

РОЗДІЛ. 8 - ДЕМОНТАЖ

8.1 - ВИВЕДЕННЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Якщо з будь-яких причин потрібно вивести машину з експлуатації, необхідно переконатися, що її ніхто не зможе запустити: **від'єднати та обрізати електричну проводку.**

8.2 - УТИЛІЗАЦІЯ

Після виведення з експлуатації машину можна утилізувати. Для правильної утилізації машини треба звертатися до будь-якої кваліфікованої компанії в даній сфері. Звертати увагу на матеріали, використані в різних компонентах (див. розділ. 1 пар. 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 сміттєвого бака на виробі або його упаковці вказує, що наприкінці терміну служби продукт повинен забиратися для сміття окремо від інших відходів.

Роздільний збір цього виробу в кінці його терміну служби має бути організований та ведеться виробником. Користувач, який бажає здати цей виріб, повинен звернутися до виробника і слідувати системі, яку він ввів для роздільного збору обладнання, що вийшло з ладу.

Відповідний роздільний збір та подальше направлення 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.

КЕРІВНИЦТВО ІЗ ВИКОРИСТАННЯ І ТЕХОБСЛУГОВУВАННЯ



Ed. 04/2021 - ver. 005

ПЛАНЕТАРНИЙ МІКСЕР 7Л

**СЕРВІСНИЙ ЦЕНТР
АВТОРИЗОВАНИЙ ДИЛЕР**

www.kiy-v.ua

засобом.

Діжа та тримач інструментів слід мити гарячою водою та 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 мийці в посудомийній машині.



МАЛ. №8 - Загальний вигляд машини

6.2.2 - загальне очищення

NB.: Від'єднати живлення

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

РОЗДІЛ. 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

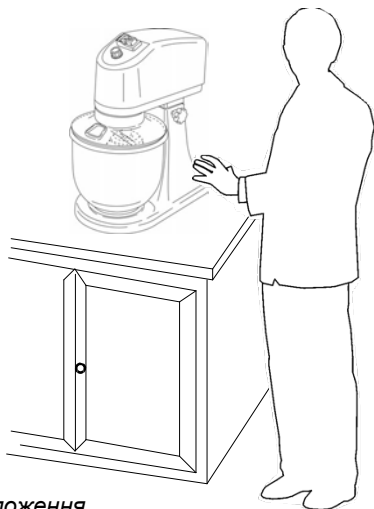
Періодично перевіряти стан зносу шнура та у разі необхідності звертатися до СЕРВІСНОГО ЦЕНТРУ для заміни.

7.3 - ІНСТРУМЕНТИ

Якщо інструменти неправильно обробляють продукт, зверніться до СЕРВІСНОГО ЦЕНТРУ.

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

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



МАЛ. №7 - Правильне положення

РОЗДІЛ. 6 - ПЛАНОВЕ ОЧИЩЕННЯ

6.1 - ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

- Очищення машини є операцією, яку слід виконувати не рідше одного разу на день або, у разі необхідності, 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 користуватися інструментами, щітками та іншим, що може зашкодити поверхні машини.

Перед виконанням будь-яких дій з очищення необхідно:

- а) від'єднати вилку від мережі живлення для повної ізоляції машини від іншого обладнання;
- б) привести на "0" регулювання 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 дотик з ножами.

Після зняття промити компоненти теплою водою та нейтральним очисним

ВСТУП

- Цей посібник складено для надання клієнту всіх відомостей про машину та про пов'язані з нею норми, а також інструкцій із застосування та техобслуговування, що дозволяють найкращим чином експлуатувати прилад та зберігати його ефективність тривалий час.
- Цей посібник повинен передаватися особам, відповідальним за застосування машини та її періодичне обслуговування.

ПЕРЕЛІК РОЗДІЛІВ

Р. 1 - ВІДОМОСТІ ПРО МАШИНУ	ст. 4
1.1 - ЗАГАЛЬНІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ	
1.2 - ЗАПОБІЖНІ ПРИСТРОЇ НА МАШИНІ	
1.2.1 – механічний захист	
1.2.2 – електричний захист	
1.3 - ОПИС МАШИНИ	
1.3.1 – загальний опис	
1.3.2 – конструкційні характеристики	
1.3.3 – склад машини	
Р. 2 - ТЕХНІЧНІ ДАНІ	ст. 6
2.1 - РОЗМІРИ, ВАГА, ХАРАКТЕРИСТИКИ ...	
Р. 3 - ОТРИМАННЯ МАШИНИ	ст. 7
3.1 - ВІДПРАВЛЕННЯ МАШИНИ	
3.2 - ПЕРЕВІРКА УПАКОВКИ ПРИ ОТРИМАННІ	
3.3 - УТИЛІЗАЦІЯ УПАКОВКИ	
Р. 4 - ВСТАНОВЛЕННЯ	ст. 8
4.1 - РОЗМІЩЕННЯ МАШИНИ	
4.2 - ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ МОНОФАЗИ	
4.3 - ЕЛЕКТРИЧНА СХЕМА	
4.3.1 – Схема електричної системи	
4.4 - ПЕРЕВІРКА РОБОТИ	
Р. 5 - ЗАСТОСУВАННЯ МАШИНИ	ст. 9
5.1 - ПРИЛАДИ КЕРУВАННЯ	
5.2 - ЗАВАНТАЖЕННЯ ПРОДУКТУ	
Р. 6 - ПЛАНОВЕ ОЧИЩЕННЯ	ст. 10
6.1 - ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ	
6.2 - ПОРЯДОК ДІЙ З ОЧИЩЕННЯ МАШИНИ	
6.2.1 - очищення інструментів та діжі	
6.2.2 - загальне очищення	
Р. 7 - ТЕХОБСЛУГОВУВАННЯ	ст. 11
7.1 - ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ	
7.2 - ШНУР ЖИВЛЕННЯ	
7.3 – НОЖІ	
Р. 8 - ДЕМОНТАЖ	ст. 12
8.1 - ВИВЕДЕННЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ	
8.2 - УТИЛІЗАЦІЯ	
8.3 - РАЄЕ Відходи електричного та електронного обладнання	

РОЗДІЛ. 1 - ВІДОМОСТІ ПРО МАШИНУ

1.1 - ЗАГАЛЬНІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Прилад повинен застосовуватися лише кваліфікованим персоналом, який повинен добре знати заходи з 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 приладами захисту) ретельно оцінити залишкові ризики.
- Під час технічного обслуговування або очищення концентруватись 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 використовувати прилад для заморожених продуктів, продуктів з кістками або нехарчових продуктів.
- Не намагайтеся опускати руки або інші предмети в діжу, коли машина працює.
- Виробник не несе жодної відповідальності у таких випадках:
 - ⇒ втручання у роботу машини з боку неавторизованого персоналу;
 - ⇒ заміна компонентів на інші **не оригінальні**;
 - ⇒ **не дотримуються** інструкції з цього посібника **ретельно**;
 - ⇒ поверхні машини обробляються невідповідними засобами.

1.2 - ЗАПОБІЖНІ ПРИСТРОЇ НА МАШИНІ

1.2.1 - механічний захист

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

1.2.2 - електричний захист

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

На машині передбачено мікровимикач, який викликає її зупинку у разі підйому верхньої головки (див. мал. №1);

Незважаючи на оснащення приладу відповідно до вимог та норм електричними та механічними захистами (як на етапі роботи, так і на етапі техобслуговування), існують **ЗАЛИШКОВІ РИЗИКИ**, які повністю не усунуті і наводяться в 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 використанні, очищенні та техобслуговуванні;

4.4 - ПЕРЕВІРКА РОБОТИ (мал. №1)

Перед виконанням випробування приладу переконайтеся, що:

- робоча діжа (мал. №1 - поз.4) добре встановлена на місці;
- Інструмент (мал. №1 - поз.3) добре встановлений;
- усередині діжі відсутні незакріплені комплектуючі (мал. № 1 - поз.4);
- решітка (мал. №1 - поз.2) надає адекватний захист у робочій зоні.

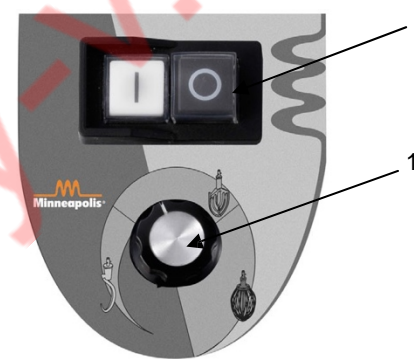
Порядок дій наступний:

1. Увімкнути планетарний міксер натисканням кнопки "I", потім натиснути кнопку "0".
2. Перевірити обертання інструменту та змінити швидкість поворотом рукоятки регулятора (мал. №6 – поз.1).
3. Переконайтеся, що при піднятті головки (мал. №1 - поз.1) прилад припиняє роботу.

РОЗДІЛ. 5 - ЗАСТОСУВАННЯ МАШИНИ

5.1 – ПРИЛАДИ КЕРУВАННЯ

Прилади керування знаходяться на корпусі машини, як представлено на наступному малюнку.



1 - регулятор швидкості
2 - вимикач 0/I

мал. №6 - Положення команд

5.2 - ЗАВАНТАЖЕННЯ ПРОДУКТУ

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

Н.В.: Не закладати тверді продукти!

Можливі добавки у процесі роботи слід виконувати тільки якщо вимкнено двигун.

Порядок дій наступний:

1. Підняти робочу головку.
2. (**УВАГА**) завантажити продукт у діжу, звертаючи увагу на інструменти.
3. Переконайтесь, що діжа правильно вставлена.
4. Опустити робочу головку у робоче положення.
5. Зайняти правильне положення, щоб уникнути нещасних випадків (див. мал. №7): тіло має бути перпендикулярно робочій поверхні, руки не повинні чинити зусилля на компоненти машини та перешкоджати її руху.

РОЗДІЛ. 4 - ВСТАНОВЛЕННЯ

4.1 - РОЗМІЩЕННЯ МАШИНИ

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

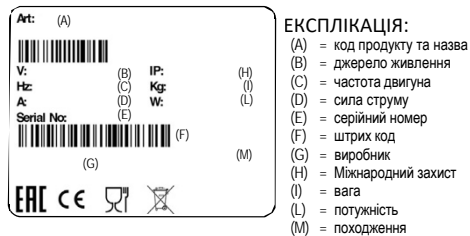
Також машина повинна розміщуватися у приміщенні з максимальною вологістю 75% без вмісту солей та діапазоном температури від +5°C до +35°C; у будь-якому випадку, у таких приміщеннях, які НЕ ведуть до несправності машини.

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, $\Delta I = 0.03A$. Переконайтесь, що система заземлення ідеально функціонує.

Перевірити, щоб дані на паспортній табличці (мал. №4) відповідали даним у накладних та супровідних документах.



мал. №4 - Паспортна табличка – паспортний номер

- максимальну гігієну завдяки ретельному підбору матеріалів, що контактують з харчовими продуктами та за рахунок усунення гострих виступів у частинах машини, що контактують 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 фарбованого алюмінію;

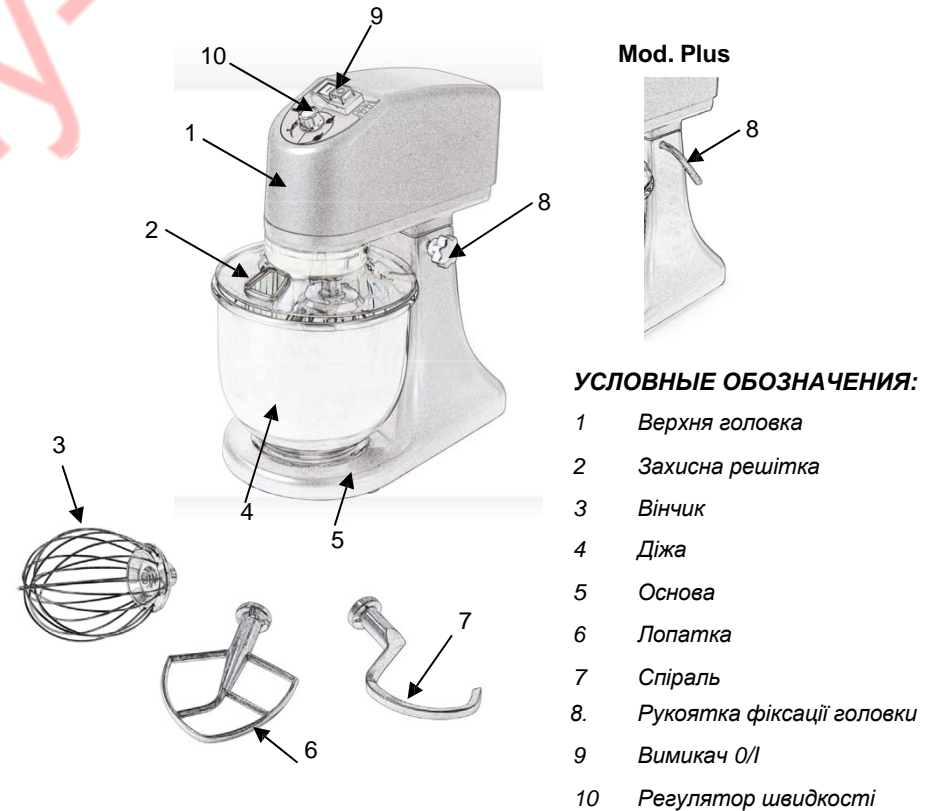
- діжа, що легко знімається з нержавіючої сталі;

- інструменти з нержавіючої сталі та алюмінію;

- захисна решітка з хромованої сталі.

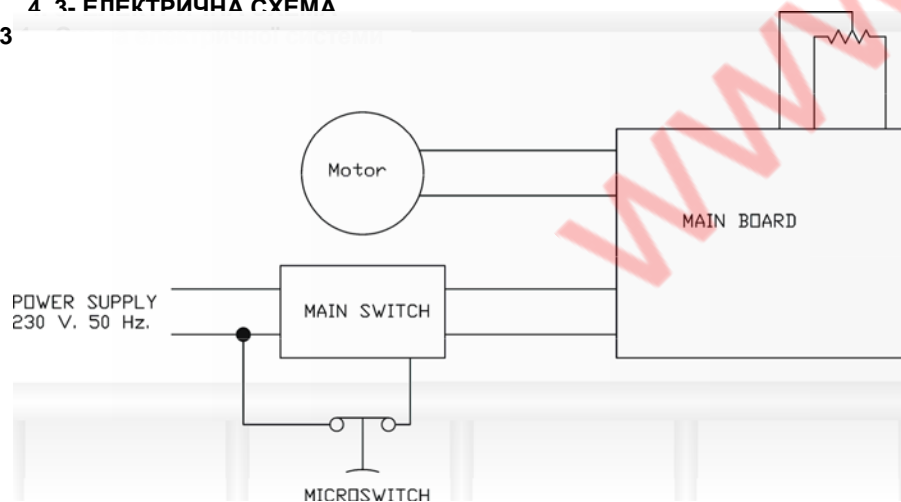
1.3.3 - склад машини

Мал. №1 - Загальний вигляд машини



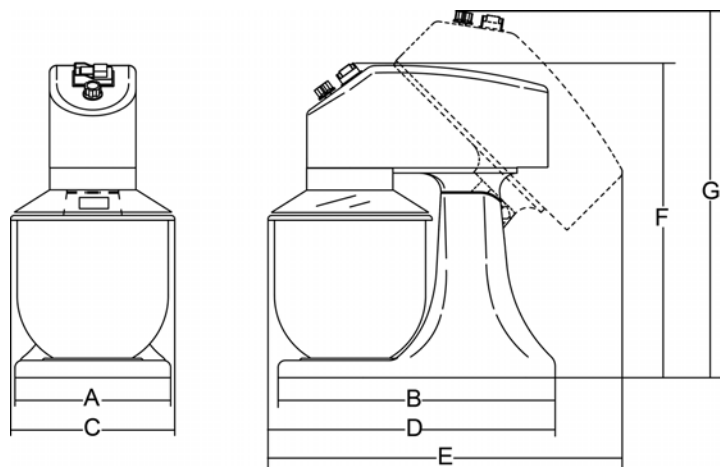
4.3. ЕЛЕКТРИЧНА СХЕМА

4.3



МАЛ. №5 - Електрична схема

РОЗДІЛ. 2 - ТЕХНІЧНІ ДАНІ
2.1 - РОЗМІРИ, ВАГА, ХАРАКТЕРИСТИКИ ...
 МАЛ. № 2 - габаритні розміри



Модель	Од. вим.	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
Об'єм діжі	л	7	7
Оберти вінчика	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

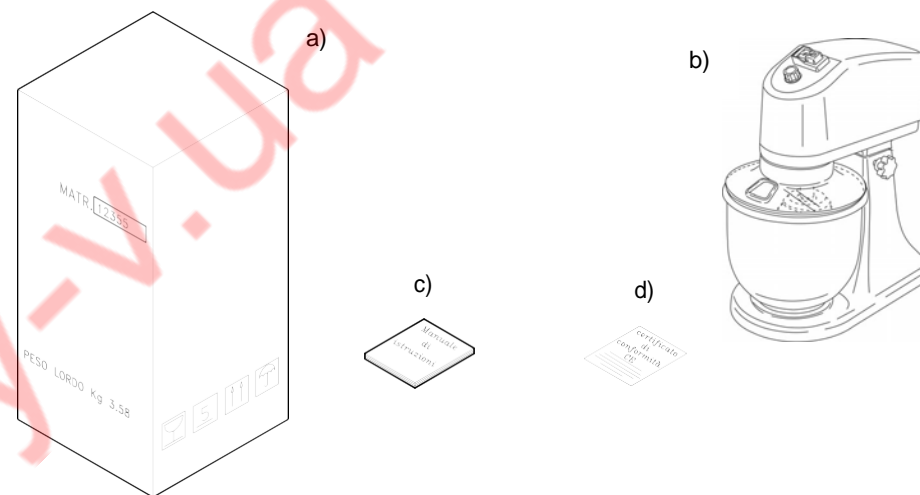
УВАГА: Електричні характеристики, на які розрахована машина, вказані на таблиці позаду машини. Перед виконанням підключення див. 4.2 електричне підключення.

РОЗДІЛ. 3 - ОТРИМАННЯ МАШИНИ

3.1 - ВІДПРАВЛЕННЯ МАШИНИ (див. мал. №3)

Планетарний міксер вирушає з нашого складу ретельно упакованим. Упаковка складається з:

- a) зовнішня коробка з міцного картону;
- b) прилад;
- c) справжня інструкція;
- d) сертифікат відповідності СЕ.



МАЛ. № 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. мал. №3). Якщо у момент отримання вантаж має видимі пошкодження від ударів або падінь, необхідно вказати кур'єру на шкоду та протягом 3-х днів з дати доставки, позначеної на документах, скласти точний звіт про можливу шкоду. **Та не перевертати упаковку!!** При переміщенні переконайтеся, що упаковка міцно береться за 4 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 необхідно згідно з передбаченими чинними нормами.