Translated from Russian to Ukrainian - www.onlinedoctranslator.com

ГЛАВА 8 - ПЕРЕРОБКА

8.1 - ВИСНОВОК З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Якщо з будь-яких причин Ви вирішите не працювати на пристрої, переконайтеся, що ним не зможуть скористатися інші особи:**від'єднайте електричні з'єднання.**

8.2 - Відходи електричного та електронного обладнання

Відповідно до ст. 13 Закону від 25 липня 2005 року № 151 «Втілення Директив 2002/95/РЄ, 2002/96/РЄ та 2003/108/РЄ щодо зниження рівня небезпечних речовин, що використовуються при виробництві електричної та електронної апаратури, а також про утилізацію відходів

Позначення перекресленого сміттєвого ящика, що є на апаратурі або на упаковці, вказує, що дана продукція після закінчення свого терміну призначення повинна утилізуватися окремо від інших відходів.

Утилізація цього обладнання після закінчення терміну служби проводиться фірмою-виробником. Користувач, який бажає звільнитися від даного обладнання, повинен зв'язатися з виробником і дотримуватися використовуваної ним методики у справі утилізації устаткування, що відслужило свій термін.

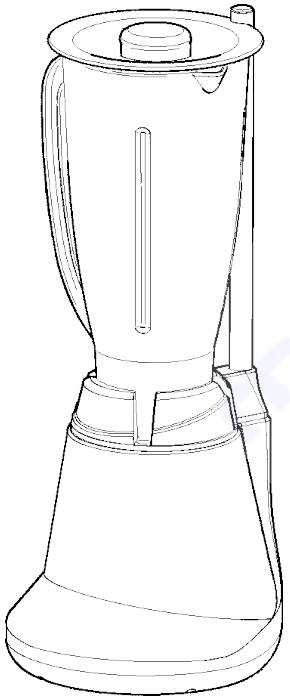
Правильно виконувана утилізація невикористовуваного обладнання, його відправка для повторної переробки матеріалів та екологічно правильної утилізації дозволяє уникнути негативного впливу на навколишнє середовище та на здоров'я людини і сприяє повторному використанню та/або рекуперації матеріалів, з яких виготовлена дана апаратура.

Неправильно виконана утилізація продукції з боку користувача підлягає адміністративним стягненням, передбаченим чинним законодавством.

ЦЕНТР З НАВАННЯ ТЕХНІЧНОЇ ДОПОМОГИ

ПОВНОВАЖЕНИЙ ЦЕНТР ПРОДАЖУ

КЕРІВНИЦТВО З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ТА ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ



Ed. 09.2016

Міксер DRAGONE

ПЕРЕДМОВА

-Справжнє керівництво було створено для надання клієнту всією інформації щодо пристрою, за пов'язаними з ним нормами, а також інструкції з експлуатації та технічного обслуговування, які дозволяють використовувати його якнайкраще, підтримуючи повну ефективність протягом усього часу використання механізму.

-- Цей посібник повинен зберігатися у осіб, які займаються використанням пристрою та його періодичним технічним обслуговуванням.

ЗМІСТ ГЛАВ

ГЛАВА 1 – ІНФОРМАЦІЯ ПРО ПРИСТРІЙ стор 4
1.1 - ЗАГАЛЬНІ ЗАХОДИ ПОПЕРЕДЖЕННЯ
1.2 - ЗАХИСТ, ВСТАНОВЛЕНИЙ НА ПРИСТРОЇ

1.2.1 - Механічні захисні елементи
1.2.2 - Електричні захисні елементи
1.3 - ОПИС ПРИЛАДУ
1.3.1 - Загальний опис
1.3.2 - Конструкційні характеристики
1.3.3 - Склад пристрою

ГЛАВА 2 – ТЕХНІЧНІ ДАНІ стор 6
2.1 - ГАБАРИТНІ РОЗМІРИ, ВАГА, ХАРАКТЕРИСТИКИ ...

ГЛАВА 3 - ОТРИМАННЯ ПРИСТРОЇ стор 7
3.1 - ВІДПРАВЛЕННЯ ПРИСТРОЇ
3.2 - КОНТРОЛЬ УПАКОВКИ ПРИ ОТРИМАННІ
3.3 - ВІДПРАВКА НА ПЕРЕРОБКУ УПАКОВКИ

ГЛАВА 4 – ВСТАНОВЛЕННЯ стор 8
4.1 - РОЗМІЩЕННЯ ПРИСТРОЇ
4.2 - ОДНОФАЗНЕ ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ
4.3 - ЕЛЕКТРИЧНА СХЕМА
4.3.1 - Схема однофазної електричної установки
4.3.2 - Схема однофазної електричної установки – з варіатором швидкості
4.4 - КОНТРОЛЬ ФУНКЦІОНУВАННЯ

ГЛАВА 5 - ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИСТРОЇ стор 9
5.1 - КОМАНДИ
5.2 - ЗАВАНТАЖЕННЯ ПРОДУКТУ

ГЛАВА 6 – ПОТОЧНА ОЧИЩЕННЯ стор. 10
6.1 - ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ
6.2 - ПРОЦЕДУРА ДЛЯ ОЧИЩЕННЯ ПРИСТРОЇ

6.2 - ПРОЦЕДУРА ОЧИЩЕННЯ ПРИСТРОЮ

ПРИМІТКА: ***Забороняється миття будь-яких компонентів у мийній машині.***

6.2.1 - Очищення склянки (*див.мал.№10*)

Наповніть склянку гарячою водою в 60°C з нейтральним миючим засобом і запустіть блендер в дію приблизно на 1 хвилину. Замініть рідину на воду без добавки миючого засобу і знову запустіть в дію блендер на два інші цикли протягом однакового часу.

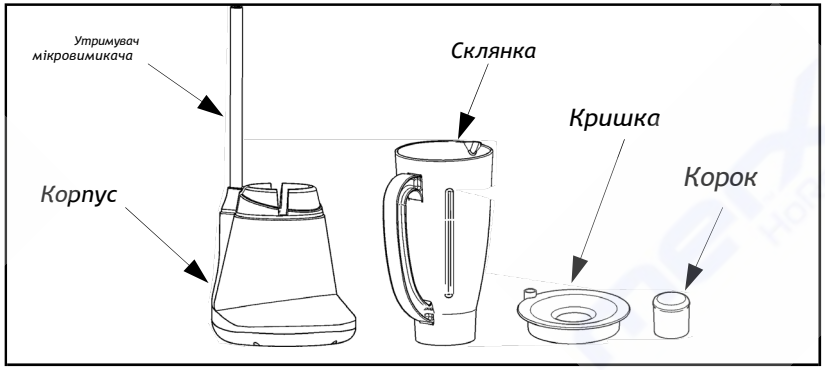
6.2.2 - Загальне очищення (*див.мал.№10*)

ПРИМІТКА: Від'єднайте струмопровід.

Підніміть пробку з кришки і приступіть до їх очищення за допомогою теплої води з нейтральним миючим засобом.

Миття корпусу пристрою може виконуватися за допомогою нейтрального миючого засобу та зволоженої ганчірки, необхідно часто промивати корпус теплою водою.

Після завершення операції, ретельно осушіть усі деталі.



МАЛ. № 10 – Розібраний пристрій для очищення

ГЛАВА 7 – ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

7.1 - ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ

Перед виконанням будь-якої операції з технічного обслуговування необхідно: **від'єднати шнур живлення від мережі для повної ізоляції пристрою від іншої установки.**

7.2 - СТРУМОПІДВІДНИЙ ПРОВІД

Періодично контролюйте стан зносу дроту і, при необхідності, зв'яжіться з ЦЕНТРОМ НАДАННЯ ТЕХНІЧНОЇ ДОПОМОГИ для його заміни.

7.3 - НОЖІ

Якщо ножі перестануть різати, зв'яжіться з ЦЕНТРОМ ПО ТЕХНІЧНОЇ ДОПОМОЗІ.

4. займіть правильне положення для уникнення нещасних випадків (*див. МАЛ. №9*): тіло має бути перпендикулярно робочій поверхні. **Забороняється притулятися до пристрою і необхідно уникати положень, які призводять до прямого контакту з пристроєм, за необхідності використовуйте ручку склянки.**
5. запустіть у дію пристрій, натиснувши кнопку «I» і, якщо необхідно, збільште швидкість, повернувши регулятор варіатора швидкості; у випадках надмірної вібрації склянки, стабілізуйте її за допомогою ручки склянки.
6. Введіть через отвір у кришці (див.*МАЛ№ 1 - посилання. 5*) можливі добавки продукту під час обробки;
7. після завершення обробки, зупиніть пристрій, натиснувши кнопку зупинки «0»;

8. обережно видаліть склянку;

-**забороняється пересувати пристрій, коли вимикач не знаходиться в положенні «0» (вимк.) і коли вилка не вимкнена з мережі.**

МАЛ. № 9 - Правильне становище

ГЛАВА 6 - ПОТОЧНЕ ОЧИЩЕННЯ

6.1 - ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ

- Очищення пристрою – це операція, яка повинна виконуватися не рідше одногоразу на день або, за потреби, частіше.
-- Очищення всіх частин пристрою, які вступають у прямий чи непрямий контакт з харчовими продуктами, що ріжуться, повинно бути надзвичайноретельним.
- Забороняється мити пристрій гідравлічними установками або потоками води, йогоможна очищати водою та нейтральними миючими засобами. Забороняється використання інструментів, щіток та інших предметів, які можуть призвести до пошкодження пристрою.

"УВАГА!"

Перед виконанням будь-якої операції з очищення необхідно:
a. поставити вимикач на "0".
b. від'єднати шнур живлення від мережі для здійснення повної ізоляції пристрою від решти установки.

6.2.1 - Очищення склянки
6.2.2 - Загальне очищення

ГЛАВА 7 – ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ стор. 11
7.1 - ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ
7.2 - СТРУМОПІДВІДНИЙ ПРОВІД
7.3 - НОЖІ

ГЛАВА 8 – ПЕРЕРОБКА стор. 12
8.1 - ВИСНОВОК З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
8.2 - Відходи електричного та електронного обладнання

ГЛАВА 1 – ІНФОРМАЦІЯ ПРО ПРИСТРІЙ

1.1 - ЗАГАЛЬНІ ЗАХОДИ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

-- Цей пристрій повинен використовуватися лише кваліфікованим персоналом, який має чудово знати норми з техніки безпеки, що містяться в цьому посібнику.

- У разі чергування персоналу, необхідно своєчасно передбачити навчання змінних працівників

- Перед виконанням будь-якої операції з очищення та технічного обслуговування від'єднайте роз'єм пристрою від електричної мережі.

-- Коли виконуються операції з технічного обслуговування чи очищення пристрої (і, тому, забираються захисні пристрої) необхідно уважно оцінити залишковий ризик.

-- Під час технічного обслуговування або очищення необхідно повністю сконцентрувати увагу на операції, що здійснюється. Регулярно

- контролюйте стан струмопідвідного дроту; зношений або пошкоджений провід є великою небезпекою електричного характеру.

- Якщо пристрій показує ознаки поганого функціонування, рекомендується не використовувати його та не виконувати операції з ремонту. Необхідно зв'язатися з центром технічної допомоги.

- Забороняється використання пристрою для заморожених продуктів, для тіста та продуктів з кістками та для не харчових продуктів.

- Забороняється вставляти пальці або інші предмети у склянку під час роботи пристрою.

-- Забороняється пересувати пристрій, коли вимикач не перебуває в положенні «0» (вимк.) і коли вилка не вимкнена з мережі.

-- Виробник не несе відповідальності у таких випадках:

--пристрій було розкрито неуповноваженим персоналом;

--компоненти були замінені на неоригінальні запасні частини;

--не було **повністю** дотримано інструкцій, що містяться в цьому керівництві;

--поверхні пристрою були оброблені невідповідними засобами.

1.2 - ЗАХИСНІ ЕЛЕМЕНТИ, ВСТАНОВЛЕНІ НА ПРИСТРІЙ

1.2.1 - Механічні захисні елементи

Щодо захисних засобів механічної природи, пристрій оснащений механічним мікровимикачем, який викликає його зупинку у разі підняття кришки склянки (*див. мал. №1*), не допускаючи включення, якщо вона не знаходиться у правильному положенні.

1.2.2 - Електричні захисні елементи

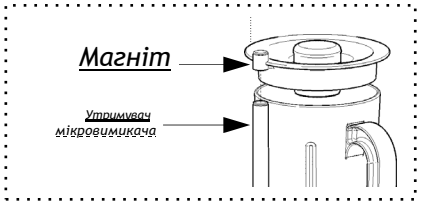
Щодо захисних елементів електричного характеру, пристрій, описаний у цьому посібнику, відповідає директиві **CEE 2006/95, 2004/108 та нормам CEEEN 60335-1, EN 55014.**

Незважаючи на те, що прилад обладнаний нормативними засобами для електричного та механічного захисту (як у фазі функціонування, так і у фазі

4.4 - КОНТРОЛЬ ФУНКЦІОНУВАННЯ

Перед початком випробування приладу необхідно переконатися, що кришка знаходиться в правильному положенні, тобто. коли опора мікровимикача знаходиться на одному рівні з магнітом *(Див. мал.№ 7)*,після цього можна випробувати функціонування за допомогою наступної процедури:

1. Увімкніть вимикач, помістивши його в положення I;
2. Проконтролюйте обертання ножів тільки при вставленій склянці, змінюючи швидкість,обертаючи регулятор варіатора швидкості (якщо він є);
3. Проконтролюйте, щоб при видаленні кришки апарат припиняв роботу;
4. По закінченні помістіть вимикач у положення зупинки «0».

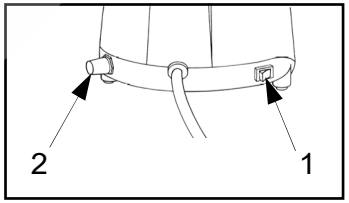


МАЛ. № 7 - Правильне положення кришки

ГЛАВА 5 - ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИСТРОЮ

5.1 - КОМАНДИ

Команди розташовані на корпусі пристрою, як показано далі.



1. Вимикач із важелем:
положення ходу «I»
становище зупинки «0»
2. Варіатор швидкості (в мод. VV)

МАЛ. № 8 - Розташування команд

5.2 - ЗАВАНТАЖЕННЯ ПРОДУКТУ _ «*УВАГА!*" _

Продукти, які необхідно збити, мають бути подрібнені. Вони завантажуються в склянку тільки тоді, коли двигун вимкнено, звертаючи увагу на ножі.

ПРИМІТКА:Забороняється використовувати продукти з кістками, насінням тощо; під час обробки можливі добавки необхідно вводити виключно через отвір у пробці(*посил.2 - мал. №1).* Необхідно виконати таку процедуру:

1.видаліть кришку зі склянки;

2.(***УВАГА***) покладіть продукт у склянку, звертаючи увагу на ножі, якщо продукти надто великі, подрібніть їх вручну перед введенням;

3.переконайтеся, що кришка знаходиться в правильному положенні, звертаючи увагу на положення опори мікровимикача, який для роботи блендера повинен дотримуватись радіусу дії магніту, як показано на *МАЛ.№7;*

4.1 - РОЗМІЩЕННЯ ПРИСТРОЮ

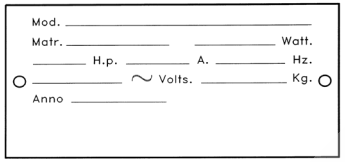
Поверхня, на якій розташовується пристрій, повинна відповідати опорним розмірам, зазначеним у*Табл.1*(відповідно до моделі). Таким чином, вона повинна бути досить просторою, добре вирівняною, сухою, гладкою, міцною, стабільною. Крім того, пристрій може знаходитись у середовищі з макс. вологістю 75% несолоного повітря та при температурі від +5°C до +35°C; у будь-якому випадку він може знаходитися в навколишньому середовищі, яке не призводить до поганого функціонування пристрою.

4.2 - ОДНОФАЗНЕ ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ

Блендер поставляється з струмопідвідним проводом з перетином 3x1,5 мм2; довжиною 1.5 м та вилкою «SCHUKO».

Приєднайте пристрій до 230 Вольт та 50 Гц., вставивши диференціальний магнітотермічний вимикач у 10 А, - I = 0.03A. Необхідно перевірити, щоб пристрій заземлення добре працював.

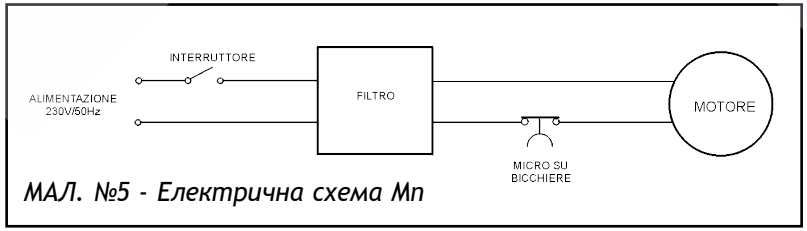
Крім того, проконтролюйте, щоб дані, вказані на технічній табличці (*МАЛ. №4*), відповідали даним, зазначеним у документах на поставку та у супровідних документах.



мал №°4 - Технічна табличка - паспортна табличка

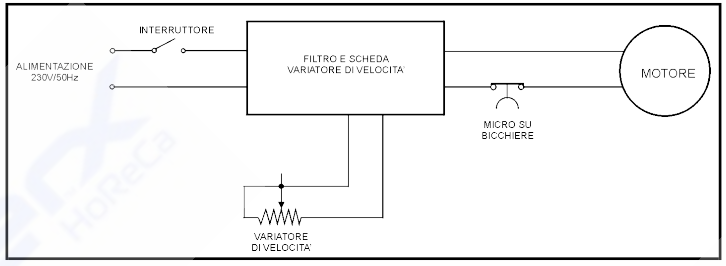
4.3 - ЕЛЕКТРИЧНА СХЕМА

4.3.1 – Однофазна електрична схема установки



МАЛ. №5 - Електрична схема Мп

4.3.2 - Схема однофазної електричної установки з варіатором швидкості



МАЛ. № 6 - Електрична схема Мн з варіатором швидкості

очищення та технічного обслуговування), існують **ЗАЛИШКОВІ РИЗИКИ** які неможливо повністю усунути, У цьому посібнику вони виділяються за допомогою
слова ***УВАГА***. Це небезпека нанесення порізів, що може статися підчас операцій з ножами під час завантаження продукту та під час очищення та заточування ножів.

1.3 - ОПИС ПРИСТРОЇ

1.3.1 - Загальний опис

Блендер був спроектований і виготовлений нашою фірмою з метою виконання операцій з різання, подрібнення та збивання харчових продуктів (фруктів та овочів) та для гарантії:

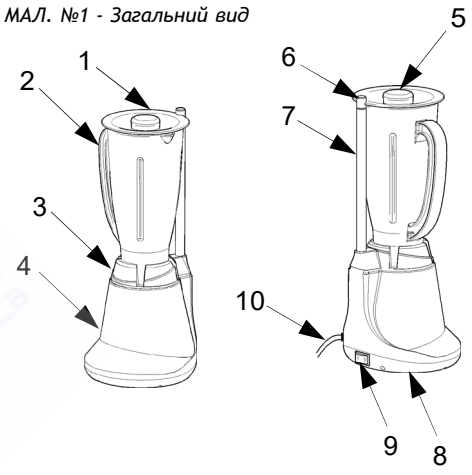
- максимальної безпеки експлуатації, очищення та технічного обслуговування;
- максимальної гігієнічності, що досягається завдяки ретельному добору матеріалів, що вступають у контакт з харчовими продуктами та завдяки видаленню кутів на частинах пристрою, які вступають у контакт із продуктами,таким чином, щоб можна було досягти легкого та повного очищення, а також легкості при демонтажі;
- максимальної продуктивності завдяки ексклюзивній системі з чотирма ножами;
- міцності та стабільності всіх компонентів;
- максимальної безшумності;
- простоти у користуванні.

1.3.2 - Конструкційні характеристики

Корпус з АБС, гумова кришка та пробка із лексану.
Ножі виготовлені із сталі, що використовується для ножів (AISI 420). Вони дозволяють виконувати операції з різання, подрібнення та збивання без необхідності заміни інструментів.
Градуйована склянка з лексану має ручку для забезпечення простоти в користуванні та легкості в переміщенні.

1.3.3 -Склад пристрою

МАЛ. №1 - Загальний вид



УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ:

1 - Кришка

2 - Склянка

3 - Опора склянки

4 - Корпус

5 - Пробка

6 - Мікровимикач на кришці

7 - Опора мікровимикача

8 - Нижнєпокриття

9 - Вимикач 0/1

10- Струмопідвідний провід

ГЛАВА 2 – ТЕХНІЧНІ ДАНІ

2.1 - ГАБАРИТНІ РОЗМІРИ, ВАГА, ХАРАКТЕРИСТИКИ ...

МАЛ. № 2 – Малюнки габаритних розмірів

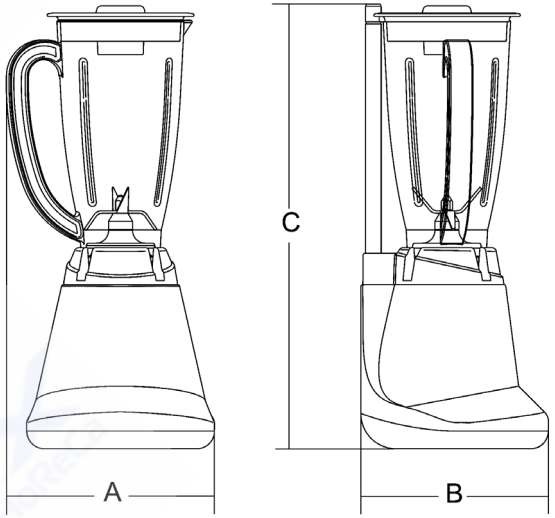


*ТАБЛ. № 1 – ГАБАРИТНІ **РОЗМІРИ ТА ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ***

Модель	**Змін.**	**Блендер на 1,5л**	**Блендер на 1,5л VV**
Двигун	Вт Лс	450/0,60	450/0,60
живлення	Одноф.	230V 50/60Hz F+N	230V 50/60Hz F+N
Оберти ножів	обор/л	16.000	11.000/16.000
Місткість **склянки**	л	1,5	1,5
A x B x C	мм	213x200x416	213x200x416
Вага нетто	кг	3	3
Ступінь шуму	дБ	80	80

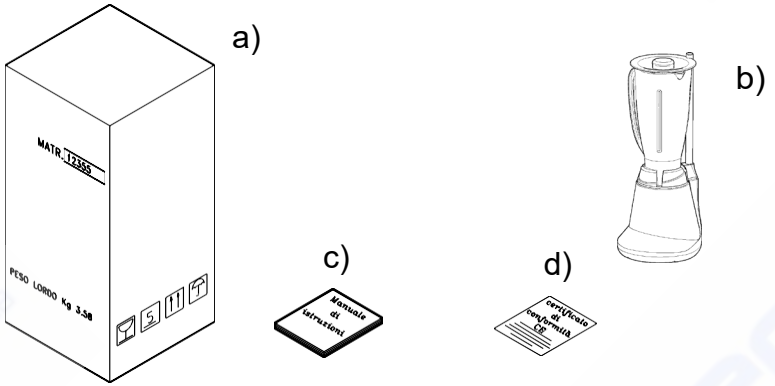
УВАГА! Електричні характеристики вказано на табличці, що прикріплена на задній стороні пристрою. Перед виконанням приєднання, ознайомтеся з **главою 4.2 "Електричне приєднання".**

ГЛАВА 3 - ОТРИМАННЯ ПРИСТРОЇ

3.1 - ВІДПРАВЛЕННЯ ПРИСТРОЇ (*див. РИС. №3*)

Блендер відправляється з наших складів ретельно упакованим, упаковка складається з:

а) зовнішня коробка із міцного картону з можливим заповненням;
б) будову;
в) цей посібник;
е) сертифікат відповідності РЄ.



МАЛ. № 3 – Опис упаковки

3.2 - КОНТРОЛЬ УПАКОВКИ ПРИ ОТРИМАННІ

При отриманні вантажу, якщо на ньому відсутні зовнішні пошкодження, Ви можете приступити до його розпакування, контролюючи, щоб усередині коробки був весь матеріал (*див. мал. №3*). Якщо при доставці вантажу, на ньому є сліди ударів, падінь або поганого звернення, необхідно повідомити про це перевізника і протягом 3 днів з дня здійснення поставки, що вказується в документах, скласти докладний звіт про можливі пошкодження пристрою.**Забороняється перевертати упаковку!** На момент перевезення, переконайтеся, що упаковка була міцно закріплена в 4 фундаментальних точках (підтримуючи її паралельно до підлоги).

3.3 - ВІДПРАВКА НА ПЕРЕРОБКУ УПАКОВКИ

Компоненти упаковки (картон, смугова пластмаса) є продуктами, що належать до твердих міських відходів, тому вони можуть легко перероблятися.

Якщо пристрій встановлюється в країнах, в яких існують особливі норми, відправляйте пакувальний матеріал на переробку відповідно до приписів чинних норм.