

## 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 брухт 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**

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**

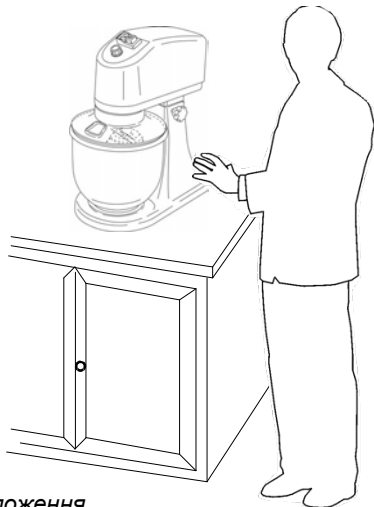
Періодично перевіряти стан зносу шнура та у разі необхідності звертатися до СЕРВІСНОГО ЦЕНТРУ для заміни.

#### **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

<b>P. 1 - ВІДОМОСТІ ПРО МАШИНУ</b>	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	
<b>P. 2 - ТЕХНІЧНІ ДАНІ</b>	ст. 6
2.1 - РОЗМІРИ, ВАГА, ХАРАКТЕРИСТИКИ ...	
<b>P. 3 - ОТРИМАННЯ МАШИНИ</b>	ст. 7
3.1 - ВІДПРАВЛЕННЯ МАШИНИ	
3.2 - ПЕРЕВІРКА УПАКОВКИ ПРИ ОТРИМАННІ	
3.3 - УТИЛІЗАЦІЯ УПАКОВКИ	
<b>P. 4 - ВСТАНОВЛЕННЯ</b>	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	
<b>P. 5 - ЗАСТОСУВАННЯ МАШИНИ</b>	ст. 9
5.1 - ПРИЛАДИ КЕРУВАННЯ	
5.2 - ЗАВАНТАЖЕННЯ ПРОДУКТУ	
<b>P. 6 - ПЛАНОВЕ ОЧИЩЕННЯ</b>	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	
<b>P. 7 - ТЕХОБСЛУГОВУВАННЯ</b>	ст. 11
7.1 - ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ	
7.2 - ШНУР ЖИВЛЕННЯ	
7.3 – НОЖІ	
<b>P. 8 - ДЕМОНТАЖ</b>	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.

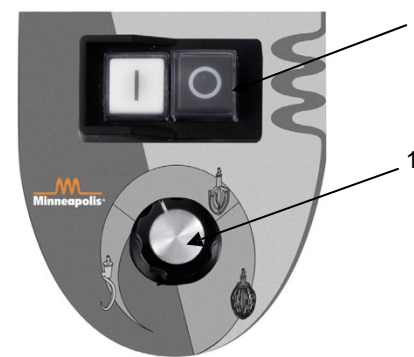
Порядок дій наступний:

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.

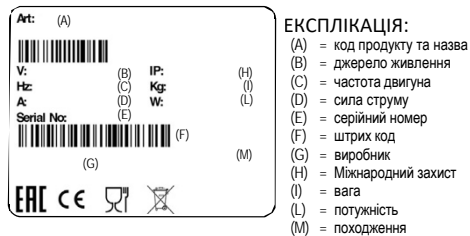
Також машина повинна розміщуватися у приміщенні з максимальною вологістю 75% без вмісту солей та діапазоном температури від +5°C до +35°C; у будь-якому випадку, у таких приміщеннях, які НЕ ведуть до несправності машини.

### 4.2 - ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ МОНОФАЗИ

Машина оснащена шнуром живлення перерізу 3x1,5 мм<sup>2</sup>, довжиною 1,5 м та вилкою "SHUKO".

Підключити машину 230 Вольт 50 Гц із встановленням магнітотермічного диференціального вимикача 10А, Δ I = 0.03А. 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;

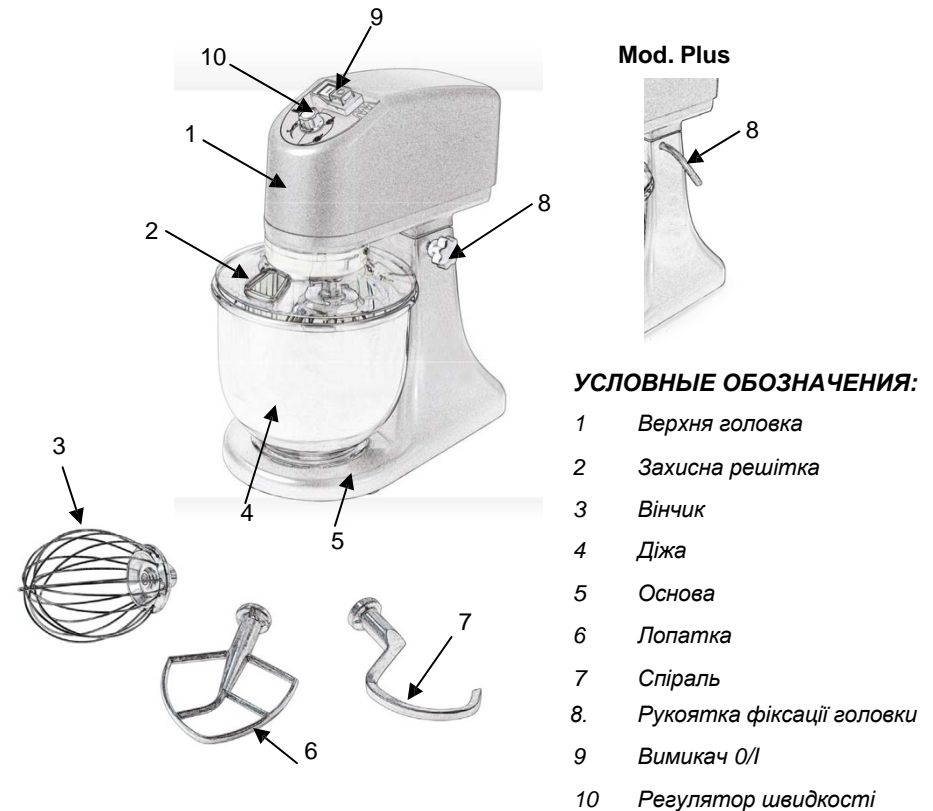
- діжа, що легко знімається з нержавіючої сталі;

- інструменти з нержавіючої сталі та алюмінію;

- захисна решітка з хромованої сталі.

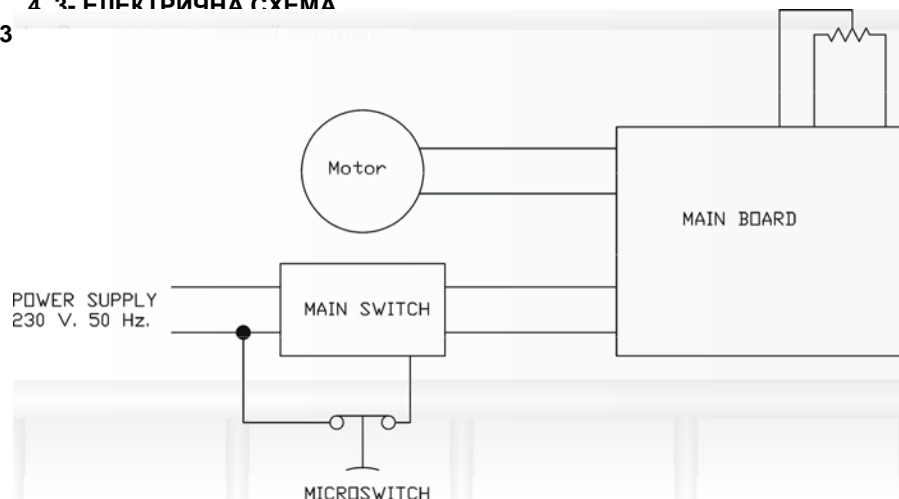
### 1.3.3 - склад машини

Мал. №1 - Загальний вигляд машини



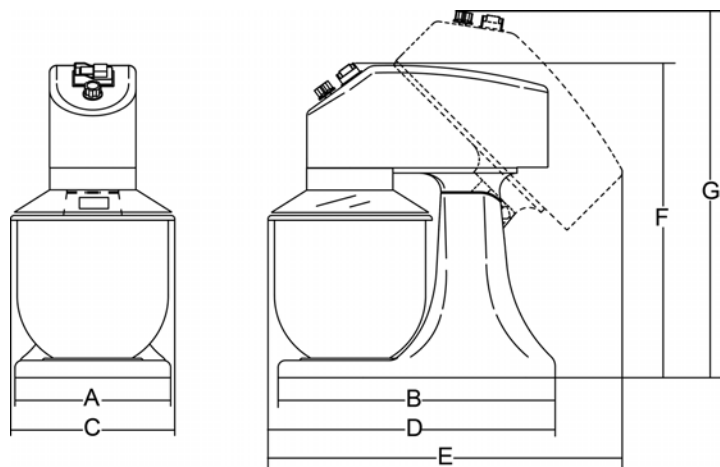
### 4.3. ЕЛЕКТРИЧНА СХЕМА

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
<b>A x B</b>	<b>мм</b>	220x285	220x285
<b>C x D x F</b>	<b>мм</b>	240x410x437	240x410x437
<b>C x E x G</b>	<b>мм</b>	240x450x510	240x450x510
<b>Об'єм діжі</b>	<b>л</b>	7	7
<b>Оберти вінчика</b>	<b>об/хв</b>	75 - 660	75 - 660
<b>Двигун</b>	<b>Вт</b>	280	350
<b>Живлення</b>		230 В/50 Гц	230 В/50 Гц
<b>Вага нетто</b>	<b>кг</b>	14,7	15
<b>Ступінь шумності</b>	<b>дБ</b>	≤ 70	≤ 70

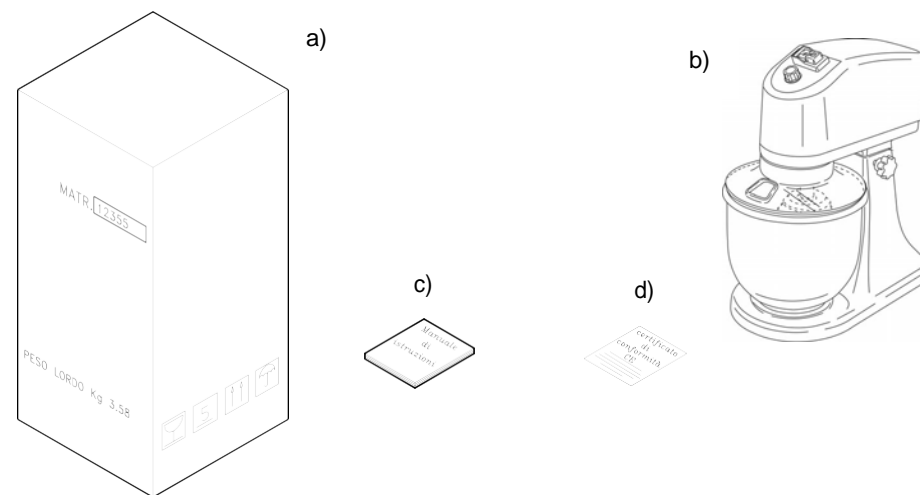
**УВАГА:** Електричні характеристики, на які розрахована машина, вказані на таблиці позаду машини. Перед виконанням підключення **див. 4.2 електричне підключення.**

**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.