

# **Колесный миксер для шоколада**

**Руководство по эксплуатации**



Настоящее руководство по эксплуатации предназначено для изучения конструкции, основных технических характеристик, принципа действия и правил технической эксплуатации колесного миксера для шоколада.

**Перед началом эксплуатации внимательно изучите данное руководство!**

При неквалифицированном использовании оборудование может являться источником опасности. Начало работы с прибором означает, что вы полностью ознакомились с руководством и уяснили правила эксплуатации.

**Компания KADZAMA благодарит Вас за приобретение своего оборудования и желает Вам приятной работы.**

## 1 — Назначение изделия

Колесный миксер является дополнительной опцией для temperирующей емкости 20 кг. С помощью этого миксера емкость для temperирования становится полноценным устройством для temperирования и розлива шоколада по формам.

## 2 — Технические характеристики

Электропитание, [В] / [Гц]	220 / 50
Потребляемая мощность, [кВт]	0.1
Скорость вращения колеса, [об / м]	30 / 45
Габаритные размеры (Д x Ш x В), [мм]	270 x 380 x 490
Масса (без упаковки / в упаковке), [кг]	10 / 11,5

### **3 — Комплектность**

Колесный миксер для шоколада — 1 шт.

Руководство по эксплуатации — 1 шт.

Гарантийный талон — 1 шт.

### **4 — Указания мер безопасности**

4.1. Колесный миксер для шоколада — электрический прибор с определенным потенциалом опасности. При подключении прибора к электрической сети соблюдайте все необходимые меры предосторожности во избежание поражения электрическим током.

4.2. Колесный миксер должен подключаться в сеть и эксплуатироваться только обученным персоналом.

4.3. Не допускается эксплуатация колесного миксера в отсутствие электрического заземления (провод «Е» для евро вилок).

4.4. Эксплуатируйте колесный миксер только по прямому назначению.

4.5. Эксплуатируйте и храните колесный миксер в местах недоступных детям.

- 4.6. Не оставляйте колесный миксер включенным на длительное время без присмотра.
- 4.7. Не включайте колесный миксер мокрыми руками.
- 4.8. Не допускайте попадания жидкости внутрь колесного миксера через вентиляционные отверстия.
- 4.9. Не эксплуатируйте колесный миксер при температуре окружающего воздуха ниже 10 и выше 40 градусов Цельсия и относительной влажности воздуха выше 80%.
- 4.10. В случае транспортировки колесного миксера при отрицательных температурах перед первым включением его следует выдержать при комнатной температуре не менее 1 часа.
- 4.11. Любые действия по техническому обслуживанию или уходу проводить только при отключенном от сети шнуре сетевого питания!
- 4.12. Ремонт или разборка колесного миксера могут проводиться только при участии квалифицированного специалиста компании KADZAMA.

## **5 — Подготовка к работе**

- 5.1. Удалите упаковку.
- 5.2. Установите колесный миксер на рабочую поверхность.

5.3. Установите колесный миксер на емкость с помощью S-образной скобы (как показано на схеме ниже).



5.4. Убедитесь, что расстояние от задней стенки корпуса колесного миксера до ближайших предметов не менее 10 см, и вентиляционные отверстия ничем не закрыты.

5.5. Включите оборудование в сеть 220В.

## 6 — Описание конструктивных элементов



- 1 — Колесный миксер;
- 2 — Емкость для темперирования шоколада 20 кг;
- 3 — Съемник-лейка;
- 4 — Задний съемник;
- 5 — Переключатель скорости;
- 6 — Кнопка вкл / выкл.

## 7 — Эксплуатация

7.1. Включите емкость для темперирования и растопите шоколад (см. руководство по эксплуатации емкости для темперирования).

7.2. Включите колесный миксер, используя кнопку вкл / выкл.

7.3. При помощи переключателя скорости выберите нужную скорость вращения колеса.

7.4. Для более интенсивного перемешивания подвиньте съемник-лейку к колесу так, чтобы по нему протекал шоколад, но при этом он не касался самого колеса.

7.5. Допустимый уровень биения.

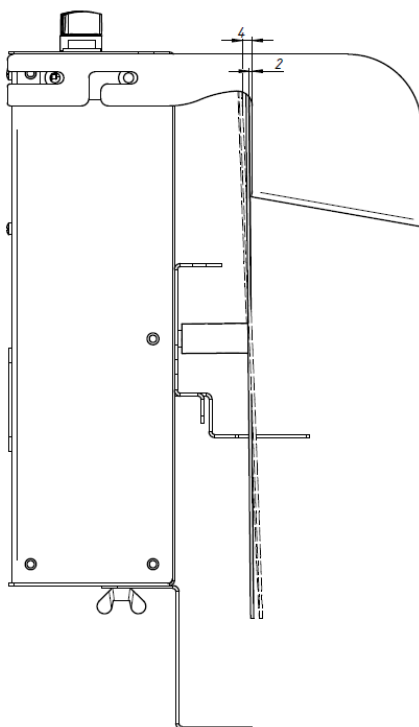
В процессе эксплуатации оборудования допускается биение диска в пределах 4 мм. Этот уровень биения был установлен на основании тщательных замеров и анализа работы устройства. Биение в пределах 4 мм не оказывает негативного влияния на нормальную работу оборудования и не снижает его производительность.

— Надежность: Биение в пределах 4 мм не приводит к износу или повреждению компонентов.

— Эффективность: Оборудование сохраняет свою функциональность и производительность при указанном уровне биения.

— Безопасность: Установленный допуск гарантирует безопасную эксплуатацию устройства.

Пользователям рекомендуется регулярно проверять уровень биения и обращаться к специалистам в случае превышения установленного допуска.



7.6. Не включайте колесный миксер при застывшей шоколадной массе в емкости для темперирования! Это приведет к выходу его из строя.

7.7. Проведите темперирование шоколада.

## 8 — Обслуживание и уход

8.1. В процессе эксплуатации содержите колесный миксер в чистоте. Все работы по обслуживанию выполняются на оборудовании, отключенном от электросети и остывшем до комнатной температуры.

8.2. Допускается протирать корпус чистой, влажной губкой или тканью.

8.3. Допускается мытье колеса под струей теплой воды, мытье с использованием моющих средств, предварительно скрутив его с вала привода против часовой стрелки.

8.4. Если оборудование не будет использоваться в течении длительного времени (более 2 дней), необходимо отключить его от сети и тщательно очистить. Перед вводом в эксплуатацию повторить действия пункта **8.2** и **8.3**.

## 9 — Гарантия

Гарантийный срок (а также условия гарантийного обслуживания) указаны в гарантийном талоне.

По вопросам технического обслуживания оборудования обращаться в техническую службу поставщика:

**[support@kadzama.ru](mailto:support@kadzama.ru)**

## 10 — Соответствие регламентам

Колесный миксер для шоколада соответствует заявленным техническим характеристикам и признан годным к эксплуатации.

Оборудование соответствует техническим регламентам Таможенного союза, предъявляемым к такому типу Оборудования.

ТР ТС 010/2011 О безопасности машин и оборудования;

ТР ТС 020/2011 Электромагнитная совместимость технических средств



[kadzama.ru](http://kadzama.ru)

---

## 11 – Сведения о производителе и дистрибьюторе

Производитель:	ООО КАДЗАМА
Адрес производителя:	105122, г. Москва, вн.тер.г. муниципальный округ Гольяново, ш. Щёлковское, д. 3, стр. 6
Страна происхождения:	Россия
Торговая марка	KADZAMA