

ГЛ. 8 - ДЕМОНТАЖ

8.1 - ЗАВЕРШЕННЯ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Якщо з якихось причин потрібно вивести машину з експлуатації, переконайтеся, що її ніхто не зможе запустити: **треба від'єднати та обрізати електричний шнур.**

8.2 - УТИЛІЗАЦІЯ

Після виведення з експлуатації машину можна утилізувати. Для правильної утилізації машини звертатися до будь-якої кваліфікованої компанії в даній сфері. Звертати увагу на матеріали, застосовані для різних компонентів **(Див. гл.1 пара. 3.2).**

8.3 - RAEE Відходи електричного та електронного обладнання



Відповідно до ст.13 Законодавчої постанови № 151 від 25 липня 2005 р. "Виконання Директив 2002/95/ЄС, 2002/96/ЄС та 2003/108/ЄС щодо зниження застосування небезпечних речовин в електричних та електронних приладах, а також утилізації відходів".

Значок перекресленого бака для сміття на виробі або його упаковці вказує, що в кінці терміну служби продукт повинен збиратися окремо від інших відходів.

Роздільний збір цього виробу наприкінці його терміну служби організовано та ведеться виробником. Користувач, який бажає здати цей виріб, повинен звернутися до виробника і слідувати системі, яку він ввів для роздільного збору устаткування, що вийшло з ладу.

Відповідний роздільний збір та подальший напрямок виробу на природосумісну вторинну переробку, на обробку та в брукт сприяє уникненню негативних впливів на навколишнє середовище та на здоров'я людини, а також сприяє повторному використанню та переробці матеріалів, з яких виготовлено виріб.

Неправильна утилізація виробу його користувачем веде до застосування адміністративних санкцій, передбачених чинними нормами.

**СЕРВІСНИЙ ЦЕНТР
АВТОРИЗОВАНИЙ ДИЛЕР**

КЕРІВНИЦТВО З ВИКОРИСТАННЯ І ТЕХОБСЛУГОВУВАННЯ



**ПЛАНЕТАРНИЙ МІКСЕР
PLUTONE 7 PLUTONE 7 PLUS**

засобом.

Дежу і тримач інструментів слід мити гарячою водою і нейтральним засобом для чищення щоразу, коли вони не використовуються більше двох годин, або не рідше одного разу на день.

УВАГА! Жоден компонент планетарного міксера не підлягає очищенню в посудомийній машині.



Машинний вигляд

6.2.2 - загальне очищення NB.:

Від'єднати живлення

Миття корпусу машини може виконуватися нейтральним засобом для чищення і вологою ганчіркою. Необхідно часто полоскати ганчірку у теплій воді. Потім ретельно витерти усі частини.

ГЛ. 7 - ТЕХОБСЛУГОВУВАННЯ

7.1 - ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Перед виконанням будь-яких дій з технічного обслуговування необхідно: **від'єднати вилку від мережі живлення для повної ізоляції машини від іншого обладнання.**

7.2 - ШНУР ЖИВЛЕННЯ

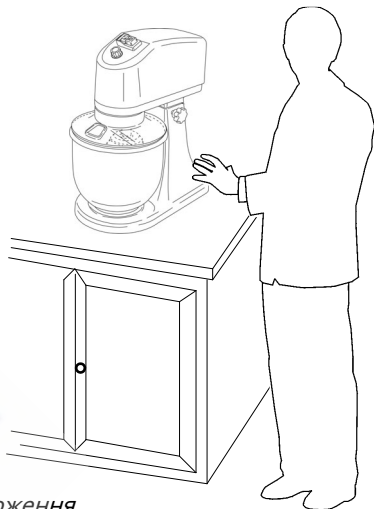
Періодично перевіряти стан зносу шнура та при необхідності звертатися до СЕРВІСНОГО ЦЕНТРУ для заміни.

7.3 - НАСАДКИ

Якщо насадки неправильно обробляють продукт, зверніться до СЕРВІСНОГО ЦЕНТРУ.

У жодному разі не тулитися до машини і не приймати таких положень, які ведуть до безпосереднього контакту з нею.

6. Запустити машину натисканням кнопки "I" і, при необхідності, збільшити швидкість обертання рукоятки перетворювача швидкості.
7. Наприкінці роботи привести рукоятку перетворювача швидкості у положення "0" і зупинити машину натисканням кнопки стоп "0".
8. Підняти робочу головку та акуратно зняти діжу.



Мал. п°7 - Правильне положення

ГЛ. 6 - ПЛАНОВЕ ОЧИЩЕННЯ

6.1 - ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

- Очищення машини є операцією, яку слід виконувати не рідше одного разу на день або, за потреби, частіше.
- Слід ретельно очищати всі частини машини, які знаходяться у прямому або непрямому контакті з харчовим продуктом, що обробляється.
- Не слід очищати машину гідроочисниками або струменями води, а лише водою та нейтральними засобами для чищення. Не користуйтеся інструментами, щітками та іншим, що може зашкодити поверхні машини.

Перед виконанням будь-яких дій щодо очищення необхідно:

- а) від'єднати вилку від мережі живлення для повної ізоляції машини від іншого обладнання;
- б) привести на "0" перетворювач швидкості.

6.2 - ПОРЯДОК ДІЙ З ОЧИЩЕННЯ МАШИНИ

6.2.1 - очищення інструментів та діжі

Для очищення тримача інструменту необхідно:

- а) зняти діжу з корпусу машини;
- б) зняти інструмент, звертаючи особливу **УВАГУ** на зіткнення з ножами.

Після зняття промити компоненти теплою водою та нейтральним чистящим

ВСТУП

- Даний посібник складено для надання клієнту всіх відомостей про машину та про пов'язані з нею норми, а також інструкцій щодо застосування та техобслуговування, що дозволяють якнайкраще експлуатувати прилад та зберігати його ефективність тривалий час.
- Справжнє керівництво має передаватися особам, відповідальним за застосування машини та її періодичне обслуговування.

ПЕРЕЛІК ГЛАВ

ГЛ. 1 - ВІДОМОСТІ ПРО МАШИНУ

стор 4

- 1.1 - ЗАГАЛЬНІ ЗАХОДИ ПОПЕРЕДЖЕННЯ
- 1.2 - ПОПЕРЕДНІ ПРИСТРОЇ НА МАШИНІ
 - 1.2.1 – механічні захисту
 - 1.2.2 – електричні захисту
- 1.3 - ОПИС МАШИНИ
 - 1.3.1 – загальний опис
 - 1.3.2 – конструкційні характеристики
 - 1.3.3 – склад машини

ГЛ. 2 - ТЕХНІЧНІ ДАНІ

стор 6

- 2.1 - РОЗМІРИ, ВАГА, ХАРАКТЕРИСТИКИ ...

ГЛ. 3 - ОТРИМАННЯ МАШИНИ

стор 7

- 3.1 - ВІДПРАВЛЕННЯ МАШИНИ
- 3.2 - ПЕРЕВІРКА УПАКОВКИ ПРИ ОТРИМАННІ
- 3.3 - УТИЛІЗАЦІЯ УПАКОВКИ

ГЛ. 4 - ВСТАНОВЛЕННЯ

стор 8

- 4.1 - РОЗМІЩЕННЯ МАШИНИ
- 4.2 - ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ МОНОФАЗИ
- 4.3 - ЕЛЕКТРИЧНА СХЕМА
 - 4.3.1 – Схема електричної системи
- 4.4 - ПЕРЕВІРКА РОБОТИ

ГЛ. 5 - ЗАСТОСУВАННЯ МАШИНИ

стор 9

- 5.1 - КЕРУВАННЯ
- 5.2 - ЗАВАНТАЖЕННЯ ПРОДУКТУ

ГЛ. 6 - ПЛАНОВЕ ОЧИЩЕННЯ

стор. 10

- 6.1 - ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ
- 6.2 - ПОРЯДОК ДІЙ З ОЧИЩЕННЯ МАШИНИ
 - 6.2.1 - очищення інструментів та діжі
 - 6.2.2 - загальне очищення

ГЛ. 7 - ТЕХОБСЛУГОВУВАННЯ

стор. 11

- 7.1 - ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ
- 7.2 - ШНУР ЖИВЛЕННЯ
- 7.3 - НОЖІ

ГЛ. 8 - ДЕМОНТАЖ

стор. 12

- 8.1 - ВИСНОВОК З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
- 8.2 - УТИЛІЗАЦІЯ
- 8.3 - РАЄЕ Відходи електричного та електронного обладнання

ГЛ. 1 - ВІДОМОСТІ ПРО МАШИНУ

1.1 - ЗАГАЛЬНІ ЗАХОДИ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Прилад повинен застосовуватися лише навченим персоналом, який повинен добре знати заходи щодо техніки безпеки з цього посібника.
- Якщо виконується ротація персоналу, вжити заходів щодо його своєчасного навчання.
- Перед виконанням будь-якої операції з очищення або технічного обслуговування відключити машину від електромережі.
- Під час виконання робіт з технічного обслуговування або очищення машини (зі знятими захистами) ретельно оцінити залишкові ризики.
- Під час технічного обслуговування або очищення концентруватися на поточних діях.

- Регулярно перевіряти стан шнура живлення. Пошкоджений або несправний шнур є серйозною небезпекою електричного характеру.

- Якщо прилад має несправність, рекомендується не користуватися ним і не намагатися його відремонтувати. Звернутися до сервісного центру.

Не використовуйте прилад для заморожених продуктів, продуктів з кістками або нехарчових продуктів.

-- Не намагайтеся опускати руки або інші предмети в діжу, коли машина перебуває у роботі.

- Виробник не несе жодної відповідальності у таких випадках:

- Втручання в машину з боку неавторизованого персоналу;

-- заміна компонентів на інші (**не оригінальні**);

- не дотримання інструкцій цього керівництва;

- Поверхні машини обробляються невідповідними продуктами.

1.2 - ПОПЕРЕДНІ ПРИСТРОЇ НА МАШИНІ

1.2.1 - механічний захист

Щодо захисту механічного характеру машина відповідає положенням директив **ЄЕС 2006/42**.

1.2.2 - електричні захисти

Щодо захисту електричного характеру машина відповідає положенням директив **ЄЕС 2006/95, 2004/108**.

На машині передбачений мікровимикач, який викликає її зупинку у разі підйому верхньої головки (див. мал. п^о1);

Незважаючи на оснащення приладу згідно з вимогами норм електричними та механічними захистами (як на етапі роботи, так і на етапі техобслуговування), існують **ЗАЛИШКОВІ РИЗИКИ**, які повністю не усунуті та наводяться у цьому посібнику під написом **УВАГА**. Вони стосуються безпеки ударів під час очищення машини та комплектуючих.

1.3 - ОПИС МАШИНИ

1.3.1 - загальний опис

Планетарний міксер розроблено та виконано нашою компанією з метою гомогенізації, емульсифікації, збивання харчових продуктів типу яєць, борошна, вершків та інших не особливо твердих та насичених. Прилад забезпечує:

- максимальну безпеку у застосуванні, очищенні та техобслуговуванні;

4.4 - ПЕРЕВІРКА РОБОТИ (Мал. п^о1)

Перед виконанням випробування приладу переконайтеся, що:

- робоча діжа (Мал. п^о1 - поз.4) добре встановлена на місці;
- насадка (Мал. п^о1 - поз.3) добре встановлена;
- усередині діжі відсутні незакріплені комплектуючі (Мал. п^о1 - поз.4);
- ґрати (Мал. п^о1 - поз.2) -представляють адекватний захист у робочій зоні.

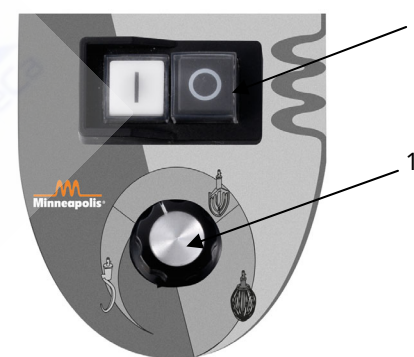
Порядок дій наступний:

1. Увімкнути планетарний міксер натисканням кнопки "I", потім натиснути кнопку "0".
2. Перевірити обертання насадки та змінити швидкість поворотом ручки регулятора (Мал. п^о6 - поз.1).
3. Переконайтесь, що при піднятті головки (Мал. п^о1 - поз.1) прилад припиняє роботу.

ГЛ. 5 - ЗАСТОСУВАННЯ МАШИНИ

5.1 - БЛОК КЕРУВАННЯ

Блок керування знаходиться на корпусі машини, як показано на наступному малюнку.



1 - регулятор швидкості
2 - вимикач 0/I

Мал. п^о6 - Положення команд

5.2 - ЗАВАНТАЖЕННЯ ПРОДУКТУ

Продукт, що обробляється, завантажується в діжу тільки при вимкненому двигуні. Звертати увагу на насадку.

NB: Не закладати тверді продукти!
Можливі добавки у процесі роботи слід виконувати
виключно при вимкненому двигуні.

Порядок дій наступний:

1. Підняти робочу голівку.
2. (**УВАГА**) Завантажити продукт в діжу, звертаючи увагу на насадку.
3. Переконайтесь, що діжа правильно вставлена.
4. Опустити робочу голівку у робоче положення.
5. Прийняти правильне положення, щоб уникнути нещасних випадків (див. рис. п^о7): тіло має бути перпендикулярно робочій поверхні, руки не повинні сильно натискати компоненти машини та перешкоджати їх руху.

ГЛ. 4 - ВСТАНОВЛЕННЯ

4.1 - РОЗМІЩЕННЯ МАШИНИ

Поверхня, на якій розміщується машина, повинна враховувати опорні розміри, зазначені в таблиці (див. гл. 2), і мати достатню ширину, бути добре врівноваженою, сухою, рівною, міцною, стабільною.

Також машина повинна розміщуватись у приміщенні з максимальною вологістю 75% без вмісту солей та діапазоном температури від +5°C до +35°C; у будь-якому разі, у таких приміщеннях, які не ведуть до несправності машини.

4.2 - ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ МОНОФАЗИ

Машина оснащена шнуром живлення перерізу 3x1,5 мм², довжиною 1,5 м та вилкою "SHUKO".

Підключити машину 230 Вольт 50 Гц із встановленням магнітотермічного диференціального вимикача 10А, - I = 0.03А. Переконайтесь, що система заземлення ідеально функціонує.

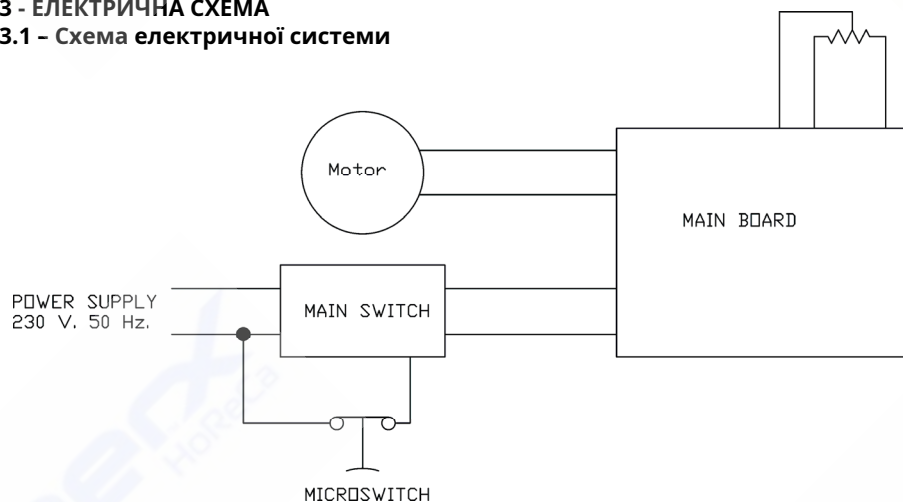
Перевірити, щоб дані на паспортній табличці (рис. п°4) відповідали даним у накладних та супровідних документах.



Мал. п°4 - Паспортна табличка - паспортний номер

4.3 - ЕЛЕКТРИЧНА СХЕМА

4.3.1 - Схема електричної системи



Мал. п°5 - Електрична схема

- максимальну гігієну завдяки ретельному підбору матеріалів, що стикаються з харчовими продуктами та за рахунок усунення гострих виступів у частинах машини, що стикаються з продуктом, для забезпечення простого та повного очищення та легкості демонтажу;
- максимальний вихід;
- міцність та стійкість всіх компонентів;
- максимальну безшумність;
- велику маневреність.

1.3.2 - конструкційні характеристики Планетарний міксер виконаний із наступних матеріалів:

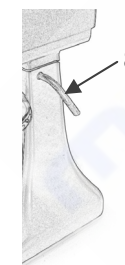
- корпус із пофарбованого алюмінію;
- легко знімається дежа з нержавіючої сталі;
- інструменти з нержавіючої сталі та алюмінію;
- захисні ґрати з хромованої сталі.

1.3.3 - склад машини Мал. п°1 -

Загальний вигляд машини



Mod. Plus



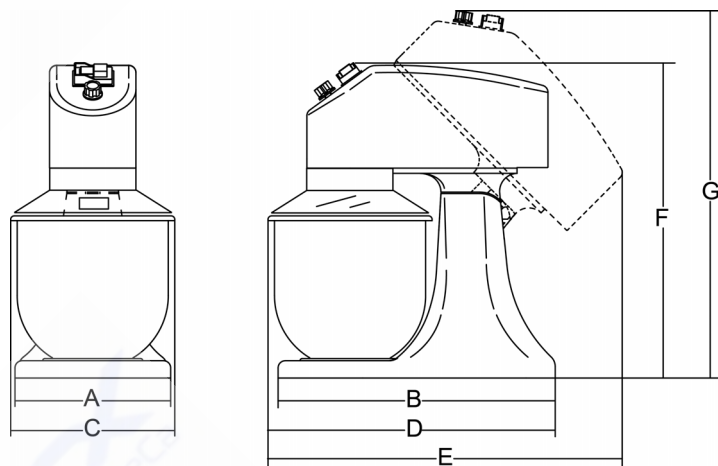
УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ:

- 1 Голова МІКСЕРУ
- 2 Захисна решітка
- 3 Віничок
- 4 Діжа
- 5 Основа
- 6 Лопатка
- 7 Спираль
- 8 Рукоятка фіксації голови
- 9 Вимикач 0/1
- 10 Регулятор швидкості

ГЛ. 2 - ТЕХНІЧНІ ДАНІ

2.1 - РОЗМІРИ, ВАГА, ХАРАКТЕРИСТИКИ ...

Мал. п°2 - Габаритні розміри



Модель	Од. змін.	7 л	7 л Plus
A x B	мм	220x285	220x285
C x D x F	мм	240x410x437	240x410x437
C x E x G	мм	240x450x510	240x450x510
Обсяг діжі	л	7	7
Оберти віничка	об/хв	75 - 660	75 - 660
Двигун	Вт	280	350
живлення		230 В/50 Гц	230 В/50 Гц
Вага нетто	кг	14,7	15
Ступінь шумності	дБ	-70	-70

УВАГА :Електричні характеристики, на які розрахована машина, вказані на табличці позаду машини. Перед виконанням підключення див.4.2 електричне підключення.

ГЛ. 3 - ОТРИМАННЯ МАШИНИ

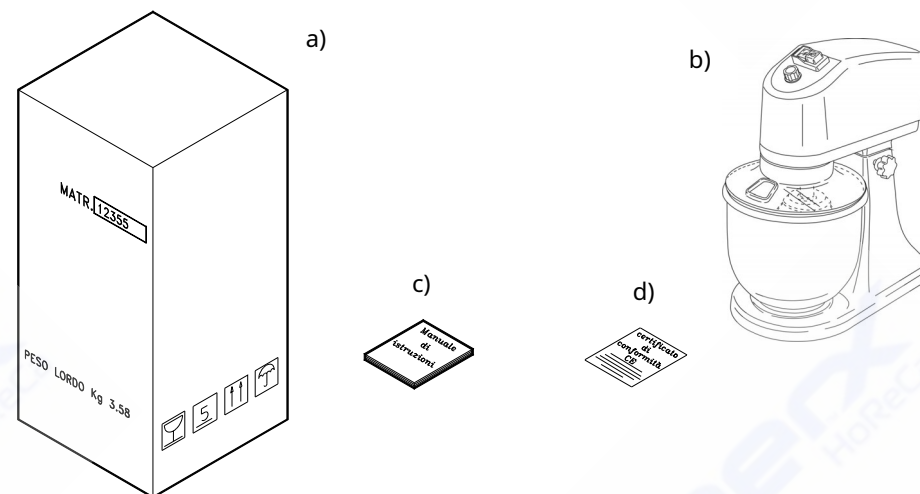
3.1 - ВІДПРАВЛЕННЯ МАШИНИ(див. рис. п°3)

Планетарний міксер вирушає з нашого складу ретельно упакованим. Упаковка складається з: а) зовнішнього короба з міцного картону;

б) машина;

с) керівництво з експлуатації;

д) сертифікат відповідностіСЕ.



Мал. п°3 - Опис упаковки

3.2 - ПЕРЕВІРКА УПАКОВКИ ПРИ ОТРИМАННІ

При отриманні вантажу, якщо він не має зовнішніх пошкоджень, виконати його відкриття та перевірити комплектність матеріалу (див. рис. п°3). Якщо в момент отримання вантаж має видимі пошкодження від ударів або падінь, необхідно вказати кур'єру на шкоду та протягом 3-х днів з дати доставки, зазначеної на документах, скласти точний звіт про можливу шкоду.**Не перевертати упаковку!!**При переміщенні переконайтеся, що упаковка міцно береться за4 основні точки (паралельно підлозі).

3.3 - УТИЛІЗАЦІЯ УПАКОВКИ

Компоненти упаковки (картон, пластикова стрічка) прирівнюються до твердих побутових відходів, тому можуть без проблем піддаватися утилізації. Якщо машина встановлюється в країнах з особливими нормами, утилізувати упаковку згідно з передбаченими чинними нормами.