

Kullanım ve Bakım Talimatları (DRAGONE)

Bu kullanım klavuzu son kullanıcıya elektrikli yemek mikseri ve imalat standartları hakkında bilgi verdiği gibi mikserin uzun süre sağlam kalması ve verimli kullanılması için kullanım ve bakım talimatlarını da içerir.

Bu kullanım klavuzu servis personeli ve son kullanıcı içindir.

İÇİNDEKİLER

BÖLÜM 1 - MİKSER HAKKINDA BİLGİLER

- 1.1 - GENEL UYARILAR
- 1.2 - KURULU GÜVENLİK ÖZELLİKLERİ
 - 1.2.1 - mekanik güvenlik özellikleri
 - 1.2.2 - elektrikli güvenlik özellikleri
- 1.3 - **MİKSERİN TARİFİ**
 - 1.3.1 - Genel özellikleri
 - 1.3.2 - Yapısal özellikleri
 - 1.3.3 - Mikserin parçaları

BÖLÜM 2 - TEKNİK VERİLER

- 2.1 - GENEL BOYUTLARI, AĞIRLIĞI, ÖZELLİKLERİ...

BÖLÜM 3 - MİKSERİN TESLİMİ

- 3.1 - MİKSERİN NAKLİ
- 3.2 - TESLİM SIRASINDA PAKETİN KONTROLÜ
- 3.3 - AMBALAJIN ATILMASI

BÖLÜM 4 - MİKSERİN KURULMASI

- 4.1 - MİKSERİN YERİ
- 4.2 - TEK FAZLI ELEKTRİK KAYNAĞINA BAĞLANMASI
- 4.3 - KABLO DİAGRAMI
 - 4.3.1 - kablo diagramı tek faz
 - 4.3.2 - kablo diagramı tek faz – değişken hız aygıtı
- 4.4 - FONKSİYONEL KONTROL

BÖLÜM.5 - MİKSERİN KULLANIMI

- 5.1 - KONTROLLER
- 5.2 - HAZNENİN DOLDURULMASI

BÖLÜM 6 - DÜZENLİ TEMİZLİĞİ

- 6.1 - GENEL KURALLAR
- 6.2 - MİKSERİ TEMİZLERKEN İZLENECEK PROSEDÜR
 - 6.2.1 - karıştırma haznesinin temizliği
 - 6.2.2 - genel temizlik

BÖLÜM 7 - BAKIM

- 7.1 - GENEL KURALLAR
- 7.2 S4 GÜÇ KABLOSU
- 7.3 - BIÇAKLAR

BÖLÜM 8 - KAZIMA

- 8.1 - SERVİS DIŞI
 - 8.2 - KAZIMA
- S 5

SEKİLLER

- ŞEKİL 1* - mikserin genel görüntüsü S 6
- ŞEKİL 2* - ölçüleri S 6
- ŞEKİL 3* S 7 Ambalajın şekli S 7
- ŞEKİL 4* - teknik veriler ve seri numara plakası S 8
- ŞEKİL 5* - Kablo diagramı tek faz S 8
- ŞEKİL 6* - Kablo diagram tek faz – Değişken Hız Aygıtı S 9
- ŞEKİL 7* - Doğru kapak pozisyonu S 9
- ŞEKİL 8* - Kontrol düğmeleri S10
- ŞEKİL 9* - Doğru pozisyon S10
- ŞEKİL 10* - Temizlik için parçaların ayrıştırılması S11

BÖLÜM 1- MİKSER HAKKINDA BİLGİLER

1.1 - GENEL UYARILAR

Bu ürün sadece bu kılavuzu dikkatlice okumuş ve burada yazan güvenlik standartlarını anlamış personel tarafından kullanılabilir.

Eğer personelde bir değişiklik olursa bu kılavuz, ürün kullanılmadan önce dikkatlice okunmalıdır.

Mikseri temizlemeden veya kullanıma hazır hale getirmeden önce mikserin fişini güç kaynağından çıkartınız.

Ürünü (güvenlik önlemleri kaldırıldıktan sonra) kullanıma hazır hale getirirken ya da temizlerken bütün muhtemel tehlikeleri göz önüne alınız.- Diğer Riskler Ürünü kullanırken ya da temizlerken her zaman yaptığınız işe konsantre olun ve dikkatinizin dağılmasını önleyiniz.

Elektrik kablosunu düzenli olarak kontrol ediniz. Yırtılmış ya da zarar görmüş kablolar tehlikeli elektrik felaketlerine yol açar.

Eğer ürünün bir arızası olduğunu düşünüyorsanız ya da ürün düzgün çalışmıyorsa, ürünü kullanmayın ya da tamir etmeye kalkmayınız. Yetkili Servisle irtibata geçiniz.

Mikserde donmuş yiyecekler, hamur, kemikli yiyecekler ve yiyecek olmayan ürünler kullanmayınız.

Ürün çalışırken elinizi ya da başka objeleri karıştırma haznesinin içerisine sokmayınız.

Aşağıdaki durumlardan imalatçı sorumlu değildir:

- Eğer mikser yetkili olmayan personel tarafından kullanılmışsa;
- Eğer orjinal olmayan yedek parçalar kullanılmışsa;
- Eğer kılavuzda geçen talimatlar dikkatlice ve doğru olarak uygulanmamışsa.
- Eğer mikserde uygunsuz temizlik malzemeleri kullanılmışsa

1.2- KURULU GÜVENLİK ÖZELLİKLERİ

1.2.1 mekanik güvenlik özellikleri

Mekanik güvenlik özellikleri bakımından, haznenin kapağının herhangi bir nedenle açılması durumunda mikserin manyetik mikro düğmesi araya girer ve mikseri durdurur(bkz. Şekil 1). Kapak doğru olarak yerine oturtulmadan mikser tekrar çalışmaz.

1.2.2 elektrikli güvenlik özellikleri

Elektrikli güvenlik özellikleri bakımından bu ürün CEE 73/23, 89/336, mod. CRR 91/368, 92/31, 93 44, 93/68, CEEEN60335-1,EN 55014 standardlarına göre üretilmiştir.

Mikser bütün gerekli mekanik ve elektrikli güvenlik önlemleriyle donatılmıştır(hem çalışırken hem temizlenirken hem de çalışmaya hazır hale getirilirken) ancak DİĞER RİSKLERİN(CEE 89/392 madde 1.7.2) hepsinin önlemi tamamen alınamamıştır. Bu riskler bu kılavuzda tanımlanmış ve DİKKAT kelimesiyle işaretlenmiştir. Karıştırma haznesini doldururken ya da bıçakları temizlerken veya bilerken elinin kesilmesi bu risklere bir örnektir.

1.3 MİKSERİN TARİFİ

1.3.1 genel özellikleri

Biz bu elektrikli yiyecek mikserini yiyecek maddelerini(sebze veya meyve gibi) kesmesi, karıştırması ve parçalaması için üretirken aşağıdakileri garanti ederiz:

- Ürünü kullanırken, temizlerken ya da kullanıma hazır hale getirirken maksimum güvenlik;
- Karışımla temas eden maddelerin titizlikle seçilmiş olmasından ve sert köşelerin olmamasından kaynaklanan temizlik kolaylığından dolayı sağlanan maksimum hijyen.
- Özel dört bıçak sistemi sayesinde maksimum sonuç
- Dayanıklı, sabit parçalar ve yapı
- Minimum ses seviyesi
- Kullanım ve taşıma kolaylığı

1.3.2 Yapısal Özellikleri

Gövdesi ABSdir, lastik kapak ve ABS tıkaça sahiptir.

Bıçaklar, mikserin bıçak değiştirmeden kesmesini, karıştırmasını ve doğramasını sağlayan bıçaklık çeliktendir(AISI 420).

Hazne leksandır; kullanmak ve taşımak için bir sapı mevcuttur.

1.3.3 mixerin parçaları

Şekil 1 mikserin genel görüntüsü

AÇIKLAYICI BİLGİLER

1. Kapak
2. Karıştırma haznesi
3. Hazne desteği
4. Gövde
5. Derecelendirilmiş tıkaç
6. Kapaktaki mikro
7. Manyetik mikro-düğme desteği
8. Taban
9. Açma kapama düğmesi
10. Elektrik kablosu
11. Değişken hız aygıtı

BÖLÜM 2 - TEKNİK VERİLER

2.1 - GENEL BOYUTLARI, AĞIRLIĞI, ÖZELLİKLERİ...

Şekil 2 - Ölçüleri

TABLE 1- ÖLÇÜLERİ VE TEKNİK ÖZELLİKLERİ

Model	u.m.	Dragone
Uzunluk A	mm	200
Genişlik B	mm	200
Maksimum Yükseklik C	Mm	460
Hazne kapasitesi	l.	1.5
Bıçak rotasyonu	g/l'	16.000
Motor	W	300
Elektrik Kaynağı	Mn	230V/50Hz
Net Ağırlık	Kg	2.7

DİKKAT: Mikser, arkasında bulunan plaka üzerinde verilmiş elektrik özellikleri için dizayn edilmiştir. Mikseri kullanmadan önce lütfen paragraf 4.2de yazan tek faz elektrik kaynağına bağlanma bölümüne bakınız.

BÖLÜM 3 - MİKSERİN TESLİMİ

3.1 - MİKSERİN NAKLİ (bkz. Şekil 3)

Mikser imalathanemizden özenle paketlenerek piyasaya çıkar. Pakette:

- a) İçinde koruyucu bir paketlenme olan dayanıklı dış karton kutu
- b) Mikser
- c) Okumakta olduğunuz kullanım kılavuzu
- d) CE Uygunluk Sertifikası

Şekil3 – Ambalajın Şekli

3.2 - TESLİM SIRASINDA AMBALAJIN KONTROLÜ

Ürün temin edildiğinde eğer bir hasar olduğunu gösteren bir işaret yoksa açmaya başlayın ve yukarıda aktardığımız parçaların bulunduğundan emin olunuz. Eğer ürün teslim edildiğinde pakette çürük ya da ürünün düşürülmesi sonucunda oluşan hasar görürseniz hemen ilgili acentaya veya kuryeye bildirin ve belgelerde yazan tarihin üç gün içerisinde detaylı bir liste çıkartınız ve üründe olan bütün hasarları rapor ediniz. Paketlenmiş ürünü kesinlikle ters çevirmeyiniz!! Ambalajı taşırken dört ana noktasının sabit olduğundan emin olunuz (ürünleri yere paralel koyunuz).

3.3 - AMBALAJIN ATILMASI

Ambalajlamada kullanılan çeşitli parçalar (karton kutu, plastik şeritler) normal artıklardır ve bir güçlükle karşılaşmadan atılabilirler. Eğer mikser çöplerin atılmasına dair özel standartlar olan bir ülkeye yollandıysa, ambalajlama malzemelerini uygulamadaki kanunlara ve standartlara uygun olarak atınız.

BÖLÜM 4 - MİKSERİN KURULMASI

4.1 - MİKSERİN YERİ

Mikserin koyulacağı çalışma yüzeyi, Tablo 1'deki (ölçü modele göre değişiyor) mikser destek tabanına uygun olmalıdır ve aynı zamanda düz, kuru, yalıtkan ve sabit olmalıdır.

Mikser tuzlu olmayan bir ortamda bulunmalıdır maksimum nem miktarı %75, sıcaklık ise +5C ile +35C derece arasında olmalıdır. Mikser her zaman arızaya yol açmayacak alan veya ortamlarda bulunmalıdır.

4.2 - TEK FAZLI ELEKTRİK KAYNAĞINA BAĞLANMASI

Mikser, 3x1.5 mm² kalınlığında, 1.5m uzunluğunda ve "SHUKO" fişi bulunan bir elektrik kablosu ile birlikte gelmektedir

Mikseri, diferansiyel termomanyetik anahtar (10A, I=0.03A) kullanarak 230Volt 50Hz'ye bağlayınız. Bu noktada ana toprak bağlantısının düzgün çalıştığından emin olunuz.

Ayrıca seri numarası plakasında verilen teknik veriyle ilgili bilginin, mikserle birlikte gelen belgelerdeki bilgiyle uyuşup uyuşmadığını kontrol ediniz.

Şekil 4 – Teknik veri & seri numarası plakası

4.3 - KABLO DİAGRAMI

4.3.1 - kablo diagramı tek faz

Şekil 5 – Kablo diagramı tek faz

4.3.2 - kablo diagramı – Değişken hız aygıtı

Şekil 6 - Kablo diagramı tek faz - değişken hız aygıtı

4.4 - FONKSİYONEL KONTROL

Mikseri denemeden önce karıştırma haznesinin doğru pozisyonda olduğundan micro-düğme desteğinin doğru pozisyonda olduğundan emin olunuz (Şekil 7). Bu noktada mikserin doğru çalıştığını aşağıda verilen talimatları uygulayarak kontrol ediniz:

1. Başlatma düğmesi "I" ya basarak mikseri çalıştırın,
2. Bıçakların doğru dönüp dönmediğini kontrol ediniz, karıştırma haznesi doğru pozisyonda iken hızlandırma düğmesini çevirerek hızı değiştiriniz (VV modeli içindir);
3. Karıştırma haznesi çıkartıldığında mikserin durup durmadığını kontrol ediniz
4. Mikseri kullandıktan sonra kapatmak için on/of düğmesini "0" a getiriniz.

Şekil 7- Doğru kapak pozisyonu

BÖLÜM.5 - MİKSERİN KULLANIMI

5.1 - KONTROLLER

Kontrol düğmeleri mikser in üzerinde aşağıdaki şekildeki gibi yerleştirilmiştir.

1. Açma kapama düğmesi
Başlatmak için “1”e
Durdurmak için “0”a getiriniz
2. Hız değiştirici(mod. VV)

Şekil 8 - Kontrol düğmeleri

5.2 - HAZNENİN DOLDURULMASI

Karıştırma haznesini, yiyecek maddelerini karıştırmak için doldururken mikserin kapalı olduğundan emin olunuz ve jiletlere dokunmamaya dikkat ediniz.

N.B Hazneyi içinde kemik, çekirdek ya da benzeri maddeler bulunan ürünlerle doldurmayınız. Haznedeki karışıma ek yaparken her zaman tıkaç deliğini kullanınız.(Şekil 1)

Aşağıdaki prosedürü uygulayınız:

1. Kapağı çıkartınız;
 2. **(DİKKAT)** hazneyi doldururken bıçaklara çok dikkat ediniz; eğer mikserle konulacak yemek çok büyük parçalar halindeyse hazneye koymadan önce daha küçük parçalara bölünüz;
 3. Haznenin doğru konumlandığından emin olunuz ve mikseri çalıştıran mikro desteğin Şekil8’ deki gibi doğru pozisyonda olduğundan emin olunuz.
 4. Kazaları önlemek için kendinizi Şekil 9’ daki gibi vücudunuz çalışma yüzeyine dik olacak şekilde konumlandırınız;
- Miksere yaslanmayınız, ürünle bu şekilde bir temas kurmayınız.**
5. “1” düğmesine basarak mikseri çalıştırınız ve eğer gerekliyse hız düğmesini çevirerek hızı ayarlayınız. Eğer cam hazne çok fazla sallanıyorsa mikseri sapından tutarak sallanmayı azaltınız.
 6. Karıştırılmakta olan karışıma birşeyler eklemek zorundaysanız her zaman kapaktaki tıkaç deliğini kullanınız.(Şekil 1)
 7. Karıştırma işlemini bitirdiğinizde açma-kapama düğmesini “0”a getiriniz.
 8. Dikkatlice hazneyi çıkartınız.

Şekil 9 Doğru pozisyon

BÖLÜM 6 - DÜZENLİ TEMİZLİĞİ

6.1 - GENEL KURALLAR

- Mikser en az günde bir kere, hatta gerekli olduğunda daha da sık aralıklarla temizlenmelidir.
- Mikserin yiyeceklerle temas halinde olan veya olmayan bütün parçaları dikkatlice ve titizlikle temizlenmelidir.
- Mikseri suyla çalışan elektrikli aletlerle veya sulu jet motoruyla kesinlikle temizlemeyiniz. Sadece su ve doğal ürünler kullanın. Mikserin yüzeyine zarar verecek fırçalar veya aletler kesinlikle kullanmayınız.

(DİKKAT)

- a) Hız düğmesini “0”a getiriniz.
- b) Mikserin ana elektrik kaynağını fişinden ayırınız.

6.2 - MİKSERİ TEMİZLERKEN İZLENECEK PROSEDÜR

N.B Mikser parçalarından hiçbirini bulaşık makinesinde yıkamayınız.

6.2.1 - karıştırma haznesinin temizlenmesi(bkz. Şekil. 10)

Cam hazneyi sabun solüsyonuyla doldurun ve mikseri yarım dakika boyunca çalıştırınız. Sabun eklemeyen suyu değiştirin ve mikseri tekrardan 10 saniyelik iki sefer halinde çalıştırınız.

6.2.2 - genel temizlik

NB: Elektrik kablosunun fişini çekiniz

Tıkacı kapaktan ayırın ve ikisini de ılık su ve doğal deterjanla yıkayınız.

Gövdeyi temizlerken doğal deterjan ve nemli bez kullanın bezi arada bir ılık suyla hafifçe ıslatmayı unutmayınız.

Bütün parçaları dikkatlice kurulayınız.

Şekil 10 - Temizlik için parçaların ayrıştırılması

BÖLÜM 7 - BAKIM

7.1 - GENEL KURALLAR

Kullanıma hazırlamadan önce:

Elektrik kablosunun fişini çekerek mikseri ana enerji kaynağından ayırınız.

7.2 - GÜÇ KABLOSU

Periyodik aralıklarla güç kaynak kablosunun dokusunu kontrol edin ve gerekli durumlarda değişmesi için “yetkili servise” götürünüz

7.3 - BIÇAKLAR

Bıçaklar körlendiği zaman yetkili servisle irtibata geçiniz.

BÖLÜM 8 - KAZIMA

8.1 - SERVİS DIŞI

Eğer mikser bir nedenle servis dışı konuma gelmişse çalışmadığından bir daha emin olunuz: bütün elektrik bağlantılarını kesin ve ayırınız.

8.2 - KAZIMA

Mikser servis dışı olduğunda kazıma yapılabilir. Bununla ilgili uzman firmalara ürünün yapımında kullanılan malzemelerin uygun şekilde kazıma için irtibata geçiniz (bkz. Bölüm 1 Paragraf 3.2)