

10/2013

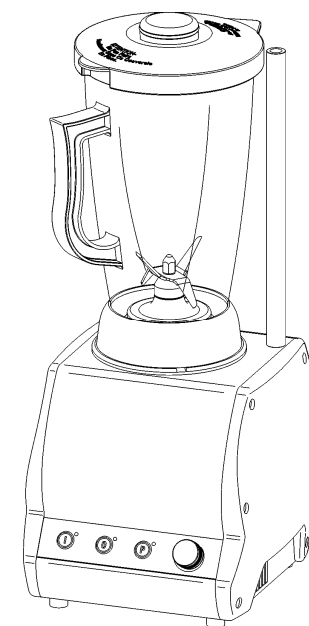
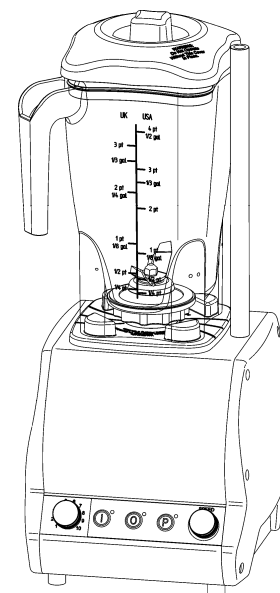
Mod: MIX-5/B

Production code: 65373102E



Diamond
catering equipment

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ



Ed. 10/2013

блендер lt. 2 - lt. 5

Введение

- Руководство предназначается для предоставления информации **покупателям** о данном приборе и о связанных с ним нормах, а также для ознакомления с инструкцией по эксплуатации и по техническому обслуживанию для того, чтобы гарантировать наилучшее использование прибора и сохранять его работоспособность длительное время.
- Данное руководство предназначено для квалифицированных и опытных лиц, которые хорошо информированы о том, как следует пользоваться прибором и о том, как следует производить периодическое техническое обслуживание.

СОДЕРЖАНИЕ

ГЛАВА 1 – ИНФОРМАЦИЯ О ПРИБОРЕ стр. 4

- 1.1 - ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ
- 1.2 - ЗАЩИТНЫЕ УСТРОЙСТВА, УСТАНОВЛЕННЫЕ НА ПРИБОРЕ
 - 1.2.1 - Механические защитные устройства
 - 1.2.2 - Электрические защитные устройства
- 1.3 - ОПИСАНИЕ ПРИБОРА
 - 1.3.1 - Общее описание
 - 1.3.2 - Технические характеристики
 - 1.3.3 - Составные части прибора

ГЛАВА 2 – ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ стр. 7

- 2.1 – ОБЩИЕ ГАБАРИТЫ, ВЕС, ХАРАКТЕРИСТИКИ ...

ГЛАВА 3 - ПОЛУЧЕНИЕ ПРИБОРА стр. 8

- 3.1 - ОТПРАВКА ПРИБОРА
- 3.2 - ПРОВЕРКА УПАКОВКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРИБОРА
- 3.3 - УНИЧТОЖЕНИЕ УПАКОВКИ

ГЛАВА 4 – УСТАНОВКА стр. 9

- 4.1 - РАСПОЛОЖЕНИЕ ПРИБОРА
- 4.2 - ОДНОФАЗНОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ
- 4.3 - ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА
 - 4.3.1 - Электрическая схема
- 4.4 - ПРОВЕРКА ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ

ГЛАВА 5 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА стр. 12

- 5.1 - ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ
- 5.2 - ЗАГРУЗКА ПРОДУКТА

ГЛАВА 6 – ОБЩАЯ ОЧИСТКА стр. 14

- 6.1 - ВВЕДЕНИЕ
- 6.2 - ПРОЦЕДУРА ДЛЯ ОЧИСТКИ ПРИБОРА
 - 6.2.1 - Очистка ножей и стакана
 - 6.2.2 - Очистка крышки и пробки
 - 6.2.3 - Общая очистка

ГЛАВА 7 – ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ стр. 15

- 7.1 - ВВЕДЕНИЕ
- 7.2 - ШНУР ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ
- 7.3 - НОЖИ

ГЛАВА 8 – РАЗБОРКА ПРИБОРА стр. 15

- 8.1 - ОТКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА
- 8.2 - Отходы электрических и электронного оборудования

ГЛАВА 1 – ИНФОРМАЦИЯ О ПРИБОРЕ

1.1-ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Прибор предназначен только для специально обученных людей, которые полностью ознакомлены с мерами предосторожности, описанными в данном руководстве.
- При индивидуальном использовании, необходимо заранее проходить обучение.
- Прежде чем начать очистку и технический ремонт следует вынуть вилку из розетки.
- Для того, чтобы осуществить чистку или технический ремонт сначала следует определить возможность возникновения определенных рисков.
- При выполнении чистки или технического ремонта следует быть очень внимательными.
- Необходим постоянный контроль за шнуром электропитания; изношенный или поврежденный шнур очень опасен.
- Если обнаруживаются сбои в работе прибора, то рекомендуется не использовать его и воздержаться от попыток отремонтировать его; в этом случае просим связаться с «Центром обслуживания».
- Не используйте данный прибор для замороженных продуктов, для теста и продуктов с костями или для непищевых продуктов.
- Не вставляйте руки или другие предметы в стакан при работе.
- Производитель не несет ответственность в следующих случаях:
 - ⇒ если прибором пользовалось необученное лицо;
 - ⇒ если некоторые части были заменены не фирменными запасными частями;
 - ⇒ если инструкции, указанные в данном руководстве, не выполняются **точно**;
 - ⇒ если поверхность прибора была очищена неправильным средством.

1.2 - ЗАЩИТНЫЕ УСТРОЙСТВА, УСТАНОВЛЕННЫЕ НА ПРИБОРЕ

1.2.1 - Механические защитные устройства

Механические защитные устройства, установленные на данном приборе, описанные в руководстве соответствуют стандарту **ЕС 2006/42**.

1.2.2 -Электрические защитные устройства

Электрические защитные устройства, установленные на данном приборе, описанные в руководстве соответствуют стандарту **ЕС 2006/95, 2004/108**.

Прибор оснащен магнитным микровыключателем, который вызывает его остановку в случае поднятия крышки стакана (см. *РИС. № 1*), не допуская включения, если она не находится в правильном положении.

Даже если блендер снабжён электрическими и механическими средствами защиты (во время работы прибора, а также для осуществления очистки и технического обслуживания) остается возможность возникновения рисков которые не могут быть полностью устранены, эти риски обозначаются в

руководстве словом **ВНИМАНИЕ**. К подобным рискам относится возможность получения порезов при выполнении операций с ножами во время загрузки продукта, очистки и заточки ножей.

1.3 - ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

1.3.1 - Общее описание

Наша фирма спроектировала и произвела блендер для резки, измельчения и взбивания пищевых продуктов (фруктов и овощей) и мы гарантируем:

- наивысшую степень защиты во время функционирования, очистки и технического обслуживания;
- наивысшие санитарные нормы, относительно выбора материалов, которые контактируют с пищевыми продуктами и благодаря лёгкой очистке и разборке;
- наивысшую производительность, благодаря эксклюзивной системе с четырьмя ножами
- прочность и стабильность всех элементов прибора;
- удобство в управлении.

1.3.2 -Технические характеристики

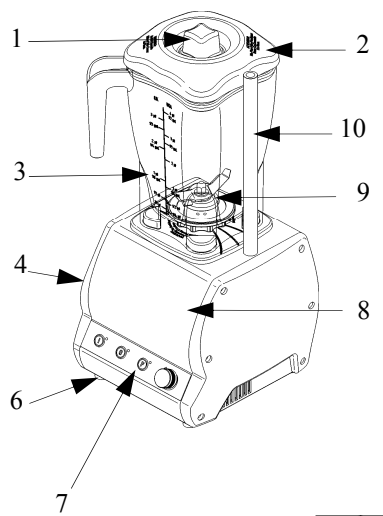
Составные части блендера:

- анодированный экструдированный алюминиевый корпус
- боковые стенки из АБС-пластика
- резиновая крышка и пластмассовая пробка.
- круглая чаша из лексана или стали
- квадратная чаша из тритана

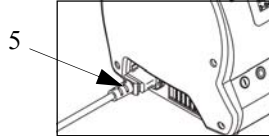
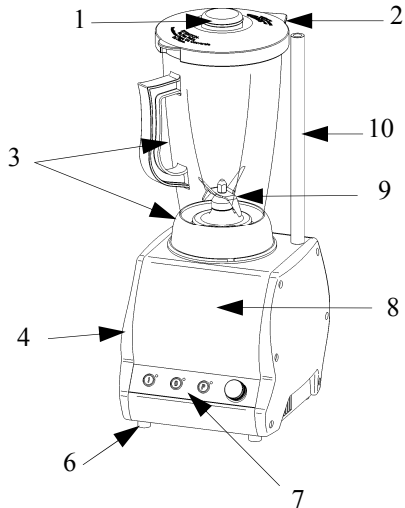
Ножи выполнены из стали (AISI 420), они позволяют резать, измельчать и взбивать, не меняя насадку.

1.3.3 - Составные части прибора
РИС. № 1 - Общий вид прибора

Блендер с квадратным стаканом



Блендер с круглым стаканом



Обозначения:

- 1 - Пробка
- 2 - Крышка
- 3 - Стакан и опора стакана
- 4 - Боковая часть
- 5 - Шнур электропитания

- 6 - Ножки
- 7 - Кнопочная панель
- 8 - Корпус
- 9 - Ножи
- 10 - Опора микровыключателя

ГЛАВА 2 – ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

2.1 – ОБЩИЕ ГАБАРИТЫ, ВЕС, ХАРАКТЕРИСТИКИ ...
Рис. № 2 - Чертеж габаритов

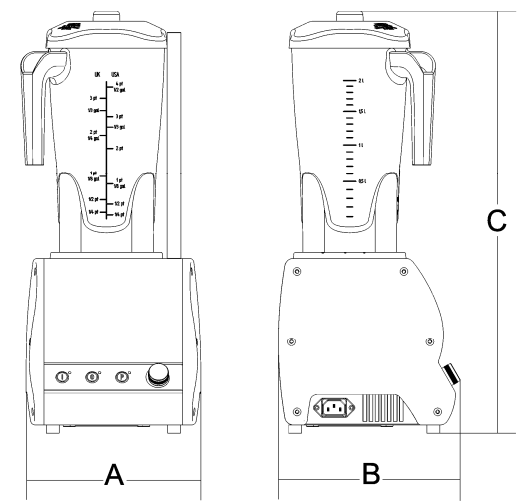


ТАБЛ. № 1 – ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Изм.	Блендер с круглым стаканом	Блендер с квадратным стаканом	Блендер 5
Длина А	мм	200	200	245
Ширина В	мм	200	200	260
Макс. высота С	мм	470	485	540
Вместимость стакана	л.	2	2	5
Обороты ножей	Об/мин	14.000/24.000	14.000/24.000	14.000/24.000
Двигатель	Вт	750	750	750
Питание	однофазное	230V 50/60Hz F+N	230V 50/60Hz F+N	230V 50/60Hz F+N
Вес нетто	кг	5	5	7
Уровень шума	дБ	83	83	83

Внимание: Электрические характеристики, по которым спроектирован прибор, указываются на панели, находящейся на задней стороне прибора; до присоединения к блоку питания, следует прочитать параграф 4.2.

ГЛАВА 3 - ПОЛУЧЕНИЕ ПРИБОРА

3.1 - ОТПРАВКА ПРИБОРА (см. Рис. № 3)

Блендер аккуратно упакован и затем отгружен с нашего склада.

Содержимое упаковки:

- а) прочную картонную коробку + защитные детали;
- б) прибор;
- в) руководство по эксплуатации;
- г) сертификат соответствия ЕС.

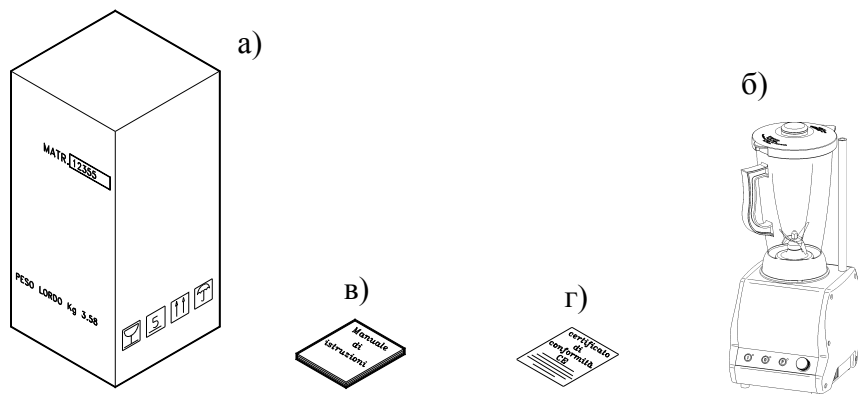


Рис. № 3 - Описание упаковки

3.2 - ПРОВЕРКА УПАКОВКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРИБОРА

Если при доставке прибора не было обнаружено очевидных повреждений на упаковке, откройте ее и проверьте наличие всех составных частей внутри (см. Рис. № 3). Если на упаковке обнаружены следы небрежного обращения, ударов или вмятины, то перевозчик должен быть информирован о любых таких повреждениях; более того необходимо составить детальный отчет о повреждениях в течение трех дней с даты доставки, указанной в товаросопроводительной документации. **Не переворачивать упаковку!!** Во время переноса упаковки удостоверьтесь, что коробку поднимают за 4 угла (параллельно к полу).

3.3 - УНИЧТОЖЕНИЕ УПАКОВКИ

Составляющие упаковки (картон, пластиковые ленты) представляют собой твердые отходы; следовательно они могут быть легко уничтожены.

Если прибор устанавливается в стране, где для уничтожения отходов предусмотрены специальные правила, то упаковка должна быть ликвидирована в соответствии с этими правилами.

ГЛАВА 4 – УСТАНОВКА

4.1 - РАСПОЛОЖЕНИЕ ПРИБОРА

Прибор должен быть установлен на рабочем столе, подходящим под общие размеры, указанные в Таблице 1, т.о., размеры рабочего стола должны быть соразмерно больше, поверхность должна быть ровной, сухой, гладкой, стол должен быть прочным, устойчивым. Более того, прибор должен быть установлен в помещении, влажность которого не превышает 75% при температуре от $+5^{\circ}\text{C}$ до $+35^{\circ}\text{C}$; то есть в таком месте, которое бы не смогло бы стать причиной отказа в работе прибора.

4.2 -ОДНОФАЗНОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ

Блендер снабжен шнуром питания с сечением $3 \times 1,5 \text{ мм}^2$; длиной 1.5 м и вилкой «SHUKO». Присоедините прибор в 230 Вольт и 50 Гц., вставив дифференциальный магнитотермический выключатель в 10 А, $\Delta I = 0.03\text{A}$.

Удостоверьтесь в том, что прибор полностью заземлен.

Более того, проверьте что параметры, указанные в техническом паспорте – серийном номере (см. Рис. № 4), соответствуют параметрам, указанным в транспортной накладной и в счет-фактуре.

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

Рис №4 - Технический паспорт – серийный номер

4.3 - ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА

4.3.1 - Электрическая схема

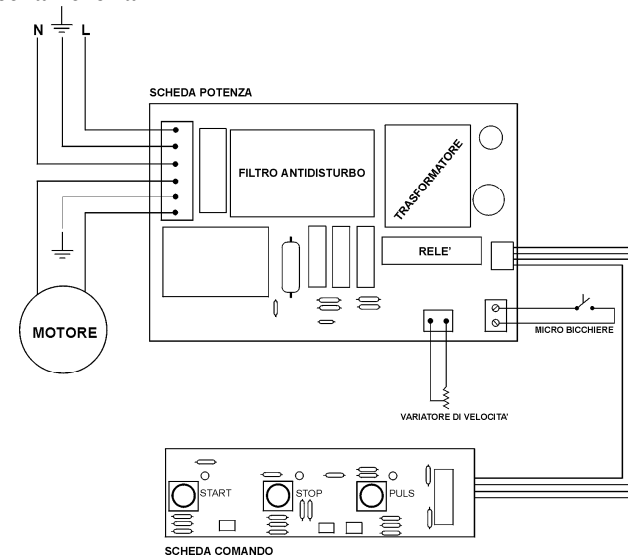


Рис. № 5 - Однофазная электрическая схема стали

4.4 - ПРОВЕРКА ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ

До того, чтобы проверить функционирование прибора, удостоверьтесь, что крышка находится в правильном положении, т.е. опора микровыключателя находится в радиусе действия магнита (см. РИС. № 8), затем следуйте указаниям ниже:

1. Включите блендер, нажимая кнопку “I”, и выключите его кнопкой “O”;
2. Нажмите импульсную кнопку “P”;
3. Проконтролируйте вращение ножей, изменяя скорость кнопкой вариатора скорости;
4. В модели «Timer» можно задать время работы блендера с помощью ручки «Время», нажать кнопку пуск «I» и подождать завершения рабочего цикла, или же нажать кнопку стоп «O» для завершения цикла.
5. В модели «Plus VV» задать рабочий цикл с помощью переключателя, нажать кнопку пуск «I» и подождать завершения рабочего цикла, или же нажать кнопку стоп «O» для завершения цикла. Если вы установите переключатель в положение 10а, рабочий цикл будет непрерывным и можно будет изменять скорость с помощью ручки для изменения скорости. Для завершения рабочего цикла нажать кнопку стоп «O».
6. проконтролируйте, чтобы при удалении крышки прибор прекращал функционирование;

ГЛАВА 5 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

5.1 - ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ

Элементы управления расположены на корпусе прибора, как показано ниже.

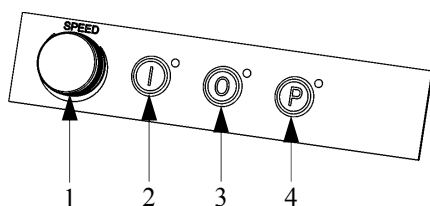


РИС. 6а – Кнопки блендера VV

1 «СКОРОСТЬ» ручка для изменения скорости.

1. “I” start (пуск);
2. “O” stop (остановка);
3. “P” pulse (импульсная кнопка);

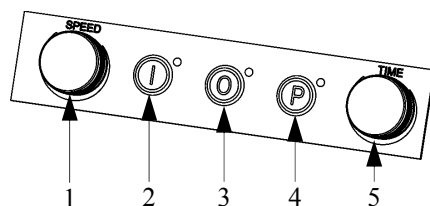


РИС. 6б – Кнопки блендера Timer VV

1. «СКОРОСТЬ» ручка для изменения скорости.

2. “I” start (пуск);
3. “O” stop (остановка);
4. “P” pulse (импульсная кнопка);
5. «ВРЕМЯ» ручка для задания времени

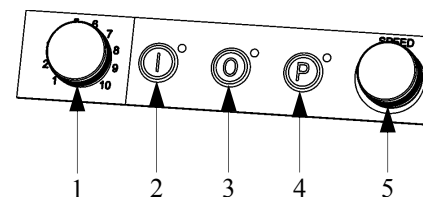


РИС. 6с – Кнопки блендера Plus VV

1. ручка для выбора занесенных в память программ
2. “I” start (пуск);
3. “O” stop (остановка);
4. “P” pulse (импульсная кнопка);
5. «СКОРОСТЬ» ручка для изменения скорости

5.2 - ЗАГРУЗКА ПРОДУКТА

Взбиваемые продукты загружаются в стакан только, когда двигатель выключен, обращая внимание на ножи.

ПРИМЕЧАНИЕ: Не использовать продукты с костями, семенами и т.д.; если нужно, при работе добавьте ингредиенты исключительно через пробку (ссыл. 2 – РИС. № 1).

Следуйте указаниям ниже:

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 стакан находится в правильном положении, обращая внимание на положение опоры микровыключателя, который для запуска блендера должен соблюдать радиус действия магнита, как показано на РИС. № 8;
4. Положите крышку и пробку на стакан
5. примите правильное положение во избежание несчастных случаев (Рис. № 9): тело должно быть перпендикулярно рабочей поверхности, **запрещается прислоняться к прибору и необходимо избегать положений, которые приводят к прямому контакту с прибором;**
6. запустите блендер, нажимая на кнопку «I» и отрегулируйте скорость, поворачивая кнопку вариатора скорости. Если требуется немного нарезать или измельчить продукты, запустите блендер, нажимая с перерывами на кнопку “P” (импульсная кнопка) для краткой работы;
7. Для информации о моделях «Timer» и «Plus VV» см. параграф 4.4.
8. при необходимости вложите дополнительные продукты через отверстие в крышке (см. РИС № 1 – ссыл. 1);
9. по завершению обработки, поверните кнопку вариатора скорости на положение 0, остановите прибор, нажимая на кнопку остановки «O»;
- 10.осторожно удалите стакан.

PROGRAMS VERSION PLUS

SPEED MIN.	8000 r.p.m.		
SPEED MAX	16000 r.p.m.		
		SPEED	TIME
PROGRAM 1	STEP 1	13000	2 s
	STEP 2	10000	2 s
	STEP 3	16000	6 s
PROGRAM 2	STEP 1	13000	2 s
	STEP 2	10000	4 s
	STEP 3	16000	8 s
PROGRAM 3	STEP 1	13000	2 s
	STEP 2	10000	6 s
	STEP 3	16000	10 s
PROGRAM 4	STEP 1	13000	2 s
	STEP 2	10000	8 s
	STEP 3	16000	12 s
PROGRAM 5	STEP 1	13000	2 s
	STEP 2	10000	10 s
	STEP 3	16000	14 s
PROGRAM 6	STEP 1	13000	2 s
	STEP 2	10000	12 s
	STEP 3	16000	16 s
PROGRAM 7	STEP 1	13000	2 s
	STEP 2	10000	14 s
	STEP 3	16000	18 s
PROGRAM 8	STEP 1	13000	2 s
	STEP 2	10000	16 s
	STEP 3	16000	20 s
PROGRAM 9	STEP 1	13000	2 s
	STEP 2	10000	18 s
	STEP 3	16000	22 s
PROGRAM 10		16000 o with VV	3 min
BUTTON PULSE	MAX SPPEED		
BUTTON START	START PROGRAM		
BUTTON STOP	STOP PROGRAM		

Блендер с квадратным стаканом

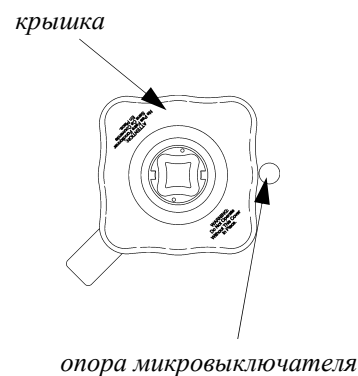


Рис. № 7 – Расположение стакана

Блендер с круглым стаканом

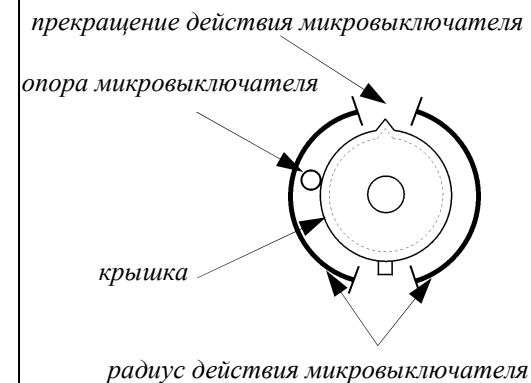
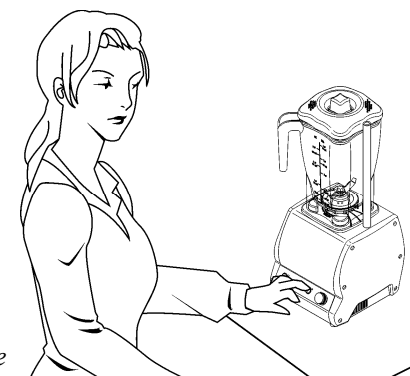


Рис. № 8 – Правильное положение при работе



ГЛАВА 6 – ОБЩАЯ ОЧИСТКА

6.1- ВВЕДЕНИЕ

- Очистка прибора должна проводиться по меньшей мере один раз в день, если необходимо, то более часто.
- Все части прибора, которые взаимодействуют с пищевыми продуктами, должны быть аккуратно очищены.
- Прибор нельзя очищать водой под давлением или потоками воды, необходимо использовать нейтральные детергенты. Нельзя использовать инструментов, щёток и других предметов, которые могут нанести повреждения прибору.

До осуществления любых действий по очистке прибора:

- отсоедините его от блока питания и полностью изолируйте его от остальных частей системы.
- положите кнопку вариатора скорости на 0.

6.2 - ПРОЦЕДУРА ДЛЯ ОЧИСТКИ ПРИБОРА

6.2.1 - Очистка ножей и стакана (см. РИС. № 9-10)

Для очистки ножей необходимо:

- осторожно удалить стакан с корпусом блендера;
- отвинтить кольцо (1) под держателем ножей (2): **будьте внимательны** для того, чтобы избежать порезов.

Очистите части тёплой водой и нейтральным моющим средством.

Рекомендуется очищать ножи и стакан тёплой водой и нейтральным моющим средством, когда ими не пользуются на более двух часов, или по меньшей мере один раз в день.

ВНИМАНИЕ!

Нельзя мыть никакой части блендера в посудомоечной машине.

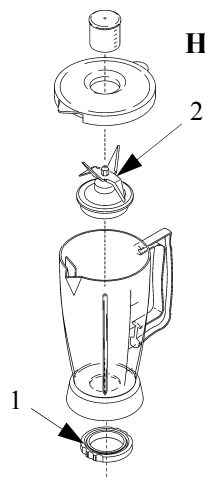


Рис. № 9 – Устранение ножей

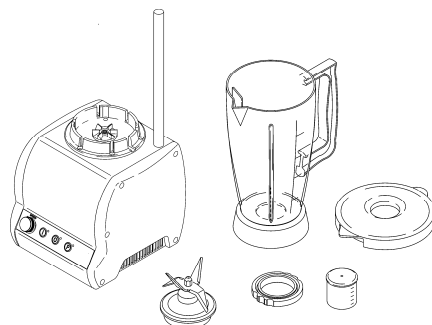


Рис. № 10 – Разобранный прибор для очистки

6.2.2 - Очистка крышки и пробки

Удалите пробку с крышкой и очистите их тёплой водой и нейтральным моющим средством.

6.2.3 - Общая очистка

Внимание: отсоедините прибор от блока питания

Очистите корпус нейтральным моющим средством и тёплой водой с помощью тряпки. По завершению операции, тщательно осушите все части.

ГЛАВА 7 – ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

7.1 - ВВЕДЕНИЕ

До осуществления каких-либо действий по техническому обслуживанию необходимо **вынуть вилку из розетки, для того, чтобы полностью отсоединить прибор от остальной системы.**

7.2 - ШНУР ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

Время от времени проверяйте не износился ли шнур электропитания и в этом случае следует обратиться в «Центр обслуживания» для того, чтобы заменить этот шнур.

7.3- НОЖИ

Если ножи больше не режут, обратитесь в «Центр обслуживания».

ГЛАВА 8 – РАЗБОРКА ПРИБОРА

8.1 - ОТКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

Если по какой-либо причине Вы решили отключить прибор, убедитесь, что никто им не пользуется и затем отсоедините его от розетки и, т.о., ликвидируйте соединение с электричеством.

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.