by the manufacturer;
2. Warranty claims must only be made to authorised points of sale or workshops;
3. The machine must be returned carriage paid to the manufacturer for repair; transport costs are always borne by the recipient;
4. Replacement of the machine and extension of the warranty due to failure is excluded.
5. The manufacturer shall not be liable for direct or indirect damage of any kind to persons or property due to improper use of the machine or failure to use it during the time required for repairs.

Instruction and use manual	
Edition	October 2023

CHAP. 1. ORGANIZATION OF THE CONTENT AND METHOD OF CONSULTATION

PURPOSE OF THE MANUAL

IMPORTANCE OF THE MANUAL

This Instruction Manual is to be considered an integral part of the machine :

1. It must be guarded throughout the service life of the machine;
2. It must accompany the machine in the event of its transfer;
3. In addition to containing all useful information for operators, it contains (collected in specific chapters) the wiring diagrams that will be used for any maintenance and repair work.

PURPOSE OF THE MANUAL

The purpose of the Operating Instructions Manual is to provide the customer with all the necessary information so that, in addition to proper use of the supplied machine, he is able to operate it as independently and safely as possible.

Furthermore, this manual has been drawn up with the aim of providing indications and warnings to get to know the machine supplied, to understand its operating principles and limitations. If in doubt, please contact the Authorised Service Centre.

RECIPIENTS

This instruction manual, delivered in one (1) copy together with the machine, is supplied as an integral part of the machine and is intended for both operators and qualified technicians qualified for installation, operation and maintenance.

The person in charge of the prevention and protection service of the client and the other employees for whom the machine is intended must read this Instruction Manual in order to take all technical and organisational measures.

LIABILITY



- Should this manual be damaged or lost, a copy can be obtained from the Authorised Service Centre.
- This Manual reflects the state of the art at the time of the machine's construction; the manufacturer reserves the right to update production and consequently other editions of the Manual, without any obligation to update previous productions or manuals, except in special cases concerning the health and safety of persons.
- Pay particular attention to the content of the residual risks present on the machine and the requirements that operators must adhere to.
- The manufacturer is responsible for the machine in its original configuration.
- The manufacturer shall not be liable for damage caused by improper or incorrect use of the machine and documentation or for damage caused by violation of mandatory regulations, negligence, inexperience, carelessness and non-compliance with regulatory provisions by the employer, operator or maintainer and for any failure caused by unreasonable, improper and/or incorrect use.
- The manufacturer is not liable for consequences caused by the use of non-original spare parts or parts with equivalent characteristics.
- The Manufacturer is only responsible for the information given in the original version of the Manual in Italian.
- Failure to comply with the requirements contained in this Manual will result in immediate forfeiture of the warranty.

Plant managers, who supervise the work activities, must, within the scope of their respective powers and competences:

- Implement the planned safety measures;
- Make operators aware of the specific risks to which they are exposed and bring to their attention the essential rules of prevention;
- Arrange and require that individual operators observe safety regulations and use the protective means made available to them;
- Have only one operator working on this artefact (several operators must not work on this artefact at the same time).

MEANING OF SYMBOLS USED

The meaning of the symbols and definitions used in this document is clearly specified below.



DANGER

It indicates the presence of a danger for those working on the machine and for those in the vicinity of the latter. Therefore, the activity indicated must be carried out in compliance with the accident prevention regulations in force and the instructions given in this manual.



PRECAUTION

It indicates a warning about useful information and/or further recommendations and/or precautions concerning the current operation.

**WARNING**

It indicates an operation that must be carried out carefully to avoid damaging the machine.

CHAP. 2. GENERAL INFORMATION AND SPECIFICATIONS**INTENDED USE AND MACHINE PARTS**

The AHM250V200 PLUS mixer, hereafter referred to as the 'machine', is a portable machine designed for beating, blending, chopping, emulsifying, pulverising, etc., for use in collective and institutional catering.

With the machine, depending on the utensil you use, you can prepare soups, mashed potatoes, creams, batters, mayonnaise, almond paste, cheese creams and the like.

The machine consists of an electric motor inserted in a single plastic casting (machine base body), in which the motor shaft is connected to the working tools described below:

1. **Blender**: equipped with a stainless steel twin-blade knife, it is designed for blending vegetable soups, purees, sauces, etc;
2. **Emulsifier**: equipped with a stainless steel disc, it is designed to emulsify sauces;
3. **Homogeniser**: equipped with a stainless steel twin-blade knife and a perforated bell on the circumference, it is designed to finely reduce products being processed;
4. **Multifunctional**: equipped with a stainless steel four-blade knife, it is designed for chopping, cutting and mixing, etc;
5. **Whisk**: equipped with elements made entirely of stainless steel, it is designed for whipping egg whites, cream, etc.

The tools are connected and locked to the machine body with a screwed-on ring nut.

The machine in the certain configurations (a configuration that includes all the accessories listed and described above) is equipped with a graduated container with lid (maximum capacity 1500 ml) inside which the processes described above can be performed.

The foodstuff is manually loaded into the container and then, using both hands and grasping the machine from the areas provided (see figure on page 11), it is:

1. Positioned with the utensil within the container or pot;
2. Started and used until the end of food processing;
3. Switched off and placed on a suitable bench.

Depending on the enabled operating mode, and the utensil used, the machine can:





1. Operate while resting on the bottom of the container (with the mixing utensil), however, not exceeding the immersion mark;
2. Work by holding it suspended, using both hands (with the whisk),
3. Work on a special stand that can be adapted to the pot. The holder acts as a substitute for the operator for time-consuming operations or for food processing that may present burn hazards (steam or splashes).

The unloading of the food product at the end of the processing cycle is done manually after removing the machine from the container.

All materials in direct contact with the foodstuff comply with current food hygiene regulations and comply with the regulations for objects and materials in contact with foodstuffs.

Depending on operating and production requirements, the machine can be made up of various optional parts.

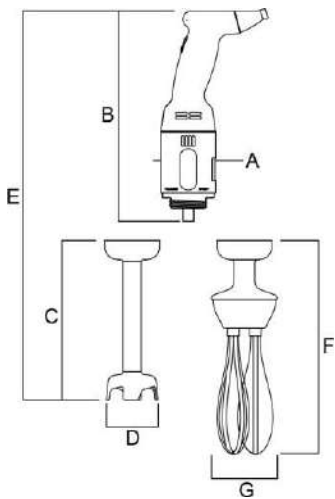
The machine is fitted with an identification plate on which the following data is stated:

MIXER		Nr.0000000	
Mod. MIOMIX			
1N AC 230V 50Hz		kg. 1,9	
A 1,2	KW 0,25	2023	
   			

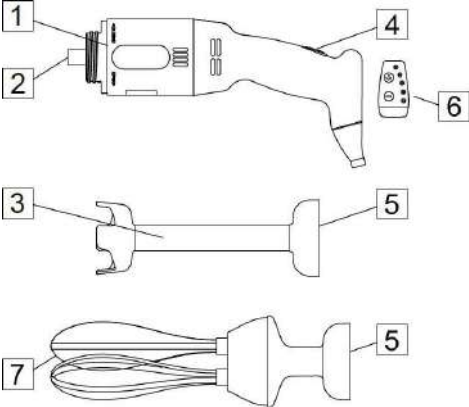
[fac simile]

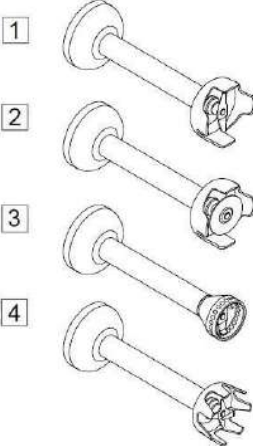
TECHNICAL AND DESIGN DATA

TECHNICAL DATA	VALUE/I
Motor power (W)	250
Maximum speed (rpm)	15000
Variable speed (rpm)	2500 ÷ 15000
Dimensions: A(mm)	Ø75
Dimensions: B (mm)	290
Dimensions: C (mm)	220/270
Dimensions: D (mm)	Ø75
Dimensions: E (mm)	475/525
Dimensions: F (mm)	290
Dimensions: G (mm)	90
Machine body mass (kg)	1.1
Blender mass (kg)	0.400
	0.450
Whisk mass (kg)	0.450



Total vibration value (hand-arm system)	< 2.5 m/s ²
Equivalent continuous A-weighted sound pressure level	Less than 70dBA
Type of current - Frequency	See rating plate
Current at full load	See rating plate
Rated operating voltage	See rating plate
Auxiliary circuit voltage	See rating plate
Protection System	Double insulation
Protection rating	IP X3
Max. ambient air temperature	+40°C
Minimum lighting required	500 Lux
Product directive compliance	2006/42/CE, 2014/30/UE, Reg. 1935/2004 and Reg. 2023/2006

GROUP	EXAMPLE
<p>1. Machine body 2. Tool connection 3. Utensil (e.g. mixer) 4. Start button 5. Utensil locking ring nut 6. Variable speed drive 7. Whisk utensil</p>	

TOOL	EXAMPLE
<p>1.Mixer 2.Emulsifier 3.Homogeniser 4.Multifunction</p>	

	Mixer		Emulsifier		Homogeniser		Multifunction		Whisk
	FM200	FM250	FE200	FE250	FO200	FO250	FMU200	FMU250	FAFLM
Mass (kg)	0.4	0.45	0.4	0.45	0,35	0.4	0.36	0.4	0.45
Height (mm)	220	270	220	270	220	270	220	270	290
Diameter (mm)	75	75	75	75	75	75	75	75	90

NORMAL USE, MISUSE, INCORRECT OR PROHIBITED USE

The machine described in this Instruction Manual is intended to be operated **by a single operator** who is trained and aware of the residual risks, but with the safety skills of maintenance personnel.

The operator must be at least the minimum age stipulated by social legislation in the field of work and have received the necessary technical training from at least one more experienced operator who has previously trained him in the proper use of the machine.



In its **NORMAL** and reasonably foreseeable USE, the machine may only be used to crush, blend, chop, beat, pulverise, emulsify, etc., directly in a pot or suitable container; it is to be used in collective and institutional catering.

Depending on the type of utensil, the following can be prepared directly in the pot: soups, mashed potatoes, creams, batters, mayonnaise, almond paste, cheese creams and the like.

The machine must be grasped, supported and handled **by placing the hands in the prescribed areas** (see **figure p. 11**).

The machine must not be used **IMPROPERLY**; in particular:

1. It must not be used for domestic purposes;
2. It must not be used for industrial purposes or mass production;
3. It must not be operated with parameters other than those given in the table of technical characteristics;
4. The manufacturer accepts no liability for any use of the machine other than that indicated in this manual;
5. the user shall be liable for damages resulting from failure to observe the operating conditions agreed upon in the technical specification and in the order confirmation.
6. **Tools must not be run at idle;**
7. **Do not use the mixer if the outer shell is cracked or damaged, even after accidental impacts and/or falls;**
8. **Do not use the machine if it has accidentally fallen into the foodstuff to be processed;**
9. Do not deliberately tamper with or deteriorate or remove or conceal labels.



The machine must not be used in an **INCORRECT MANNER, i.e. IT IS PROHIBITED** as this could cause damage or injury to the operator; in particular:

1. It is forbidden to **pull the power cable or the machine** to disconnect the power plug;
2. It is forbidden to **place weights** on the machine or on the power supply cable;
3. It is forbidden to **place the power supply cable** on sharp or burn hazard parts;
4. It is forbidden to use the machine with the **power supply cable or control devices** damaged or not intact;
5. It is forbidden to **leave the machine switched off** with the power cable plugged in;
6. It is forbidden to **put any kind of object** inside the ventilation slots;
7. It is forbidden to **place the machine on top of objects other than a workbench** used in the food industry between 900 - 1100 mm above floor level;
8. **The use of flammable, corrosive or harmful cleaning substances or excessively alkaline products such as caustic soda or ammonia is prohibited;**
9. It is forbidden to immerse **the machine** in water or other liquids;
10. **Unauthorised personnel and personnel** wearing clothing other than that specified for use are prohibited;
11. It is forbidden to **use the whisk utensil at maximum speed;**
12. It is forbidden to **put products or objects with characteristics** other than those indicated in normal use, such as bones, frozen meat, non-food products, or other objects such as scarves, clothing, etc., into **the pot while the machine is switched on and in operation;**
13. It is forbidden to **grasp, support and handle the machine by placing the hands in areas other than those indicated in normal use and in any case to operate the machine with only one hand;**
14. It is forbidden to **push or have other operators push foodstuffs or ingredients towards the bottom of the pot with the machine on and in operation;** in general, it is forbidden to put hands or any other part of the body into the pot while the machine is operating;
15. It is forbidden to **put the machine into the pot beyond the immersion notch and in any case beyond the locking ring of the utensil;**
16. It is forbidden to **remove the machine from the pan before the utensil has come to a complete stop and in any case before 10 sec.** from the machine stop command;
17. It is forbidden to **act on the utensil locking systems** before the complete stop of the utensil, and in any case **before 10 sec.** from the machine stop command; it is in any case forbidden to **act on the utensil locking systems** if the machine is connected to the power supply;
18. The **partial removal of guards and warning signs** is prohibited;
19. Operation without all **measures** having been taken by the user to **eliminate residual risks** is prohibited; 20. **Smoking or using open-flame appliances** and handling incandescent materials is prohibited;
21. It is forbidden to operate or **adjust the control and locking devices** either while the machine is in operation or without authorisation.





The user is nevertheless liable for damage resulting from failure to observe the specified conditions of normal use. If in doubt, please contact your Authorised Service Centre.

CHAP. 3. SAFETY INSTRUCTIONS

INTRODUCTION



Failure to apply safety rules and procedures can be a source of danger and harm.

The machine is understood to be bound in use to the end user's compliance with:

1. All the rules of insertion in the environment and behaviour of persons laid down in the applicable laws and/or standards (with particular reference to the fixed installation upstream of the supplied machine and for its connection/operation);
2. All further instructions and warnings for use forming part of the technical/graphic documentation attached to the machine itself.



Unless otherwise specified, the personnel carrying out installation, connection, maintenance, reinstallation and reuse, troubleshooting, demolition and dismantling work must be experienced personnel trained in safety and aware of the residual risks with the safety skills of maintenance personnel.

ENVIRONMENTS, WORKPLACES AND PASSAGEWAYS

The working environment must meet the requirements of Directive 89/654/EEC. No foreign objects should be present in the work area. The employer, in compliance with Directive 89/391/EEC (on the implementation of measures to encourage improvements in the safety and health of workers), must ensure that the residual risks indicated in this Manual are eliminated or reduced during work.

RESIDUAL RISK WARNINGS

RESIDUAL RISK DUE TO REMOVAL OF FIXED GUARDS, WORK ON BROKEN/WORN PARTS



In any event, the operator must never attempt to open or remove a fixed guard or tamper with a safety device.

During tooling, maintenance, tool replacement and cleaning, and during all further manual operations that take place by introducing hands or other body parts into the hazardous areas of the machine, there remains a residual risk due mainly to

1. Impacts with machine parts,
2. Rubbing and/or abrasion with rough machine parts,
3. Puncture with sharp parts,
4. Cutting with sharp tool parts.

In addition, when cleaning or releasing workpieces caught in the blades, which is also done by placing the hands in the vicinity of the cutting tools, a residual risk remains, especially when cutting with sharp tool parts.

The operator and the maintenance technician must be trained for intervention in connection with manual operations with open guards, must be instructed in the associated risks and must be authorised by the person in charge, and must wear appropriate personal protective equipment: five-finger cut-resistant gloves. All work on the discs must be done with the tools with the blades pointing downwards.

CHAP. 4. COMMISSIONING AND USE



Only authorised and suitably trained personnel with sufficient technical experience **may operate the machine**.

Before switching on the machine, carry out the following steps:

- Carefully read the technical documentation and in particular these Instructions;
- Know what guards and emergency devices are available on the machine, their location and operation.

The unauthorised use of commercial parts and accessories that are part of the guards and safety devices can lead to malfunctions and dangerous situations for operating personnel. **The operator must also** have received adequate training.

ASSEMBLY / DISASSEMBLY



Assembly/disassembly of any machine part **must be carried out with the machine at standstill and with the plug disconnected from the socket**, i.e. with the isolating device in OFF position.

The assembly of the machine takes place in several steps (the machine with basic body is shown as an example).

<p>AHM250V200 PLUS TOOL ASSEMBLY</p> <ol style="list-style-type: none"> Align and insert the coupling (5) of the utensil (3) or whisk (7) in the coupling (2) of the machine body (1) Screw the utensil (3) or whisk (7) until it is firmly attached to the machine body (1) 	
---	--

Dismantling activities are carried out following the assembly steps described above in reverse order.






It is forbidden to use the whisk utensil at maximum speed

<p>SET-UP DISASSEMBLY OF WHISKS</p> <p>For disassembly, pull the whisks (1) until they separate from the reducer assembly (2).</p> <p>To assemble, insert the base of the whisks (1) into the pin of the gear unit (2) and push all the way in.</p>	
--	--

DESCRIPTION OF THE OPERATION

The controllers are designed and constructed to be safe, reliable and resistant to normal service stresses, foreseeable stresses and external influences. They are also clearly visible, identifiable and appropriately marked. The following are the **control devices**:

TYPE/COLOUR	REFERENCE / DESCRIPTION
Button / black	 / Push button for holding action machine start command
Key / black	 / Button for increasing speed
Key / black	 / Button for decreasing speed
LEDs / red	Speed display: 5 light points (first led/min - minimum speed; fifth led/max - maximum speed). When the machine is switched on (i.e. when the plug is inserted with the isolator switch in the ON position), the LEDs light up in sequence from min to max and from max to min, indicating that the machine is under power. The proposed starting speed is always the minimum (the corresponding LED will flash).

START-UP

Starting the machine is only possible **with a voluntary action** on the **control device provided for this purpose**:



Maintained action use only.



Caution! If the plug is plugged into the socket, with the circuit breaker in the ON position and therefore with the machine under voltage, if the start button is pressed during these operations, the machine will not start. It will be necessary to unplug the plug and plug it in again, taking care to press the start button after power-up. This operating mode prevents accidental start-up of the machine. **The machine will only switch on after a voluntary action on the control device provided for this purpose.**

STOP

The machine can only be stopped **by a voluntary action** on the **control device provided for this purpose** :



For the stop command, release the button.

INCREASE/DECREASE IN SPEED

Increasing/decreasing the speed of the machine is only possible **with a voluntary action** on the **control device provided for this purpose**



To increase speed, press the '+' button. The lit LED visually indicates the selected speed (first LED lit - minimum speed; fifth LED lit - maximum speed). The LED flashes for two seconds and then lights up steadily until the next speed change.



To decrease speed, press the '-' button. The lit LED visually indicates the selected speed (first LED lit - minimum speed; fifth LED lit - maximum speed). The corresponding LED flashes for two seconds and then lights up steadily until the next speed change.



Caution! When the hold action command ('ON/OFF' button) is released, the last selected speed is stored; the corresponding LED flashes. When the machine is restarted (following action on the 'ON/OFF' button) the mixer restarts from the last selected and stored speed. When the machine is disconnected from the power supply, the last selected speed is deleted from the memory. When reconnecting to the power supply, the minimum speed is proposed as the starting speed. It can be changed by a voluntary action on the speed increase command.

OPERATIONAL SAFETY

In the event that the machine is under- or overloaded, or is subjected to excessively long operating times, the machine immediately stops due to the thermal protection coming into operation. In this case, **wait until it has completely cooled down** before proceeding with the start-up function.

ABSENCE OF VOLTAGE

In the event of a power failure or if the machine is disconnected from the mains, the machine can only be restarted by following the start-up function **after the power supply has been restored or reconnected to the mains.**

CHECKS AND VERIFICATIONS BEFORE STARTING UP

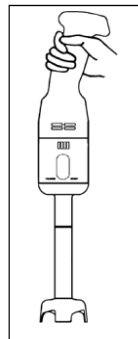
INSPECTION/CHECK	MODES AND FEEDBACK
<u>Ensure:</u> > No foreign objects inside the pot	Visual inspection of the indicated parts to ensure the absence of objects or foreign bodies such as various tools, rags, etc. If they are present, arrange for their removal.
<u>Ensure cleanliness:</u> > External parts of the machine > Of the utensil along its surface > Of the internal parts of the utensil	All surfaces of the specified parts must be visually checked for cleanliness before the machine is used. In the event of the presence of mould or other soiling, carry out the cleaning procedure according to Chapter 5 .
<u>Ensure intact state:</u> > Of fixed guards > Of the machine body	All fixed guards must perform the function for which they are intended. Visual inspection of the indicated parts to ensure their intact state on the outside of their surface. Parts must in any case be replaced at the first signs of erosion or breakage (see <u>Authorised Service Centre</u>).
<u>Ensure functionality:</u> > Of safety-related parts of the command/control system > Of control devices	All devices must perform the function for which they have been intended: to directly control the devices so that they determine the expected function. Actuators and all parts must in any case be replaced at the first signs of erosion or breakage (see <u>Authorised Service Centre</u>).
<u>Ensure absence:</u> > Of strange noises after starting	While checking the functionality of the control devices, if there are any strange noises, e.g. due to a seizure or mechanical breakage, stop the machine immediately and activate the maintenance service.

For any type of intervention or replacement of damaged parts, **activate the maintenance service**. Any replacement must be with the manufacturer's original products or at least products of equivalent quality, safety and characteristics. Please contact the Authorised Service Centre for further details.

COMMISSIONING

The machine operator can put the machine into operation by following the instructions below in order:

1. Positive outcome of the preliminary preparation checks;
2. Positive outcome of power supply checks;
3. Plug into a suitable socket;
4. Positive outcome of checks as per assembly;
5. Positive outcome of checks/checks before starting;
6. Positive outcome of checks to ensure that all safety conditions were met;
7. Manually introduce the food product into the pot;
8. **Using both hands, grip the machine in the areas provided:**
 - a. Place it with the utensil inside the pot;
 - b. Start it, maintain it and handle it until the foodstuff is finished.
9. When the food product has reached the desired consistency, stop the machine and place it on a suitable stand;
10. . Manually pour the food product out of the pan, grasping it with both hands and pouring it where necessary.



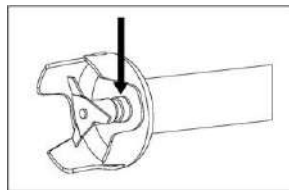
It is forbidden to introduce the machine into the pot, beyond the immersion notch and in any case beyond the locking ring of the utensil.



It is forbidden to run the machine with no load.

It is recommended to periodically check the intact state of the rubber gasket under the blade (see drawing opposite) and replace it if it is damaged or worn.

The intact state of the gasket prevents the infiltration of the machining product into the utensil, thus preventing damage to the mixer.



SHUTDOWN

In succession, shutdown operations must follow the steps below:

1. Before switching off, wait for processing to complete, until the food product has reached the desired consistency;
2. Stop the machine by releasing the control devices provided;
3. Place the machine on a suitable stand;
4. Unplug the machine from the power socket;
5. Perform the cleaning operations.

CHAP. 5. MAINTENANCE, TROUBLESHOOTING AND CLEANING

MAINTENANCE REQUIREMENTS

ISOLATION FROM EXTERNAL POWER SOURCES

Before carrying out any maintenance, cleaning and parts replacement, **external power sources must be disconnected and isolated**.



Set the protection device located upstream of the electrical equipment supply line to "zero".



Disconnect the general disconnection device and protect the plug with appropriate systems

TROUBLESHOOTING AND UNLOCKING MOVING PARTS

Below are the tasks for **troubleshooting or breakdowns and unlocking moving parts** that can be carried out by **maintenance personnel**.

TYPE	POTENTIAL CAUSE(S)	MODES AND FEEDBACK
Lack of electric power supply	General blackout	Contact the electricity supply company.
	Tripping of fuses or circuit breakers located upstream of the machine supply line	After having eliminated the causes that led to the tripping of the protective device, reset it. If the problem persists, contact an electrician.
Interruption of operation	Triggering of the machine's internal circuit breaker	Contact an electrician: after eliminating the cause of a protective device, restore it.
	Unidentifiable cause(s)	Contact the <u>Authorised Service Centre</u> directly.
Machine does not work: blades do not rotate or do not cut correctly	Power supply failure.	Check and restore power.
	Disconnection devices on 'O'.	Insert plug into power socket and turn to I/ON.
	Failure of the start button	Check the efficiency of the button and if necessary contact the <u>Authorised Service Centre</u> directly.
	Circuit breaker intervention due to overheating	Wait for complete cooling before restarting the machine.

NON-ROUTINE MAINTENANCE

For **non-routine maintenance** work resulting from breakages, overhauls or mechanical and/or electrical faults, a service request must be made directly to the Authorised Service Centre.

Non-routine maintenance instructions do not appear in this operating manual and must therefore be explicitly requested from the manufacturer.

CLEANING



It is **forbidden to clean moving parts and elements by hand.**

It is forbidden to handle sharp elements without adequate protection: the use of suitable PPE (e.g. five - finger cut-resistant gloves) is recommended.

All cleaning work must be carried out only and exclusively **after unloading the machine with the foodstuff being processed and isolating it from external power and energy sources.**

The machine, the electrical system and the components on board the machine **must never be washed using water, let alone in the form of jets of any kind or quantity; therefore, no 'bucket', no 'rubber' and no 'sponge'.**

Never place the machine directly in the sink or under the tap.

The classification of the hygiene level of the machine and associated equipment, for its intended use, is 2 (two): a machine that, following a hygiene risk assessment, complies with the requirements of the applicable international standards, but requires planned disassembly for cleaning.

FREQUENCY	STAFF	MODE
At the end of each work shift and in any case before daily use	Operator	<p>All surfaces and parts of the machine intended to come into contact with the foodstuff, i.e. the food areas (outer and inner surface of the utensils) and the splash zones (upper surface of the utensil in connection with the machine and outer surface of the machine) must be cleaned and disinfected in the manner described below (for disassembly of utensils see previous descriptions and instructions):</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Scrape off any food residue from surfaces (e.g. with plastic scrapers); ➤ Clean all surfaces in the food and splash area with a soft damp cloth (not dripping) with detergent diluted in warm water (ordinary dish soap is also suitable). Use specific products for steel: these must be liquid (not cream or abrasive pastes) and above all must not contain chlorine. Denatured alcohol can be used against oily substances. ➤ Rinse with a cloth moistened with clean warm water and then dry all surfaces in the food and spray area with a soft, lint-free cloth. ➤ Although the utensils (mixer, emulsifier, homogeniser and multifunctional utensils) are made of stainless steel, they cannot be washed in a dishwasher, nor can the plastic parts. ➤ Reassembly should only take place after a processing requirement: leave the parts wrapped in a soft dry cloth that does not shed hair. <p>LONG PERIODS OF INACTIVITY</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ When the machine is not in use for a long time, wipe all steel surfaces (especially stainless steel) with a cloth soaked in Vaseline oil to spread a protective film.
		<p>THINGS NOT TO DO BEFORE OR DURING CLEANING:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Accessing moving parts without first ensuring that they have been stopped; ➤ Handle sharp elements without adequate protection (e.g. five-finger cut-resistant gloves); ➤ Access to moving parts without guaranteed safety (locking in the zero position of the power supply disconnection devices and disconnection from the power source)
		<p>PRODUCTS THAT SHOULD NOT BE USED:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>Compressed air with jets towards areas with flour deposits</u> and towards the machine in general; ➤ <u>Steam appliances</u>; ➤ <u>Detergents containing CHLORINE</u> (even if diluted) or its compounds such as bleach, muriatic acid, drain unclogging products, marble cleaning products, descaling agents in general, etc.; they may attack the composition of steel, staining or oxidising it irreparably. The fumes from these products alone can oxidise and in some cases corrode steel; ➤ <u>Scouring pads, brushes or discs</u> made from other metals or alloys (e.g. common steel, aluminium, brass, etc.) or tools that have previously cleaned other metals or alloys. ➤ <u>Abrasive powder detergents</u>; ➤ <u>Petrol, solvents or flammable and/or corrosive fluids</u>; ➤ <u>Substances used to clean silver</u>.

CHAP. 6. DISPOSAL



The crossed-out wheellie bin symbol on the machine indicates that the product should be collected separately from other waste at the end of its life.



If you decide to stop using the machine because it is obsolete, faulty or worn out, it must be taken out of service by specialised and equipped personnel. At the end of the dismantling activities, all identification plates and other documents must be destroyed. The machine can be disposed of without the need to break it down into pieces: simply disconnect its main assemblies and send them for scrapping.

Do not dispose of the machine as mixed municipal waste. Carry out separate waste collection.

The pick-up or collection systems of the machine are:

- Collection via consortium;
- Possibility of handing over the equivalent machine to the distributor when purchasing a new machine.

No hazardous substances with potentially negative effects on the environment and human health are present in the machine. It is essential that purchasers contribute to the re-use, recycling and other forms of recovery of the machine. It is the employer's obligation to be aware of the relevant laws in his or her country and to operate in such a way as to comply with those laws.



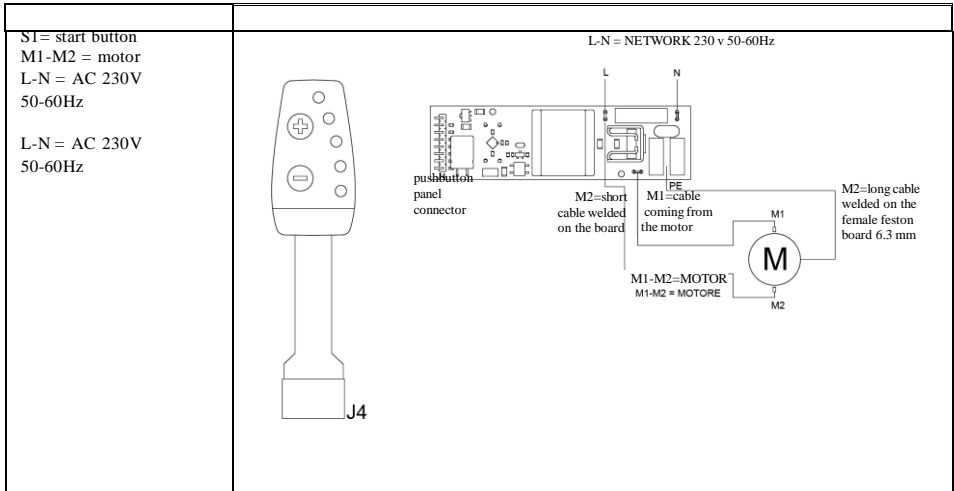
It is forbidden and punishable to leave the machine and electrical equipment in the environment.

CHAP. 7. MANUFACTURING MATERIALS

Depending on operating and production requirements, the machine can be made of different types of construction material.

GROUP	TYPOLOGY OF MATERIALS	
	Stainless steel AISI 304	Food grade plastic
Machine body		●
Cutting tools	●	
Utensil bell	●	
Utensil tube	●	
Whisk utensil reducer box		●
Whisk utensil	●	

CIRCUIT DIAGRAM AND CIRCUIT BOARDS



M1-M2 = Motor
L-N = AC 230V
50-60Hz

L-N = AC 230V
50-60Hz

СОДЕРЖАНИЕ

Гл. 1.	ОРГАНИЗАЦИЯ СОДЕРЖАНИЯ И МЕТОДЫ КОНСУЛЬТАЦИИ	3
Гл. 2.	ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКИ	4
Гл. 3.	УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	8
Гл. 4.	ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	9
Гл. 5.	ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПР АВНОСТЕЙ И ОЧИСТКА	12
Гл. 6.	УТИЛИЗАЦИЯ	14
Гл. 7.	МАТЕРИАЛЫ КОНСТРУКЦИИ	14

ГАРАНТИЯ

Гарантия на устройство предоставляется в течение 12 (двенадцати) месяцев с даты продажи.

Гарантия распространяется на ремонт устройств, приобретенных в авторизованных торговых точках, если будет доказано, что они имеют дефекты материалов или сборки, при соблюдении условий, изложенных ниже:

1. Гарантия означает бесплатную замену всех деталей, в которых обнаружен производственный дефект. Гарантия недействительна, если к ней не прилагается фискальный чек или счет-фактура, подтверждающие покупку, а также в следующих случаях:
 - a. Вскрытие устройства или его повреждение по халатности;
 - b. Использование устройства не в соответствии с предупреждениями, содержащимися в руководстве по использованию;
 - c. Повреждения, вызванные непригодностью среды, в которой работает устройство, а также явлениями, не зависящими от нормальной работы устройства (нарушения значений напряжения и частоты в сети);
 - d. Ремонт, выполненный лицами или центрами, не уполномоченными производителем;
2. Гарантийные претензии должны предъявляться только авторизованным торговым точкам или мастерским;
3. Для ремонта устройство должно быть возвращено производителю для ремонта с оплаченной перевозкой; транспортные расходы всегда оплачивает получатель;
4. Замена устройства, а также продление гарантии после вмешательства из-за неисправности исключены;
5. Производитель не несет ответственности за прямой или косвенный ущерб, нанесенный людям или имуществу в результате неправильного использования устройства или неиспользования его в течение времени, необходимого для ремонта.

Руководство по использованию	
Издание	Октябрь 2023 года

Гл. 1. ОРГАНИЗАЦИЯ СОДЕРЖАНИЯ И МЕТОДЫ КОНСУЛЬТАЦИИ

НАЗНАЧЕНИЕ РУКОВОДСТВА

ВАЖНОСТЬ РУКОВОДСТВА

Данное руководство по использованию является **неотъемлемой частью устройства**:

1. Оно должно храниться в течение всего срока службы устройства;
2. Оно должно сопровождать устройство при его передаче;
3. Помимо полезной информации для оператора, в нем содержатся (в отдельных главах) электрические схемы, которые будут использоваться при проведении технического обслуживания и ремонта.

НАЗНАЧЕНИЕ / ЦЕЛЬ РУКОВОДСТВА

Цель Руководства по использованию - предоставить клиенту всю необходимую информацию, чтобы он не только правильно использовал поставленное устройство, но и мог эксплуатировать его как можно более самостоятельно и безопасно.

Кроме того, данное руководство составлено с целью предоставления **указаний и предупреждений** для ознакомления с поставляемым устройством, понимания принципов его работы и ограничений. В случае возникновения сомнений обратитесь в **авторизованный сервисный центр**.

ПОТРЕБИТЕЛИ

Данное руководство по использованию, поставляемое в одном (1) экземпляре вместе с устройством, является его неотъемлемой частью и предназначено как для оператора, так и для квалифицированного технического персонала, имеющего навыки установки, эксплуатации и технического обслуживания.

Лицо, ответственное за службу профилактики и защиты клиента, а также другие сотрудники, для которых предназначено устройство, должны прочитать настоящее Руководство по эксплуатации, чтобы принять все технические и организационные меры.

ОТВЕТСТВЕННОСТЬ



- В случае повреждения или утери данного руководства вы можете запросить его копию в **авторизованном сервисном центре**.
- Настоящее Руководство **отражает уровень техники** на момент изготовления устройства; Производитель оставляет за собой право обновлять продукцию и, следовательно, другие редакции Руководства без обязательства обновлять предыдущие версии или руководства, за исключением особых случаев, касающихся здоровья и безопасности людей.
- Обратите особое внимание на содержание остаточных рисков, присутствующих и а устройстве, и на требования, которые должны соблюдать операторы.
- Производитель несет ответственность за устройство в его первоначальной комплектации.
- Производитель **не несет ответственности** за ущерб, вызванный неправильным или некорректным использованием устройства и документации, а также за ущерб, вызванный нарушением обязательных правил, небрежностью, неосторожностью, неосмотрительностью и несоблюдением нормативных положений работодателем, оператором или техником техобслуживания, а также за **любые поломки**, вызванные неразумным, неправильным и/или некорректным использованием.
- Производитель **не несет ответственности** за последствия, вызванные использованием неоригинальных запасных частей или частей с эквивалентными характеристиками.
- Производитель **несет ответственность** только за информацию, приведенную в оригинальной версии Руководства на итальянском языке.
- Несоблюдение требований, содержащихся в настоящем Руководстве, влечет за собой немедленное лишение гарантии.

Руководители предприятия, осуществляющие надзор за производственной деятельностью, должны в рамках своих полномочий и обязанностей:

- Выполнять запланированные меры безопасности;
- Информировать операторов о конкретных рисках, которым они подвергаются, и доводить до их сведения основные профилактические правила;
- Организовывать и требовать от отдельных операторов соблюдения правил техники безопасности и использования предоставленных им средств защиты;
- С данным устройством должен работать только один оператор (запрещается одновременная работа нескольких операторов с данным изделием).

ЗНАЧЕНИЕ СИМВОЛОВ

Значение символов и определений, используемых в данном документе, четко указано ниже.



ОПАСНОСТЬ

Обозначает наличие опасности для работающих с устройством и находящихся поблизости людей: поэтому указанные действия должны выполняться в соответствии с действующими правилами предотвращения несчастных случаев и инструкциями, приведенными в данном руководстве.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Означает предупреждение о наличии полезной информации и/или дополнительных рекомендаций и/или мер предосторожности, касающихся выполняемой операции.

**ВНИМАНИЕ**

Обозначает операцию, которую следует выполнять внимательно, чтобы не повредить машину.

Гл. 2. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКИ**ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ, ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И КОМПЛЕКТУЮЩИЕ ЧАСТИ**

Миксер АНМ250V200 PLUS, далее «устройство», представляет собой портативное устройство, предназначенное для взбивания, смешивания, измельчения, эмульгирования, измельчения до полужидкой массы и т.п., для использования в коллективном и ведомственном общественном питании.

С помощью устройства, в зависимости от используемых принадлежностей, можно готовить супы минestrоне, супы, пюре, кремы, жидкое тесто, майонез, миндальную пасту, сырные кремы и что-либо подобное.

Устройство состоит из электродвигателя, вставленного в единую пластмассовую конструкцию (корпус основания устройства), в которой вал электродвигателя соединен с рабочими принадлежностями, описанными ниже:

1. **Блендер:** оснащен двухлопастным ножом из нержавеющей стали и предназначен для смешивания овощных супов, пюре, соусов и т.п.;
2. **Эмульгатор:** оснащен диском из нержавеющей стали и предназначен для эмульгирования соусов;
3. **Гомогенизатор:** оснащен двухлопастным ножом из нержавеющей стали и перфорированным колоколом по окружности, предназначен для тонкого измельчения обрабатываемых продуктов;
4. **Многофункциональная принадлежность:** оснащена четырехлопастным ножом из нержавеющей стали, предназначена для измельчения, нарезки, смешивания и т.д.;
5. **Венчик:** оснащен элементами, полностью изготовленными из нержавеющей стали, и предназначен для взбивания яичных белков, сливок и т.д.

Принадлежности соединяются и фиксируются на корпусе устройства с помощью навинчивающейся кольцевой гайки.

Устройство в некоторых комплектациях (конфигурация, включающая все перечисленные и описанные выше аксессуары) может комплектоваться градуированной емкостью с крышкой (максимальный объем 1500 мл), внутри которой могут выполняться описанные выше процессы.

Пищевой продукт вручную загружается в контейнер, а затем, используя обе руки и захватывая устройство в предусмотренных для этого местах (см. рисунок на стр. 11), оно:

1. Помещается вместе с принадлежностями в контейнер или емкость;
2. Включается и используется до окончания обработки пищевого продукта;
3. Выключается и ставится на соответствующий рабочий стол.

В зависимости от режима работы и используемых принадлежностей с устройством можно:





1. Работать, опираясь на дно емкости (с перемешивающим инструментом), но не превышая отметку для погружения;
2. Работать в подвешенном состоянии, используя обе руки (с инструментом для взбивания);
3. Работать на специальной подставке, которая может быть адаптирована к емкости. Подставка заменяет оператора при операциях, требующих длительного времени, или при обработке пищевых продуктов, которая может представлять опасность ожогов (паром или брызгами).

Выгрузка продукта по окончании цикла обработки производится вручную после извлечения устройства из емкости.

Все материалы, непосредственно контактирующие с пищевым продуктом, соответствуют действующим гигиеническим нормам для пищевых продуктов и отвечают требованиям к предметам и материалам, контактирующим с пищевыми продуктами.

В зависимости от эксплуатационных и производственных требований устройство может быть оснащено различными дополнительными деталями.

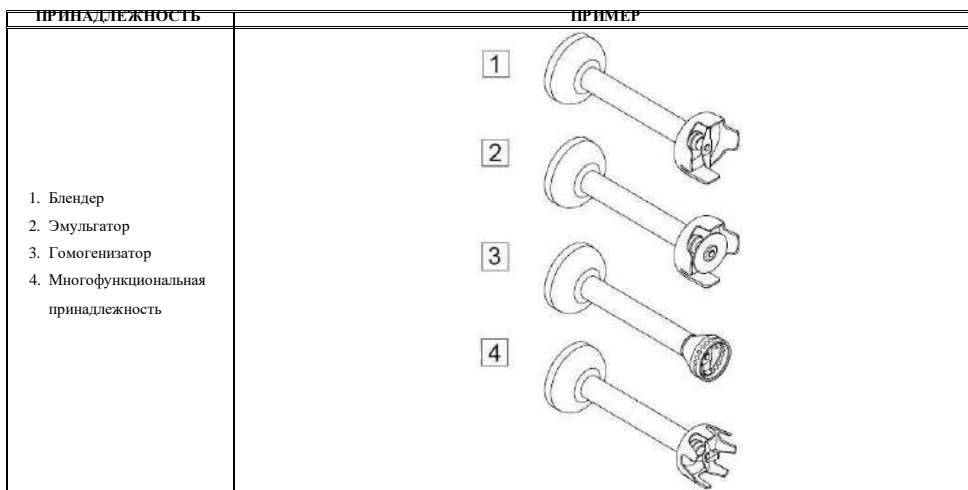
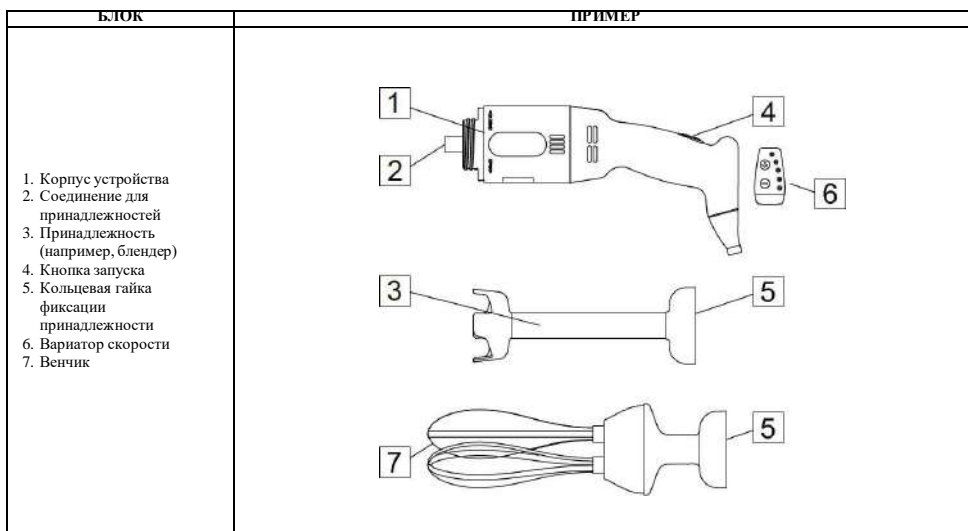
Устройство оснащено идентификационной табличкой, на которой указаны следующие данные:

MIXER		Nr.0000000	
Mod. MIOMIX.			
1N AC 230V 50Hz		kg. 1,9	
A 1,2	kW 0,25	2023	
   			

[fac simile]

ТЕХНИЧЕСКИЕ И КОНСТРУКТИВНЫЕ ДАННЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	ЗНАЧЕНИЕ/ИЯ
Мощность двигателя (Вт)	250
Макс. частота вращения (об/мин)	15000
Переменная скорость (об/мин)	2500 ÷ 15000
Размеры: А (мм)	Ø75
Размеры: В (мм)	290
Размеры: С (мм)	220/270
Размеры: D (мм)	Ø75
Размеры: E (мм)	475/525
Размеры: F (мм)	290
Размеры: G (мм)	90
Масса корпуса устройства (кг)	1,1
Масса блендера (кг)	0,400
Масса венчика (кг)	0,450
Суммарное значение вибрации (система «рука-рука»)	< 2,5 м/с ²
A-взвешенный эквивалентный постоянный уровень звукового давления	Менее 70 дБА
Характер тока - Частота	См. заводскую табличку устройства
Ток при полной нагрузке	См. заводскую табличку устройства
Номинальное рабочее напряжение	См. заводскую табличку устройства
Напряжение вспомогательных цепей	См. заводскую табличку устройства
Система защиты	Двойная изоляция
Степень защиты	IP X3
Макс. температура окружающего воздуха	+40°С
Минимальная требуемая освещенность	500 лк
Соответствие продукции	Директивам 2006/42/ЕС, 2014/30/ЕС, Регл. 1935/2004 и Регл. 2023/2006



	Блендер		Эмульгатор		Гомогенизатор		Многофункциональная принадлежность		Венчик
	FM200	FM250	FE200	FE250	FO200	FO250	FMU200	FMU250	FAFLM
Масса (кг)	0,4	0,45	0,4	0,45	0,35	0,4	0,36	0,4	0,45
Высота (мм)	220	270	220	270	220	270	220	270	290
Диаметр (мм)	75	75	75	75	75	75	75	75	90

НОРМАЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ, НЕПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ, НЕПРАВИЛЬНОЕ ИЛИ ЗАПРЕЩЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Устройство, описанное в настоящем Руководстве по использованию, предназначено для эксплуатации **одним оператором**, прошедшим обучение и осведомленным об остаточных рисках, но обладающим навыками техники безопасности у обслуживающего персонала.

Оператор должен быть не моложе минимального возраста, предусмотренного социальным законодательством в области труда, и должен пройти необходимую техническую подготовку как минимум у одного более опытного оператора, который предварительно обучил его правильному использованию устройства.



При **НОРМАЛЬНОМ** и разумно прогнозируемом **ИСПОЛЬЗОВАНИИ** устройство может использоваться только для разбивания, смешивания, измельчения, взбивания, измельчения до полужидкой массы, эмульгирования и т.д. непосредственно в емкости или в соответствующем сосуде; оно предназначено для использования в коллективном и ведомственном общественном питании.

В зависимости от типа принадлежности непосредственно в емкости могут быть приготовлены: супы минестроне, супы, пюре, кремы, жидкое тесто, майонез, миндальная паста, сырные кремы и т.п.

Захват, опора и работа с устройством должны **осуществляться руками в предписанных местах (см. рис. на стр. 11).**



Запрещается использовать устройство **НЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ**, в частности:

1. Запрещается использовать устройство в бытовых целях;
2. Запрещается использовать устройство в промышленных целях или для массового производства;
3. Запрещается эксплуатация с параметрами, отличными от указанных в таблице технических характеристик;
4. Производитель снимает с себя всякую ответственность за любое использование устройства, кроме указанного в данном руководстве;
5. Пользователь несет ответственность за любой ущерб, возникший в результате несоблюдения условий эксплуатации, оговоренных в технической спецификации и подтверждении заказа;
6. **Не допускается эксплуатация принадлежностей без нагрузки;**
7. **Не используйте миксер, если внешний корпус имеет трещины или повреждения в результате случайных ударов и/или падений;**
8. **Запрещается использовать устройство, если оно случайно упало в обрабатываемый пищевой продукт;**
9. Не допускается намеренное повреждение, порча, удаление или сокрытие этикеток.



Не допускается использование устройства **НЕПРАВИЛЬНЫМ СПОСОБОМ**, т.е. **ЗАПРЕЩЕННЫМ**, поскольку это может привести к повреждению или травме оператора; в частности:

1. Запрещается **тянуть за кабель электропитания или за устройство**, чтобы вытащить вилку из розетки;
2. Запрещается **размещать грузы** на устройстве или на кабеле электропитания;
3. Запрещается **размещать кабель электропитания** на острых деталях или деталях, представляющих опасность ожога;
4. Запрещается использовать устройство с поврежденным или не целым кабелем электропитания **или устройствами управления**;
5. Запрещается **оставлять устройство выключенным с кабелем, подключенным к розетке питания**;
6. Запрещается **помещать какие-либо предметы** внутрь вентиляционных отверстий;
7. Запрещается **размещать устройство на других предметах, кроме рабочего стола**, используемого в пищевой промышленности, на высоте 900–1100 мм от поверхности пола;
8. Запрещается **использовать легковоспламеняющиеся, коррозионные или вредные чистящие вещества, а также чрезмерно щелочные средства, такие как каустическая сода или аммиак**;
9. Запрещается **погружать устройство** в воду или другие жидкости;
10. . Запрещается **использовать устройство неуполномоченным персоналом** и в одежде, отличной от указанной для использования;
11. Запрещается **использовать венчик на максимальной скорости**;
12. . Запрещается **помещать в емкость продукты или предметы с характеристиками, отличными от тех, которые указаны для нормального использования, при вставленном и работающем устройстве**, например, кости, замороженное мясо, не пищевые продукты или другие предметы, такие как шарфы, одежда и т. д.;
13. Запрещается **держат, поддерживать и манипулировать устройством, помещая руки в места, отличные от тех, которые предназначены для нормального использования, и в любом случае поддерживать работу устройства только одной рукой**;
14. . Запрещается **толкать или просить других операторов толкать продукты или ингредиенты ко дну емкости при включенном и работающем устройстве**; вообще запрещается **опускать руки или любые другие части тела в емкость во время работы устройства**;
15. Запрещается **вводить устройство в емкость за пределы погружной отметки и в любом случае за пределы стопорной кольцевой гайки принадлежности**;
16. . Запрещается **извлекать устройство из емкости до полного останова принадлежности и в любом случае до истечения 10 с после команды останова устройства**;
17. . Запрещается **воздействовать на системы блокировки принадлежности** до полного останова принадлежности и в любом случае **ранее 10 секунд с момента подачи команды останова**

- устройства; в любом случае запрещается **воздействовать на систему блокировки принадлежностей**, если устройство подключено к электросети;
18. . Запрещается **частичное снятие** защитных устройств и предупреждающих знаков;
 19. Запрещается эксплуатация без принятия пользователем всех мер по **устранению остаточных рисков**;
 20. . Запрещается **курить, пользоваться приборами с открытым огнем** и работать с раскаленными материалами;
 21. . Запрещается **приводить в действие или регулировать контрольные и блокировочные устройства** как во время работы устройства так и без разрешения.



Пользователь в любом случае несет ответственность за ущерб, возникший в результате несоблюдения указанных условий нормальной эксплуатации. В случае сомнений обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Гл. 3. УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ПРЕДИСЛОВИЕ



Несоблюдение правил и процедур техники безопасности может стать источником опасности и ущерба.

Подразумевается, что при эксплуатации устройства конечный пользователь обязан соблюдать:

1. Все правила по интеграции в рабочую среду и поведению людей, изложенные в действующих законах и/или применимых стандартах (в частности, в отношении стационарной установки, находящейся перед поставляемым устройством и его подключения/эксплуатации);
2. Все дополнительные инструкции и предупреждения по эксплуатации, содержащиеся в технической/графической документации, прилагаемой к устройству.



Если не указано иное, персонал, выполняющий монтаж, подключение, техобслуживание, повторную установку и использование, поиск неполадок и неисправностей, снос и демонтаж, должен быть опытным персоналом, обученным вопросам безопасности и осведомленным об остаточных рисках, обладающим навыками в вопросах безопасности, работ по техническому обслуживанию.

ПОМЕЩЕНИЯ, РАБОЧИЕ МЕСТА И ПРОХОДЫ

Помещение должно соответствовать требованиям Директивы 89/654/ЕЕС. В рабочей зоне не должно быть посторонних предметов. Работодатель, в соответствии с Директивой 89/391/ЕЕС (о реализации мер по стимулированию улучшения безопасности и здоровья работников), должен обеспечить устранение или снижение остаточных рисков, указанных в настоящем Руководстве, в процессе работы.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОБ ОСТАТОЧНЫХ РИСКАХ

ОСТАТОЧНЫЙ РИСК, СВЯЗАННЫЙ С ДЕМОНТАЖЕМ СТАЦИОНАРНЫХ ОГРАЖДЕНИЙ, РАБОТОЙ СО СЛОМАННЫМИ/ИЗНОШЕННЫМИ ДЕТАЛЯМИ



Оператор никогда **не должен пытаться открыть или снять стационарное ограждение или вмешиваться в работу защитного устройства.**

На этапах настройки, технического обслуживания, замены инструмента и очистки, а также во время всех дальнейших ручных операций, связанных с попаданием рук или других частей тела в опасные зоны устройства, остается остаточный риск, обусловленный, прежде всего:

1. Ударами о конструктивные детали устройства,
2. Трением и/или истиранием не гладкими частями устройства,
3. Уколами острыми деталями,
4. Порезами острыми частями принадлежностей.

Кроме того, на этапе **очистки или разблокирования застрявших в ножах кусочков**, что также происходит при помещении рук рядом с режущими инструментами, сохраняется остаточный риск, главным образом, из-за **порезов острыми частями принадлежностей.**

Оператор и техник по техобслуживанию должны быть обучены действиям, связанным с ручными операциями с открытыми защитными ограждениями, проинструктированы о возникающих рисках, уполномочены ответственным лицом и должны использовать соответствующие средства индивидуальной защиты: **пятипалые перчатки с защитой от порезов.** Все работы, связанные с рисками необходимо выполнять, **держа принадлежности ножами вниз.**

Гл. 4. ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



К работе с устройством допускается только авторизованный и обученный персонал, имеющий достаточный технический опыт.

Перед включением устройства выполните следующие операции:

- Внимательно изучите техническую документацию и, в частности, данное Руководство;
- Усвойте, какие защитные и аварийные устройства имеются на устройстве, их расположение и принцип действия.

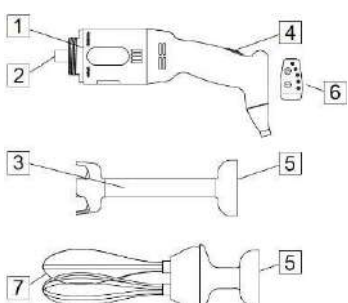
Несанкционированное использование коммерческих деталей и принадлежностей, входящих в состав защитных и предохранительных устройств, может привести к возникновению неисправностей и опасным ситуациям для оператора. **Оператор также должен** пройти соответствующее обучение.

МОНТАЖ / ДЕМОНТАЖ



Операции по сборке/разборке любой части устройства должны выполняться при **остановленном устройстве и с вынутой вилкой из розетки**, т.е. при **ВЫКЛЮЧЕННОМ (OFF)** разъединителе.

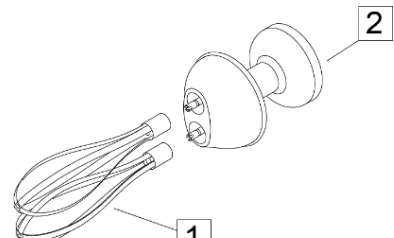
Сборка устройства осуществляется в несколько этапов (в качестве примера показано устройство с базовым корпусом).

<p>СБОРКА ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ АНМ250V200 PLUS</p> <ol style="list-style-type: none">1. Выровняйте и вставьте соединительную муфту (5) принадлежности (3) или венчика (7) в муфту (2) корпуса устройства (1)2. Закрутите принадлежность (3) или венчик (7), пока он не будет надежно закреплен с корпусом устройства (1).	
--	---

Действия по разборке выполняются, следуя ранее описанным этапам сборки в обратном порядке.







Запрещается использовать венчик на максимальной скорости

<p>СБОРКА РАЗБОРКА ВЕНЧИКОВ</p> <p>Для разборки потяните венчики (1), пока они не отделятся от редукторного узла (2).</p> <p>Для их сборки вставьте основание венчиков (1) в штифт редукторного узла (2) и задвиньте до упора.</p>	
---	--


ОПИСАНИЕ РАБОТЫ


Устройства управления спроектированы и изготовлены таким образом, чтобы быть безопасными, надежными и устойчивыми к нормальным эксплуатационным нагрузкам, предвидимым нагрузкам и внешним воздействиям. Кроме того, они хорошо видны, идентифицируемы и маркированы соответствующей маркировкой. **Устройства управления** показаны ниже:

ТИП / ЦВЕТ	ОБОЗНАЧЕНИЕ / ОПИСАНИЕ
Кнопка / черный	 » / Кнопка запуска устройства с постоянным действием
Кнопка / черный	 » / Кнопка для увеличения скорости
Кнопка / черная	 » / Кнопка уменьшения скорости
Светодиодные индикаторы / красный	 Отображение скорости: 5 световых точек (первый светодиод/мин - минимальная скорость; пятый светодиод/макс - максимальная скорость). При включении (т.е. когда вилка вставлена в розетку, а выключатель находится в положении ON) светодиоды загораются в последовательности от мин до макс и от макс до мин, указывая на то, что устройство находится под напряжением. Предлагаемая скорость запуска всегда является минимальной (соответствующий светодиод будет мигать).

ЗАПУСК


Запуск устройства возможен только **при прямом воздействии на предусмотренное для этого устройство управления:**

	Только для постоянного использования.
---	---------------------------------------

	Внимание! Если вилка вставлена в сетевую розетку, при этом выключатель находится в положении ON и, следовательно, устройство находится под напряжением, то если во время этих действий нажать кнопку пуска, устройство не запустится. Необходимо вынуть вилку из розетки и снова вставить ее в розетку, стараясь нажать кнопку запуска после подачи напряжения на устройство. Этот режим работы предотвращает случайное включение устройства. Устройство включается всегда и только после прямого воздействия на предусмотренное для этого устройство управления.
---	---


ОСТАНОВ


Устройство может быть остановлено только **умышленным воздействием на предусмотренное для этого устройство управления:**


	Отпустите кнопку для команды «Останов».
---	---

УВЕЛИЧЕНИЕ/УМЕНЬШЕНИЕ СКОРОСТИ

Увеличение/уменьшение скорости устройства возможно только **при умышленном воздействии на предусмотренное для этого устройство управления**

	Для увеличения скорости нажмите кнопку '+'. Горящий светодиод визуально указывает на выбранную скорость (первый светодиод горит - минимальная скорость; пятый светодиод горит - максимальная скорость). Светодиод мигает в течение двух секунд, а затем горит непрерывно до следующего изменения скорости.
---	--

	Для уменьшения скорости нажмите кнопку '-'. Горящий светодиод визуально указывает на выбранную скорость (первый светодиод горит - минимальная скорость; пятый светодиод горит - максимальная скорость). Соответствующий светодиод мигает в течение двух секунд, а затем горит непрерывно до следующего переключения скорости.
---	---

	Внимание! При отпускании кнопки поддерживаемого действия (кнопка «ВКЛ/ВЫКЛ») сохраняется последняя выбранная скорость; соответствующий светодиод мигает. При повторном запуске устройства (после нажатия кнопки «ON/OFF») миксер перезапускается с последней выбранной и запомненной скоростью. При отключении устройства от электросети последняя выбранная скорость удаляется из памяти. При повторном подключении к электросети в качестве начальной скорости предлагается минимальная скорость. Она может быть изменена умышленным воздействием на регулятор увеличения скорости.
---	--

БЕЗОПАСНОСТЬ ЭКСПЛУАТАЦИИ

В случае недостаточной или избыточной нагрузки или слишком длительного времени работы устройство немедленно останавливается из-за срабатывания тепловой защиты. В этом случае необходимо **дождаться полного остывания устройства**, прежде чем приступать к выполнению функции запуска.

ОТСУТСТВИЕ НАПРЯЖЕНИЯ

В случае сбоя электропитания или отключения устройства от сети его можно запустить только после восстановления питания или повторного подключения к сети, выполнив функцию запуска **после возврата источника питания или повторного подключения к сети**.

ПРОВЕРКИ И ОСМОТРЫ ПЕРЕД ВВОДОМ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

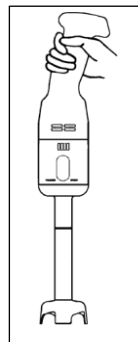
ПРОВЕРКА/КОНТРОЛЬ	МЕТОДЫ И ВЫВОДЫ
Убедитесь, что ➤ Внутри емкости отсутствуют посторонние предметы	Визуально проверьте указанные части на предмет отсутствия посторонних предметов и тел, например, различных принадлежностей, ветоши и т.п. Если они присутствуют, удалите их.
Убедитесь в чистоте: ➤ внешних частей устройства ➤ принадлежностей по всей их поверхности ➤ внутренних частей принадлежностей	Перед началом эксплуатации устройства необходимо визуально проверить чистоту всех поверхностей указанных деталей. В случае наличия плесени или других загрязнений выполните процедуру очистки в соответствии с указаниями главы 5 .
Убедитесь в целостности: ➤ стационарных защитных ограждений ➤ корпуса устройства	Все стационарные ограждения должны выполнять ту функцию, для которой они предназначены. Визуальный осмотр указанных деталей на предмет их целостности с внешней стороны поверхности. В любом случае при первых признаках эрозии или поломки детали должны быть заменены (см. авторизованный сервисный центр).
Убедитесь в функциональности: ➤ частей системы управления/ контроля, ➤ связанных с безопасностью ➤ управляющих устройств	Все устройства должны выполнять ту функцию, для которой они предназначены: управляйте устройствами напрямую, чтобы они определяли ожидаемую функцию. Приводы и все детали в любом случае должны быть заменены при первых признаках эрозии или поломки (см. авторизованный сервисный центр).
Убедитесь в отсутствии: ➤ посторонних шумов после запуска	При проверке работоспособности устройств управления, при появлении посторонних шумов, например, из-за заедания или механической поломки, немедленно остановите устройство и обратитесь в службу техобслуживания.

Для выполнения любого вида вмешательства или замены поврежденных деталей необходимо **привлечь службу техобслуживания**. Любая замена должна осуществляться **оригинальной продукцией производителя или, по крайней мере, эквивалентной по качеству, безопасности и характеристикам**. За дополнительной информацией обращайтесь в **авторизованный сервисный центр**.

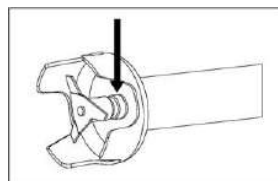
ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Оператор устройства может ввести устройство в эксплуатацию, выполнив по порядку приведенные ниже инструкции:

1. Положительный результат проверок предварительных подготовительных операций;
2. Положительный результат проверки электропитания;
3. Подключение вилки к соответствующей розетке электропитания;
4. Положительный результат проверок, относящихся к монтажу;
5. Положительный результат проверок/контроля перед запуском;
6. Положительный результат проверок, обеспечивающих соблюдение всех условий безопасности;
7. Ввести пищевой продукт в емкость вручную;
8. **Обеими руками возьмитесь за устройство в предусмотренных местах:**
 - a. Расположите его с принадлежностью внутри емкости;
 - b. Запустите устройство, удерживайте его и управляйте им до окончания приготовления продукта.
9. Когда продукт достигнет нужной консистенции, остановите устройство и **поставьте его на подходящую подставку**;
10. Вручную выгрузить пищевой продукт из емкости, захватывая ее обеими руками и выгрузив пищевой продукт туда, куда это необходимо.



Запрещается вводить устройство в емкость за пределы погружной отметки и в любом случае за пределы стопорной кольцевой гайки принадлежности;





Запрещается эксплуатировать устройство без нагрузки.

Рекомендуется периодически проверять целостность резиновой прокладки, расположенной под ножом (см. соседний рисунок), и заменять ее в случае повреждения или износа.

Целостность прокладки препятствует проникновению обрабатываемого продукта внутрь принадлежности, тем самым предотвращая повреждение миксера.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Операции выключения должны выполняться последовательно согласно приведенным ниже инструкциям:

1. Перед выключением дождитесь окончания обработки, т.е. дождитесь, пока пищевой продукт достигнет требуемой консистенции;
2. Остановите устройство, отпустив предусмотренные устройства управления;
3. Установите устройство на подходящий рабочий стол;
4. Отключите устройство от розетки;
5. Выполнить операции по очистке.

Гл. 5. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ И ОЧИСТКА

ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

ИЗОЛЯЦИЯ ОТ ВНЕШНИХ ИСТОЧНИКОВ ПИТАНИЯ

Перед проведением операций технического обслуживания, очистки и замены деталей необходимо отключить и изолировать внешние источники питания.



Установите устройство защиты, расположенное перед линией питания электрооборудования, в положение «ноль».



Отключите общее устройство отключения и защитите штепсельную вилку с помощью соответствующих систем.

ПОИСК ПОЛОМОК ИЛИ НЕИСПРАВНОСТЕЙ И РАЗБЛОКИРОВАНИЕ ДВИЖУЩИХСЯ ЧАСТЕЙ

Ниже приведены вмешательства по поиску неисправностей или поломок и разблокирования движущихся частей, которые могут выполняться инженерами по техническому обслуживанию.

ТИП	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА (ПРИЧИНЫ)	МЕТОДЫ И ВЫВОДЫ
Отсутствие напряжения в электросети	Общее отключение электроэнергии	Обратитесь к поставщику электроэнергии.
	Срабатывание предохранителей или автоматических выключателей, расположенных перед линией питания устройства.	После устранения причин, приведших к срабатыванию устройства защиты, выполните его сброс. Если проблема сохраняется, обратитесь к электрику.
Прерывание работы	Срабатывание внутреннего защитного механизма устройства	Обратитесь к электрику: после устранения причины срабатывания защитного устройства выполните его сброс.
	Не идентифицируемая причина (причины)	Обратитесь непосредственно в авторизованный сервисный центр.
Устройство не работает: ножи не вращаются или выполняют резку неправильно	Отсутствует электропитание.	Проверьте и восстановите электропитание.
	Отключающие устройства на «0».	Вставьте вилку в розетку и переведите в положение I/ON.
	Не срабатывает кнопка запуска	Проверьте работоспособность кнопки и при необходимости обратитесь непосредственно в авторизованный сервисный центр.
	Тепловое отключение из-за перегрева	Перед повторным запуском устройства дождитесь полного охлаждения.

ВНЕОЧЕРЕДНОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Для проведения внеочередного технического обслуживания после поломок, капитального ремонта или механических и/или электрических неисправностей необходимо направить заявку на обслуживание непосредственно в авторизованный сервисный центр.

Инструкции по внеочередному техническому обслуживанию не содержатся в данном руководстве по использованию, поэтому их необходимо запрашивать у производителя.

ОЧИСТКА



Запрещается чистить движущиеся части и компоненты вручную.

Запрещается работать с острыми элементами без соответствующей защиты: рекомендуется использовать соответствующие СИЗ (например, пятипалые перчатки для защиты от порезов).

Все операции по очистке должны производиться только и исключительно после разгрузки устройства с обрабатываемыми продуктами и его изоляции от внешних источников питания и энергии.

Запрещается мыть устройство, электрическую систему и компоненты, находящиеся на корпусе, водой, тем более струей любого характера и количества; следовательно, ни с «ведра», ни со «шланга», ни «губкой».

Никогда не помещайте устройство непосредственно в раковину или под кран.

Классификация уровня гигиены устройства и связанного с ним оборудования по назначению - 2 (два): устройство, которое после оценки гигиенического риска соответствует требованиям действующих международных стандартов, но требует плановой разборки для очистки.

ОЧЕРЕДНОСТЬ	ПЕРСОНАЛ	МЕТОДЫ
В конце каждой рабочей смены и в любом случае перед ежедневным использованием	Оператор	<p>Все поверхности и части устройства, предназначенные для контакта с пищевым продуктом, т. е. <u>зоны пищевых продуктов (внешняя и внутренняя поверхность принадлежности)</u> и <u>зоны разбрызгивания (верхняя поверхность принадлежности, прикрепленной к устройству, и внешняя поверхность устройства)</u> их необходимо очищать и дезинфицировать следующим образом (о действиях по разборке принадлежности см. предыдущие описания и инструкции):</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Очистите поверхности от остатков пищевых продуктов (например, с помощью пластиковых скребков); ➢ Очистите все поверхности в зоне пищевых продуктов и в зоне брызг мягкой тканью, смоченной (не каплюющей) моющим средством, разведенным в горячей воде (подойдет даже обычное средство для мытья посуды). Используйте специальные средства для стали: они должны быть жидкими (не крема или абразивные пасты) и, прежде всего, не содержать хлора. Против маслянистых веществ можно использовать денатурированный спирт. ➢ Промойте ткань, смоченной чистой теплой водой, а затем вытрите все поверхности в зоне пищевых продуктов и зоне брызг мягкой тканью без ворса. ➢ Хотя принадлежности (миксер, эмульгатор, гомогенизатор и многофункциональная насадка) изготовлены из нержавеющей стали, их нельзя мыть в посудомоечной машине, равно как и пластмассовые детали. ➢ Повторная сборка должна производиться только после обработки: оставляйте детали завернутыми в мягкую сухую ткань без ворса. <p>ДЛИТЕЛЬНЫЕ ПЕРИОДЫ БЕЗДЕЙСТВИЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ В <u>периоды, когда устройство долго не используется</u>, все стальные поверхности (особенно из нержавеющей стали) следует энергично протирать тканью, смоченной в вазелиновом масле, чтобы на них образовалась защитная пленка.
		<p>ЧТО НЕ СЛЕДУЕТ ДЕЛАТЬ ДО ИЛИ ВО ВРЕМЯ ОЧИСТКИ:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Подходить к движущимся элементам, <u>предварительно не убедившись в их остановке</u>; ➢ Обращаться с острыми элементами без соответствующей защиты (например, в пятипалых перчатках с защитой от порезов); ➢ Получать доступ к движущимся элементам без <u>гарантированного останова</u> (фиксация в нулевом положении устройств отключения электропитания и отключения от источника питания)
		<p>ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ НЕЛЬЗЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ <u>Сжатый воздух струями в направлении участков с мучными отложениями и вообще в направлении устройства</u>; ➢ Паровые аппараты; ➢ Моющие средства, содержащие ХЛОР (<u>даже в разбавленном виде</u>) или его соединения, такие как отбеливатели, соляная кислота, средства для очистки сливов, средства для чистки мрамора, средства для удаления накипи и т.д., могут воздействовать на состав стали, окрашивая или окисляя ее безвозвратно. Пары этих средств сами по себе способны окислять, а в некоторых случаях и разъедать сталь; ➢ Чистящие подушечки, щетки или абразивные диски, изготовленные из других металлов или сплавов (например, обычной стали, алюминия, латуни и т. д.) или принадлежности, которые ранее очищали другие металлы или сплавы. ➢ <u>Абразивные порошковые моющие средства</u>; ➢ <u>Бензин, растворители или легко воспламеняющиеся и/или коррозионные жидкости</u>; ➢ <u>Вещества, используемые для очистки серебра.</u>

Гл. 6. УТИЛИЗАЦИЯ



Символ перечеркнутого мусорного контейнера на устройстве указывает на то, что по окончании срока службы изделие должно быть отобрано для утилизации отдельно от других отходов.



Если принято решение о прекращении использования устройства по причине его устаревания, неисправности или износа, оно должно быть выведено из эксплуатации специализированным и оснащенным оборудованием персоналом. По окончании работ по демонтажу все идентификационные таблички и другие документы должны быть уничтожены. Утилизация устройства может производиться без его разборки на части: достаточно отсоединить основные узлы и отправить их на утилизацию.

Не выбрасывайте устройство в качестве смешанных бытовых отходов. Выполняйте раздельный сбор.

Системы изъятия или сбора устройства:

- Сбор через объединение;
- Возможность доставки дистрибьютору устройства, эквивалентного покупке нового устройства.

В устройстве отсутствуют опасные вещества, оказывающие потенциально негативное воздействие на окружающую среду и здоровье человека. Важно, чтобы покупатели способствовали повторному использованию, переработке и другим видам утилизации оборудования. Работодатель обязан знать действующие законы своей страны и действовать таким образом, чтобы их соблюдать.



Запрещено и наказуемо выбрасывать устройство и электрооборудование в окружающую среду.

Гл. 7. МАТЕРИАЛЫ КОНСТРУКЦИИ

В зависимости от эксплуатационных и производственных требований устройство может быть изготовлено из различных видов конструкционных материалов.

БЛОК	ТИП МАТЕРИАЛОВ	
	Нержавеющая сталь AISI 304	Пищевой пластик
Корпус устройства		●
Режущие принадлежности	●	
Колокол принадлежностей	●	
Трубка принадлежностей	●	
Коробка-редуктор для венчика		●
Венчик	●	

