

РОЗДІЛ 8 – ПЕРЕРОБКА

8.1 - ВИВЕДЕННЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Якщо з будь-яких причин Ви вирішите не використовувати пристрій – Переконайтеся, що ви від'єднали його від джерела живлення

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 під час виробництва електричної та електронної апаратури, а також про утилізацію відходів.

Позначення перекресленої сміттевої скриньки, що є на апаратурі або на її 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 позбутися цього обладнання має зв'язатися з виробником та виконувати відповідні пункти розробленої методики утилізації.

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.

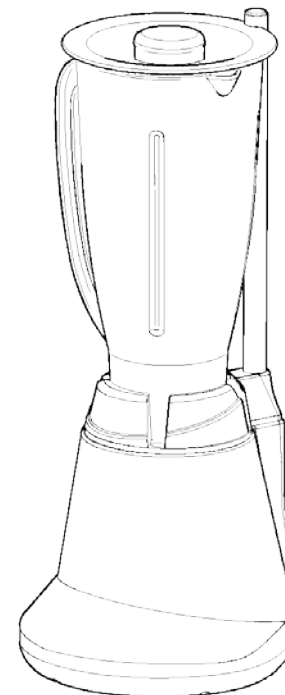
Неправильно виконана утилізація продукції з боку користувача може мати адміністративні наслідки, що передбачені чинним законодавством.



**ЦЕНТР З НАВАННЯ
ТЕХНІЧНОЇ ДОПОМОГИ**

**УПОВНОВАЖЕНИЙ
ЦЕНТР ПРОДАЖУ**

КЕРІВНИЦТВО З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ТА ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ



Ed. 09.2016

Блендер на 1,5 л.

ПЕРЕДМОВА

- Цей посібник було створено для надання клієнту всієї інформації щодо пристрою, пов'язаних з ним норм, а також інструкції з експлуатації та технічного обслуговування, які дозволяють використовувати його якнайкраще, підтримуючи повну ефективність протягом усього часу експлуатації механізму.
- Цей посібник повинен зберігатися у осіб, які займаються використанням пристрою та його періодичним технічним обслуговуванням.

ЗМІСТ РОЗДЛІВ

РОЗДІЛ 1 – ІНФОРМАЦІЯ ПРО ПРИСТРІЙ	ст. 4
1.1 - ЗАГАЛЬНІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ	
1.2 - ЗАХИСНІ ПРИСТРОЇ, ВСТАНОВЛЕНІ НА ПРИЛАДІ	
1.2.1 - Механічні захисні пристрої	
1.2.2 - Електричні захисні пристрої	
1.3 - ОПИС ПРИСТРОЮ	
1.3.1 - Загальний опис	
1.3.2 - Конструкційні характеристики	
1.3.3 - Складові частини пристрою	
РОЗДІЛ 2 - ТЕХНІЧНІ ДАНІ	ст. 6
2.1 - ГАБАРИТНІ РОЗМІРИ, ВАГА, ХАРАКТЕРИСТИКИ ...	
РОЗДІЛ 3 – ОТРИМАННЯ ПРИСТРОЇ	ст. 7
3.1 - ВІДПРАВЛЕННЯ ПРИСТРОЇ	
3.2 - КОНТРОЛЬ УПАКОВКИ ПІСЛЯ ОТРИМАННЯ	
3.3 - ВІДПРАВКА УПАКОВКИ НА ПЕРЕРОВКУ	
РОЗДІЛ 4 - ВСТАНОВЛЕННЯ	ст. 8
4.1 - РОЗМІЩЕННЯ ПРИСТРОЮ	
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	
РОЗДІЛ 5 – ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИСТРОЇ	ст. 9
5.1 - КОМАНДИ	
5.2 - ЗАВАНТАЖЕННЯ ПРОДУКТУ	
РОЗДІЛ 6 – ПОТОЧНЕ ОЧИЩЕННЯ	ст. 10
6.1 - ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ	
6.2 - ПРОЦЕДУРА ДЛЯ ОЧИЩЕННЯ ПРИСТРОЮ	

6.2 - ПРОЦЕДУРА ДЛЯ 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.

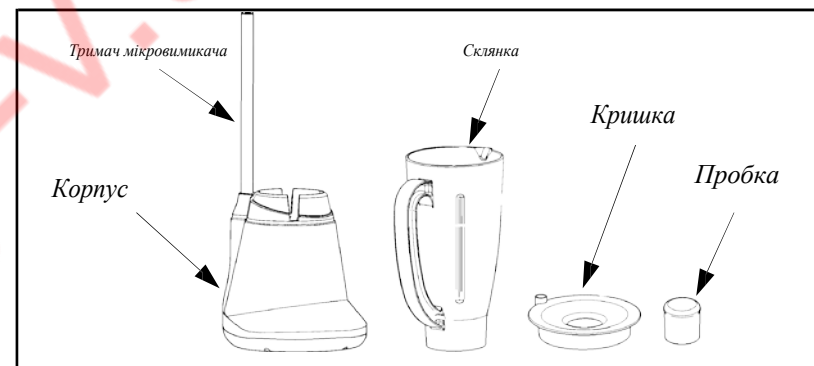
6.2.2 - Загальне очищення (див. МАЛ. № 10)

ПРИМІТКА: *Від'єднайте провід струму.*

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 операцій, ретельно осушіть усі деталі.



МАЛ. № 10 – Розібраний пристрій для очищення

РОЗДІЛ 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.**

7.2 – СТРУМОПРОВІДНИЙ ШНУР

Періодично контролюйте стан зносу шнура і у разі необхідності зв'яжіться з ЦЕНТРОМ НАДАННЯ ТЕХНІЧНОЇ ДОПОМОГИ для його заміни.

7.3 - НОЖІ

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

4. займіть правильне положення для запобігання нещасним випадкам (див. мал. № 9): тіло має бути перпендикулярно робочій поверхні. **Забороняється тулитися до пристрою. Необхідно уникати положень, які призводять до прямого контакту з пристроєм, якщо є необхідність - використовуйте ручку склянки.**
5. запустіть у дію пристрій, натиснувши кнопку «I» і, якщо необхідно, збільшіть швидкість, повернувши регулятор варіатора швидкості; у випадках надмірної вібрації склянки, стабілізуйте її за допомогою ручки склянки.
6. введіть через отвір у кришці можливі добавки продукту під час обробки;
7. після завершення обробки, зупиніть пристрій, натиснувши кнопку зупинки «0»;
8. обережно вийміть склянку;
 - **забороняється пересувати пристрій, коли вимикач не знаходиться в положенні «0» (вимк.) і коли вилка не вимкнена з мережі.**



МАЛ. № 9 – Правильне положення

РОЗДІЛ 6 – ПОТОЧНЕ ОЧИЩЕННЯ

6.1 - ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ

- Очищення пристрою – це операція, яка повинна виконуватися не рідше одного разу на день або, за потреби, частіше.
- Очищення всіх частин пристрою, які вступають у прямиий або непрямий контакт з харчовими продуктами, що нарізаються, має бути надзвичайно ретельним.
- Забороняється мити пристрій гідралічними установками або потоками води, його можна очищати водою та нейтральними миючими засобами. Забороняється використання інструментів, щіток та інших предметів, які можуть зашкодити 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.

- 6.2.1 - Очищення склянки
- 6.2.2 - Загальне очищення

РОЗДІЛ 7 - ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

- 7.1 - ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ
- 7.2 - СТРУМОПРОВІДНИЙ ШНУР
- 7.3 - НОЖІ

ст. 11

РОЗДІЛ 8 – ПЕРЕРОБКА

- 8.1 - ВИВЕДЕННЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
- 8.2 - Відходи електричного та електронного обладнання

ст. 12

РОЗДІЛ 1 – ІНФОРМАЦІЯ ПРО ПРИСТРОЇ

1.1 - ЗАГАЛЬНІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Цей пристрій повинен використовуватися тільки навченим 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 пристрій від електричної мережі.
- Коли виконуються операції з технічного обслуговування пристрою або очищення (і тому усуваються захисні пристрої) необхідно уважно оцінити залишковий ризик.
- Під час виконання технічного обслуговування або очищення, необхідно повністю сконцентрувати увагу на операції, що здійснюється.
- Регулярно контролюйте стан шнура; зношений або пошкоджений провід є великою небезпекою електричного характеру.
- Якщо пристрій має 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 в положенні «0» (вимк.) і коли вилка у мережі.
- Виробник не несе відповідальності у таких випадках:
 - ⇒ пристрій був розкритий неуповноваженим персоналом;
 - ⇒ компоненти були замінені на несправжні запасні частини;
 - ⇒ не були повністю дотримані інструкції, що містяться у цьому керівництві;
 - ⇒ поверхні пристрою були оброблені невідповідними засобами.

1.2 - ЗАХИСНІ ПРИСТРОЇ, ВСТАНОВЛЕНІ НА ПРИЛАДІ

1.2.1 - Механічні захисні пристрої

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 пристрої

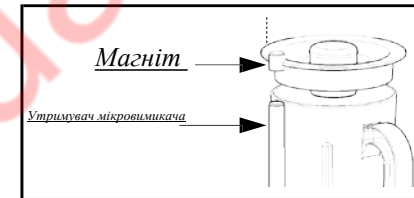
Щодо захисних пристроїв електричного характеру, пристрій, описаний у цьому посібнику, відповідає директиві СЕЕ 2006/95, 2004/108 та нормам СЕЕ EN 60335-1, EN 55014.

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, якщо він присутній;
3. проконтролюйте, щоб при видаленні кришки апарат зупинив функціонування;
4. після завершення помістіть вимикач у положення зупинки «0».

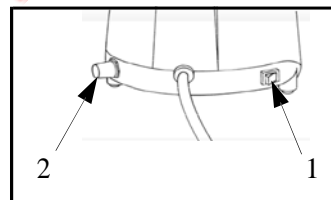


МАЛ. № 7 - Правильне положення кришки

РОЗДІЛ 5 - ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИСТРОЮ

5.1 - КОМАНДИ

Команди розташовані на корпусі пристрою, як показано нижче.



1. Вимикач з важелем: положення ходу «I» положення зупинки «0»
2. Варіатор швидкості (в мод.

МАЛ. № 8 – Розташування команд

5.2 - Навантаження на продукт _ "УВАГА!" _

Продукти, які потрібно взбіти, повинні бути подрібнені. Вони завантажуються в склянку лише тоді, коли двигун вимкнено, звертаючи увагу на ножі.

ПРИМІТКА: Заборонено використовувати продукти з кістками, насінням тощо. Під час обробки можливі добавки повинні бути введені виключно через отвір у трафіку (нос. 2 – МАЛ. № 1).

Потрібно виконати наступну процедуру:

1. Вийміть кришку зі склянки;
2. (УВАГА) покладіть продукт у склянку, звертаючи увагу на ножі, якщо продукти занадто великі, подрібніть їх подрібнити вручну;
3. Переконайтесь, що кришка знаходиться у правильному положенні, звертаючи увагу на положення опори мікровимикача, який, щоб забезпечити функціонування блендера, повинно дотримуватися радіуса магніту, як показано МАЛ. № 7;

РОЗДІЛ 4 – ВСТАНОВЛЕННЯ

4.1 - Розташування пристрою

Поверхня, на якій розташований пристрій, повинна відповідати опорним розмірам, зазначеним у табл. 1 (відповідно до моделі). Таким чином, вона має бути досить просторною, сухою, гладкою, довговічною, стабільною.

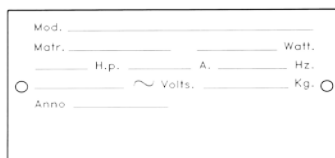
Крім того, пристрій може бути в середовищі з макс. вмістом вологи 75%, і при температурі +5 ° С до +35 ° С; У будь-якому випадку, пристрій може бути в середовищі, що не призводить до поганого функціонування.

4.2 - Однофазне електричне з'єднання

Блендер постачається з дротом з секцією 3x1,5 мм2; 1,5 м і виделкою «SCHUKO».

Приєднайте прилад в 230 вольт і 50 Гц, вставляючи диференціальний магнітотермальний перемикач в 10 А, $\Delta I = 0.03A$. Потрібно перевірити, щоб заземлюючий пристрій працював добре.

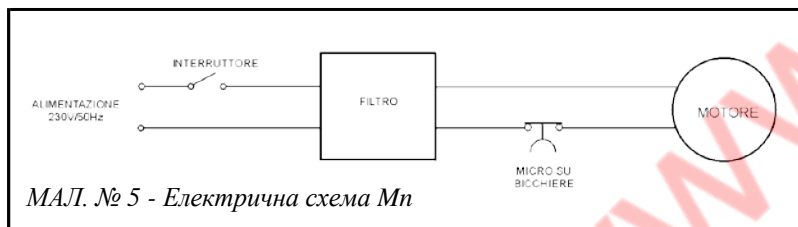
Крім того проконтролюйте, що дані, зазначені на технічній табличці (мал. № 4), відповідають даним, зазначеним у документах для постачання та у супровідних документах.



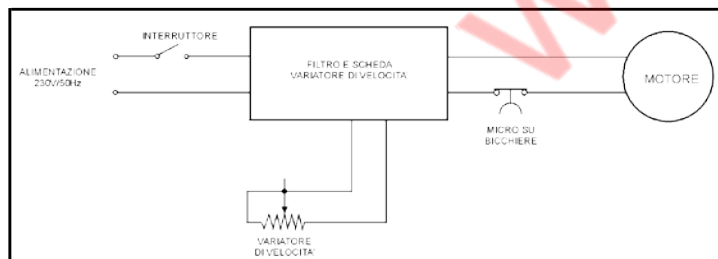
МАЛ №4 - Технічна табличка - паспортна табличка

4.3 - ЕЛЕКТРИЧНА СХЕМА

4.3.1 - Однофазна електрична схема приладу



4.3.2 - Однофазна електрична схема приладу з варіатором швидкості



МАЛ. № 6 – Електрична схема Мп з варіатором швидкості

очищення та технічного обслуговування), існують **ЗАЛИШКОВІ РИЗИКИ** які неможливо повністю усунути, в даному посібнику вони виділяються за допомогою слова **УВАГА**. Вони стосуються небезпеки нанесення порізів, що може статися під час операцій з ножами під час завантаження продукту та під час очищення та заточування ножів.

1.3 - Опис пристрою

1.3.1 – Загальний опис

Блендер був розроблений та виготовлений нашою компанією для виконання операцій для різання, подрібнення та збивання їжі (фруктів та овочів) і з гарантією:

- максимальна безпека експлуатації, очищення та обслуговування;
- Максимальна гігієна, яка досягається завдяки ретельному вибору матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, і через видалення кутів на частинах пристрою, що контактують з продуктами, для її повного очищення, а також легкість під час демонтажу;
- Максимальна продуктивність, завдяки ексклюзивній системі з чотирма ножами;
- сила та стабільність усіх компонентів;
- Максимальна безшумність;
- Велика простота у використанні.

1.3.2 – Структурні характеристики

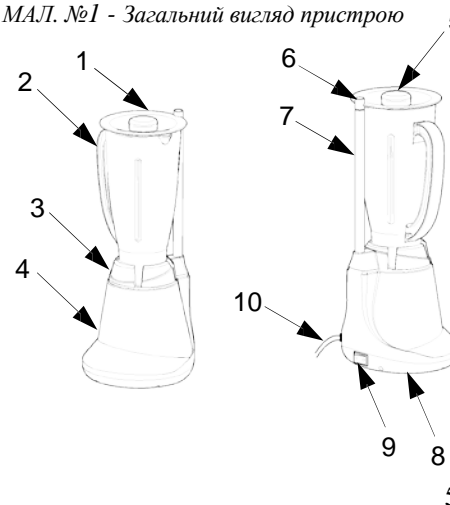
Корпус з ABS, гумовою кришкою та пробкою з лексана.

Ножи виготовлені зі сталі, що використовуються для ножів (AISI 420). Вони дозволяють виконати операції для різання, подрібнення та взбиття без необхідності заміни інструментів.

Градуїрована склянка з лексана має ручку для забезпечення простоти у використанні та легкості руху.

1.3.3 - Склад пристрою

МАЛ. №1 - Загальний вигляд пристрою



УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ:

- 1 - Кришка
- 2 - Склянка
- 3 - Опора склянки
- 4 - Корпус
- 5 - Пробка
- 6 – Мікрвимикач на кришці
- 7 - Опора мікрвимикача
- 8 - Нижнє покриття
- 9 – Вимикач 0/1
- 10 – Струмopровідний шнур

РОЗДІЛ 2 - ТЕХНІЧНІ ДАНІ

2.1 - Загальні розміри, вага, характеристики ...

МАЛ. № 2 – Малюнки габаритних розмірів

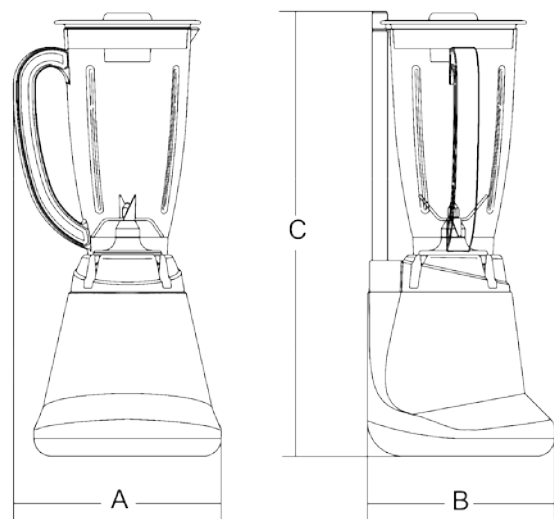


ТАБЛ. № 1 – Розміри розмірів та технічні характеристики

Модель	Вим.	Блендер на 1,5 л.	Блендер на 1,5 л. 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
Ємність склянки	л	1,5	1,5
А x В x С	мм	213x200x416	213x200x416
Вага нетто	кг	3	3
Ступінь шуму	дБ	80	80

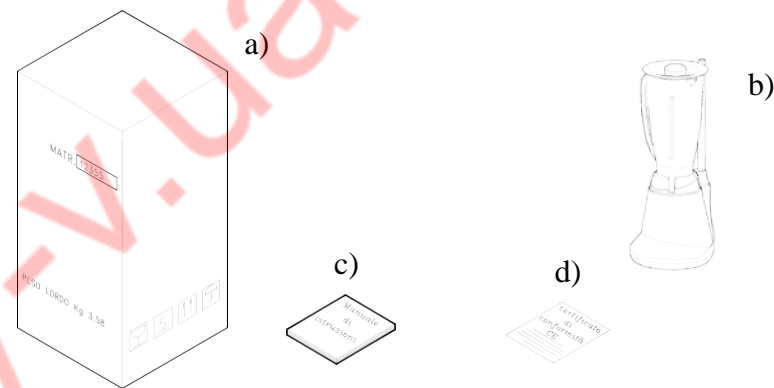
УВАГА! Електричні характеристики пристрою вказані на пластині, прикріпленій на задній частині приладу. Перед з'єднанням перегляньте розділ 4.2 «Електричне з'єднання».

РОЗДІЛ 3 - ОТРИМАННЯ ПРИСТРОЮ

3.1 - Надсилання пристрою (див. МАЛ. № 3)

Блендер надсилається з наших складів ретельно упаковано, упаковка складається з:

- зовнішня коробка з міцного картону з можливим наповненням;
- пристрій;
- керівництво;
- Сертифікат відповідності СЕ.



МАЛ. № 3 – Опис упаковки

3.2 – Контроль упаковки після отримання

Після отримання вантажу, якщо на ньому немає зовнішніх пошкоджень, ви можете почати його розпакувати, контролюючи, що весь матеріал знаходиться всередині коробки (див. МАЛ. № 3). Якщо під час доставки вантажу є сліди ударів, падіння або неналежного поводження, необхідно повідомити перевізника про це і протягом 3 днів з дати доставки, що вказується в документах, складіть детальний звіт про можливе пошкодження пристрою. **Заборонено перевертати упаковку!** На момент транспортування переконайтеся, що упаковка була міцно зафіксована в 4 фундаментальних точках (підтримуючи її паралельно підлозі).

3.3 - Надіслати упаковки для переробки

Компоненти упаковки (картонні, смугові пластмаси) - це продукція, що пов'язана з твердими міськими відходами, тому їх можна легко переробити.

Якщо пристрій встановлений у країнах, в яких є спеціальні стандарти, надсилайте пакувальний матеріал для обробки відповідно до вимог існуючих норм.