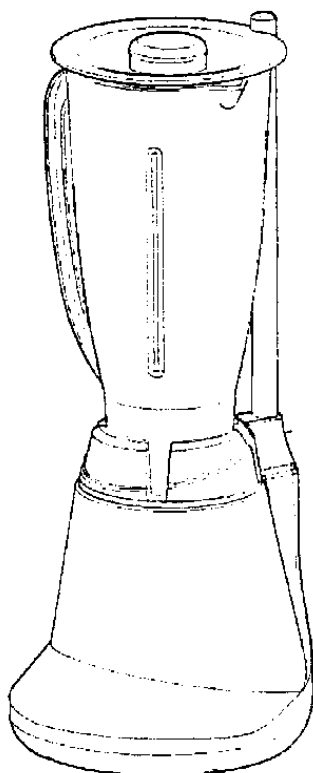


SIRMAN spa

БЛЕНДЕР "DRAGONE"

1,5 л



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Предисловие

- Руководство содержит всю информацию, необходимую конечному пользователю для надлежащей эксплуатации и своевременного технического обслуживания электрического блендера пищевых продуктов, а также его технические характеристики.
- Руководство предназначено для конечного пользователя и обслуживающего персонала.

Содержание

	стр.
Раздел 1 - Информация об установке.....	3
1.1 Общие положения	3
1.2 Встроенные устройства защиты	
1.2.1 Механические устройства защиты	
1.2.2 Электрические устройства защиты	
1.3 Описание блендера.....	4
1.3.1 Общее устройство	
1.3.2 Конструктивное исполнение	
1.3.3 Компоненты установки	
Раздел 2 - Технические данные.....	5
2.1 Общие размеры, вес, параметры	
Раздел 3 - Поставка блендера.....	5
3.1 Транспортировка	
3.2 Проверка упаковки после доставки	
3.3 Удаление упаковочных материалов в отходы	
Раздел 4 - Установка оборудования.....	6
4.1 Выбор рабочего места	
4.2 Подключение к однофазному источнику электропитания	
4.3 Схема электрических соединений	
4.3.1 Схема электрических соединений, 1-фазный источник электропитания	
4.3.2 Схема электрических соединений с регулятором скорости	
4.4 Функциональный контроль	
Раздел 5 - Функционирование установки.....	7
5.1 Органы управления	
5.2 Наполнение рабочей емкости	
Раздел 6 - Систематическая чистка.....	8
6.1 Общие замечания	
6.2 Порядок действий при чистке блендера	
6.2.1 Чистка смесительной емкости	
6.2.2 Общая чистка	
Раздел 7 - Техническое обслуживание.....	9
7.1 Общие замечания	
7.2 Кабель электропитания	
7.3 Лопасты мешалки	
Раздел 8 - Отправка отслужившего свой срок оборудования в металлолом.....	10
8.1 Вывод отслужившего свой срок оборудования из эксплуатации	
8.2 Сдача с металлолом	

Индекс иллюстраций

стр.

Рисунок 1	- Общий вид блендера.....	
Рисунок 2	- Размерности.....	
Рисунок 3	- Тип упаковки.....	
Рисунок 4	- Паспортная табличка технических данных и серийного номера установки.....	
Рисунок 5	- Схема электрических соединений, 1-фазный источник электропитания.....	
Рисунок 6	- Схема электрических соединений с регулятором скорости.....	
Рисунок 7	- Правильная позиция крышки.....	
Рисунок 8	- Органы управления.....	
Рисунок 9	- Правильное позиционирование установки.....	
Рисунок 10	- Блендер, разобранный для чистки.....	

Раздел 1 - Информация о блендере

1.1 Общие положения

- Эксплуатацию установки следует поручать лицам, внимательно изучившим это руководство и усвоившим все изложенные в нем правила техники безопасности.
- Надлежащий инструктаж по обращению с установкой должен проводиться при каждой смене операторов.
- Перед выполнением любых регламентных работ отключить установку от источника электропитания.
- При производстве регламентных работ, когда устройства защиты демонтированы, следует действовать особенно осторожно, приняв все необходимые меры предосторожности, чтобы нейтрализовать факторы потенциальной опасности.
- Выполнять регламентные работы следует сосредоточенно, не отвлекаясь!
- Состояние кабеля электропитания проверять регулярно, так как его износ или повреждение могут привести к поражению электрическим током.
- В случае предполагаемой неисправности установки или сбоях в работе, попытки ее дальнейшей эксплуатации или самостоятельного ремонта не допускаются. Для их устранения обращайтесь в рекомендованный центр технического обслуживания.
- Использование этого блендера для обработки замороженных продуктов питания, тестовых заготовок, пищевых продуктов, содержащих кости, а также не пищевых продуктов запрещается.
- Запрещается засовывать руки или другие предметы в смесительную емкость, когда установка работает.
- Изготовитель не несет никакой ответственности:
 - в случае несанкционированного изменения конструкции блендера;
 - в случае использования неоригинальных запасных частей;
 - в случае невыполнения изложенных в этом руководстве инструкций;
 - в случае использования для чистки оборудования ненадлежащих чистящих средств.

1.2 Встроенные устройства защиты

1.2.1 - механические устройства защиты

Блендер оборудован магнитным микровыключателем, который отключает миксер, когда поднимается крышка смесительной емкости (см. рисунок №1). Блендер не возобновит работу, пока крышка не будет правильно установлена на своем месте.

1.2.2 - электрические устройства защиты

Что касается обеспечения электрической безопасности, то устройство соответствует требованиям следующих нормативных документов: СЕЕ 73/23, 89/336, mod. СЕЕ 91/336, 92/31, 93/44, 93/68 и стандартам СЕЕ EN 60335-1, EN 55014.

Несмотря на то, что механические и электрические устройства защиты обеспечивают необходимую безопасность оборудования и операторов (во время функционирования и выполнения регламентных работ), все же факторы потенциальной опасности (Residual risks - СЕЕ 89/392, пункт 1.7.2) устранить до конца не удастся. Эти факторы описаны в руководстве и обозначены словом "Предупреждение". В первую очередь, это опасность порезаться о лопасти мешалки при наполнении смесительной емкости, их чистке и заточке.

1.3 Описание блендера

1.3.1 Общее устройство

Предлагаемый электрический блендер, разработанный и изготавливаемый нашей компанией, предназначен для резки, измельчения и смешивания пищевых продуктов, например, фруктов и овощей. Эта разработка обеспечивает:

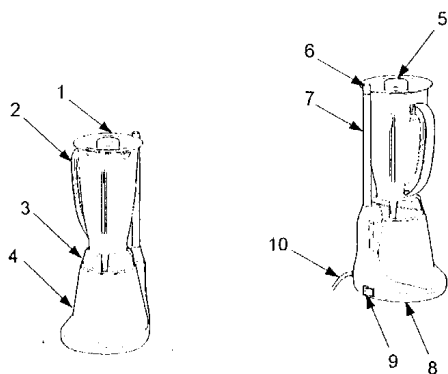
- Максимальную безопасность при эксплуатации, чистке и техническом обслуживании установки.
- Полное соответствие санитарно-гигиеническим требованиям, благодаря тщательному отбору материалов, соприкасающихся с обрабатываемой смесью пищевых продуктов, устранению всех заостренных углов и неровностей, что облегчает чистку, чему также способствует возможность полной разборки установки на составляющие части.
- Максимально возможное качество обработки, благодаря уникальному 4-лопастной мешалке.
- Минимально возможный уровень шума, производимый установкой во время работы.
- Простоту и удобство управления.

1.3.2 Конструктивное исполнение

- Корпус из пластикового материала ABS, резиновая крышка и стопорная головка из ABS.
- Лопасти мешалки из ножевой нержавеющей стали (AISI 420), посредством которых блендер режет, измельчает и смешивает в течение всего срока службы, не нуждаясь в их замене.
- Смесительная емкость (кувшин) из лексана (lexan) поставляется с ручкой для удобства ее использования и перемещения.

1.3.3. Компоненты установки

Рисунок № 1 - Общий вид блендера



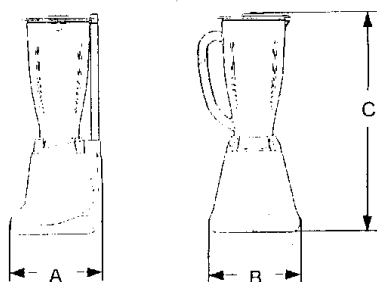
Условные обозначения:

- 1 - Крышка
- 2 - Смесительная емкость
- 3 - Опорное основание смесительной емкости
- 4 - Корпус
- 5 - Градуированная стопорная головка
- 6 - Микровыключатель, смонтированный на крышке
- 7 - Опорная стойка магнитного микровыключателя
- 8 - Основание
- 9 - Двухпозиционный выключатель 0/1
- 10 - Кабель электропитания
- 11 - Регулятор скорости

Раздел 2 - Технические данные

2.1 Общие размеры, вес, характеристики

Рисунок № 2 - Размерности



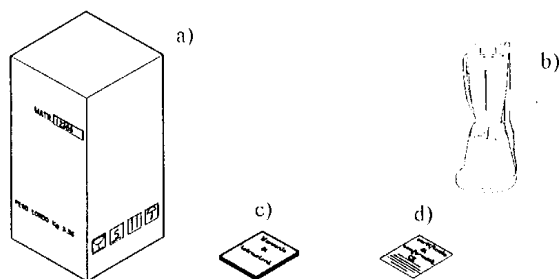
Модель	Блендер - 1,5 л
Длина (А), мм	: 200
Ширина (В), мм	: 200
Макс. высота (С), мм	: 460
Вместимость емкости, литры	: 1,5
Скорость вращения, об/мин	: 16 000
Электродвигатель, П'	: 300
Источник электропитания, 1-ф	: ~250 В 50 Гц
Вес-нетто, кг	: 2,7

Предупреждение: Настройка электрических устройств блендера произведена для работы от источника питания, параметры которого указаны на табличке, прикрепленной к его тыльной стороне. Перед вводом установки в действие сверьтесь с инструкциями, изложенными в параграфе 4.2 "Подключение к однофазному источнику электропитания".

Раздел 3 - Поставка блендера

3.1 Транспортировка

Со склада компании блендер отгружается тщательно упакованным. В содержимое упаковки входят следующие элементы:



- a) упаковочная коробка из плотного картона с внутренними распорными деталями;
- b) блендер;
- c) руководство пользователя;
- d) сертификат соответствия установлениям ЕС.

Рисунок № 3 - Тип упаковки

3.2 Проверка упаковки после доставки

После получения оборудования его следует распаковать и убедиться в отсутствии повреждений и в наличии всех вложений, обозначенных на рисунке выше. В случае выявления каких-либо повреждений упаковки, таких как вмятины или выбоины от падения, немедленно уведомить об этом транспортное агентство или перевозчика и в течение трех дней от даты доставки, указанной в грузосопроводительных документах, составить и направить им подробный перечень всех выявленных повреждений товара. Упакованные товары не кантовать!! Во время транспортировки четыре основных точки упаковки должны быть надежно закреплены с тем, чтобы товары находились в горизонтальном положении.

3.3 Удаление упаковочных материалов в отходы

- Различные материалы, используемые в качестве элементов упаковки (картон, пластиковые ленты для обтяжки) классифицируются как твердые бытовые отходы, поэтому их удаление на свалку не создает сложностей.

- При экспорте блендера в страны, где существуют специальные установления в отношении порядка захоронения и утилизации отходов, этот вопрос должен решаться согласно предписаниям, действующим по месту эксплуатации оборудования.

Раздел 4 - Установка блендера

4.1 Выбор рабочего места

Поверхность рабочего места, выбранного для установки блендера, должна быть ровной, сухой, прочной и устойчивой, а также соответствовать размерам его опорного основания (см. таблицу выше). Воздух производственного помещения не должен содержать соляной туман, его относительная влажность не превышать 75%, а температура находиться в пределах от +5 до +35 °С. Кроме того, его следует помещать там, где окружающая среда не будет создавать какие-либо проблемы для его нормального функционирования.

4.2 Подключение к однофазному источнику электропитания

Блендер поставляется оснащенный кабелем электропитания (3 x 1,5 мм²) длиной 1,5 метра вместе со штепсельной вилкой "SHUKO".

Он должен подключаться к источнику электропитания переменного тока 230 вольт 50 Гц через средство дифференциального терромагнитного выключателя на 10 ампер, $\Delta I = 0,03$ А. Выполняя электроподключения обязательно проверить эффективность системы заземления.

Кроме того, проверить соответствие данных, обозначенных на паспортной табличке, и серийного номера установки (см. рисунок 4) со сведениями, указанными в грузосопроводительных документах.



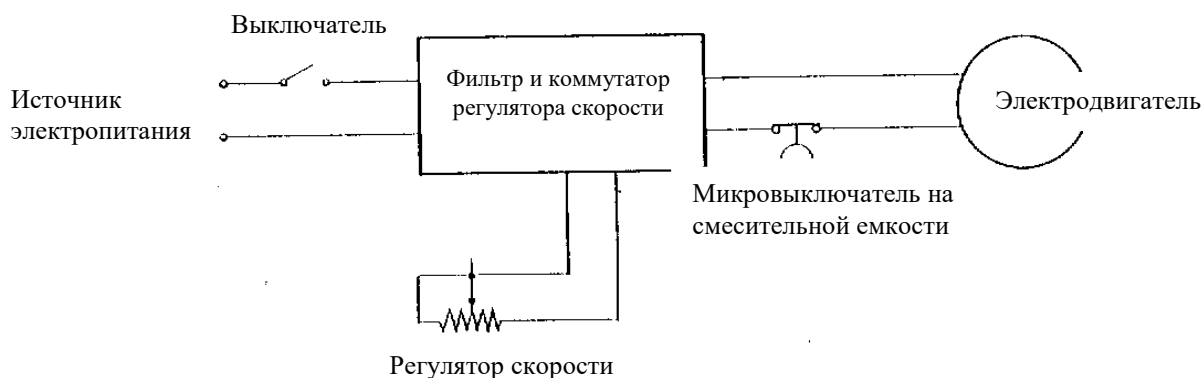
Рисунок № 4 - Табличка технических данных и серийный номер установки

4.3 Схема электрических соединений

4.3.1 Однофазная схема электрических соединений (Рисунок № 5)



4.3.2 Схема электрических соединений с регулятором скорости (Рисунок 6)

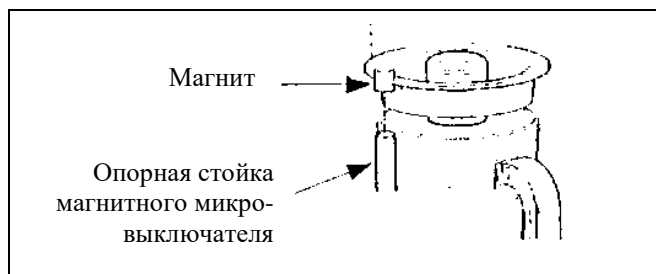


4.4 Функциональный контроль

Перед началом выполнения функционального контроля убедиться, что смесительная емкость установлена правильно и микровыключатель находится в надлежащем положении (см. рисунок 1). После этого проверить правильность функционирования блендера, действуя согласно нижеследующему:

1. Запустить блендер, нажав кнопку выключатель в позицию "I".
2. Проверить правильность направления вращения лопастей мешалки; смесительная емкость при этом должна всегда быть на своем месте. Проверить возможность изменения скорости вращения поворотом ручки регулятора скорости (в модели VV).
3. Убедиться, что при открывании крышки смесительной емкости блендер останавливается.
4. После выполнения вышеописанных операций выключить блендер, переключив кнопку двухпозиционного выключателя в позицию "0 - выключено".

Рисунок 7 - Правильное положение крышки



Раздел 5 - Эксплуатация блендера

5.1 Органы управления

Органы управления блендера находятся на его корпусе, их расположение показано на рис. № 8.

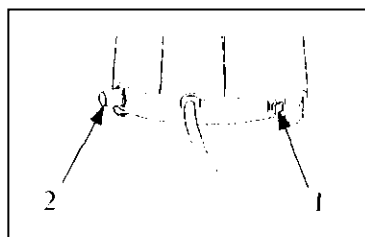


Рисунок № 8

1. Двухпозиционный выключатель:
 - позиция пуска "I"
 - позиция останова "0"
2. Регулятор скорости (модель II')

5.2 Наполнение смесительной емкости

Предупреждение!

Наполнение смесительной емкости пищевыми продуктами, подлежащими обработке, производить, только когда блендер выключен и так, чтобы не соприкасаться с лопастями мешалки.

Загрузка в смесительную емкость продуктов, содержащих кости, семена, и другие подобные продукты не допускается. Добавки в смешиваемый состав производятся только через отверстие в стопорной головке (см. рис.№ 2).

Порядок действий

1. Снять крышку.
2. **Внимание.** Загрузка больших кусков в емкость не допускается. Загрузка продуктов должна производиться только после их предварительного измельчения до надлежащих размеров.
3. Проверить правильность позиционирования смесительной емкости и убедиться, что опорная стойка микровыключателя, который включает блендер, находится в пределах действия магнита, как показано на рисунке № 7.
4. Во избежание несчастных случаев корпус оператора должен находиться в вертикальной позиции отношению к рабочей поверхности (прямо), как показано на рисунке № 9. Не следует наклоняться над блендером. Этим исключается возможность прямого соприкосновения с установкой.
5. Запуск блендера производится нажатием кнопки "I", а изменение скорости посредством поворота ручки регулятора скорости. Сильную вибрацию стеклянной колбы можно погасить, придерживав ее за ручку.
6. Любые добавки в перемешиваемую смесь производить только через отверстие в стопорной головке крышки (см. рис. №5).
7. После завершения цикла обработки выключить установку, переместив ручку выключателя в позицию "0".
8. Смесительную емкость осторожно вынуть из установки.

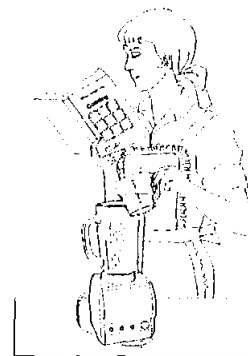


Рисунок № 9 Правильная позиция оператора

Раздел 6 - Систематическая чистка

6.1 Общие замечания

- Чистка блендера должна производиться не реже одного раза в день, при необходимости даже чаще.
- Чистке подлежат все части блендера, независимо от того, соприкасаются или нет, они с пищевыми продуктами.
- Чистка блендера напорной водой из шланга или других приспособлений не допускается. Также не рекомендуется использовать какие-либо скребки или щетки, которые могут испортить поверхности установки. Лучше всего для этой цели подходит губка, смоченная в растворе нейтрального моющего средства.

Предупреждение!

Перед выполнением чистки:

- а) Повернуть ручку регулятора скорости в позицию "0 - выключено".
- б) Вынуть вилку сетевого шнура блендера из электрической розетки, тем самым, изолируя установку от источника электропитания.

6.2 Порядок действий при чистке блендера

Внимание: Промывка любой части блендера в посудомоечной машине не допускается.

6.2.1 Чистка смесительной емкости (см. рисунок № 10)

Наполнить стеклянную колбу мыльной водой и потрясите ее в течение полуминуты. Замените воду, не добавляя моющее средство, и снова потрясите ее, как бы взбивая молоко, в течение 10 секунд. Всю эту операции повторить два раз.

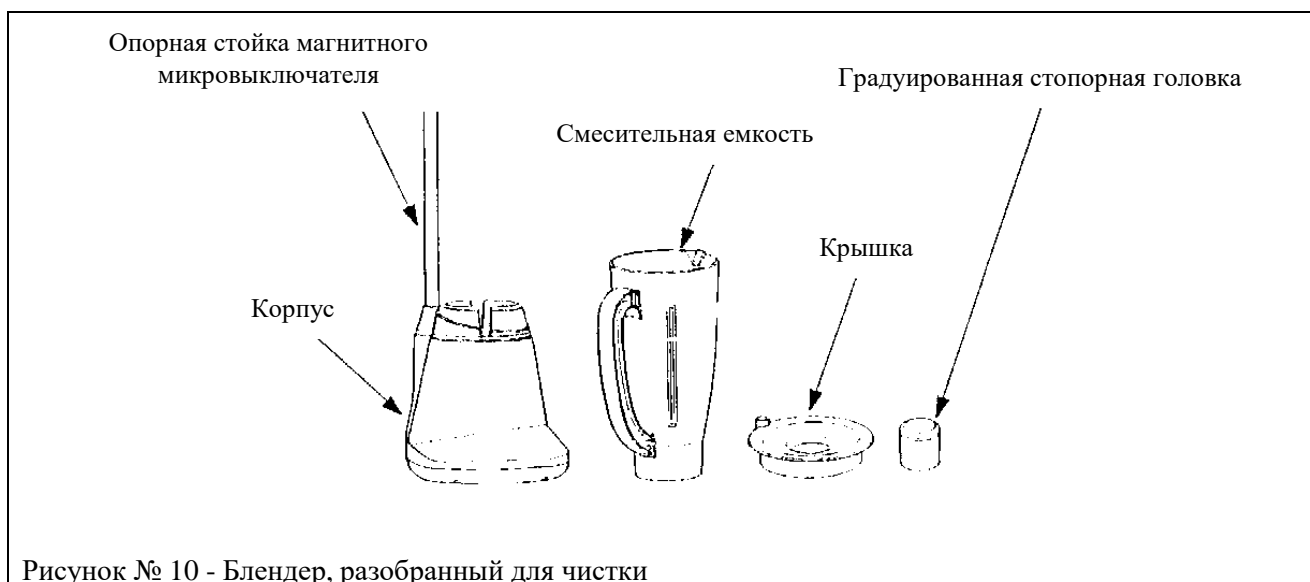
6.2.2 Общая чистка (см. рисунок № 10)

Внимание: Не забудьте вынуть штепсельную вилку установки из электрической розетки.

Вынуть стопорную головку из крышки и промыть оба элемента в теплой воде с добавкой нейтрального моющего средства.

Промыть корпус губкой, смоченной в водном растворе нейтрального моющего средства. Эту операцию рекомендуется выполнять регулярно.

Осторожно протереть все компоненты куском ткани досуха.



Раздел 7 - Техническое обслуживание

7.1 Общие замечания

Перед выполнением любых работ по техническому обслуживанию обязательного отключить установку от источника электропитания и вынуть вилку сетевого шнура из электрической розетки.

7.2 Кабель электропитания

Регулярно проверять состояние этого кабеля и в случае необходимости его замены обращайтесь в рекомендованный центр технического обслуживания.

7.3 Лопасты мешалки

В случае необходимости заточить лопасти мешалки обращайтесь в рекомендованный центр технического обслуживания.

Раздел 8 - Отправка отслужившего свой срок оборудования в металлолом

8.1 Вывод отслужившего свой срок оборудования из эксплуатации

После принятия решения о выводе блендера по каким-либо причинам из эксплуатации необходимо отключить его от источника электропитания и демонтировать все электрические присоединения.

8.2 Отправка установки в металлолом

После вывода блендера из эксплуатации обратитесь в специализированное предприятие по утилизации и захоронению отходов с тем, чтобы отправить установку в отходы в соответствии с действующими установлениями, предварительно рассортировав ее составные части по материалам, из которых они изготовлены (см. раздел 1, параграф 3.2).

ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

Компания: SIRMAN spa
Viale Dell'Industria, 9/11
35010 Pieve di Curtarolo (PD) Italy
C.F. / P.IVA 00270140228

Настоящим заявляет, что барное оборудование (Dragone)

SIRMAN <i>Видео</i> <u>07/01156</u>	(CE)	модель серийный номер
---	------	--------------------------

соответствует Директивам ЕЭС 89/336 (ЭМС), 73/23, 89/109.

_____ дополнительные соблюдаемые нормы

Директор:

Nereo Marzaro
(подпись)

Pieve di Curtarolo, 07-11-02