



INSTRUKCJA ORYGINALNA



MIESZARKA PRZECHYLNA

Seria / Typ: **MP60**

Rok produkcji: **2021**

Producent:

SPOMASZ Nakło Sp. z o.o.

ul. Potulicka 1

89-100 Nakło nad Notecią

tel. (52) 386 64 78(79), tel. kom. 533 320 828

tel/fax (52) 385 22 16



UWAGI:

1. Instrukcja oryginalna obejmuje mieszarkę przechylną do żywności MP60.
2. Producent zastrzega sobie prawo wprowadzania zmian wynikających z postępu technicznego, a odbiegających od opisu konstrukcji.
3. Mieszarka przechylna MP60 nie nadaje się do przetwarzania produktów żywnościowych na skalę przemysłową.
4. Fakt podłączenia i pierwszego uruchomienia przez uprawnionego elektryka powinien zostać potwierdzony na karcie gwarancyjnej podpisem i pieczętą. W przeciwnym razie uprawnienia użytkownika wynikające z tytułu gwarancji nie będą respektowane przez producenta.
5. Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo.
- 6. Producent zobowiązuje użytkownika do umieszczenia na stanowisku pracy instrukcji bezpiecznej obsługi mieszarki przechylnej zgodnie z zaleceniami podanymi w niniejszej instrukcji.**
- 7. Przed pierwszym uruchomieniem i przed przystąpieniem do pracy uruchamiający po raz pierwszy jak i obsługujący zobowiązani są bezwzględnie do zapoznania się z niniejszą instrukcją, a w szczególności do poznania podstawowych wymagań bezpieczeństwa i obsługi urządzenia oraz zagrożeń wynikających z niewłaściwego stosowania i obsługi mieszarki.**

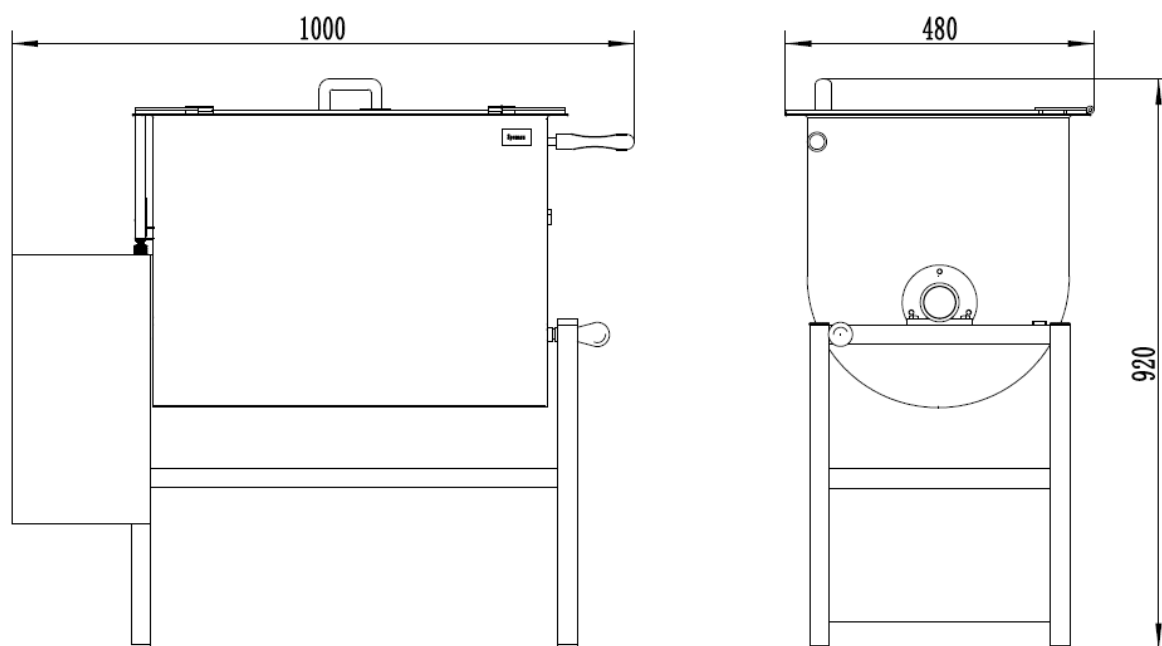
Spis treści

1 Informacje podstawowe	4
1.1 Informacje o urządzeniu.....	4
2 Dane techniczne	4
2.1 Charakterystyka techniczna.....	4
2.2 Ogólny opis	5
3 Bezpieczeństwo użytkowania	5
3.1 Zamierzone zastosowanie mieszarki	5
3.2 Niedozwolone sposoby użytkowania	5
3.3 Wykaz symboli ostrzegawczych i znaków informacyjnych	7
3.4 Wymagania dotyczące personelu	7
3.5 Wymagania dotyczące składowania	8
3.6 Ryzyko resztkowe.....	8
3.7 Poziom hałasu.....	9
3.8 Warunki przechowywania instrukcji obsługi	10
4 Instrukcja dotycząca montażu	10
4.1 Montaż	10
5 Instrukcja obsługi	10
5.1 Zasady bezpieczeństwa	10
5.1.1 Ostrzeżenia	11
5.2 Cykl pracy mieszarki.....	11
5.2.1 Uruchomienie	11
5.2.2 Załadunek	11
5.2.3 Rozładunek	12
5.2.4 Wyłączenie	12
5.3 Czyszczenie	13
6 Opakowanie, przechowywanie, transport	13
7 Instrukcja konserwacji, naprawy	14
7.1 Konserwacja, przegląd techniczny	14
7.2 Zakłócenia pracy urządzenia	14
8 Demontaż – wycofanie z eksploatacji	15
9 Schemat elektryczny	16
10 Schemat mieszarki i wykaz części zamiennych	17
11 Wykaz punktów gwarancyjnych	18

1. Informacje podstawowe

1.1 Informacje o urządzeniu

Mieszarka przechylna MP60 służy do jednorodnego wymieszania składników surówek jarzynowych i farszów np. mięsnych. Znajduje zastosowanie w restauracjach, barach sałatkowych przygotowujących surówki na małą skalę. Mieszarka jest urządzeniem ekonomicznym, eliminuje pracochłonny proces technologiczny. Przydatna w każdej kuchni zakładu zbiorowego żywienia jak: szpitale, sanatoria, zakłady gastronomiczne itd.



Rysunek 1 Gabaryty mieszarki MP60

2. Dane techniczne

2.1 Charakterystyka techniczna

Tabela 1 Charakterystyka techniczna mieszarki

Parametr	Jednostka	MP60
Wymiary (dł. x szer. x wys.)	mm	1000x480x920
Masa	kg	59 kg
Jednorazowy wsad	kg	ok. 25 kg
Pojemność zbiornika	m ³	0,1
Czas mieszania	min	3-5
Prędkość obrotowa mieszadła	min ⁻¹	28
Hałas	dB	Nie przekracza 80 dB
Rodzaj pracy		S1
Stopień ochrony		IP54
Napięcie znamionowe	V, Hz	400V, 50Hz

Rodzaj prądu		~3
Moc silnika	kW	0,75
Maksymalna temperatura otoczenia podczas pracy	°C	+40°C
Minimalny poziom oświetlenia w miejscu pracy	lux	500

2.2 Ogólny opis

Mieszarka (patrz rys. 3, str. 17) składa się z ramy, do której przymocowany jest zbiornik z wałem mieszadła, motoreduktor i pokrywa. Mieszarka wykonana jest z materiałów kwasoodpornych. Napęd z silnika elektrycznego przenoszony jest na wał mieszadła, bezpośrednio z piasty przekładni zespolonej z silnikiem. Zbiornik mieszarki zakryty jest pokrywą sterującą czujnikiem zbliżeniowym, rozłączającym pracę mieszadła po uniesieniu pokrywy. Mieszarka sterowana jest przyciskami- zielony przycisk START oraz czerwony STOP. Mieszadło obraca się raz w jednym, raz w drugim kierunku. Czas zmiany kierunku obrotów jest ustawiony i powtarza się w cyklu automatycznym.

Zmiany ustawienia może dokonać uprawniony elektryk.

3. Bezpieczeństwo użytkowania

3.1 Zamierzone zastosowanie mieszarki

Mieszarka przechyłna MP60 została zaprojektowana i wyprodukowana w celu wymieszania składników surówek jarzynowych i farszów np. mięsnych. Zalecamy korzystanie z urządzenia wyłącznie do czynności opisanych w niniejszej instrukcji.

3.2 Niedozwolone sposoby użytkowania

Producent oświadcza, że nie bierze odpowiedzialności za zdarzenia, które wynikają z niezgodnego z przeznaczeniem stosowania mieszarki.

Zabrania się:

- obsługi mieszarki przez osoby niepowołane, będące pod wpływem alkoholu, bądź pod wpływem innych środków o podobnym działaniu. Powyższy zakaz dotyczy również osób wyznaczonych, a nie zaznajomionych z niniejszą instrukcją,
- w trakcie obsługi mieszarki noszenia ozdób dłoni np.: pierścionek bransoleta, łańcuszek, zegarek itp.,
- używania mieszarki niesprawnej technicznie,

- blokowania czujnika zbliżeniowego i podnoszenia pokrywy w czasie pracy.
- wkładania rąk pod pokrywę, dotykania obracającego wału,
- dokonywania napraw przez osoby do tego nieupoważnione, pod rygorem utraty uprawnień wynikających z gwarancji,
- szarpania, przecinania przewodów elektrycznych i innych czynności nie związanych z normalną obsługą i konserwacją urządzenia,
- dokonywania napraw, dotykania elementów instalacji elektrycznej i silnika przed wyjęciem wtyczki z gniazda wtykowego zasilającego ,
- wkładania i wyjmowania wtyczki mokrą ręką,
- pozostawiania pracującej mieszarki bez dozoru,
- mycia i konserwacji urządzenia będącego pod napięciem,
- przestawiać maszynę, gdy jest ona podłączona do sieci zasilającej,
- ciągnąć za kabel sieciowy, aby go odłączyć,
- przesuwać maszynę ciągnąc ją za: kabel sieciowy,
- pracy na urządzeniu w atmosferze zagrożonej wybuchem,
- stawiać jakiegokolwiek ciężary na maszynie, kablu zasilania sieciowego,
- umieszczać kabel zasilania sieciowego w pobliżu ostrych krawędzi lub w miejscach grożących jego spalaniem,
- eksploatować maszynę jeśli jej kabel sieciowy jest uszkodzony,
- pozostawiać maszynę po zakończeniu pracy z wetkniętym kablem zasilania sieciowego,
- pozostawiać bez dozoru maszynę napełnioną wsadem (zarówno pracującą jak i wyłączoną),
- umieszczać jakiegokolwiek obiekty pod maszyną,
- czyścić maszynę za pomocą substancji palnych, przyspieszających korozję, szkodliwych bądź za pomocą strumieni wody pod wysokim ciśnieniem,
- zanurzać maszynę w wodzie bądź w jakichkolwiek innych płynach,
- eksploatować maszynę jeśli nie zostały wcielone w życie wszystkie wytyczne dotyczące eliminacji stwarzanych przez nią zagrożeń.

! Nie stosowanie się do podanych instrukcji i wskazówek BHP może powodować urazy w wyniku porażenia prądem elektrycznym jak również urazy mechaniczne np. uderzenia, otarcia.

! Użytkownik będzie odpowiedzialny za wszelkie szkody wynikłe z nieprzestrzegania wyspecyfikowanych warunków normalnej eksploatacji. W razie jakichkolwiek wątpliwości prosimy kontaktować się najbliższym autoryzowanym centrum serwisowym.

3.3 Wykaz symboli ostrzegawczych i znaków informacyjnych



- Zacisk ekwipotencjalności



- Zakaz wkładania rąk pod pokrywę w czasie pracy

NIE WKŁADAĆ RĄK



- UWAGA ryzyko niebezpieczeństwa urazu oraz okaleczenia



- Ostrzeżenia przed porażeniem prądem elektrycznym

NIEBEZPIECZEŃSTWO
PORAŻENIA PRĄDEM

3.4 Wymagania dotyczące personelu

- Maszyna może być obsługiwana jedynie przez odpowiednio przeszkolony personel, osoby te muszą znać i rozumieć treść instrukcji obsługi oraz działać zgodnie z nią.
- Maszyna nie jest przeznaczona do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo.
- Do pracy przy maszynie dopuszcza się osoby, które przeszły przeszkolenie zgodnie z programem minimum technicznego i instruktażem BHP, zaznajomione z zasadą działania maszyny, jej konstrukcją i które nabrały umiejętności w celu zapewnienia normalnej pracy maszyny.
- Konserwację i naprawy może dokonywać jedynie wykwalifikowany personel.

- Osoby pracujące lub osoby mogące przebywać w rejonie działania maszyny muszą być zapoznane: z zagrożeniami wynikającymi z pracy urządzenia; działaniem i rozmieszczeniem wyłączników bezpieczeństwa.
- W żadnym wypadku nie należy dopuścić do manipulowania lub usuwania urządzeń bezpieczeństwa, może to prowadzić do wypadku.

3.5 Wymagania dotyczące składowania

Z uwagi na to, że mieszarka jest urządzeniem elektrycznym, a obudowa nie jest wodoszczelna zabrania się składowania jej:

- na otwartym powietrzu,
- w wilgotnych pomieszczeniach.

3.6 Ryzyko resztkowe

Mimo wszelkich zabezpieczeń i osłon w które urządzenie jest wyposażone nie można wykluczyć powstania następujących zagrożeń:

Tabela 2 Ryzyko resztkowe

L.p.	Rodzaj urazu	Źródło zagrożenia	Techniczne środki bezpieczeństwa zastosowane w celu eliminacji zagrożeń
1.	Uderzenie – urazy dłoni, urazy nóg	Mieszadło kpl. MP60-3.00.00	- Zbiornik kpl. MP60-2.00.00, - Pokrywa kpl. MP60-5.00.00 - Znak informacyjny.
		Urazy powstałe z tytułu uderzenia mogą powstawać również w wyniku błędnych zachowań człowieka, wadliwego montażu oraz upadku i poślizgnięcia.	- obsługa przez osoby przeszkolone, - utrzymanie czystości i porządku na stanowisku roboczym.
2.	Zgniecenie, zmiżdżenie dłoni	Mieszadło kpl. MP60-3.00.00	- Zbiornik kpl. MP60-2.00.00, - Pokrywa kpl. MP60-5.00.00, - Znak informacyjny.
		Urazy powstałe z tytułu starcia i otarcia mogą powstawać również w wyniku błędnych zachowań człowieka, wadliwego	- obsługa przez osoby przeszkolone, - utrzymanie czystości i porządku na stanowisku roboczym.

		montażu oraz upadku i poślizgnięcia.	
3.	Urazy przedramienia z tytułu wplątania, wciągnięcia, pochwycenia	Mieszadło kpl.MP60-2.00.00	- Zbiornik kpl. MP60-2.00.00, - Pokrywa kpl. MP60-5.00.00, - Znak informacyjny.
		Urazy powstałe z tytułu wplątania, wciągnięcia mogą powstawać również w wyniku błędnych zachowań człowieka, wadliwego montażu oraz upadku i poślizgnięcia.	- obsługa przez osoby przeszkolone, - utrzymanie czystości i porządku na stanowisku roboczym.
3.	Porażenie prądem elektrycznym	Dotyk bezpośredni MP60.	- Zbiornik kpl. MP60-2.00.00, - Rama mieszarki MP60-1.00.00, - Znak informacyjny.
		Kontakt pośredni.	Ochrona elektryczna jak na schemacie połączeń.
		Przerwa w zasilaniu energii.	Konieczność ponownego włączenia przyciskiem START (zielony).
		Brak możliwości optymalnego zatrzymania maszyny, uszkodzenie w zespole zasilania.	Odłączenie napędu spod napięcia – wyjęcie wtyczki z gniazda.
		Urazy powstałe z tytułu porażenia prądem elektrycznym mogą powstawać również w wyniku błędnych zachowań człowieka, wadliwego montażu oraz upadku i poślizgnięcia.	- obsługa przez osoby przeszkolone, - utrzymanie czystości i porządku na stanowisku roboczym.
4.	Zatrucia (zagrożenia biologiczne)	Kontakt żywności z elementami roboczymi- zbiornik, pokrywa, mieszadło.	Stosowanie materiałów dopuszczonych do styku z żywnością. Atesty PZH. Konserwacja i zachowanie czystości zgodnie z zaleceniami instrukcji. Czyszczenie po każdorazowym użyciu mieszarki.

3.7 Poziom hałasu

Urządzenie nie emituje hałasu powyżej 80 dB.

3.8 Warunki przechowywania instrukcji obsługi

Niniejsza instrukcja obsługi powinna być przechowywana bezpośrednio przy urządzeniu. Należy zagwarantować wgląd do instrukcji w każdym czasie dla osób, które zobowiązane są do wykonania czynności związanych z urządzeniem.

4. Instrukcje dotyczące montażu

4.1 Montaż

Wymagania producenta dotyczące montażu mieszarki przechyłnej MP60 w celu prawidłowej eksploatacji:

- ustawienie w pomieszczeniu o powierzchni min. 4-5 m²,
- mieszarka powinna być użytkowana w pomieszczeniu wyposażonym w:
 - a) instalację elektryczną trójfazową o napięciu 400V ~ 50Hz. instalacja powinna posiadać skuteczną ochronę przeciwporażeniową, zabezpieczoną przekaźnikiem różnicowo- prądowym 10A,
 - b) pomieszczenie powinno zapewniać dobre oświetlenie i wentylację,
 - c) zabrania się montażu mieszarki w miejscu zagrożonym wybuchem.

⚠ Podłączenie urządzenia do sieci elektrycznej powinno być wykonane wyłącznie przez pracowników, posiadających odpowiednie uprawnienia elektryczne zgodnie z obowiązującymi Przepisami instalacji urządzeń elektroenergetycznych i Przepisami BHP.

5. Instrukcja obsługi

5.1 Zasady bezpieczeństwa

Producent przyjmuje, że urządzenie obsługiwane będzie przez operatora, który zapoznał się z budową urządzenia i zasadą jego działania, odbył odpowiednie szkolenie instruktażowe z przepisów bezpieczeństwa pracy i zapoznał się z niniejszą instrukcją.

Przed przestąpieniem do pracy nakazuje się:

- codziennie przed włączeniem sprawdzić prawidłowość jej podłączenia do styku uziemiającego,
- sprawdzić stan techniczny mieszarki. Przy wykryciu usterek w pracy maszyny należy odłączyć zasilanie elektryczne i do czasu usunięcia usterki nie załączać maszyny,

- sprawdzić czy nie występują luzy na łączeniu poszczególnych elementów i czy w obszarze roboczym nie znajdują się przedmioty obce.
- sprawdzić czy pokrywa znajduje się na właściwym miejscu, sprawdzić prawidłowość działania czujnika zbliżeniowego.

5.1.1 Ostrzeżenia

W czasie pracy na mieszarce osoby obsługujące muszą:

- 1) Produkty przeznaczone do mieszania wsypywać do zbiornika,
- 2) Zwracać uwagę, aby:
 - pokrywa była zamknięta , tak aby czujnik był załączony,
 - z produktami nie dostały się kamienie, twarde przedmioty i inne zanieczyszczenia,
 - do mieszania przeznaczyć ilość przewidzianą w instrukcji (jednorazowy wsad ok. 25 kg).
- 3) Sprawdzać czystość: wewnętrznych części maszyny.
- 4) Być ubrane w czyste i higieniczne ubranie ochronne, zapewniające bezpieczną i wygodną obsługę (dopasowany fartuch, bez luźnych fragmentów z rękawami dokładnie i ciasno opinającymi ręce). Dopuszcza się stosowanie przez obsługę gumowych rękawiczek.
- 5) Zwracać szczególną uwagę na stan techniczny mieszarki i w przypadku stwierdzenia jakichkolwiek usterek lub nienormalnej pracy natychmiast wyłączyć.
- 6) W żadnych okolicznościach operatorowi nie wolno otwierać ochronnej pokrywy zbiornika usuwania elementu systemu stałych i ruchomych zabezpieczeń, ani też inaczej manipulować przy nich. Wkładanie rąk lub innych części ciała w niebezpieczne obszary maszyny w którejkolwiek fazie obsługi (ładowanie wsadu, rozładowanie produktów, czyszczenie maszyny) stwarza zagrożenie.

5.2 Cykl pracy mieszarki

Przed rozpoczęciem pracy należy sprawdzić stan maszyny jak opisano w sekcji 5.1 oraz 5.1.1. Zwrócić uwagę aby wraz z wsadem nie dostały się do zbiornika kamienie i inne twarde elementy oraz większe ilości piasku.

5.2.1 Uruchamianie

Z uwagi na konieczność zapewnienia bezpieczeństwa przy obsłudze mieszarki pierwszego podłączenia i uruchomienia powinien dokonać uprawniony elektryk w myśl obowiązujących przepisów.

Przed przystąpieniem do pracy należy przeprowadzić rozruch próbny. W tym celu należy urządzenie podłączając do sieci elektrycznej z gniazdem posiadającym wtyk ochronny- zapali się czerwona lampka sygnalizująca

dopływ prądu. Następnie należy zamknąć pokrywę, urządzenie jest gotowe do przeprowadzenia rozruchu próbnego, należy wcisnąć zielony przycisk.

Po wciśnięciu przycisku następuje rozruch mieszarki. Sprawdzić prawidłowość pracy. Mieszadło obraca się raz w jednym, raz w drugim kierunku. Czas zmiany kierunku obrotów jest ustawiony w cyklu automatycznym przez producenta i wynosi 10 sekund. Zmianie cyklu można dokonać po wyłączeniu zasilania, wyjęciu wtyczki z gniazda, odkręceniu osłony oraz pokrywy puszkii i ustawieniu cyklu na przełączniku czasowym. Takiej zmiany może dokonać uprawniony elektryk.

5.2.2 Załadunek

Do zbiornika mieszarki załadować wszystkie składniki o łącznej wadze wg danych z charakterystyki technicznej. Zamknąć pokrywę i uruchomić mieszadło przyciskiem zielonym „START”. Mieszanie polega na zmianie kierunku obrotów mieszadła. Jednorodną konsystencję mieszanych produktów uzyskuje się po ok 5-10 minutach. Mieszarka pracuje tylko przy zamkniętej pokrywie (uchylenie pokrywy powoduje rozłączenie napędu mieszadła). Ponowne uruchomienie następuje po zamknięciu pokrywy i włączeniu zielonego przycisku.

5.2.3 Rozładunek

Po stwierdzeniu, że wsad jest dostatecznie wymieszany operator powinien rozładować obrabiany produkt. Należy nacisnąć czerwony przycisk „STOP”. Następnie podstawić dostatecznie dużą miskę, aby wyladować wsad. Zbiornik mieszarki należy przechylić, w tym celu należy zwolnić dźwignię z zaczepu (rys. 3 poz. 12) na zbiorniku i za pomocą rączki (poz. 13) przechylić do odpowiedniej pozycji. Za pomocą łopatkii lub ręcznie wygarnąć wsad do podstawionej miskii.

5.2.4 Wyłączenie

Po zakończeniu pracy należy wyłączyć mieszarkę przyciskiem „STOP”, odłączyć maszynę od sieci poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdkaa. Oczyszczyć maszynę (patrz punkt 5.3 Czyszczenie).



Ponowne uruchamianie po przerwie w zasilaniu energią:

Mieszarka przechylna MP60 została wyposażona w stycznik, dzięki któremu na skutek przywrócenia zasilania po uprzednim jej zaniku, urządzenie samoczynnie się nie uruchomi. Należy przywrócić dopływ prądu, jeżeli to możliwe, przy zachowaniu zasad BHP. Po przywróceniu zasilania dalsze czynności wykonywać zgodnie z pkt. 5.2.1.

5.3 Czyszczenie

Po zakończeniu prac należy codziennie przeprowadzić czyszczenie urządzenia. Przed czynnością oczyszczania maszyny należy opróżnić z produktów i odciąć od zewnętrznych źródeł zasilania. Elementów elektrycznych maszyny nie wolno myć wodą w żadnej postaci. Mieszarki nie wolno zanurzać w wodzie bądź w jakichkolwiek innych płynach.

W celu usunięcia zanieczyszczeń z komory zbiornika oraz oczyszczenia wstęgi wału, zbiornik i wał wypłukać strumieniem wody. Jeśli stan sanitarny maszyny nie spełnia wymagań standardów higienicznych, maszyna może wymagać rozebrania i oczyszczenia wszelkich powierzchni mogących mieć styczność z produktami żywnościowymi. Powierzchnie wewnętrzne i zewnętrzne myć wodą z dodatkiem płynów do mycia naczyń ulegających biodegradacji. Zespół napędowy oraz elementy instalacji elektrycznej zabrania się myć strumieniem wody. W celu odkażenia stref spożywczych po zakończeniu pracy używać środków dezynfekujących jak np. Rosan G Desinfect, Baktosan (zgodnie z zawartą instrukcją).

Zabronione środki/techniki czystości:

- strumień sprężonego powietrza,
- korzystanie z metalowych szczotek,
- środki zawierające chlor, wybielacze itp.,
- środki, które nie są przeznaczone do czyszczenia stref spożywczych,
- urządzenia czyszczące wykorzystujące parę wodną,
- korzystanie z detergentów łatwopalnych.

6. Opakowanie, przechowywanie, transport

Jakiegokolwiek operacje transportowe mogą być wykonywane wyłącznie przez dobrze poinformowany i przeszkolony personel, który został zapoznany ze wszelkimi zaleceniami bezpieczeństwa. Przed rozpoczęciem pracy upewnić się, że parametry (udźwig, dopuszczalne gabaryty) przewidzianych do użycia urządzeń wystarczą do bezpiecznego manipulowania maszyną. Zaleca się, aby w trakcie ładowania/transportowania unikać narażania maszyny na wstrząsy i kolizje. Podczas podnoszenia maszyny, upewnij się, że powierzchnia jest wolna od przeszkód. Należy stosować wszelkie środki ostrożności gwarantujące stabilność podnoszonej maszyny. Przechowuj maszynę w suchym miejscu, osłoniętym przed deszczem, śniegiem i wilgocią. Na wszystkich etapach obsługi, zalecamy zachować szczególną ostrożność, aby unikać zranienia osób lub uszkodzenia rzeczy lub samej maszyny.

Składowanie urządzenia przed dostarczeniem na miejsce planowanego montażu:

- składować w pomieszczeniu suchym i przewiewnym,

- podczas przeładunku obchodzić się z urządzeniem ostrożnie, nie rzucać i nie przewracać,
- zabezpieczyć maszynę przed możliwym uszkodzeniem,
- nie obciążać urządzenia podczas składowania.

Mieszarka przechylna MP60 przygotowana jest do transportu w stanie kompletnym. **Mieszarka dostarczona jest zgodnie ze specyfikacją podaną przez zamawiającego.**

7. Instrukcja konserwacji, naprawy

7.1 Konserwacja, przegląd techniczny

W celu zapewnienia ciągłości pracy i bezpieczeństwa obsługi urządzenia należy systematycznie dokonywać przeglądów stanu technicznego oraz jego konserwacji. Czynności te mają na celu ocenę stanu naturalnego zużycia poszczególnych zespołów. Pozwoli to na usuwanie na bieżąco drobnych nieprawidłowości i usterek. W trakcie przeprowadzania wszystkich prac konserwacyjnych należy bezwzględnie stosować się do obowiązujących przepisów BHP. Prace konserwacyjne mogą być wykonywane tylko przez odpowiednio przeszkolony personel i tylko z zastosowaniem oryginalnych części zamiennych.

Konserwacja ciągła:

- po zakończeniu pracy dokładne czyszczenie mieszarki zgodnie z wytycznymi z pkt. 5.3..

Konserwacja okresowa:

- raz na miesiąc dokonać kontroli: maszyny na zgodność z przepisami BHP , kontroli kompletności maszyny, kontrola niezawodności mocowania uziemienia, kontrola stanu instalacji elektrycznej i urządzeń elektrycznych, kontrola szczelności itd.,
- raz na rok należy:
 - serwisować urządzenie w celu sprawdzenia stopnia jego zużycia i wykrycia ewentualnych usterek elementów i części. W przypadku wykrycia jakiegokolwiek awarii wykwalifikowany personel techniczny (serwis techniczny) zobowiązany jest do jej usunięcia.

7.2 Zakłócenia pracy urządzenia

Dostarczona Państwu mieszarka przechylna MP60 zapewnia prawidłową i bezpieczną pracę. Przestrzeganie zasad opisanych w niniejszej instrukcji umożliwi Państwu utrzymanie przez długi czas mieszarki w stanie wysokiej sprawności. Nie mniej jednak możliwe jest wystąpienie pewnych zakłóceń

w czasie pracy. Możliwe usterki w procesie korzystania z maszyny podano w tabeli 3.

Tabela 3 Możliwe usterki i sposoby ich usunięcia

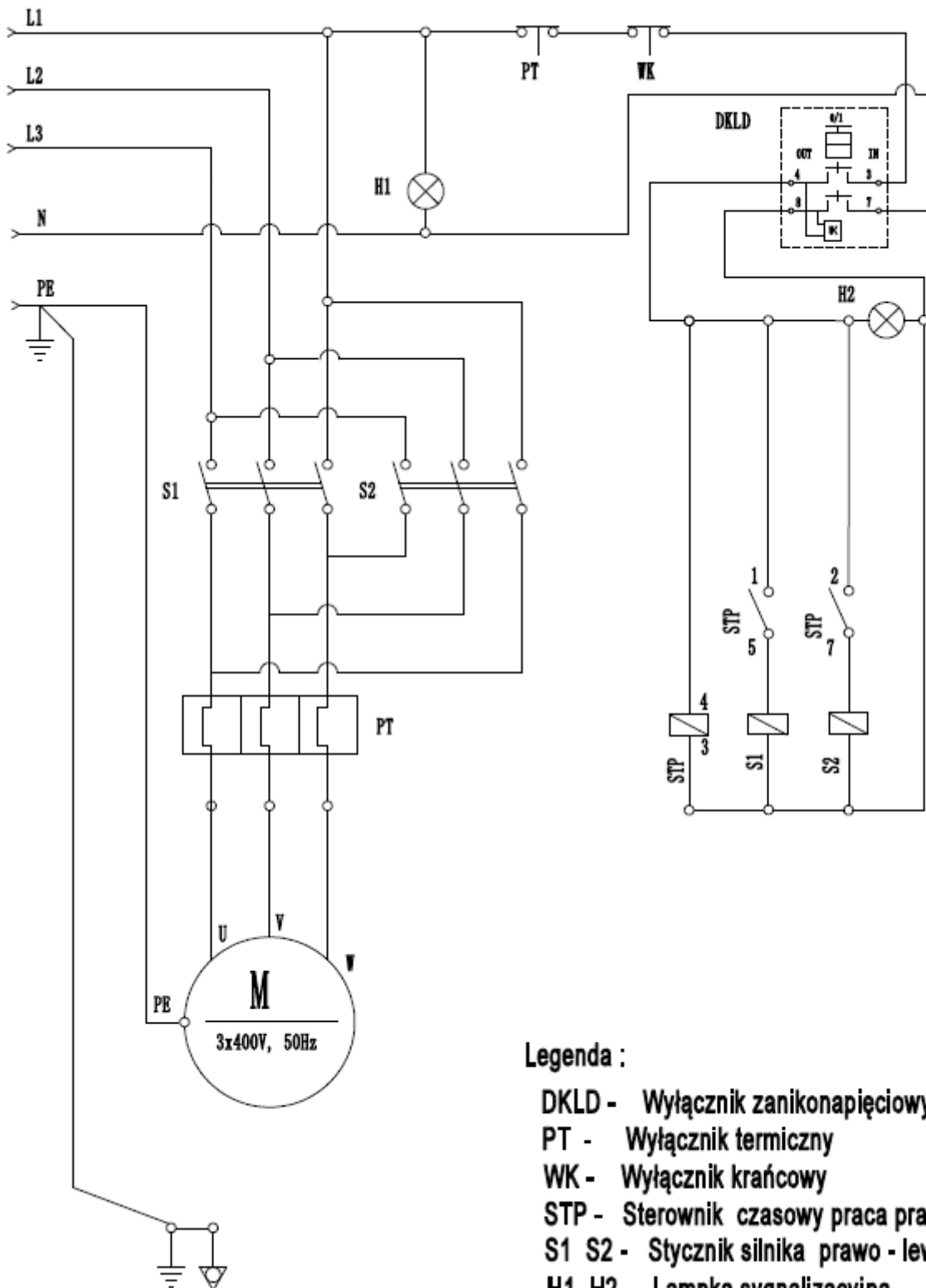
Zakłócenia	Przyczyna	Sposób usunięcia zakłóceń
Silnik nie pracuje	Brak napięcia zasilania.	Przywrócić dopływ prądu.
	Zadziałał wyłącznik przeciążeniowy (termiczny).	Usunąć przyczynę przeciążenia silnika i po kilku minutach ponowić próbę włączenia.
	Awaria instalacji elektrycznej.	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
Silnik pracuje lecz nie przenosi napędu na mieszadło	Zerwany wpust na wale mieszadła.	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
	Uszkodzenie przekładni ślimakowej motoreduktora.	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
Ocieranie łopatek o poboczną zbiornika- wygięcie łopatek	Wygięte łopatkę mieszadła.	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
	Zbyt duży wsad	Utrzymywać ok 25 kg według zaleceń producenta.
	Zbyt późna zmiana kierunku obrotów mieszadła.	Zmienić czas zmiany kierunku obrotów na przekaźniku czasowym.
Mieszadło obraca się po podniesieniu pokrywy	Uszkodzony czujnik zbliżeniowy lub nieprawidłowa jego odległość.	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
Brak zmiany kierunku obrotów mieszadła.	Uszkodzony przekaźnik czasowy.	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

8. Demontaż – wycofanie z eksploatacji



Zgodnie z dyrektywą nr 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego umieszczony na mieszarce znak przekreślonego kosza, oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać do zwykłych pojemników na odpady. Obowiązkiem użytkownika jest przekazanie zużytego sprzętu do wyznaczonego punktu zbiórki w celu recyklingu odpadów powstałych ze sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

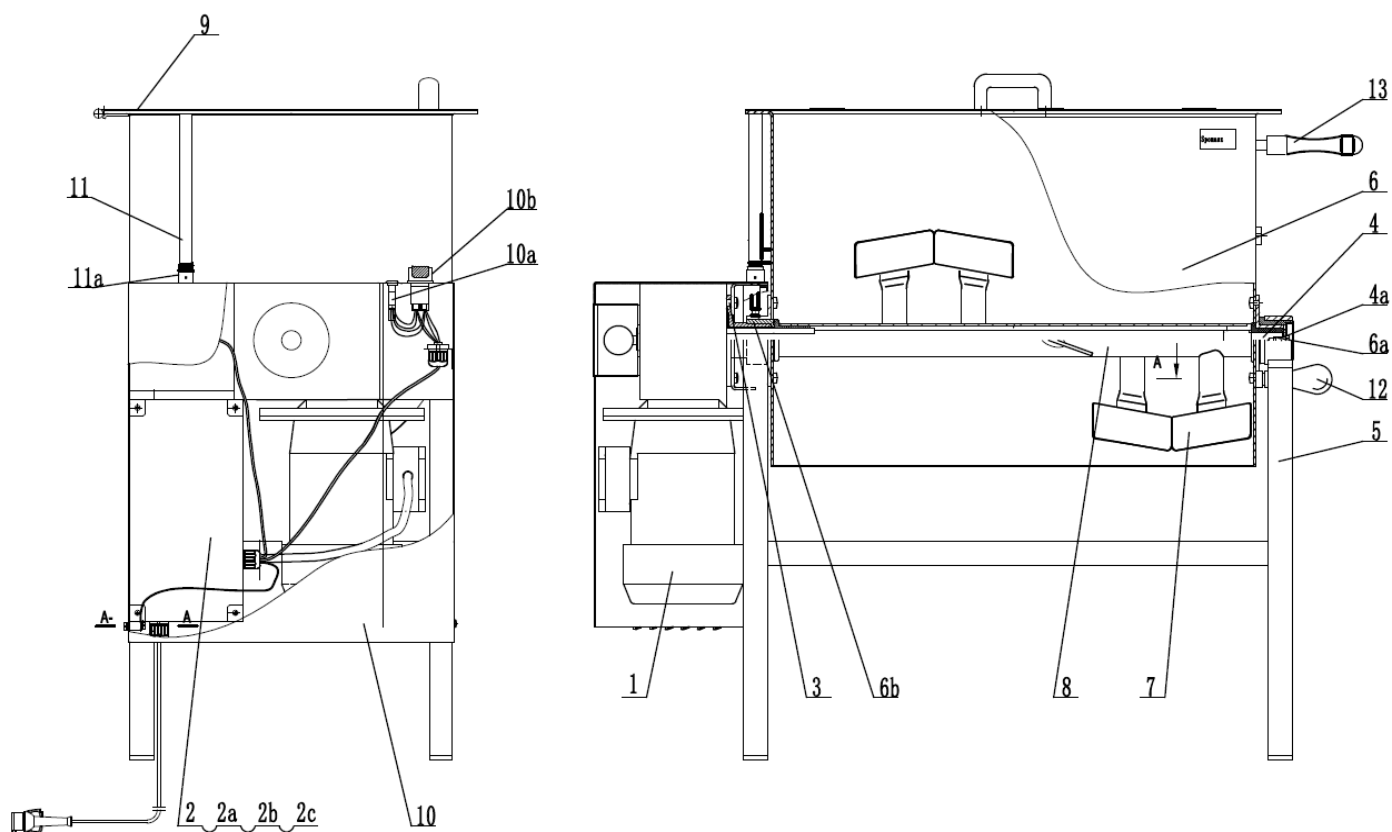
9.Schemat elektryczny



Rysunek 2 Schemat elektryczny

UWAGA: Instrukcja elektryczna przystosowana jest do układu sieciowego TNC-wtyczka 3x16+PE+N

10. Schemat mieszarki i wykaz części zamiennych



Rysunek 3 Schemat mieszarki

1- Silnik; Przekładnia XC63; 2- Skrzynia sterownicza; 2a- Sterownik programowalny STP-541.2; 2b- Stycznik CI9 230V-50Hz/255V-60Hz; 2c- Przełącznik termiczny b27T 1,5-2,3 A; 3-Tulejka kpl.; 4- Oprawa łożyska kpl.; 4a- Tuleja ślizgowa; 5- Rama mieszarki; 6- Zbiornik mieszarki; 6a- Tuleja ślizgowa; 6b- Tuleja ślizgowa; 7- Mieszadło kpl.; 8- Wałek napędowy kpl.; 9- Pokrywa kpl.; 10- Osłona kpl. instalacji elektrycznej; 10a- Lampki kontrolne zielona/czerwona; 10b- Włącznik/wyłącznik; 11- Zespół czujnika zbliżeniowego; 11a- Czujnik zbliżeniowy; 12- Gałka owalna; 13- Rączka fasonowa

11. Wykaz punktów gwarancyjnych

Wykaz punktów dokonujących napraw gwarancyjnych wyrobów SPOMASZ Nakło Sp. z o.o. :

- | | | | |
|-----|---|---|---|
| 1. | SPOMASZ Nakło Sp. z o.o. | ul. Potulicka 1
89-100 Nakło nad
Notecią | Tel. (052) 386-64-02
Centrala (052) 386-64-00
Fax (052) 385-22-16 |
| 2. | ZUH „GASTRO- SZRON „BIS”,
Krzysztof Krawczyk | ul. Przemysłowa 5
10-418 Olsztyn | Tel./fax (089) 534-57-54
Kom. 609 185 349 |
| 3. | MULTI FRIGO | ul. Bursaki 18
20-150 Lublin | Tel. (081) 444-10-76
Tel./fax (081) 444-10-71
Kom. 502 236 924 |
| 4. | Handel Urządzeń Chłodniczych i
Gastronomicznych, Andrzej
Zdziebko | ul. Malinowa 12
31-222 Kraków | Tel./fax (012) 415-58-42
Kom. 502 124 476 |
| 5. | „Pierre” Serwis Elektryczno
Elektroniczny, Piotr Słota | ul. Legionów Polskich
137/88
41-310 Dąbrowa
Górnicza | Tel. (032) 262-10-76
Kom. 695 985 235 |
| 6. | PUH „GASTRO- TECH”, Jarosław
Przybyłowski | al. Grunwaldzka 615
80-337 Gdańsk | Tel. (058) 559-81-31
Kom. 601 611 579 |
| 7. | GASTROMER, Wiesław Wilhelm | ul. Oleska 70
45-231 Opole | Tel./fax (077) 402-82-05
Kom. 691 727 343 |
| | | ul. Św. Rocha 18/1
42-200 Częstochowa | Tel./fax (034) 360-50-57
Kom. 691 727 334 |
| | | ul. Odrodzenia 19
46-280 Lasowice Małe | Tel. (077) 414-82-13,
Kom. 603 674 372 |
| 8. | „STIK SERWIS Łukasz Porwet” | ul. Kolberga 16
25-811 Kielce | Kom. 509 230 259;
509 565 989 |
| 9. | „GAR SERWIS” Mechanika Maszyn
Gastronomicznych, Józef Szczapa | Kaczkowizna 8
99-320 Żychlin | Tel./fas (024) 285-82-80
Kom. 602 672 953 |
| 10. | PHU Urządzenia dla Gastronomii
„ULM-NEU-ULM” | ul. Lotników 6
65-001 Zielona Góra | Tel. (068) 325-59-61
Tel./fax (068) 325-77-92 |
| 11. | „Jurpol” Jerzy Hierowski | ul. Wielkopolska
33/5
70-450 Szczecin | Tel./fax (091) 488-29-79;
422-99-84
Kom. 501 216 616 |
| 12. | Naprawa - sprzedaż AGD - Lech Nowak | ul. Wioślarska 51
67-200 Głogów | Tel. (076) 833-42-00
Kom. 0 605 255 542 |
| 13. | Gastro - plus, Marzena Rola, Marek
Rola | ul. Wolności 241
58-560 Jelenia Góra | Tel. (075) 767-55-77
Kom. 601 554 087 |
| 15. | Centrum Gastronomii i Przemysłu
Mięsnego EVA „TEC”, Ewa Torłop | ul. Bobrownicka 24a
61-306 Poznań | Tel. (61) 870-53-68
Kom. 602 454 033 |
| 16. | Zakład Remontowo Montażowy
„SPOMASZ”, Ryszard Kowalski | ul. H. Pobożnego 1a
76-200 Słupsk | Tel. (59) 842-24-70
Kom. 508 937 077 |

- | | | | |
|-----|---|---|--|
| 17. | „GOLJAC” Iwona Golis | ul. Dubois 8/10C
50-208 Wrocław | Tel. (071) 329-68-16
Kom. 601 417 977 |
| 18. | „CONRAD COMPANY” Konrad
Kaczyński | Kolonia porosty 55
16-070 Choroszcz | Tel. (085) 747-00-07
Fax (085) 747 01 59 |
| 19. | Zakład Usług Elektrycznych i
Systemów Alarmowych, Mariusz
Karbowski | ul. Marynarzy 5
72-600 Świnoujście | Tel. (091) 322-48-40
Fax. (091) 321-19-79
Kom. 605 674 091 |
| 21. | MIG IMPORT – EKSPERT GLOWACKI
Sp. J. | ul. Elewatorska 29A
15-620 Białystok | Tel. (085) 662-67-67 |
| 22. | FUH BISTRO – SERWIS s.c. Marcin
Duliński, Andrzej Sznauder | ul. Dominikańska 1
35-077 Rzeszów | Tel./fax (017) 873-39-71
Kom. 604 400 787 |
| 23. | PHU ELDOM – Serwis Robert
Olszewski | ul. 10-go Lutego 6
08-110 Siedlce | Tel. (025) 644-92-21,
644-27-61
Kom. 505 424 365 |
| 24. | Hurtownia Artykułów Przemysłowych
„ANDRZEJ” Elżbieta Zwolińska | ul. Zielona 49
33-330 Nowy Sącz | Tel. (018) 547 48 12
Kom. 604 217 339 |

Użytkownicy proszeni są o zgłaszanie reklamacji w najbliższym terenowo punkcie lub w zakładzie produkcyjnym.



DEKLARACJA ZGODNOŚCI WE



SPOMASZ Nakło Sp. z o.o.
ul. Potulicka 1, 89-100 Nakło nad Notecią

działając jako producent, deklaruje pełną odpowiedzialność za urządzenie:

MIESZARKA PRZECHYLNA

Typ/model: MP60

Rok produkcji: 2021

Nr seryjny:

Mieszarka przechylna spełnia wszystkie wymienione postanowienia rozporządzeń i dyrektyw:

Rozporządzenie Ministra Gospodarki z dnia 21 października 2008 r. w sprawie zasadniczych wymagań dla maszyn (Dz.U. 2008 nr 199 poz. 1228)

DYREKTYWA 2006/42/WE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY z dnia 17 maja 2006 r. w sprawie maszyn, zmieniająca dyrektywę 95/16/WE

DYREKTYWA 2014/35/UE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY w sprawie harmonizacji ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do udostępniania na rynku sprzętu elektrycznego przewidzianego do stosowania w określonych granicach napięcia

DYREKTYWA NR 2012/19/UE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY z dnia 4 lipca 2012 r. w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE)

Do oceny zgodności zastosowano następujące normy i normy zharmonizowane:

PN-EN 13570: 2007	Maszyny dla przemysłu spożywczego -- Mieszarki -- Wymagania z zakresu bezpieczeństwa i higieny
PN-EN 60335-1:2012	Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkownika -- Część 1: Wymagania ogólne
PN-EN 60204-1:2010	Bezpieczeństwo maszyn -- Wyposażenie elektryczne maszyn -- Część 1: Wymagania ogólne
PN-EN ISO 12100: 2012	Bezpieczeństwo maszyn—Ogólne zasady projektowania—Ocena ryzyka i zmniejszenie ryzyka

Osoba odpowiedzialna za przygotowanie dokumentacji technicznej:

SPOMASZ Nakło Sp. z o.o.

ul. Potulicka 1. 89-100 Nakło nad Notecią.

Niniejsza deklaracja zgodności WE traci swoją ważność, jeżeli maszyna zostanie zmieniona lub przebudowana bez zgody producenta.

Integralnym wyposażeniem urządzenia jest instrukcja obsługi.

Nakło nad Notecią , 05.03.2021

.....

Nazwisko, stanowisko, pieczęć i podpis