

Arach

COOK *line*

КЕРІВНИЦТВО КОРИСТУВАЧА

ПОГРУЖНИЙ МІКСЕР

МОДЕЛІ: AFM250VV200, AFM250VVC250, AFM350VVC300, AFM450VV500, AFM400VV300,
AFM450VVC300, AFM450VVC400



ГАРАНТІЯ

Гарантія надається на 12 (дванадцять) місяців з дати продажу.

Гарантія покриває ремонт обладнання, придбаного в уповноважених торгових точках, якщо буде доведено, що в обладнанні є дефекти матеріалу або складання, на наведених нижче умовах:

1. під гарантією мається на увазі безкоштовна заміна всіх деталей, у яких виявлено фабричні дефекти.

Гарантія є недійсною у разі відсутності чека або рахунок-фактури, що свідчать про придбання, а також у наведених нижче випадках:

а. поломка або пошкодження обладнання через неакуратність;

б. використання обладнання без урахування застережень, наведених в інструкції;

в. ушкодження, спричинені невідповідністю навколишнього середовища, в якому працює обладнання та явищами, що не залежать від нормального функціонування обладнання (порушення напруги та частоти в мережі);

г. ремонт, виконаний особами чи центрами, які не уповноважені виробником;

2. необхідно робити запити на гарантійне обслуговування виключно в уповноважені торгові точки та майстерні.

3. обладнання повинне передаватися постачальнику для ремонту, доставка здійснюється за рахунок одержувача.

4. виключено заміну обладнання, а також продовження термінів гарантії внаслідок ремонту пошкоджень.

5. постачальник не несе відповідальності за прямі та непрямі збитки будь-якого типу, завдані людям або предметам, у зв'язку з неправильним використанням обладнання або за його невикористання в період, необхідний для його ремонту.

ЗНАЧЕННЯ СИМВОЛІВ

Далі наведено значення та визначення символів, які використовуються у цьому документі.



НЕБЕЗПЕКА

Вказує на небезпеку, на яку можуть наражатися особи, які працюють на обладнанні та знаходяться поблизу нього, у зв'язку з чим дані операції повинні виконуватися з дотриманням чинних норм техніки безпеки та вказівок, наведених у цьому посібнику.



ОБЕРЕЖНО

Вказує на наявність корисної інформації та/або додаткових рекомендацій та/або застережень, пов'язаних із виконуваною операцією.



УВАГА

Вказує на операцію, яку слід виконувати уважно, щоб уникнути пошкоджень обладнання.

ЗАГАЛЬНІ ДАНІ ТА ХАРАКТЕРИСТИКИ

ПРИЗНАЧЕННЯ І ОСНОВНІ ЧАСТИНИ

Міксер, надалі званий «машина», є портативний прилад, призначений для того, щоб збивати, подрібнювати, кришити, емульгувати, перетворювати на кашку і т.д. для використання у сфері громадського харчування.

За допомогою цього приладу та залежно від використовуваного інструменту можна готувати безпосередньо в каструлі міністрони, супи, пюре, креми, панірувальне тісто, майонез, мигдальне тісто, крем із сиру тощо.

Машина складається з електричного двигуна, в якому вал двигуна приєднаний до робочого інструменту: блендери або віночку.

Інструмент приєднується та блокується на корпусі машини за допомогою блокуючого кільця або за допомогою швидкороз'ємного кріплення.

Харчовий продукт завантажується вручну в ємність і потім, за допомогою обох рук і за допомогою захоплення машини в точках, що передбачені для цього (див. малюнок на стор. 11), виконується наступне:

1. машина встановлюється таким чином, щоб інструмент був усередині ємності чи каструлі;
2. машина включається та використовується до завершення обробки харчового продукту;
3. машина вимикається та встановлюється на відповідну опорну поверхню.

Залежно від режиму функціонування та інструменту, що використовується, машина може виконувати наступне:

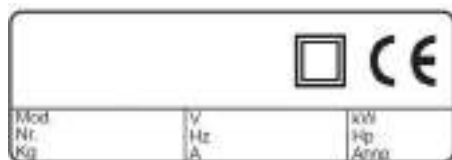
1. працювати з упором на дно ємності (при використанні блендера), не виходячи в будь-якому випадку за межі ємності,
2. працювати без опори при використанні обох рук (при використанні віночка),
3. працювати з установкою на спеціальну опору, яку можна пристосовувати до каструлі. Ця опора діє як заміна оператора для виконання операцій, що вимагають тривалого часу, або операцій з обробки харчових продуктів, що спричиняють небезпеку опіків (паром чи бризками).

Після завершення циклу обробки харчовий продукт вивантажується вручну, попередньо вийнявши машину із ємності.

Усі матеріали, що безпосередньо стикаються з харчовими продуктами, відповідають діючим гігієнічним нормам.

Залежно від потреб функціонування та виробництва машина може бути оснащена різними додатковими деталями.

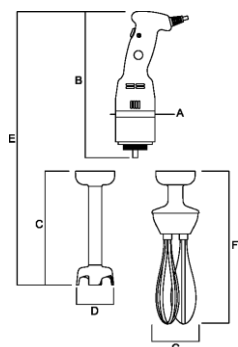
На машині встановлена розпізнавальна табличка, на якій наведено такі дані:



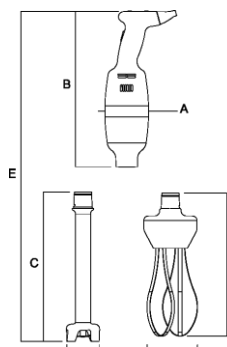
[зразок]

ТЕХНІЧНІ ДАНІ ТА КОНСТРУКЦІЯ

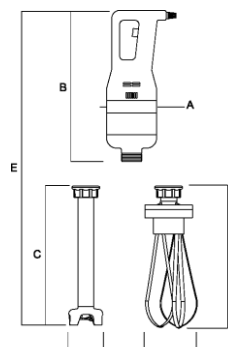
ТЕХНІЧНІ ДАНІ	МОДЕЛЬ					
	250VF 250VV	300VV	350VF 350VV	400VV	450VF 450VV	650VF 650VV
Потужність двигуна (W)	250	300	350	400	450	650
Макс. швидкість(про./хв.)	15000	13000	15000	15000	17000	13000
Змінна швидкість(про./хв.) лише на мод. V	2500 ÷ 15000	2000 ÷ 9000	2000 ÷ 9000	2000 ÷ 9000	2000 год 11000	2000 ÷ 9000
розміри: A (mm)	Ø75	Ø100	Ø130	Ø100	Ø130	Ø130
розміри: B (mm)	285	350	360	350	380	400
розміри: C (mm)	220 / 270	340 / 440 / 540	330 / 430 / 530 / 630	340 / 440 / 540	330 / 430 / 530 / 630	330 / 430 / 530 / 630
розміри: D (mm)	Ø75	Ø85	Ø95	Ø85	Ø95	Ø95
розміри: E (mm)	470/520	650/750 / 850	680/780/ 880 / 980	650 / 750 / 850	700 / 800 / 900 / 1000	720 / 820 / 920/ 1020
розміри: F (mm)	290	330	360	330	360	360
розміри: G (mm)	90	120	120	120	120	120
Маса корпусу машини (kg)	1,0	1,8	2,6	2,1	3,2	3,6
Маса блендера (kg)	0,400/0,450	0,850/1,0 / 1,2	1,2/1,5/ 1,7/1,9	0,850/1,0 / 1,2	1,2/1,5/ 1,7/1,9	1,2/1,5/ 1,7/1,9
Маса віночка (kg)	0,450	0,800	1,0	0,800	1,0	1,0



250 VV-VF



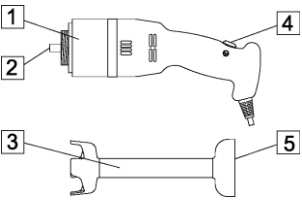
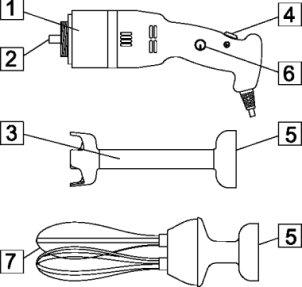
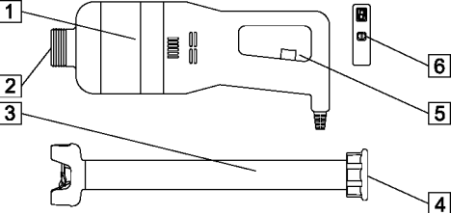
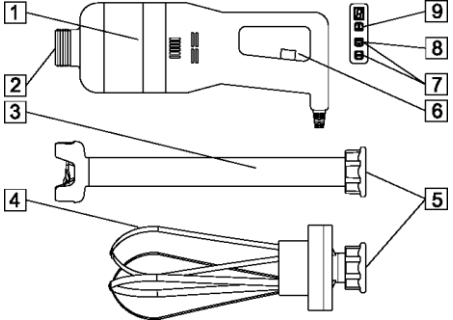
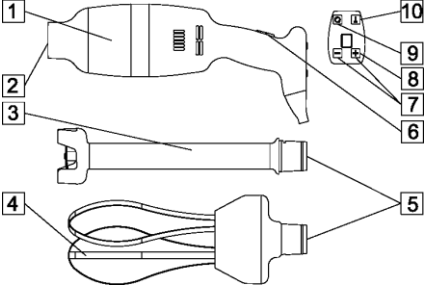
300/400 VV



350 / 450 / 650 VF-VV

Рівень акустичного тиску постійний рівний коеф. А	Нижче 70dBA
Тип струму - Частота	дивись табличку машини
Струм при повному завантаженні	дивись табличку машини
Номинальна напруга	дивись табличку машини
Напруга допоміжних ланцюгів	дивись табличку машини
Система захисту	Подвійна ізоляція
Ступінь захисту	IP X3
Макс. температура повітря довкілля	+40°C
Мінімальне необхідне освітлення	500 lux
Відповідність виробу директивам	2006/42/CE, 2006/95/CE та наступні зміни та доповнення, Регстр. 1935/2004

ТЕХНІЧНІ ДАНІ	МОДЕЛЬ									
	250VF	250VV	300VV	350VF	350VV	400VV	450VF	450VV	650VF	650VV
Зміна швидкості	/	•	•	/	•	•	/	•	/	•
Блендер	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Вінчик	/	•	•	/	•	•	/	•	/	•

<p style="text-align: center;">ВУЗОЛ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. корпус машини 2. кріплення для інструментів 3. блендер 4. кнопка пуску 5. кільце блокування інструменту 6. регулятор швидкості 7. вінчик 	<p style="text-align: center;">ПРИКЛАД</p>  <p style="text-align: center;">250VF</p>  <p style="text-align: center;">250VV</p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. корпус машини 2. кріплення для інструментів 3. блендер 4. кільце блокування інструменту 5. кнопка пуску 6. запобіжна кнопка пуску 	 <p style="text-align: center;">350/450/650 VF</p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. корпус машини 2. кріплення для інструментів 3. блендер 4. Вінчик 5. кільце блокування інструменту 6. кнопка пуску 7. перемикачі швидкості 8. запобіжна кнопка пуску 9. перемикач блендер / вінчик 	 <p style="text-align: center;">350 / 450 / 650 VV</p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. корпус машини 2. кріплення для інструментів 3. блендер 4. вінчик 5. швидкороз'ємне з'єднання для блокування інструменту 6. кнопка пуску 7. перемикачі швидкості 8. запобіжна кнопка пуску 9. кнопка повторюваного використання 10. перемикач блендер / вінчик 	 <p style="text-align: center;">300/400 VV</p>

КОРЕКТНЕ ВИКОРИСТАННЯ, НЕВІДПОВІДАЛЬНЕ ВИКОРИСТАННЯ, НЕКОРЕКТНЕ АБО ЗАБОРОНЕНЕ ВИКОРИСТАННЯ

Обладнання, описане в цьому посібнику, передбачене для керування ними **одним оператором**, навченим та оповіщеним про залишкові ризики, і які мають знання в галузі техніки безпеки на рівні відповідальних за технічне обслуговування. Оператор повинен досягти мінімального віку, передбаченого трудовим законодавством, і бути достатньо технічно підготовленим, принаймні досвідченішим оператором, який попередньо навчив його правильному використанню машини.



При **КОРЕКТНОМУ ВИКОРИСТАННІ**, безсумнівно, обладнання повинне застосовуватися тільки для того, щоб давити, збивати, подрібнювати, кришити, емульгувати, перетворювати на кашку тощо, безпосередньо в каструлі або іншій придатній для цього ємності для використання у сфері громадського харчування. Залежно від інструменту можна готувати безпосередньо в каструлі мінестри, супи, пюре, креми, панірувальне тісто, майонез, мигдальне тісто, крем із сиру тощо. Піднімати, тримати машину та маніпулювати їй слід за допомогою обох рук та шляхом захоплення у передбачених для цього точках.



Машину не можна використовувати **НЕВІДПОВІДНИМ ЧИНОМ**, зокрема:

1. не допускається домашнє використання,
2. техніка не повинна працювати при значеннях, відмінних від значень, наведених на табличці з технічними характеристиками,
3. у разі використання техніки способами, відмінними від наведених у цьому посібнику, виробник знімає з себе будь-яку відповідальність,
4. користувач несе відповідальність за пошкодження, спричинені недотриманням умов експлуатації, обумовлених у технічних специфікаціях та при підтвердженні замовлення,
5. **інструменти не повинні працювати вхолосту**
6. не пошкоджувати та не псувати спеціально, а також не знімати та не ховати етикетки.



Машину не можна використовувати **НЕКОРЕКТНИМ АБО ЗАБОРОНЕНИМ ЧИНОМ**, оскільки це може спричинити нанесення шкоди або поранень оператору, зокрема:

1. заборонено тягнути за електричний провід міксера або за сам міксер для його відключення від розетки,
2. заборонено ставити важкі предмети на міксер або на електричний провід,
3. заборонено встановлювати електричний провід на різучі чи могутні обпалити деталі,
4. заборонено використання обладнання при пошкоджених електричних проводах або механізмах керування;
5. заборонено залишати вимкненим міксер при включеному в електричну розетку дроті,
6. заборонено вставляти будь-які предмети у вентиляційну кришку двигуна;
7. заборонено встановлювати обладнання не на робочий стіл, що застосовується в харчовій промисловості та висотою 900 – 1100 мм від рівня підлоги,
8. заборонено застосування займистих, корозивних або шкідливих речовин для чищення або надмірно лужних речовин, таких як каустична сода або аміак,
9. заборонено занурювати міксер у воду чи інші рідини;
10. заборонено використання неуповноваженого персоналу та персоналу в одязі, не передбаченому для роботи на обладнанні,
11. заборонено використання віночка на міксерах з незмінною швидкістю,
12. заборонено поміщати в каструлю при вставленому та працюючому міксері продукти або предмети, що мають характеристики, що відрізняються від передбачених для нормального використання, такі як, наприклад, кістки, заморожене м'ясо, не харчові продукти та інші предмети, наприклад шарфи і т.д.
13. заборонено брати, піднімати міксер та маніпулювати ним за точки, відмінні від зазначених для нормального його використання, а також тримати однією рукою працюючий міксер,
14. заборонено проштовхувати самим або давати будь-кому проштовхувати харчові

продукти або інгредієнти всередину каstrулі при вставленому і включеному міксері і, у будь-якому випадку, поміщати руки та інші частини тіла в каstrулю під час роботи міксера,

15. заборонено вставляти міксер в каstrулю за її межі та, у будь-якому випадку, за межі кільця блокування інструменту.
16. заборонено виймати міксер з каstrулі до повної зупинки інструменту і, у будь-якому випадку, раніше, ніж через 10 секунд після натискання кнопки зупинки міксера.
17. заборонено впливати на системи блокування інструментів до повної зупинки інструменту і, у будь-якому випадку, раніше, ніж через 10 секунд після натискання кнопки зупинки міксера та при підключеному електричному живленні
18. заборонено часткове зняття захисних пристроїв та сигналізацій.
19. заборонено функціонування без застосування з боку користувача всіх заходів щодо запобігання залишковим ризикам,
20. заборонено палити або використовувати прилади з відкритим полум'ям та використовувати займісті матеріали, якщо тільки не вжито всіх відповідних заходів техніки безпеки,
21. заборонено підключати або регулювати контрольні та блокуючі пристрої, такі як рукоятки тощо під час роботи міксера, а також неуповноваженим особам.



Користувач у будь-якому разі несе відповідальність за пошкодження, спричинені недотриманням зазначених умов коректного використання. У разі можливих сумнівів звертатись до Уповноваженого Центру Обслуговування.

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ВСТУП



Невиконання норм та процедур техніки безпеки може бути джерелом небезпеки та пошкоджень.

Машина має використовуватися за дотримання остаточною користувачем наступного:

1. всіх правил розташування обладнання у приміщенні та поведінки людей, встановлених чинними законами та застосовуваними нормами, з особливою увагою по відношенню до пристрою, встановленого у верхній частині поставленого обладнання та до його підключення та функціонування;
2. всіх додаткових інструкцій та застережень, що містяться в технічній документації та кресленнях, що додаються до машини.



За винятком випадків, у яких передбачено інше, персонал, що виконує встановлення, підключення, технічне обслуговування, повторне встановлення та повторне використання, виявлення поломок або аварій, демонтаж, повинен бути досвідченим, навченим техніки безпеки та сповіщеним про залишкові ризики на рівні відповідальних за технічне обслуговування.

ПРИМІЩЕННЯ І РОБОЧІ МІСЦЯ

Робочі приміщення повинні відповідати вимогам Директиви 89/654/СЄЕ. У робочій зоні не повинні бути присутні сторонні предмети. Роботодавець, згідно з директивою 89/391/СЄЕ, що стосується вжиття заходів, спрямованих на підвищення техніки безпеки та охорони здоров'я трудящих під час роботи, повинен подбати про знищення або зниження залишкових ризиків, зазначених у цьому посібнику.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ, ЩОДО ЗАЛИШКОВИХ РИЗИКІВ

ЗАЛИШКОВИЙ РИЗИК, ВИКЛИКАНИЙ ЗНЯТТЯМ ФІКСОВАНИХ І ЗЙОМНИХ ЗАХИСНИХ ПРИСТРОЇВ І РОБОТОЮ ВСЕРЕДИНИ ВАННИ



Ні в якому разі **оператор не повинен намагатися відкрити або зняти фіксовані**

або знімні захисні пристрої або прилади.

У моменти збирання, технічного обслуговування, заміни дисків, а також під час усіх подальших ручних операцій, при яких руки та інші частини тіла знаходяться в небезпечних зонах, є залишкові ризики, що виявляються в основному в:

1. удари об деталі машини,
2. подряпинах та/або саднах, отриманих при контакті з шорсткими деталями машини,
3. уколах об гострі деталі

Крім того, під час операцій з чищення та видалення застряглих у лезах шматків, які виконуються за допомогою рук, які при цьому знаходяться поблизу різальних інструментів, залишається залишковий ризик, пов'язаний перш за все з можливістю порізів об гострі частини інструментів.

Оператор і спеціаліст з технічного обслуговування повинні бути підготовлені до ручних операцій, що виконуються при відкритих запобіжних пристроях, і повинні бути повідомлені про пов'язані з цим ризики, повинні бути уповноважені відповідальною особою, а також використовувати відповідні засоби індивідуального захисту, такі як рукавички з п'ятьма пальцями, що захищають від подряпин.

ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ВИКОРИСТАННЯ



Обладнанням може керувати виключно уповноважений, належним чином навчений персонал, який має достатній досвід.

Перед включенням техніки зробити наступні операції:

- > уважно вивчити технічну документацію,
- > вивчити всі захисні та аварійні пристрої, наявні на обладнанні, їх розташування та функціонування.

Некоректне використання основних та додаткових захисних пристроїв, може призвести до поганого функціонування та виникнення небезпечних для персоналу ситуацій.

Крім того, оператор повинен пройти відповідну підготовку.

ПЕРЕВЕЗЕННЯ, ПЕРЕМІЩЕННЯ І ЗБЕРІГАННЯ

Усі операції з перевезення та переміщення повинні виконуватися відповідним чином підготовленим та навченим персоналом, який повинен прочитати та зрозуміти вказівки з техніки безпеки, наведені в цьому посібнику з використання.

Необхідно:



1. завжди виконувати переміщення та транспортування машини коли вона не завантажена;
2. переконатися, що підйомні засоби можуть надійно витримувати вагу і габарити вантажу і, що вони є затвердженим зразком і регулярно проходять технічний огляд,
3. застосувати всі необхідні заходи для забезпечення максимальної стабільності коштів та вантажу по відношенню до їх маси та центрів тяжіння,
4. уникати різких поштовхів або ударів машини при переміщенні та вивантаженні,
5. переміщати безперервними рухами, не штовхаючи машину.

МОНТАЖ/ДЕМОНТАЖ



Операції з монтажу/демонтажу будь-якої деталі обладнання повинні виконуватися при непрацюючій машині та при вилці, відключеній від розетки, тобто при влаштуванні секціонування у положенні OFF.

Монтаж машини виконується в кілька фаз (як ілюстрації наведе базовий корпус машини).

<p>МОНТАЖ МОДЕЛЬ 250 VF-VV</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Розташувати по центру та вставити зчеплення (5) блендера (3) у з'єднання (2) корпусу машини (1) 2. Закрутити блендер (3) до надійного закріплення на корпусі машини (1) 	<p>250 VF-VV</p>
<p>МОНТАЖ МОДЕЛІ 300/400 VV</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Розташувати по центру та вставити зчеплення інструментів (5) у швидкороз'ємне з'єднання (2) корпусу машини (1) 2. Закрутити інструменти (3-4) до надійного закріплення на корпусі машини (1) 	<p>300/400 VV</p>
<p>МОНТАЖ МОДЕЛІ 350/450/650 VF-VV</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Розташувати по центру та вставити зчеплення(5) інструментів (3-4) у з'єднання (2) корпусу машини (1) 2. Закрутити кільце (6) до надійного закріплення на корпусі машини (1). 	<p>350 / 450 / 650 VF-VV</p>

Операції з демонтажу виконуються у порядку, зворотному стосовно описаних вище монтажних операцій



Заборонено використання вінчика на машинах з швидкістю, що не змінюється (F) Забороняється використання вінчика в машинах з регульованою швидкістю (V) на максимальній швидкості 1







<p>МОНТАЖ ДЕМОНТАЖ ВІНЧИКІВ</p> <p>Для зняття вінчків потягнути за них (1) до відділення від вузла редуктора (2).</p> <p>Для їх монтажу вставити основу вінчиків (1) у штир вузла редуктора (2) і протиснути до упору.</p>	
---	--

ОПИС ФУНКЦІОНУВАННЯ

Пристрої управління спроектовані та виконані так, щоб бути надійними та міцними до нормальних робочих впливів, до передбачених зусиль та зовнішніх речовин.

Крім того, їх добре видно, вони легко відрізняються і позначені відповідним маркуванням.

Нижче наведено основні пристрої керування:

ТИП/КОЛІР	ЗОБРАЖЕННЯ/ОПИС
Кнопка / чорний	 / Кнопка пуску машини для безперервної дії
Кнопка / чорний	 / Кнопка перемикачання на максимальну швидкість тільки для блендера
Кнопка / чорний	 / Кнопка підвищення швидкості / запобіжна кнопка запуску (моделі VV 350/450/650)
Кнопка / чорний	 / Кнопка зниження швидкості
Кнопка / чорний	 / Запобіжна кнопка запуску машини (тільки моделі VF 350/450/650)
Кнопка / чорний	 / Запобіжна кнопка запуску машини (тільки моделі VV 300/400)
Дисплей / червоний	Показ швидкості: від 1 до 9 / показ максимальної швидкості

НАДІЙНІСТЬ ФУНКЦІОНУВАННЯ

Якщо машина перебуває під зусиллям, зазнає занадто тривалого функціонування або функціонування під надмірним навантаженням, вона негайно зупиняється завдяки введенню термічного захисту. У цьому випадку дочекатись повного її охолодження, перш ніж знову запускати її.

ВІДСУТНІСТЬ НАПРУГИ

У разі переривання електричного живлення або відключення машини від електричної мережі, можна виконувати її запуск, дотримуючись відповідної процедури лише після відновлення електричного живлення або підключення до мережі.

КОНТРОЛЬ І ПЕРЕВІРКИ ПЕРЕД ПУСКОМ У РОБОТУ

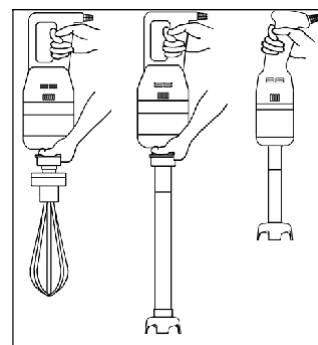
ПЕРЕВІРКА /КОНТРОЛЬ	СПОСОБИ ВИКОНАННЯ
<p><u>Переконатися, що:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ У каструлі відсутні сторонні предмети 	Візуальний контроль зазначених частин виявляється у відсутності сторонніх предметів, таких як, наприклад, різні інструменти, ганчірки тощо, та відсутності харчових продуктів.
<p><u>Переконатися у чистоті:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Зовнішньої поверхні машини ➢ Інструментів по всій їх поверхні ➢ внутрішніх частин інструментів 	Необхідно візуально перевірити усі поверхні вказаних деталей перед використанням машини, щоб переконатися у їх чистоті. У разі наявності цвілі або інших забруднень, провести очищення.
<p><u>Переконатися у цілісності:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ фіксованих захисних пристосувань ➢ корпусу машини 	Усі фіксовані та інші захисні пристрої повинні виконувати функції, для яких вони передбачені. Здійснювати візуальний контроль зазначених деталей для перевірки цілісності їхньої зовнішньої поверхні. При перших ознаках ерозії або поломки деталі необхідно замінити (в Уповноваженому Центрі Обслуговування).
<p><u>Переконатися у функціонуванні:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ деталей системи управління / контролю системи безпеки; ➢ пристроїв управління. 	Усі пристрої повинні виконувати функції, для яких вони передбачені. Керувати безпосередньо пристроями для виконання необхідних функцій. Виконавчі механізми та інші деталі повинні замінюватися при перших ознаках ерозії або поломки (в Уповноваженому Центрі Обслуговування).
<p><u>Переконатися у відсутності:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ незвичайних шумів при пуску в роботу 	Під час перевірки функціонування пристроїв управління, у разі наявності незвичайних шумів, спричинених, наприклад, заїданнями чи механічними поломками, негайно зупинити машину та звернутися до ремонтного відділу.

Для будь-якого ремонту чи заміни пошкоджених деталей звертатися до ремонтного відділу. Для заміни повинні використовуватися фірмові деталі виробника або, принаймні, деталі, рівні за якістю, надійністю та характеристиками. Для уточнень звертайтеся до Уповноваженого Центру Обслуговування.

ЗАПУСК

Оператор машини може зробити її запуск, враховуючи таке:

1. Позитивний результат перевірок, описаних у попередніх підготовчих операціях,
2. Позитивний результат перевірок, описаних в електричному живленні,
3. Підключення вилки до відповідної розетки,
4. Позитивний результат перевірок, описаних у монтажі,
5. Позитивний результат контролю/перевірок, що проводяться перед запуском,
6. Позитивний результат перевірок, спрямованих на виявлення відповідності всім умовам безпеки,
7. Вкладати вручну харчовий продукт в каструлю,
8. За допомогою обох рук брати машину за передбачені для цього крапки:
 - a. Розташувати машину таким чином, щоб інструмент знаходився в каструлі,
 - b. запустити машину, тримати її та маніпулювати нею до завершення обробки харчового продукту,
9. Як тільки харчовий продукт досягне необхідної консистенції, зупинити машину та розташувати її на відповідному робочому столі,
10. Вивантажити вручну харчовий продукт із каструлі, взявши її обома руками та переливаючи вміст, якщо це необхідно.



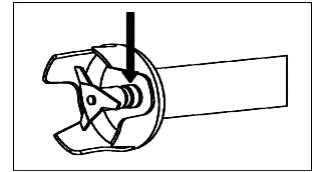
заборонено вставляти машину в каструлю за межі засічки занурення і, у будь-якому разі, за межі кільця блокування інструменту.



Машина не повинна працювати вхолосту.

Рекомендується періодично перевіряти цілісність гумової прокладки, розташованої під лезом (див. малюнок збоку) та замінювати її у разі пошкодження чи зношування.

Цілісність прокладки перешкоджає попаданню оброблюваного продукту у внутрішню частину, запобігаючи пошкодженню змішувача.



ВИМИКАННЯ

Операції з вимкнення повинні виконуватися у наведеній нижче послідовності:

1. перед вимкненням дочекатися завершення обробки, тобто дочекатися досягнення необхідною консистенції харчового продукту,
2. зупинити машину відпустивши передбачені пристрої керування,
3. розташувати машину на відповідному робітнику столі,
4. від'єднати вилку машини від електричної розетки живлення,
5. зробити чищення машини.

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ, ВИЯВЛЕННЯ НЕПОЛАДОК І ЧИСТКА

Нижче перераховані операції з виявлення неполадок або поломок та розблокування рухомих частин, які можуть виконуватись спеціалістом з технічного обслуговування.

ТИП	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	СПОСІБ ВИЯВЛЕННЯ
Відсутність напруги в мережі	Загальний black out.	Звернутися на фірму, що постачає електроенергію.
	Підключення запобіжників або термомагнітів, розташованих у верхній частині лінії електричного Живлення машини.	Після усунення причин, які спричинили підключення захисного пристрою, відновити його. У разі усунення проблеми, звернутися до електрика.
Переривання функціонування	Підключення внутрішнього захисного пристрою машини.	Звернутися до електрика: після усунення причин, які спричинили підключення захисного пристрою, відновити його.
	Чи не виявлені причини.	Звернутись безпосередньо до Уповноваженого Центру Обслуговування.
Машина не функціонує: леза не обертаються або не роблять різання правильно	Відсутність напруги.	Перевірити та відновити подачу електричної енергії.
	Пристрої секціонування встановлені на "OFF".	Вставити вилку в розетку.
	Кнопка пуску, що не функціонує.	Перевірити роботу кнопки та за необхідності звернутися безпосередньо до Уповноваженого Центру Обслуговування.
	Підключення термічного захисту зв'язку з перегрівом.	Дочекатися повного охолодження, насамперед щоб знову запускати машину.
	Поява на дисплеї літери "E".	Пошкоджено пристрій зчитування швидкості, необхідно звернутися безпосередньо до Уповноваженого Центру Обслуговування.

ПОЗАЧЕРГОВИЙ РЕМОНТ

Для здійснення позачергового ремонту внаслідок поломок, механічних або електричних пошкоджень (наприклад, натягу ременів передачі тощо) необхідно звертатися безпосередньо до Уповноваженого Центру Обслуговування. Інструкції з позачергового ремонту не передбачені у цьому посібнику з використання, оскільки мають спеціально запитуватись безпосередньо у виробника.

ЧИЩЕННЯ



Заборонено чистити вручну органи та деталі під час роботи машини.

Усі операції з чищення повинні виконуватися неодмінно тільки після вивантаження з машини харчового продукту, що обробляється, і після ізоляції її від зовнішніх джерел електричного живлення та енергії.

Машину, електричне обладнання та прилади машини не можна мити водою, тим

більше використовуючи струмені будь-якого типу та кількості, отже, без "відра", "гуми" та "губки". Ніколи не ставити машину безпосередньо в раковину чи під кран.

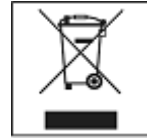
Щодо гігієни, машина та відповідне обладнання класифіковані щодо передбаченого використання як рівень 2 (два): машина, в результаті оцінки гігієнічного ризику, визнана такою, що відповідає міжнародним вимогам, але вимагає періодичного розбирання для чищення.

ЧАСТОТА	ПЕРСОНАЛ	СПОСІБ
Наприкінці кожної робочої зміни та, у будь-якому разі, перед щоденним використанням.	Оператор	<p>Всі поверхні та деталі машини, що стикаються з харчовим продуктом, тобто, харчові зони (внутрішня та зовнішня поверхня інструментів) та зони попадання бризок (верхня поверхня інструменту у кріпленні на машині та зовнішня поверхня машини) необхідно чистити та дезінфікувати наведеним нижче способом. Для демонтажу інструментів дивись наведені вказівки.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Видалити з поверхні можливі залишки харчового продукту (наприклад, за допомогою пластмасових скребоків); ➢ Очистити всі поверхні харчової зони та зони влучення бризок м'якою вологою ганчіркою (з ганчірки не повинно капати) і водою з розчинним у ній миючим засобом (прекрасно підійде мило для посуду). Використовуючи спеціальні засоби для сталі, вони повинні бути рідкими (не у вигляді крему або пасту і, у будь-якому випадку, не повинні бути абразивними) і, перш за все, не повинні містити хлору. Для видалення жирних речовин можна використовувати денатурований спирт.
		<ul style="list-style-type: none"> ➢ Сполоснути теплою чистою водою, потім витерти всі поверхні харчової зони та зони влучення бризок м'якою ганчіркою, що не залишає ворсинок. ➢ Блендер, хоча і виконаний з нержавіючої сталі, а тим більше пластмасові деталі, не можна мити в посудомийній машині. ➢ Наступне складання має виконуватися лише у зв'язку з робочою потребою. Зберігати деталі загорнутими в м'яку ганчірку, що не залишає ворсинки. <p>ПЕРІОДИ ТРИВАЛОЇ БЕЗДІЯЛЬНОСТІ</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Під час періодів тривалої бездіяльності машини слід енергійно протирати всі поверхні зі сталі (особливо нержавіючої) ганчіркою, просоченою вазеліновим маслом, для утворення захисного шару.
		<p>ЩО НЕ МОЖНА РОБИТИ ДО АБО ПІД ЧАС ЧИЩЕННЯ:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Торкатися рухливих деталей, не переконавшись <u>попередньо в їх зупинці</u>; ➢ Торкатися рухомих деталей, не встановивши машину в безпечне положення (блокування в положенні «нуль» пристроїв секціонування електричного живлення)
		<p>РЕЧОВИНИ, ЯКІ НЕ МОЖНА ВИКОРИСТОВУВАТИ:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ <u>Стиснене повітря зі струменем, спрямованим у бік резервуарів з борошном і взагалі у бік машини;</u> ➢ <u>Парові прилади;</u> ➢ <u>Миючі засоби, що містять ХЛОР (навіть розбавлений) або його сполуки</u>, такі як: хлорка, соляна кислота, речовини для чищення стоків, речовини для чищення мармуру, будь-які декальцифікуючі речовини і т.д. Вони можуть неоправно роз'їсти сталь, викликати появу плям та окислення. Навіть випаровування цих речовин можуть викликати окислення і навіть іржавіння сталі; ➢ <u>Металеві губки, щітки або чистячі диски абразивні</u>, виконані з інших металів та сплавів (наприклад, зі звичайної сталі, алюмінію, міді тощо) або інструменти, які раніше використовувалися для чищення інших металів та сплавів; ➢ <u>порошкові абразивні чистячі засоби;</u> ➢ <u>бензин, розчинники, що займаються та/або корозивні рідини;</u> ➢ <u>речовини, що застосовуються для чищення срібла.</u>

УТИЛІЗАЦІЯ



Наявність на машині зображення перекресленого бака для сміття вказує на те, що після завершення служби машини вона повинна бути передана для знищення в спеціалізовані центри



Передача цього обладнання на диференційований збір відходів після завершення періоду його використання організується виробником. Отже, коли користувач вирішить позбутися цього обладнання, він повинен буде звернутися до виробника і дотримуватися встановленого ним порядку роздільного збору відходів приладів, що вийшли з експлуатації.

Належним чином проведений диференційований збір відходів для подальшого відправлення приладів на переробку, обробку та знищення сумісними з навколишнім середовищем способами, сприяє уникненню негативного впливу на довкілля та здоров'я та полегшує переробку та повторне використання матеріалів, з яких складається обладнання. У машині немає небезпечних речовин

ЕЛЕКТРОННІ СХЕМИ

	250VF(1 N PE AC 230-240V 50-60Hz)
<p>S1 = pulsante di start M1-M2 = motore LN = 2 AC 230V 50-60Hz</p> <p>S1 = start button M1- M2 = motor LN = 2 AC 230V 50-60Hz</p> <p>S1=interruptor de start M1-M2 = motor LN = 2 AC 230V 50-60Hz</p> <p>S1=poussoir de start M1-M2 = moteur LN = 2 AC 230V 50-60Hz</p> <p>S1 = Start-Taste M1- M2 = Motor LN = 2 AC 230V 50-60Hz</p> <p>S1= кнопка старт M1-M2 = двигун LN = 2 AC 230V 50-60Hz</p>	

	250VV (1 N PE AC 230-240V 50-60Hz)
<p>S1 = pulsante di start M1-M2 = motore LN = 2 AC 230V 50-60Hz</p> <p>S1 = start button M1- M2 = motor LN = 2 AC 230V 50-60Hz</p> <p>S1=interruptor de start M1-M2 = motor LN = 2 AC 230V 50-60Hz</p> <p>S1=poussoir de start M1-M2 = moteur LN = 2 AC 230V 50-60Hz</p> <p>S1 = Start-Taste M1- M2 = Motor LN = 2 AC 230V 50-60Hz</p> <p>S1= кнопка старт M1-M2 = двигун LN = 2 AC 230V 50-60Hz</p>	

350/450/650 VF (1 N PE AC 230-240V 50-60Hz)

S1 = pulsante di start
 M1- M2 = motore
 LN = 2 AC 230V 50-60Hz

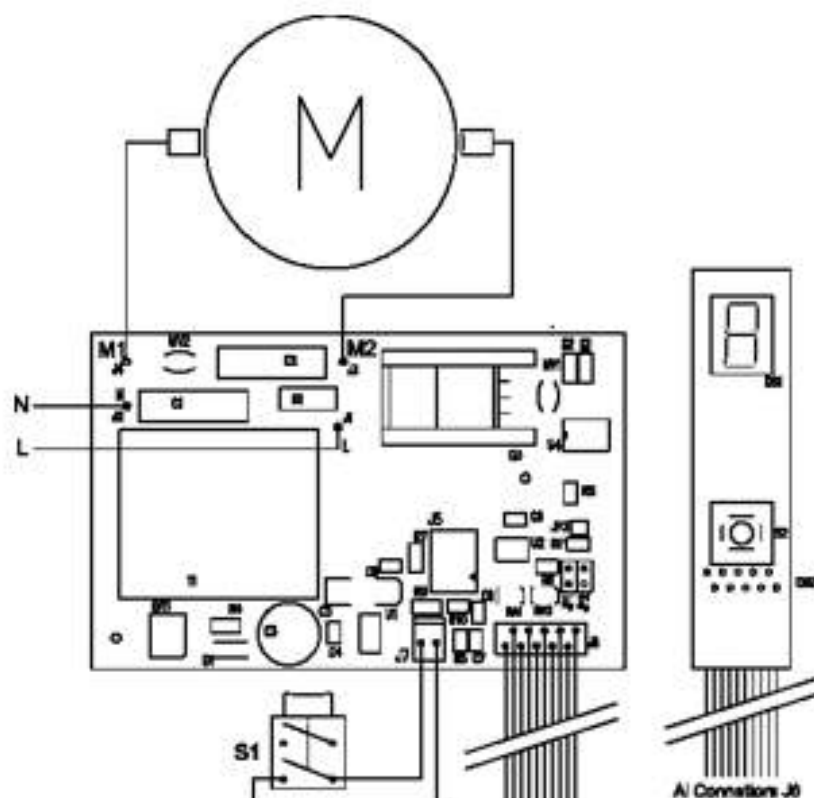
S1 = start button
 M1- M2 = motor
 LN = 2 AC 230V 50-60Hz

S1= interruptor de start
 M1-M2 = motor
 LN = 2 AC 230V 50-60Hz

S1= poussoir de start M1-
 M2 = moteur
 LN = 2 AC 230V 50-60Hz

S1 = Start-Taste
 M1- M2 = Motor
 LN = 2 AC 230V 50-60Hz

S1= кнопка старт
 M1-M2 = двигун
 LN = 2 AC 230V 50-60Hz



350/450/650 VV (1 N PE AC 230-240V 50-60Hz)

S1 = pulsante di start
 M1- M2 = motore
 LN = 2 AC 230V 50-60Hz

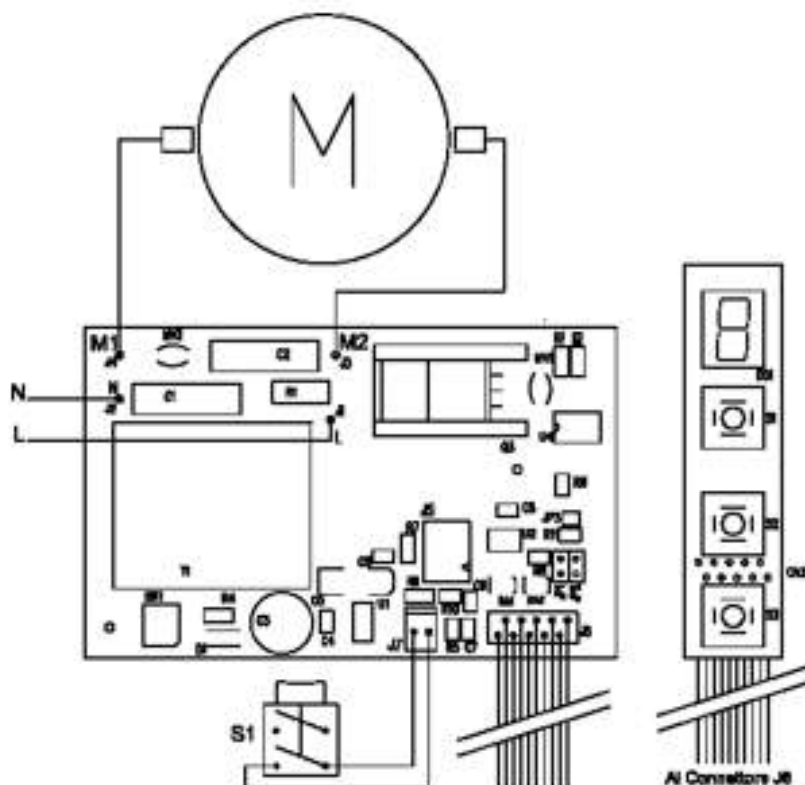
S1 = start button
 M1- M2 = motor
 LN = 2 AC 230V 50-60Hz

S1= interruptor de start
 M1-M2 = motor
 LN = 2 AC 230V 50-60Hz

S1= poussoir de start M1-
 M2 = moteur
 LN = 2 AC 230V 50-60Hz

S1 = Start-Taste
 M1- M2 = Motor
 LN = 2 AC 230V 50-60Hz

S1= кнопка старт
 M1-M2 = двигун
 LN = 2 AC 230V 50-60Hz



LEGENDA

M1-M2 = motore
LN = 2 AC 230V 50-60Hz

M1-M2 = motor
LN = 2 AC 230V 50-60Hz

M1-M2 = motor
LN = 2 AC 230V 50-60Hz

M1-M2 = moteur
LN = 2 AC 230V 50-60Hz

M1-M2 = motor
LN = 2 AC 230V 50-60Hz

M1-M2 = двигун
LN = 2 AC 230V 50-60Hz

300/400 VV (1 N PE AC 230-240V 50-60Hz)

