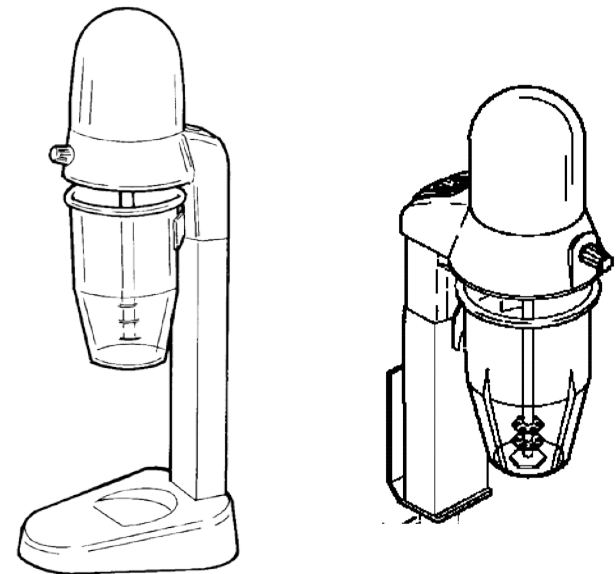


**КЕРІВНИЦТВО З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ТА
ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ**



Ed. 05/2014

Міксер

ВСТУП

- Керівництво має на меті надати інформацію клієнтам про цей пристрій та його технічні характеристики, а також ознайомити з інструкціями щодо експлуатації та обслуговування, щоб гарантувати найкраще використання пристрою та підтримувати його продуктивність протягом тривалого часу.
- Цей посібник призначений для кваліфікованих та досвідчених осіб, які добре поінформовані про те, як користуватися пристроєм та як виконувати періодичне обслуговування.

ЗМІСТ

РОЗДІЛ 1 – ІНФОРМАЦІЯ ПРО ПРИСТРІЙ ст. 4

- 1.1 – загальні запобіжні заходи
- 1.2 - Захисні прилади, встановлені на пристрої
 - 1.2.1 - Механічні захисні пристрої
 - 1.2.2 - Електричні захисні пристрої
- 1.3 - Опис пристрою
 - 1.3.1 - Загальний опис
 - 1.3.2 - Технічні характеристики
 - 1.3.3 - складові частини пристрою

РОЗДІЛ 2 – ТЕХНІЧНІ ДАНІ ст. 6

- 2.1 – загальні габарити, вага, характеристики ...

РОЗДІЛ 3 – ОТРИМАННЯ ТОВАРУ ст. 7

- 3.1 - Надсилання пристрою
- 3.2 - Перевірка упаковки після отримання пристрою
- 3.3 - утилізація упаковки

РОЗДІЛ 4 – ВСТАНОВЛЕННЯ ст. 8

- 4.1 - Розташування пристрою
- 4.2 - електричне з'єднання (однофазний двигун)
 - 4.2.1 - змішувач з однофазовим двигуном
- 4.3 – Електрична схема
- 4.4 - Перевірка функціонування

РОЗДІЛ 5 – ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ ст. 9

- 5.1 - елементи керування
- 5.2 – завантаження продукту

РОЗДІЛ 7 - ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

7.1 1 - Вступ

Перш ніж здійснювати будь -які дії з технічного обслуговування, **необхідно вийняти вилку з розетки, щоб повністю відключити пристрій від решти системи.**

7.2 2 - Шнур електроживлення

Час від часу перевіряйте шнур на справність і у випадку несправностей вам слід звернутися до "Центру обслуговування", щоб замінити цей шнур.

РОЗДІЛ 8 – Розбирання приладу

8.1 – Відключення приладу

Якщо з будь -якої причини ви вирішили відключити пристрій, **переконайтеся, що його ніхто не використовує**, а потім від'єднайте від розетки і усуньте з'єднання з електроенергією.



8.2 - Відходи електричного та електронного обладнання

Відповідно до ст. 13 Закону від 25 липня 2005 р. № 151 «Втілення директив 2002/95/CE, 2002/96/CE та 2003/108/CE що стосується зниження рівня небезпечних речовин, які використовуються при виробництві електричного та електронного обладнання, а також для утилізації відходів»

Позначення закресленого баку для сміття, що знаходиться на обладнанні або на його упаковці, вказує на те, що цей продукт після його терміну придатності повинен бути утилізований окремо від інших відходів.

Утилізація цього обладнання після закінчення терміну служби здійснює виробник. Користувач, який хоче позбутися цього обладнання, повинен звернутися до виробника та дотримуватися методології утилізації обладнання, термін придатності якого завершився.

Правильно виконана утилізація техніки, що більше не використовується, та відправлення приладу для повторного використання матеріалів та екологічно правильної утилізації дозволяє уникати негативного впливу на навколишнє середовище та здоров'я людини та сприяє повторному використанню та/або відновленню матеріалів, з яких виробляється це обладнання.

Неправильна утилізація продукції користувачем підлягає адміністративним покаранням, що передбаченні чинним законодавством.

5.2 – Завантаження продукту

Примітка: продукти завантажуються в склянку лише тоді, коли перемикач знаходиться в положенні "0".

1. Після завантаження інгредієнтів у склянку обережно встановіть його у тримач.
2. Переконайтесь, що склянка надійно встановлено.
3. Потім натисніть перемикач "I".
4. У разі використання моделі VV регулюйте швидкість взбивачів за допомогою варіатора (поступово змінюйте швидкість з мінімуму на максимум).
5. Уникайте роботи порожніх міксерів.
6. Після завершення обробки зменшіть швидкість до мінімуму за допомогою регулятора, а потім зупиніть пристрій, натиснувши перемикач "0" і обережно вийміть склянку.
7. Час роботи не повинен перевищувати 10 хвилин, щоб уникнути перегріву двигуна. Після 10-хвилинного відпочинку ви можете відновити роботу пристрою.

РОЗДІЛ 6 – Загальне очищення

Навіть якщо міксер оснащений електричними та механічними засобами захисту (під час роботи пристрою, а також для виконання очищення та технічного обслуговування), **залишаються ризики, які не можуть бути повністю усунені**. Такі ризики включають можливість отримання порізів під час виконання операцій зі збиванням під час очищення та технічного обслуговування.

6.1 1 - Вступ

Перед впровадженням будь-яких дій для очищення пристрою:

- а) Від'єднайте його від джерела живлення і повністю ізолюйте від решти системи.
- б) Переведіть перемикач у положення "0".

Пристрій не може бути очищений водою під тиском або водними потоками, ви не можете використовувати інструменти, щітки та інші предмети, які можуть спричинити пошкодження пристрою.

Очищення корпусу пристрою на робочому місці може здійснюватися вологою ганчіркою, що часто промивається у воді.

6.2 – Загальне очищення

Рекомендується часто ополіскувати склянку і мити в посудомийній машині з нейтральним миючим засобом, коли її не використовують більше двох годин або хоча б раз на день.

Очищення валу та взбивалок -венчиків (див. № 8 та 9 - ст. 5 - мал. № 1) слід проводити, коли вони не використовуються більше двох годин або принаймні раз на день. Наповніть склянку гарячою водою температурою 60 ° C з додаванням нейтрального миючого засобу і запустіть міксер приблизно на 1 хвилину. Змініть воду без додавання миючих засобів цього разу, і запустіть міксер на той же самий час двічі.

РОЗДІЛ 6 – ЗАГАЛЬНЕ ОЧИЩЕННЯ

ст. 10

- 6.1 - вступ
- 6.2 - загальне очищення

РОЗДІЛ 7 – ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

ст. 11

- 7.1 - вступ
- 7.2 – шнур електроживлення

РОЗДІЛ 8 – РОЗБИРАННЯ ПРИЛАДУ

ст. 11

- 8.1 - відключення приладу
- 8.2 - розбирання

РОЗДІЛ 1 – ІНФОРМАЦІЯ ПРО ПРИСТРІЙ

1.1 - загальні запобіжні заходи

- Пристрій призначений лише для спеціально навчених людей, які повністю знайомі з запобіжними заходами, описаними в цьому посібнику.
- У разі індивідуального використання необхідно заздалегідь пройти навчання.
- Незважаючи на наявність захисних пристроїв - не торкайтеся рухомих деталей руками.
- Перш ніж проводити очищення та технічний ремонт, слід вийняти вилку з розетки.
- Для того щоб почати очищення чи провести технічний ремонт, спочатку слід визначити можливість певних ризиків.
- Під час виконання очищення чи технічного ремонту ви повинні бути дуже обережними.
- Необхідний постійний контроль шнура електроживлення, зношений або пошкоджений шнур дуже небезпечний.
- Якщо виявлені несправності в роботі пристрою, то рекомендується не використовувати його і утримуватися від спроби самостійно відремонтувати; у цьому випадку зверніться до «Центру обслуговування».
- Не використовуйте цей пристрій для заморожених продуктів або для НЕхарчових продуктів.
- **Виробник не несе відповідальності в наступних випадках:**
 - ⇒ Якщо не підготовлена людина використовувала пристрій;
 - ⇒ Якщо деякі частини були замінені **НЕ**фірмовими запчастинами;
 - ⇒ Якщо інструкції, вказані в цьому посібнику, **не дотримуються точно**;
 - ⇒ Якщо поверхня пристрою була очищена неправильним засобом

1.2 - Захисні прилади, встановлені на пристрої

1.2.1- Механічні захисні пристрої

Механічні захисні пристрої, встановлені на цьому пристрої, описаному в посібнику, відповідають **стандарту ЄС 2006/42** та складаються з:

- Стакан (див. Пункт 1.3.3)

1.2.2 - Електричні захисні пристрої

Міксер оснащений механічним мікровимикачем, який зумовлює зупинку приладу у разі виймання склянки та автоматично запускає, коли склянку встановлено на місце.

1.3 – ОПИС ПРИЛАДУ

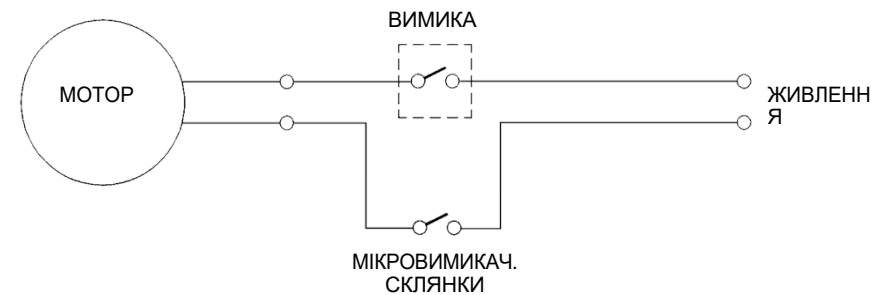
1.3.1 – Загальний опис

Наша компанія розробила та виробила міксер для забезпечення:

- найвищого ступеню захисту під час функціонування, очищення та обслуговування;
- найвищих санітарних норм щодо вибору матеріалів, які

4.3 – ЕЛЕКТРИЧНА СХЕМА

МАЛ. № 6 - Однофазна електрична схема 230В



4.4 4 – Перевірка функціонування

Перш ніж перевірити функціонування пристрою, переконайтеся, що склянка добре закріплена, а потім дотримуйтесь інструкцій нижче:

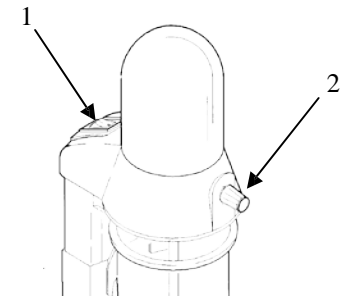
1. Переведіть вимикач в положення "I" та до стоп -положення "0" (див. МАЛ. № 7);
2. Перевірте обертання взбивалок із встановленою склянкою, змінюючи положення перемикача з "I" на "0";
3. У випадку роботи з моделлю VV перевірте функціонування двигуна та варіатора швидкості;
4. Контролюйте, щоб під час вилучення склянки пристрій перестав функціонувати.

РОЗДІЛ 5 – ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

5.1 – ЕЛЕМЕНТИ КЕРУВАННЯ

Пусковий перемикач розташований у верхній частині штоку, на моделі VV в передній частині головки є регулятор швидкості (див. МАЛ. № 7).

1. Пусковою натискаючий вимикач має два положення:
 - а) хід "I";
 - б) зупинка "0".
2. Варіатор швидкості взбивалок.



МАЛ. № 7 – Положення елементів керування

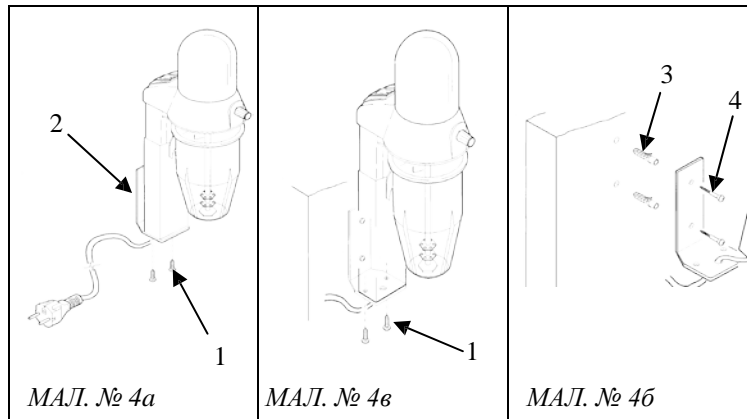
має бути стійким.

Стіна, до якої прикріплюється модель Р, повинна враховувати загальні розміри пристрою (див. Розділ 2), тобто повинна мати достатню площу, бути міцною, сухою та гарантувати свободу руху та можливість очищення чи обслуговування.

Під час кріплення міксера до стіни дотримуйтесь наступних інструкцій:

1. Зніміть два гвинти (1), що кріплять пристрій до кронштейна настінного кріплення (2) (див. МАЛ. № 4А);
2. Вставте два дюбелі (3) в отвори у стіні, зафіксуйте кронштейн двома гвинтами (4);
3. Необхідно закріпити пристрій до кронштейна настінного кріплення двома гвинтами (1) tramite le due viti (1)

Встановлення міксера Р (настінна модель)



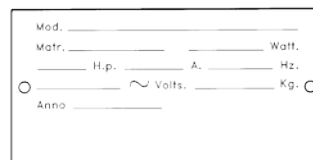
4.2 - Електричне з'єднання (однофазний двигун)

4.2.1 - Міксер з однофазним двигуном

Міксер поставляється у комплекті з електрошнуром перетином 3х1мм²; довжиною 1.5 м та вишкою “SHUKO”. Підключіть міксер до мережі 230 Вольт 50 Гц, встановивши диференціальний магнітно-тепловий вимикач 10А, ΔI = 0.03А.

Переконайтесь, що пристрій повністю заземлений.

Більше того, перевірте, чи параметри, вказані в технічному паспорті – серійному номері (див. мал. № 5) відповідають параметрам, зазначеним у транспортній накладній та рахунку-фактурі.



МАЛ. № 5 - Технічний паспорт – серійний номер

контактують з їжею та завдяки легкому очищенню та розбиранню;

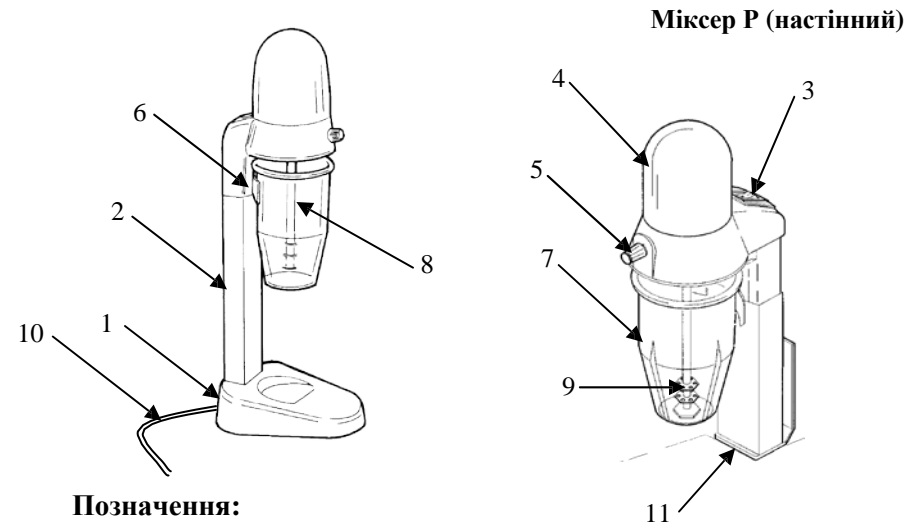
- роботи з перервами: 10 хв. - вмк., 10 хв. - вимк.;
- найвищої продуктивності, завдяки ексклюзивній системі з трьома взбивалками;
- міцності і стабільності усіх елементів пристрою;
- найвищої безшумності;
- зручності в управлінні

1.3.2 Технічні характеристики

Міксери виготовляються з хромованого алкілбензульбензульфтанату (ABS) та анодизованого алюмінієвого сплаву (Peraluman Mg 5) (анодування: електролітичний процес, спрямований на збільшення товщини шару та стабілізацію кислотної плівки на деяких металах та сплаві; його використовують головним чином для алюмінію та його сплавів), що гарантує безпеку для використання харчових продуктів, стійкості до кислот та солей та високої стійкості до окислення.

1.3.3 Складові частини пристрою

МАЛ. № 1 - Загальний вид міксера



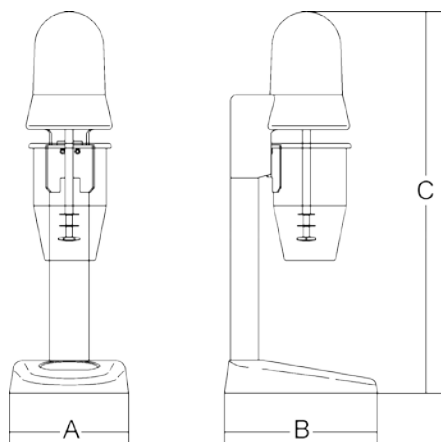
Позначення:

1	Основа	7	Склянка
2	Шток	8	Вал
3	Вимикач ON/OFF	9	Взбивалки
4	Головка	10	Шнур електроживлення
5	Варіатор швидкості	11	Кронштейн настінного кріплення
6	Тримач для склянки		

РОЗДІЛ 2 – ТЕХНІЧНІ ДАНІ

2.1 - Загальні розміри, вага, характеристики...

МАЛ. №2 – Малюнок габаритів



ТАБ. № 1 – Габаритні розміри та технічні характеристики

	Двигун	Живлення	Оберти взбивалок	Об'єм	АхВхС	Вага	Рівень шуму
	Вт/л.с.		об/хв	л	mm	kg	<i>dB</i>
Frappè 1	100/0,14	230V 50/60Hz	14.000	0,55	150x195x485	2,5	75
Frappè 2	100/0,14 x 2	230V 50/60Hz	14.000	0,55 x 2	300x195x485	5	75
Frappè P	100/0,14	230V 50/60Hz	14.000	0,55	110x150x360	2	75
Frappè 1 VV	100/0,14	230V 50/60Hz	4.000 ÷ 14.000	0,55	150x195x485	2,5	75
Frappè 2 VV	100/0,14 x 2	230V 50/60Hz	4.000 ÷ 14.000	0,55 x 2	300x195x485	5	75
Frappè 1 900cc	120/0,16	230V 50/60Hz	14.000	0,9	150x195x530	2,7	75
Frappè 2 900cc	120/0,16 x 2	230V 50/60Hz	14.000	0,9 x 2	150x195x530	5,2	75
Frappè 1 VV 900cc	120/0,16	230V 50/60Hz	4.000 ÷ 14.000	0,9	300x195x530	2,7	75
Frappè 2 VV 900cc	120/0,16 x 2	230V 50/60Hz	4.000 ÷ 14.000	0,9 x 2	300x195x530	5,2	75

Увага: Електричні характеристики, згідно з якими розроблений пристрій, вказані на панелі, розташованій на задній частині пристрою; Перш ніж приєднати його до джерела живлення, слід прочитати абзац 4.2.

РОЗДІЛ 3 – ОТРИМАННЯ ПРИЛАДУ

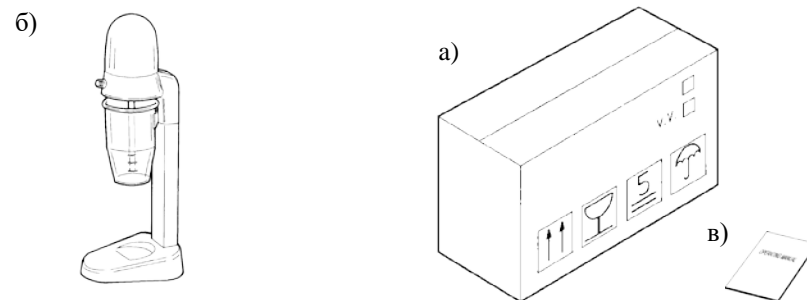
3.1 - Відправлення приладу (див. МАЛ. № 3)

Міксери, акуратно упаковані, відправляють із нашого складу.

Вміст упаковки:

- а) Коробка з міцного;
- б) пристрій;
- в) керівництво з експлуатації;

Крім того присутній такий пакувальний матеріал: картонні перегородки або поліуретанова піна.



3.2 - Перевірка упаковки після отримання пристрою

Якщо під час доставки пристрою на упаковці не було очевидних пошкоджень, відкрийте її та перевірте наявність усіх компонентів всередині (див. Мал. № 3). Якщо наявні сліди недбалого поводження, удари або вм'ятини, то перевізник повинен бути поінформований про будь-яку таку шкоду; Більше того, необхідно скласти детальний звіт про пошкодження протягом трьох днів з дати доставки, зазначеної в комерційній документації.

3.3 - Знищення упаковки

Компоненти упаковки (картон, пластикові стрічки, поліуретанова піна) - тверді відходи; тому їх можна легко знищити. Якщо пристрій встановлений у країні, де передбачені спеціальні правила для знищення відходів, то упаковка повинна бути усунена відповідно до цих правил.

РОЗДІЛ 4 - ВСТАНОВЛЕННЯ

4.1 – Розміщення приладу

Пристрій повинен бути встановлений на робочому столі, придатному для загального розміру, зазначеного в таблиці 1, тобто розміри робочого столу повинні бути пропорційно більшими, поверхня повинна бути рівною, сухою, гладкою, стіл