

ГЛАВА 8 – ПЕРЕРАБОТКА

8.1 - ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Если по каким-либо причинам Вы решите не работать на устройстве, удостоверьтесь, что им не смогут воспользоваться другие лица: **отсоедините электрические соединения.**



8.2 - Отходы электрических и электронного оборудования

В соответствии со ст. 13 Закона от 25 июля 2005 № 151 «Воплощение Директив 2002/95/СЕ, 2002/96/СЕ и 2003/108/СЕ в отношении снижения уровня опасных веществ, используемых при производстве электрической и электронной аппаратуры, а также об утилизации отходов»

Обозначение перечеркнутого мусорного ящика, имеющееся на аппаратуре или на ее упаковке, указывает, что данная продукция по истечению своего срока назначения, должна утилизироваться отдельно от прочих отходов.

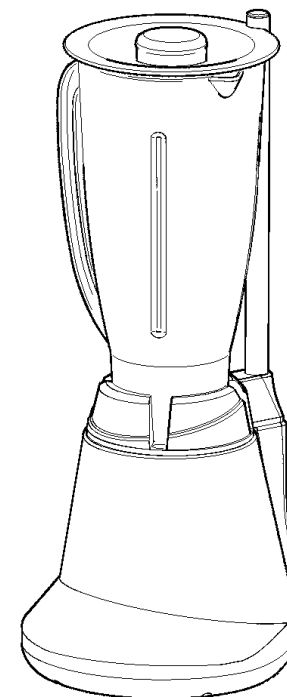
Утилизация данного оборудования по истечению срока службы производится фирмой-изготовителем. Пользователь, желающий освободиться от данного оборудования, должен связаться с производителем и следовать используемой им методике в деле утилизации отслужившего свой срок оборудования.

Правильно выполняемая утилизация неиспользуемого более оборудования, его отправка для повторной переработки материалов и экологически правильной утилизации позволяет избежать отрицательного воздействия на окружающую среду и на здоровье человека и способствует повторному использованию и/или рекуперации материалов, из которых изготовлена данная аппаратура.

Неправильно выполненная утилизация продукции со стороны пользователя подлежит административным взысканиям, предусмотренным действующим законодательством.

**ЦЕНТР ПО ОКАЗАНИЮ
ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОМОЩИ
УПОЛНОМОЧЕННЫЙ
ЦЕНТР ПРОДАЖИ**

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ



Ed. 09.2016

Блендер на 1,5 л.

ПРЕДИСЛОВИЕ

- Настоящее руководство было создано для предоставления клиенту всей информации по устройству, по связанным с ним нормам, а также инструкции по эксплуатации и техническому обслуживанию, которые позволяют использовать его наилучшим способом, поддерживая полную эффективность в течение всего времени использования механизма.
- Данное руководство должно храниться у лиц, которые занимаются использованием устройства и его периодическим техническим обслуживанием.

СОДЕРЖАНИЕ ГЛАВ

ГЛАВА 1 – ИНФОРМАЦИЯ ОБ УСТРОЙСТВЕ	стр. 4
1.1 - ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	
1.2 - ЗАЩИТНЫЕ УСТРОЙСТВА, УСТАНОВЛЕННЫЕ НА УСТРОЙСТВЕ	
1.2.1 - Механические защитные устройства	
1.2.2 - Электрические защитные устройства	
1.3 - ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА	
1.3.1 - Общее описание	
1.3.2 - Конструкционные характеристики	
1.3.3 - Состав устройства	
ГЛАВА 2 – ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	стр. 6
2.1 - ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ВЕС, ХАРАКТЕРИСТИКИ ...	
ГЛАВА 3 - ПОЛУЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА	стр. 7
3.1 - ОТПРАВКА УСТРОЙСТВА	
3.2 - КОНТРОЛЬ УПАКОВКИ ПРИ ПОЛУЧЕНИИ	
3.3 - ОТПРАВКА НА ПЕРЕРАБОТКУ УПАКОВКИ	
ГЛАВА 4 – УСТАНОВКА	стр. 8
4.1 - РАСПОЛОЖЕНИЕ УСТРОЙСТВА	
4.2 - ОДНОФАЗНОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ	
4.3 - ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА	
4.3.1 - Схема однофазной электрической установки	
4.3.2 - Схема однофазной электрической установки – с вариатором скорости	
4.4 - КОНТРОЛЬ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ	
ГЛАВА 5 - ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА	стр. 9
5.1 - КОМАНДЫ	
5.2 - ЗАГРУЗКА ПРОДУКТА	
ГЛАВА 6 – ТЕКУЩАЯ ОЧИСТКА	стр. 10
6.1 - ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ	
6.2 - ПРОЦЕДУРА ДЛЯ ОЧИСТКИ УСТРОЙСТВА	

6.2 - ПРОЦЕДУРА ДЛЯ ОЧИСТКИ УСТРОЙСТВА

ПРИМЕЧАНИЕ: *Запрещается мойка любых компонентов в моечной машине.*

6.2.1 - Очистка стакана (см. РИС. № 10)

Наполните стакан горячей водой в 60°C с нейтральным моющим средством и запустите блендер в действие, примерно, на 1 минуту. Замените жидкость на воду без добавки моющего средства и снова запустите в действие блендер на два других цикла в течение одинакового продолжения времени.

6.2.2 - Общая очистка (см. РИС. № 10)

ПРИМЕЧАНИЕ: **Отсоедините токоподводящий провод**

Поднимите пробку с крышки и приступите к их очистке при помощи тёплой воды с нейтральным моющим средством.

Мытьё корпуса устройства может выполняться при помощи нейтрального моющего средства и увлажнённой тряпки, необходимо часто промывать корпус тёплой водой.

По завершению операции, тщательно осушите все детали.

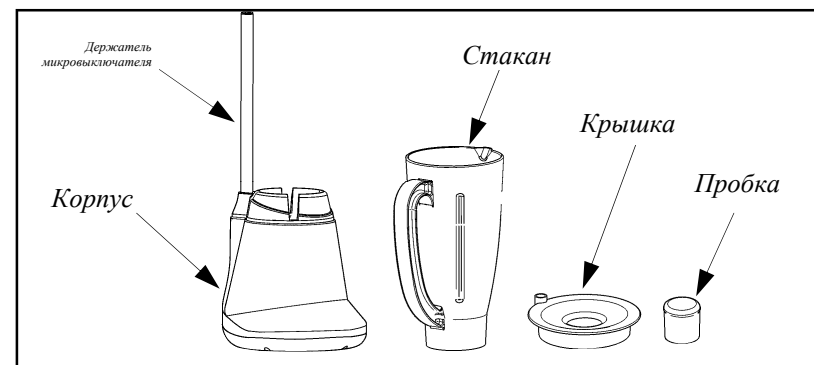


РИС. № 10 – Разобранное устройство для очистки

ГЛАВА 7 – ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

7.1 - ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Перед выполнением любой операции по техническому обслуживанию необходимо: **отсоединить штепсель шнура питания от сети для полной изоляции устройства от остальной установки.**

7.2 - ТОКОПОДВОДЯЩИЙ ПРОВОД

Периодически контролируйте состояние износа провода и, при необходимости, свяжитесь с ЦЕНТРОМ ОКАЗАНИЯ ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОМОЩИ для его замены.

7.3 - НОЖИ

Если ножи перестанут резать, свяжитесь с ЦЕНТРОМ ПО ОКАЗАНИЮ ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОМОЩИ.

4. займите правильное положение для избежания несчастных случаев (см. РИС. № 9): тело должно быть перпендикулярно рабочей поверхности. **Запрещается прислоняться к устройству и необходимо избегать положений, которые приводят к прямому контакту с устройством, при необходимости, используйте ручку стакана.**
5. запустите в действие устройство, нажав на кнопку «I» и, если необходимо, увеличьте скорость, повернув регулятор вариатора скорости; в случаях чрезмерной вибрации стакана, стабилизируйте его, при помощи ручки стакана.
6. введите через отверстие в крышке (см. РИС № 1 – ссыл. 5) возможные добавки продукта во время обработки;
7. по завершению обработки, остановите устройство, нажав на кнопку остановки «0»;
8. осторожно удалите стакан;
- **запрещается передвигать устройство, когда выключатель не находится в положении «0» (выкл.) и когда вилка не выключена из сети.**

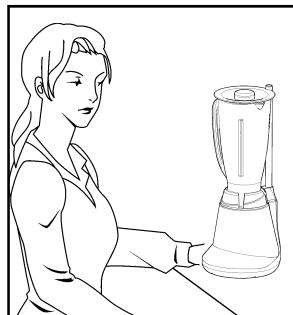


РИС. № 9 – Правильное положение

ГЛАВА 6 – ТЕКУЩАЯ ОЧИСТКА

6.1 - ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

- Очистка устройство – это операция, которая должна выполняться не реже одного раза за день или, при необходимости, чаще.
- Очистка всех частей устройства, которые вступают в прямой или косвенный контакт с режущимися пищевыми продуктами, должна быть чрезвычайно тщательной.
- Запрещается мыть устройство гидравлическими установками или потоками воды, его можно очищать водой и нейтральными моющими средствами. Запрещается использование инструментов, щёток и других предметов, которые могут нанести повреждения устройству.

«ВНИМАНИЕ!»

Перед выполнением любой операции по очистке необходимо:

- a. поставить выключатель на «0».
- b. отсоединить штепсель шнура питания от сети для осуществления полной изоляции устройства от остальной установки.

- 6.2.1 - Очистка стакана
- 6.2.2 - Общая очистка

ГЛАВА 7 – ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- 7.1 - ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ
- 7.2 - ТОКОПОДВОДЯЩИЙ ПРОВОД
- 7.3 - НОЖИ

стр. 11

ГЛАВА 8 – ПЕРЕРАБОТКА

- 8.1 - ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ
- 8.2 - Отходы электрических и электронного оборудования

стр. 12

ГЛАВА 1 – ИНФОРМАЦИЯ ОБ УСТРОЙСТВЕ

1.1 - ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Данное устройство должно использоваться только обученным персоналом, который должен прекрасно знать нормы по технике безопасности, содержащиеся в данном руководстве.
- В случае чередования персонала, необходимо своевременно предусмотреть обучение сменных работников.
- Перед выполнением любой операции по очистке и техническому обслуживанию, отсоедините разъём устройства от электрической сети питания.
- Когда выполняются операции по техническому обслуживанию или очистке устройства (и, поэтому, убираются защитные устройства) необходимо внимательно оценить остаточный риск.
- Во время выполнения технического обслуживания или очистки, необходимо полностью сконцентрировать внимание на осуществляющейся операции.
- Регулярно контролируйте состояние токоподводящего провода; изношенный или повреждённый провод представляет собой большую опасность электрического характера.
- Если устройство показывает признаки плохого функционирования, рекомендуется не использовать его и не выполнять операции по ремонту. Необходимо связаться с центром по оказанию технической помощи.
- Запрещается использование устройства для замороженных продуктов, для теста и продуктов с костями и для не пищевых продуктов.
- Запрещается вставлять пальцы или другие предметы в стакан при работающем устройстве.
- Запрещается передвигать устройство, когда выключатель не находится в положении «0» (выкл.) и когда вилка не выключена из сети.
- Изготовитель не несёт ответственности в следующих случаях:
 - ⇒ устройство было вскрыто неуполномоченным персоналом;
 - ⇒ компоненты были заменены на не подлинные запасные части;
 - ⇒ не были **полностью** соблюдены инструкции, содержащиеся в данном руководстве;
 - ⇒ поверхности устройства были обработаны неподходящими для них средствами.

1.2 - ЗАЩИТНЫЕ УСТРОЙСТВА, УСТАНОВЛЕННЫЕ НА УСТРОЙСТВЕ

1.2.1 - Механические защитные устройства

В отношении защитных средств механической природы, устройство оснащено механическим микровыключателем, который вызывает его остановку в случае поднятия крышки стакана (см. РИС. № 1), не допуская включения, если она не находится в правильном положении.

1.2.2 - Электрические защитные устройства

В отношении защитных устройств электрического характера, устройство, описанное в этом руководстве, соответствует директиве СЕЕ 2006/95, 2004/108 и нормам СЕЕ EN 60335-1, EN 55014.

Несмотря на то, что прибор оборудован нормативными средствами для электрической и механической защиты (как в фазе функционирования, так и в фазе

4.4 - КОНТРОЛЬ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ

Перед началом испытания прибора, необходимо удостовериться, что крышка находится в правильном положении, т.е. когда опора микровыключателя находится на одном уровне с магнитом (см. РИС. № 7), после этого можно испытать функционирование при помощи следующей процедуры:

1. включите выключатель, поместив его в положение «I»;
2. проконтролируйте вращение ножей, только при вставленном стакане, изменяя скорость, вращая регулятор вариатора, если он присутствует;
3. проконтролируйте, чтобы при удалении крышки аппарат прекращал функционирование;
4. по окончании, поместите выключатель в положение остановки «0».

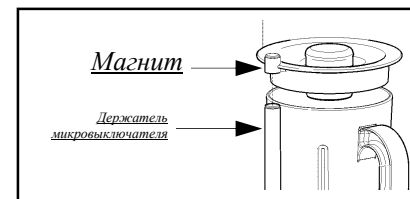
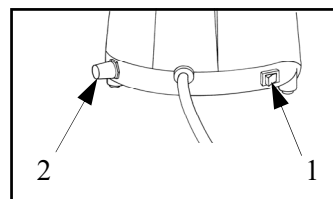


РИС. № 7 - Правильное положение крышки

ГЛАВА 5 - ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

5.1 - КОМАНДЫ

Команды расположены на корпусе устройства, как показано далее.



1. Выключатель с рычажком: положение хода «I» положение остановки «0»
2. Вариатор скорости (в мод. VV)

РИС. № 8 – Расположение команд

5.2 - ЗАГРУЗКА ПРОДУКТА _«ВНИМАНИЕ!»_

Продукты, которые необходимо взбить, должны быть размельчены. Они загружаются в стакан только, когда двигатель выключен, обращая внимание на ножи.

ПРИМЕЧАНИЕ: Запрещается использовать продукты с костями, семенами и т.д.; во время обработки возможные добавки необходимо вводить исключительно через отверстие в пробке (ссыл. 2 – РИС. № 1).

Необходимо выполнить следующую процедуру:

1. удалите крышку со стакана;
2. (**ВНИМАНИЕ**) положите продукт в стакан, обращая внимание на ножи, если продукты слишком большие, размельчите их вручную перед введением;
3. удостоверьтесь, что крышка находится в правильном положении, обращая внимание на положение опоры микровыключателя, который для введения в действие функционирования блендера должен соблюдать радиус действия магнита, как показано на РИС. № 7;

ГЛАВА 4 – УСТАНОВКА

4.1 - РАСПОЛОЖЕНИЕ УСТРОЙСТВА

Поверхность, на которой располагается устройство, должна соответствовать опорным размерам, указанным в Табл. 1 (в соответствии с моделью). Таким образом, она должна быть достаточно просторной, хорошо выровненной, сухой, гладкой, прочной, стабильной.

Кроме того, устройство может находиться в среде с макс. влажностью 75%, не соляной и при температуре от +5°C до +35°C; в любом случае, оно может находиться в окружающей среде, которая не приводит к плохому функционированию устройства.

4.2 - ОДНОФАЗНОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Блендер поставляется с токоподводящим проводом с сечением 3x1,5 мм²; длиной 1.5 м и вилкой «SCHUKO».

Присоедините устройство в 230 Вольт и 50 Гц., вставив дифференциальный магнитотермический выключатель в 10 А, Δ I = 0.03А. Необходимо проверить, чтобы устройство заземления хорошо работало.

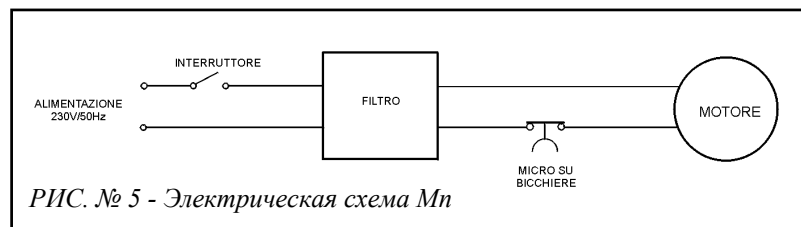
Кроме того, проконтролируйте, чтобы данные, указанные на технической табличке (РИС. № 4), соответствовали данным, указанным в документах на поставку и в сопроводительных документах.

Mod.	_____	_____	_____	_____	_____	
Matr.	_____	_____	_____	_____	Watt.	
	_____	H.p.	_____	A.	_____	Hz.
○	_____	~	Volts.	_____	Kg.	○
Anno	_____	_____	_____	_____	_____	

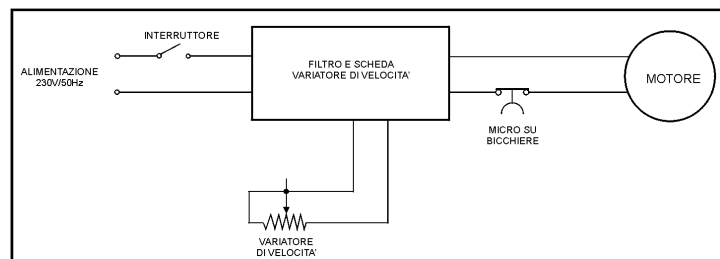
РИС №^o4 - Техническая табличка – паспортная табличка

4.3 - ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА

4.3.1 - Однофазная электрическая схема установки



4.3.2 - Схема однофазной электрической установки с вариатором скорости



очистки и технического обслуживания), существуют **ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ** которые невозможно полностью устранить, в данном руководстве они выделяются при помощи слова **ВНИМАНИЕ**. Они относятся к опасности нанесения порезов, что может произойти при выполнении операций с ножами во время загрузки продукта и во время очистки и заточки ножей.

1.3 - ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1.3.1 - Общее описание

Блендер был спроектирован и изготовлен нашей фирмой с целью выполнения операций по резке, размельчению, и взбиванию пищевых продуктов (фруктов и овощей) и для гарантии:

- максимальной безопасности эксплуатации, очистки и технического обслуживания;
- максимальной гигиеничности, достигающейся благодаря тщательному отбору материалов, которые вступают в контакт с пищевыми продуктами и благодаря удалению углов на частях устройства, которые вступают в контакт с продуктами, таким образом, чтобы можно было достичь лёгкой и полной очистки, а также лёгкости при демонтаже;
- максимальной производительности, благодаря эксклюзивной системе с четырьмя ножами;
- прочности и стабильности всех компонентов;
- максимальной бесшумности;
- большой простоты в обращении.

1.3.2 - Конструкционные характеристики

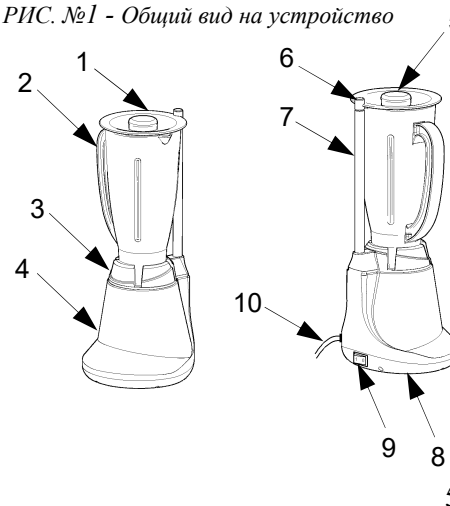
Корпус с АБС, резиновая крышка и пробка из лексана.

Ножи изготовлены из стали, использующейся для ножей (AISI 420). Они позволяют выполнять операции по резке, размельчению и взбиванию без необходимости в замене инструментов.

Градуированный стакан из лексана обладает ручкой для обеспечения простоты в обращении и лёгкости в перемещении.

1.3.3 - Состав устройства

РИС. №1 - Общий вид на устройство



УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ:

- 1 - Крышка
- 2 - Стакан
- 3 - Опора стакана
- 4 - Корпус
- 5 - Пробка
- 6 - Микровыключатель на крышке
- 7 - Опора микровыключателя
- 8 - Нижнее покрытие
- 9 - Выключатель 0/1
- 10 - Токоподводящий провод

ГЛАВА 2 – ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

2.1 - ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ВЕС, ХАРАКТЕРИСТИКИ ...

РИС. № 2 – Рисунки габаритных размеров

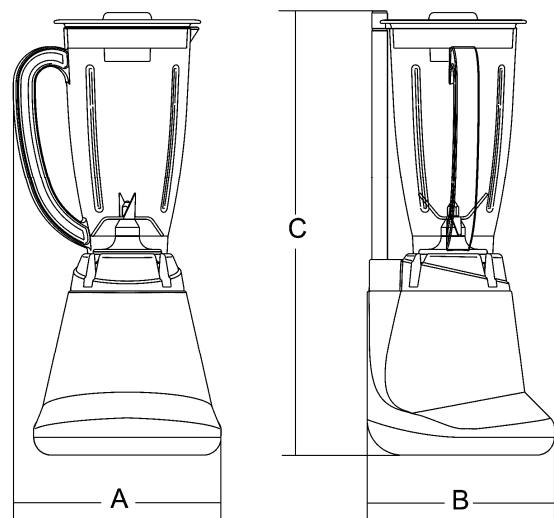


ТАБЛ. № 1 – ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Изм.	Блендер на 1,5 л.	Блендер на 1,5 л. VV
Двигатель	Вт Лс	450/0,60	450/0,60
Питание	Одноф.#	230V 50/60Hz F+N	230V 50/60Hz F+N
Обороты ножей	обор/л	16.000	11.000/16.000
Вместимость стакана	л	1,5	1,5
А x В x С	мм	213x200x416	213x200x416
Вес нетто	кг	3	3
Степень шума	дБ	80	80

ВНИМАНИЕ! Электрические характеристики, для которых предусмотрено устройство указаны на табличке, прикреплённой на задней стороне устройства. Перед выполнением присоединения, ознакомьтесь с **главой 4.2 «Электрическое присоединение»**.

ГЛАВА 3 - ПОЛУЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА

3.1 - ОТПРАВКА УСТРОЙСТВА (см. РИС. № 3)

Блендер отправляется из наших складов тщательно упакованным, упаковка состоит из:

- а) внешняя коробка из прочного картона с возможным наполнением;
- б) устройство;
- в) данное руководство;
- е) сертификат соответствия СЕ.

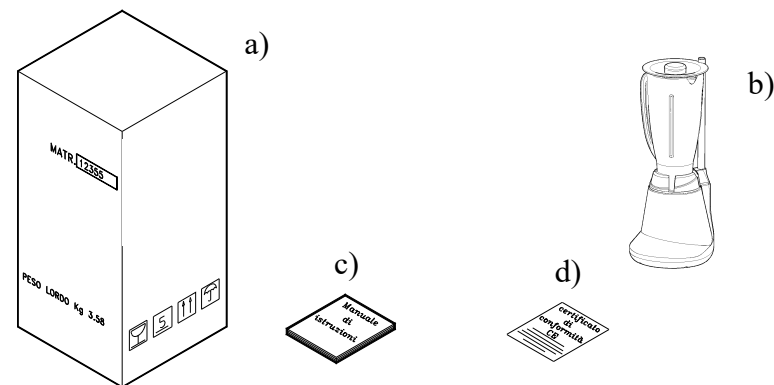


РИС. № 3 – Описание упаковки

3.2 - КОНТРОЛЬ УПАКОВКИ ПРИ ПОЛУЧЕНИИ

При получении груза, если на нём отсутствуют внешние повреждения, Вы можете приступить к его распаковке, контролируя, чтобы внутри коробки находился весь материал (см. РИС. № 3). Если при доставке груза, на нём имеются следы ударов, падений или плохого обращения, необходимо сообщить об этом перевозчику и в течение 3 дней со дня осуществления поставки, которая указывается в документах, составить подробный отчёт о возможных повреждениях устройства. **Запрещается переворачивать упаковку!** На момент перевозки, удостоверьтесь, что упаковка была прочно закреплена в 4 фундаментальных точках (поддерживая её параллельно полу).

3.3 - ОТПРАВКА НА ПЕРЕРАБОТКУ УПАКОВКИ

Компоненты упаковки (картон, полосовая пластмасса) являются продуктами, относящимися к твёрдым городским отходам, поэтому они могут без труда перерабатываться.

В случае, если устройство устанавливается в странах, в которых существуют особые нормы, отправляйте упаковочный материал на переработку в соответствии с предписаниями действующих норм.