



Портативные погружные миксеры

TR - TR/BM



## РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

## ИНФОРМАЦИЯ О МАРКИРОВКЕ CE

Каждая машина обозначена следующим образом:

- Название и адрес производителя: SAMMIC S.L. Basarte 1 - 20720 Azkoitia Gipuzkoa (SPAIN).
- Метка "CE".
- Модель машины в соответствии с указанным в следующем абзаце.
- Серийный номер приведен в гарантийном талоне и в сертификате соответствия.

## МОДЕЛИ.

Данное руководство описывает установку, использование и обслуживание портативных электрических аппаратов TR-250, TR-350, TR-550, TR-750, TR/BM-250 и TR/BM-350.

Номер модели машины и ее технические характеристики указаны на шильде машины.

Данные аппараты разработаны и производятся в соответствии со следующими стандартами:

- Европейские директивы и стандарты (версии для 230В, 50/60Гц):
  - Директивы о низком напряжении 73/23/ЕЕС.
  - Машиностроительные директивы 89/392/ЕЕС.
  - Поправки к директивам: 93/68/ЕЕС
  - Стандарты защиты аппаратов: UNE-EN 60335-2-64 и 60335-1
  - Нормы излучения помех: UNE-EN 55014, 61000-3-2 и 61000-3-3
  - Нормы устойчивости к помехам UNE-EN 55014-2
  - Класс защиты IP 24 в соответствии с нормами стандартов IEC 60529.

## Применимые американские стандарты (версии для 115В, 60Гц)

- Стандарты безопасности оборудования: UL 1097, UL 763, UL 94
- Стандарты гигиены и материалов для пищевого оборудования: ANSI-NSF 8 и ANSI-NSF 51

## УСТАНОВКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Чтобы обеспечить лучшую производительность и продлить срок службы машины, необходимо строго соблюдать приведенные в данном руководстве инструкции по установке и подготовке, а также

рекомендуемые условия эксплуатации.

### Установка

Перед подключением аппарата к электросети, проверьте соответствие между напряжением в электросети и напряжением аппарата, Указанным на шильде.

С аппаратом поставляется настенный кронштейн. Найдите для этой стойки подходящее место.

### Инструкции по эксплуатации

Подключите аппарат к розетке. Вставьте ножку в емкость на глубину до 2/3 длины ножки. Для оптимального результата, лучше не допускать прикосновения ножки к дну емкости. Чтобы избежать попадания брызг продукта в блок двигателя, не рекомендуется наклонять аппарат более чем на 30° (см. рис 6).

По завершении работы, отсоедините аппарат от электросети. Если не предполагается его дальнейшее использование.

В случае перегрева из-за длительного использования или перегрузки, термореле защитит двигатель, остановив его. Если это произошло, дайте миксеру остыть, перед тем как запускать снова.

### Функции органов управления

Модель TR-250 (см. рис. 3)

Переключатель Вкл./Выкл. (6): Нажатие этой кнопки вместе с кнопкой защиты (7) запустит аппарат.

Защита (7): Если эта кнопка не нажата, аппарат не запустится. Если отпустить эту кнопку во время работы, аппарат не остановится.

Регулятор (12, только у TR/BM-250): служит для изменения скорости лезвия или венчика.

Модели TR- 350, 550 и 750 (см. рис. 4 и 5)

Переключатель Вкл./Выкл. (9): Нажатие этой кнопки вместе с кнопкой защиты (11) запустит аппарат.

Защита (11): Если эта кнопка не нажата, аппарат не запустится. Если отпустить эту кнопку во время работы, аппарат не остановится.

Фиксация (10): Эта кнопка предназначена для

фиксирования аппарата в рабочем состоянии так, чтобы он работал, даже когда опущены все кнопки. Отключение фиксации аппарат достигается повторным нажатием кнопки "Start" ("Пуск") (9). Регулятор (8, только у TR/BM-350): служит для изменения скорости лезвия или венчика.

### Установка миксера (модели TR/BM-250, TR-350, TR-550 и TR-750)

Вставьте соединительный вал миксера (2) в блок двигателя (1) и поворачивайте ножку против часовой стрелки, пока она надежно не защелкнется.

### Установка венчика (модели TR/BM-250 и TR/BM-350)

Вставьте соединительный вал венчика (3) в блок двигателя (1) и поворачивайте ножку против часовой стрелки, пока она надежно не защелкнется.

### Установка/снятие мешалки (модели TR/BM-250 и TR/BM-350)

Установка: вставьте конец мешалки в отверстие приводного приспособления, вращая и прижимая до упора.

Снятие: сильно потяните мешалку, пока она не выйдет из приводного приспособления.

## ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Если поврежден шнур электропитания и его нужно заменить, подобную замену может выполнить только авторизованная компанией Sammic служба технической поддержки.

- Лезвия со временем изнашиваются и их нужно периодически заменять.

- регулярно проверяйте плотность посадки ножки и приводного устройства.

### Очистка и гигиена

Меры предосторожности

- Чтобы исключить возможность поражения электрическим током, которое может нанести серьезную травму, всегда отключайте миксер от электросети перед очисткой. Подключите снова после очистки.

- Чтобы избежать травм операторов и повреждения аппарата, прочитайте и тщательно выполняйте инструкции производителя по очистке миксера.

- Не используйте следующие продукты:

- абразивные моющие средства, такие как аммиак, щелок и т.д.
- растворители
- металлические мочалки

- порошкообразные средства.

Эти продукты будут оставлять отметины, царапать и повреждать металлические и пластиковые поверхности аппарата.

#### **Очистка**

После каждого использования, поместите 2/3 длины ножки миксера в контейнер, заполненный горячей водой (35-45°) и включите на несколько секунд.

Трубку (5) и лезвие нужно мыть в горячей воде (35-45°) с добавлением жидкого универсального моющего средства Ivory Liquid в пропорции 1 порция средства на 10 порций воды и оставить на 30 мин в этом растворе. Ополосните горячей водой (35-45°) венчик от мыльных остатков, как поясняется в секции об ополаскивании.

#### **Дезинфицирование**

После очистки снимите ножку на моделях, у которых есть такая возможность (TR/BM-250, TR-350, 550, 750 и TR/BM-350). Ни редуктор стрелы миксера (2), ни венчика (3) нельзя погружать в воду. Мешалки нужно дезинфицировать в горячей воде (35-45°) с универсальным хлорсодержащим дезинфицирующим средством, обладающим концентрацией активного хлора максимум 5,25%. Приготовьте дезинфицирующий раствор, смешав 15 мл универсального хлорсодержащего дезинфицирующего средства на каждые 3,8 л воды.

Чтобы продезинфицировать мешалки, сначала снимите блок редуктора венчика с миксера. Снимите мешалки, вытянув из стрелы венчика. С помощью мягкой ткани, смоченной дезинфицирующим раствором, смойте остатки пищевого продукта, которые могут остаться на мешалке. Оставьте мешалку отмочать в дезинфицирующем растворе (5 литров в зависимости от используемой емкости) полностью погрузив как минимум на 30 минут. Ополосните мешалку от остатков мыла горячей водой (35-45°) как поясняется в разделе о выполнении ополаскивания. Запомните, что блок двигателя (1) необходимо очищать мягкой тканью. Не при каких обстоятельствах вода не должна попасть в блок двигателя.

#### **МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

После очистки, оставьте мешалки сохнуть при комнатной температуре. Чтобы собрать

мешалки выполните процедуру в обратном порядке.

#### **Ополаскивание**

После этого, ополосните блок чистой проточной водой (как минимум 5 литров), очищая от остатков мыла и дезинфицирующего вещества. Оставьте сохнуть при комнатной температуре. Блок двигателя (4) необходимо очищать влажной тканью. Если вода случайно попадет в блок, тщательно просушите блок двигателя перед включением машины. После очистки поместите машину на настенный кронштейн.

#### **ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ**

Воздушный шум, издаваемый аппаратом, при измерении стандартным оборудованием, на расстоянии 1 м составляет 80 дБ(А).

#### **Технические данные**

Все модели

- Конструктивные материалы аппарата выбраны в соответствии с действующими и применимыми пищевыми стандартами.
- Машина оборудована устройством защиты привода. Чтобы запустить аппарат, необходимо нажать две кнопки одновременно.
- Все аппараты поставляются с практичным для кухни настенным кронштейном.

Модели 350, 550 и 750

- Блок двигателя (1) снабжен тремя герметичными кнопками управления.
- Электронное управление самопроизвольный запуск в случае неисправности электропитания или если аппарат был отключен от электросети.
- Встроенная термозащита остановит двигатель в случае перегрузки.
- Смешивающая или взбивающая стрелы съемные для обеспечения полной очистки.

#### **МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

- Всегда отключайте аппарат от сети перед очисткой, проверкой или ремонтом.
- Лезвие острое. Будьте осторожны при их очистке.
- Никогда не запускайте аппарат без нагрузки,

вне сосуда. Стрела должна быть погружена максимум на 2/3 длины. Максимальный рабочий наклон аппарата не должен превышать 30° (см. рис. 6).

- Всегда работайте с устойчивой емкостью.
- Чтобы не допустить разбрызгивания, погружайте насадку в емкость до того как включить машину и извлекайте из емкости только после полной остановки аппарата.
- Не помещайте руки или какие-либо принадлежности в емкость при работающем аппарате, чтобы избежать травм и физических повреждений.

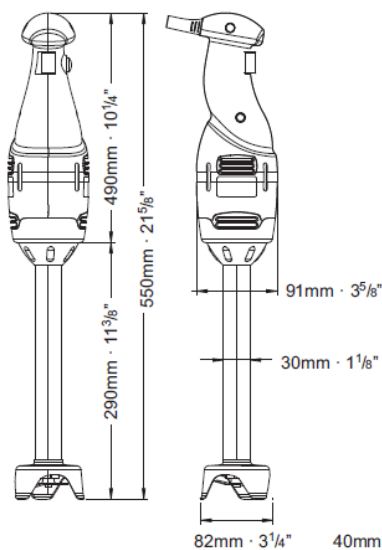
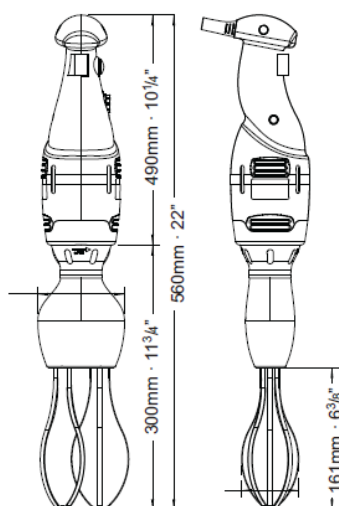
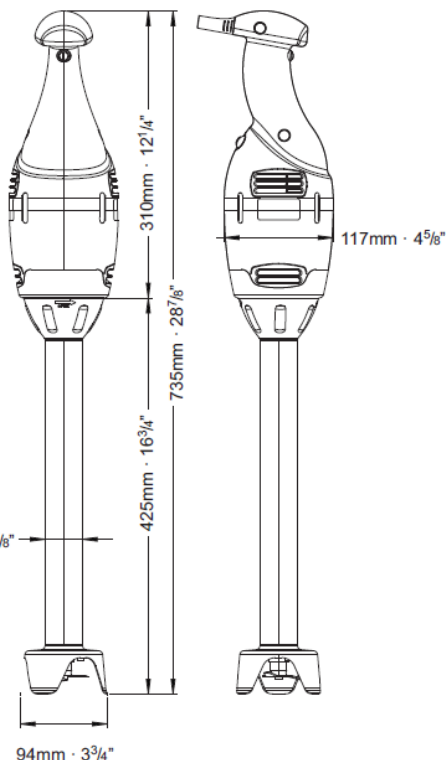
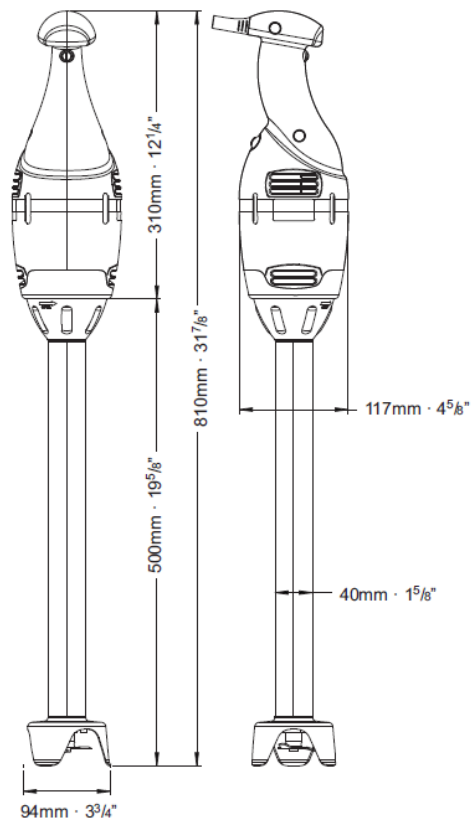
#### **Поиск и устранение неисправностей**

##### **Аппарат не запускается**

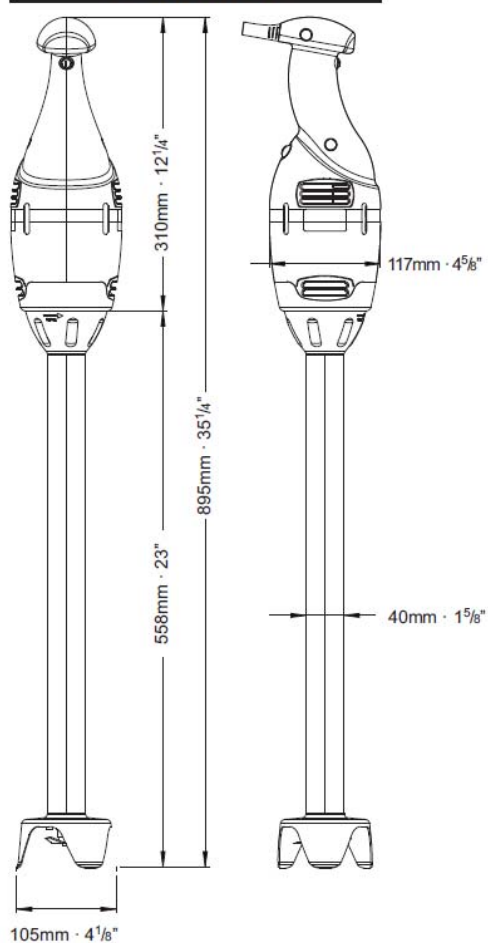
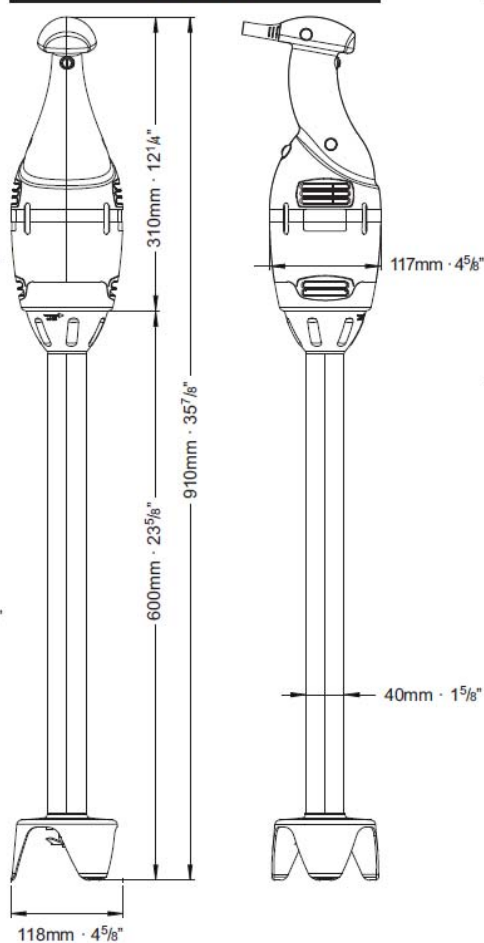
- Проверьте, подключен ли он к электросети.
- Проверьте все ли в порядке с электроснабжением, и есть ли напряжение в розетке.
- На моделях TR-250 и TR/BM-250 убедитесь, что одновременно нажаты две кнопки Вкл./Выкл. (6) и защитная (7). См. рис. 3.
- На моделях 350, 550 или 750 убедитесь, что одновременно нажаты две кнопки Вкл./Выкл. (9) и защитная (11). См. рис. 4 или 5.
- Если миксер нагрелся, возможно, что сработало термореле. Подождите несколько минут, пока миксер остынет.
- Если проблема повторяется, свяжитесь со службой технической поддержки Sammic S.L.

##### **Аппарат останавливается во время работы**

- В случае перегрева аппарата, отключите его от сети и подождите несколько минут, пока двигатель остынет и сбросится термореле (только модели 350, 550 или 750).
- Иначе, проверьте электросеть.
- Если проблема повторяется, свяжитесь со службой технической поддержки Sammic S.L.

**TR-250**

**TR/BM-250**

**TR-350 BN  
TR-BM-350 BN**

**TR-350 BL  
TR-550 BL**


ХАРАКТЕРИСТИКИ	TR-250	TR-BM-250		TR-350		TR-BM-350		TR-550		TR-750
		BS	BB-250	BN	BL	BN	BB-350	BL	BXL	
Электроснабжение	230 В / 50-60Гц / 1~ - 120 В / 50Гц / 1~									
Потребляемая мощность	250Вт	250Вт		350Вт		350Вт		550Вт		750Вт
Скорость										
- фиксированная	9000	-	-	9000	9000	-	-	9000	9000	9000
- регулируемая	-	1500-9000	130-1500	-	-	1500-9000	130-1500	-	-	-
Длина										
- миксер	290 мм	290 мм	-	425 мм	500 мм	425 мм	-	500 мм	585 мм	600 мм
- венчик	-	-	300 мм	-	-	-	395 мм	-	-	-
- общая	550 мм	550 мм	560 мм	735 мм	810 мм	735 мм	705 мм	810 мм	895 мм	910 мм
Масса нетто	1,9 кг	1,9 кг	2,3 кг	3,55 кг	3,35 кг	3,35 кг	3,5 кг	3,95 кг	4,15 кг	4,25 кг

**TR-550 BXL**

**TR-750**

**TR-BM-350 BB**
