

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.

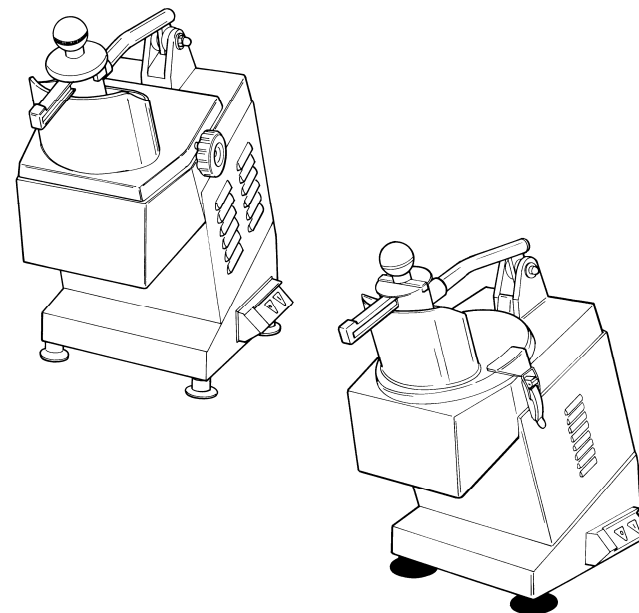
Утилизация данного оборудования по истечению срока службы производится фирмой-изготовителем. Пользователь, желающий освободиться от данного оборудования, должен связаться с производителем и следовать используемой им методике в деле утилизации отслужившего свой срок оборудования.

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.

Неправильно выполненная утилизация продукции со стороны пользователя подлежит административным взысканиям, предусмотренным действующим законодательством.

**ЦЕНТР ОБСЛУЖИВАНИЯ
ОФИЦИАЛЬНЫЙ ДИЛЕР**

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ОБСЛУЖИВАНИЮ



ed. 04/2012

ОВОЩЕРЕЗКИ

ВВЕДЕНИЕ

- Настоящее руководство предназначено для предоставления покупателю всей информации о машине и относящихся к ней норм, а также указаний по эксплуатации и техническому обслуживанию, что позволяет использовать оборудование наилучшим образом и поддерживать неизменной его эффективность.
- Данное руководство следует передать лицам, которые будут осуществлять эксплуатацию машины и ее техническое обслуживание.

СОДЕРЖАНИЕ

ГЛАВА 1 - ИНФОРМАЦИЯ ОБ УСТРОЙСТВЕ	стр. 4
1.1 - ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ	
1.2 - ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	
1.2.1 - Общее описание	
1.2.2 - Конструктивные характеристики (использованные материалы)	
1.3 - ЗАЩИТНЫЕ УСТРОЙСТВА	
1.3.1 - Общее описание защитных устройств	
1.3.2 - Электрические защитные устройства	
1.4 - ПРИНАДЛЕЖНОСТИ + ПРИСПОСОБЛЕНИЯ	
1.4.1 - Принадлежности	
1.4.1.1 - Серийное оснащение	
1.4.1.2 - Оснащение на заказ	
1.4.2 - Приспособления	
ГЛАВА 2 - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	стр. 12
2.1 - ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ВЕС, ХАРАКТЕРИСТИКИ	
ГЛАВА 3 – ПОЛУЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	стр. 13
3.1 - ОТПРАВКА ОБОРУДОВАНИЯ	
3.2 - ПРОВЕРКА УПАКОВКИ И ЕЕ СОДЕРЖИМОГО ПРИ ПОЛУЧЕНИИ	
3.3 - УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВКИ	
ГЛАВА 4 - УСТАНОВКА	стр. 14
4.1 - РАЗМЕЩЕНИЕ МАШИНЫ	
4.1.1 - Устройство сбора с емкостью	
4.1.2 - Направляющий канал	
4.2 - ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ	
4.2.1 - Однофазная овощерезка ТМ (220/230 В, 50 Гц)	
4.2.2 - Трехфазная овощерезка ТМ (400 В, 50 Гц)	
4.3 - ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СХЕМЫ ОВОЩЕРЕЗКИ	
4.4 - УПРАВЛЕНИЕ УСТРОЙСТВОМ	
ГЛАВА 5 - ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА	стр. 18
5.1 - УСТАНОВКА ДИСКОВ	
5.2 - ЗАГРУЗКА ПРОДУКТА И НАРЕЗКА	

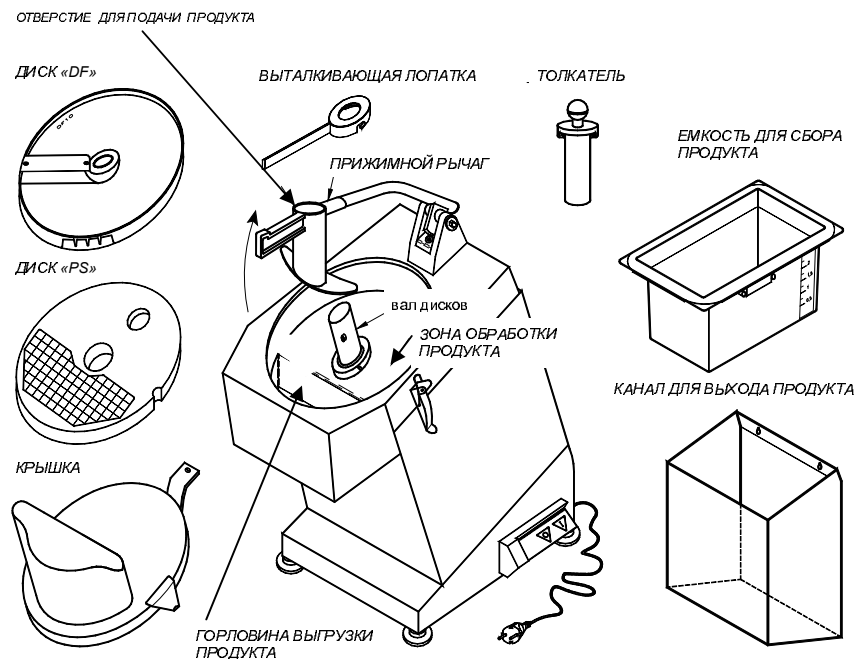


Рис. 28 – Вид устройства, разобранного для очистки

ГЛАВА 8 - УТИЛИЗАЦИЯ

8.1 - ВЫВОД МАШИНЫ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Если по какой-либо причине необходимо вывести машину из эксплуатации, убедитесь, что ее использование невозможно:

⇒ отключите оборудование от сети.

проверьте, не заблокированы ли они грязью или чем-либо другим.

6.2.7 - Устройство не включается:

убедитесь, что предохранительные устройства находятся в правильном положении (раздел 1.3 «Защитные устройства»), вилка питания вставлена в розетку, а все выключатели на входе в устройство включены.

ГЛАВА 7 – ОЧИСТКА УСТРОЙСТВА

7.1 - ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- Очистка устройства представляет собой операцию, которую следует выполнять минимум один раз в день или, если необходимо, чаще.
- Тщательно очищать следует все детали овощерезки, которые вступают в прямой или непрямой контакт с продуктом питания.

Перед выполнением любых работ по очистке необходимо:

⇒ отсоединить вилку питания от сети, чтобы полностью изолировать оборудование от остальной системы.

При очистке или установке дисков принимайте во внимание остаточные риски, связанные с режущими и/или заостренными частями.

7.2 – ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СРЕДСТВА

ВНИМАНИЕ!

Устройство следует мыть с помощью обычных моющих средств при комнатной температуре, используя влажную ткань. Устройство запрещено чистить с помощью гидравлического моечного оборудования или струи воды. Запрещено использовать инструменты, щетки и другие средства, которые могут повредить поверхность оборудования.

ПРИМЕЧАНИЕ. НЕ ПОМЕЩАЙТЕ КАКИЕ-ЛИБО ДЕТАЛИ В МОЕЧНУЮ МАШИНУ.

7.3 – ПОРЯДОК ОЧИСТКИ

Отсоедините устройство от сети электропитания. Снимите крышку и все имеющиеся диски, лопатку, толкатель, емкость и/или канал.

Тщательно очистите внутреннюю поверхность горловины, всю рабочую зону и вал дисков.

Кроме того, очистите все внешние поверхности устройства и прижим. Протрите насухо тканью и соберите устройство.

ГЛАВА 6 – ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

стр. 20

- 6.1 - ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ
- 6.1.1 - Ремень
- 6.1.2 - Ножки
- 6.1.3 - Этикетка кнопочной панели
- 6.1.4 - Кабель питания
- 6.1.5 - Диски
- 6.2 - ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ...
- 6.2.1 - Не удается зафиксировать диски
- 6.2.2 - Не удается зафиксировать крышку
- 6.2.3 - Продукт нарезается неудовлетворительно
- 6.2.4 - Нарезаемый продукт выходит с трудом или нарезается неудовлетворительно
- 6.2.5 - Устройство блокируется
- 6.2.6 - Микровыключатели на прижимном рычаге и крышке не работают
- 6.2.7 - Устройство не включается

ГЛАВА 7 – ОЧИСТКА УСТРОЙСТВА

стр. 22

- 7.1 - ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ
- 7.2 - ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СРЕДСТВА
- 7.3 - ПОРЯДОК ОЧИСТКИ

ГЛАВА 8 - УТИЛИЗАЦИЯ

стр. 23

- 8.1 - ВЫВОД МАШИНЫ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ
- 8.2 - Отходы электрических и электронного оборудования

ГЛАВА 1 - ИНФОРМАЦИЯ ОБ УСТРОЙСТВЕ

1.1 - ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

- Овощерезку может использовать только обученный персонал, который должен хорошо знать меры безопасности, содержащиеся в данном руководстве.
- В случае если планируется смена персонала, новые работники должны пройти курс обучения.
- Несмотря на то, что на устройстве предусмотрены средства безопасности, не допускайте контакта рук с движущимися деталями.
- Перед выполнением любых операций по очистке или техобслуживанию отсоедините устройство от сети электроснабжения.
- При выполнении техобслуживания или очистки овощерезки (т. е. при снятии защитных кожухов) тщательно оцените остаточные риски.
- При выполнении техобслуживания или очистки сосредоточьтесь на выполняемых операциях.
- Периодически проверяйте состояние кабеля питания. В случае его износа или, в любом случае, повреждения целостности, кабель представляет серьезную опасность электрического характера.
- Если имеется предположение о его неисправности или она выражена явным образом, рекомендуется не использовать прибор, а обратиться в сервисный центр, контактные данные которого указаны на последней странице данного руководства.
- Не используйте овощерезку для замороженных продуктов, мяса, рыбы с костями и, в любом случае, непищевых продуктов.
- Не пытайтесь выполнить ремонт самостоятельно, а обращайтесь к авторизованным ремонтникам.
- Всегда используйте рукоятку с толкателем, чтобы измельчить продукты.
- Не наполняйте трубку чрезмерно и не давите с избыточным усилием во избежание каких-либо проблем.
- Производитель снимает с себя ответственность в следующих случаях:
 - ⇒ работы с оборудованием выполняет неавторизованный персонал;
 - ⇒ при замене устанавливаются **неоригинальные детали и диски не нашего производства**;
 - ⇒ **невнимательно** выполняются указания, приведенные в данном руководстве;
 - ⇒ поверхности устройства очищаются с помощью веществ, не соответствующих требованиям.

6.1.3 – ЭТИКЕТКА КНОПОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Наклейка кнопочной панели при использовании может покрыться пятнами и/или протереться. В этом случае обратитесь в сервисный центр.

6.1.4 - КАБЕЛЬ ПИТАНИЯ

Периодически проверяйте степень износа кабеля и при необходимости обратитесь в сервисный центр для его замены.

6.1.5 - ДИСКИ

Край ножей при использовании может затупиться.

В случае дисков DTV, DT 2, 3, 4, 7, 9 и PS 6, 8, 10, 20 необходимо выполнить их замену.

На дисках DF 1, 2, 3, 4, 5, 8, 10, 14 и DQ 4, 6, 8, 10 можно заменить лезвия.

В этом случае обратитесь в сервисный центр, сообщив код диска.

6.2 – ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ...

6.2.1 – Не удается зафиксировать диски:

проверьте, не загрязнены ли диски или вал дисков.

6.2.2 – Не удается зафиксировать крышку:

проверьте правильность положения крышки в гнезде и убедитесь, что она не загрязнена.

6.2.3 – Продукт нарезается неудовлетворительно:

проверьте степень износа ножей.

6.2.4 – Нарезаемый продукт выходит с трудом или нарезается неудовлетворительно:

убедитесь, что совместно с дисками DT (вся серия); DF 1, 2, 3, 4; DQ 4 установлена также выталкивающая лопатка, емкость не переполнена, выходная горловина не засорена.

6.2.5 – Устройство блокируется:

убедитесь, что нарезаемый продукт не заморожен или не слишком твердый и что напряжение в линии соответствует напряжению, указанному на табличке с техническими данными (рис. 19).

6.2.6 – Микровыключатели на прижимном рычаге и крышке не работают:

В После того, как закончится продукт, поднимите рычаг-толкатель, в результате чего система безопасности будет препятствовать дальнейшей работе устройства. После загрузки следующей части продукта опустите рычаг; устройство должно автоматически продолжить работу.

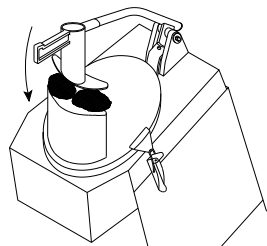


Рис. 26 – Продукт, загруженный через горловину крышки

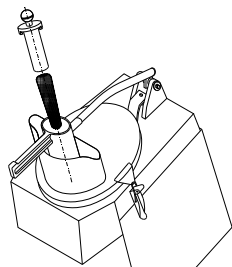


Рис. 27 – Продукт, загруженный через трубку на рычаге

С Для замены диска, а, следовательно, изменения типа нарезки, выполните действия, описанные в пункте 5.1 «А». После данной операции электронная система воспрепятствует автоматическому возобновлению работы. Устройство включится после нажатия кнопки «I».

Д При использовании емкости, каждые 2-3 цикла нарезки необходимо опорожнять ее. Использование устройства с переполненной емкостью может помешать правильному выходу нарезанного продукта из рабочей зоны, что приведет к ухудшению качества нарезки, блокировке устройства или неисправности двигателя.

ГЛАВА 6 – ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

6.1 - ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

В случае возникновения неисправности, перед выполнением любых работ по техобслуживанию необходимо отсоединить вилку питания от сети, чтобы полностью изолировать оборудование от остальной системы.

6.1.1 - РЕМЕНЬ

Ремень не нуждается в какой-либо регулировке. Обычно, через 3-4 года его следует заменить; в случае обрыва обратитесь в сервисный центр.

6.1.2 - НОЖКИ

Со временем ножки могут износиться и потерять свои характеристики и эластичность, что приведет к ухудшению устойчивости устройства. Поэтому их следует заменить.

1.2 - ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

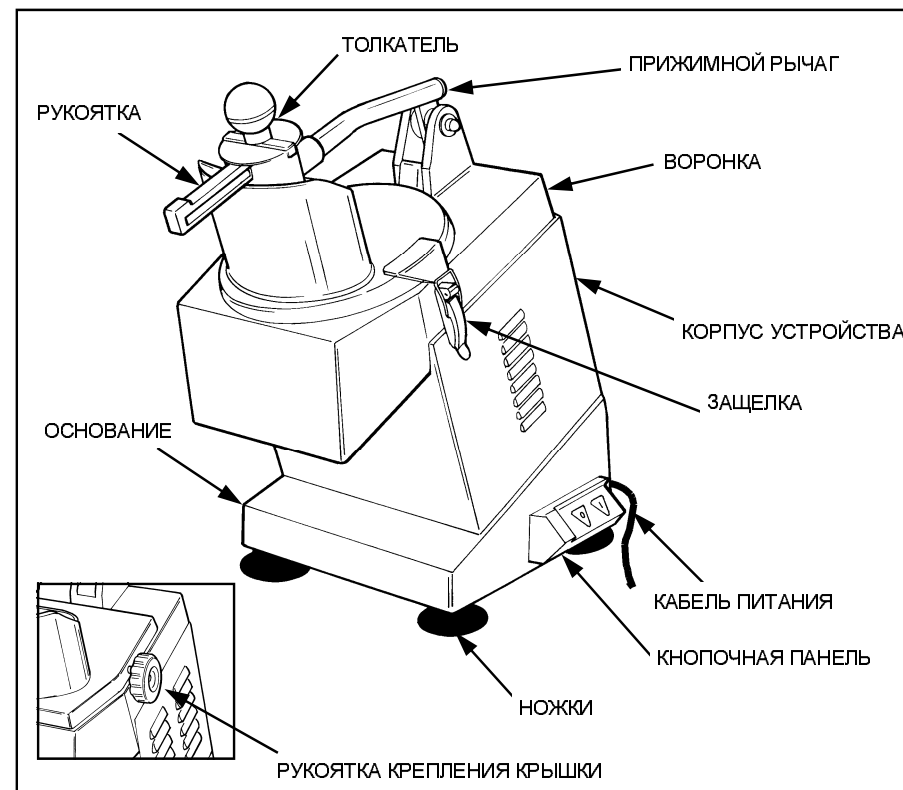


Рис 1 – Общий вид овощерезки мод. «ТМ»

1.2.1 - ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

Овощерезка ТМ предназначена для резки овощей, фруктов и моцареллы, и отличается:

- максимальной безопасностью при использовании, очистке и техобслуживании;
- максимальной гигиеной, которая обеспечивается тщательным отбором материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и устранении углов в тех частях устройства, которые контактируют с продуктами, что позволяет обеспечить легкую и полную очистку, а также простоту разборки;
- прочностью и устойчивостью всех компонентов;
- максимальной бесшумностью благодаря ременному приводу;
- простым управлением.

1.2.2 – КОНСТРУКТИВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ (использованные материалы)

Овощерезка ТМ изготовлена с использованием материалов, с высокой устойчивостью к механическому износу, конструкционным напряжениям, коррозирующим агентам, обычно присутствующим в перерабатываемых продуктах.

В частности:

- Рабочая воронка, крышка и основание (вер. ТМ All.) изготовлены из полированного алюминия. Это обеспечивает гигиену при контакте с продуктами питания и устойчивость к кислотам и солям, а также высокую стойкость к окислению.
- Тумба, крышка (вер. ТМ inox), прижимной рычаг, вал для установки дисков изготовлены из стали AISI 304 или 430.
- Толкатель, рукоятка, накопительная емкость, коробка с органами управления изготовлены из высокопрочного пищевого пластика.
- Диски для переработки продуктов:
 - а) серии DF, DQ и PS имеют несущую конструкцию из алюминия и ножи из стали AISI 420.

1.3 - ЗАЩИТНЫЕ УСТРОЙСТВА

1.3.1 - ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ЗАЩИТНЫХ УСТРОЙСТВ

Овощерезка ТМ, описанная в данном руководстве, отвечает следующим директивам с точки зрения механических, электрических защитных устройств, а также гигиенических/санитарных требований:

МЕХАНИЧЕСКИЕ ЗАЩИТНЫЕ УСТРОЙСТВА: 2006/42.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЗАЩИТНЫЕ УСТРОЙСТВА: 2006/95/CEE; 2004/108/CEE.

САНИТАРНЫЕ НОРМЫ: Рег. 1935/2004.

** Овощерезка снабжена нормативными средствами защиты от электрических и механических рисков, которые работают как при эксплуатации оборудования, так и при его очистке и техническом обслуживании. Тем не менее, имеются полностью не устранимые **ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ**, которые описаны в данном руководстве и обозначены словом **ВНИМАНИЕ**. Они представляют собой риски пореза при контакте с дисками при их замене и/или очистке.

1.3.2 - ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЗАЩИТНЫЕ УСТРОЙСТВА

Овощерезка ТМ снабжена датчиком:

- А на прижимном рычаге, который блокирует работу машины, если рычаг поднимается выше горловины крышки, и обеспечивает автоматический пуск с момента, когда описанные выше опасные условия не наблюдаются (рис. 2).

Случай, в котором лопатка не устанавливается

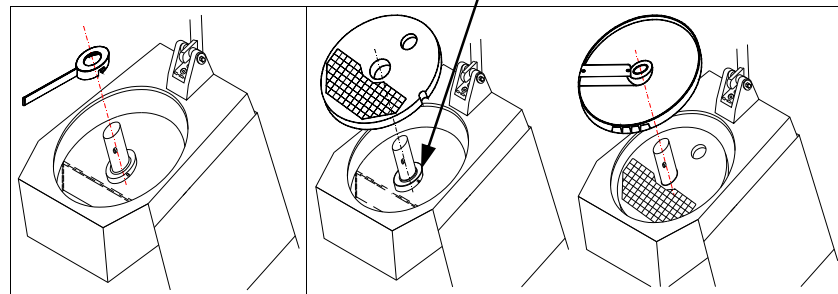


Рис 23

Рис 24

Рис 23 – Установка выталкивающей лопатки

Рис 24 – Установка спаренных дисков PS- DF

5.2 - ЗАГРУЗКА ПРОДУКТА И НАРЕЗКА

ВНИМАНИЕ!

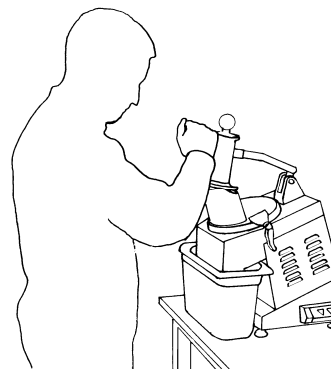


Рис. 25 – Правильное положение

При работе устройства необходимо принять правильное положение во избежание несчастных случаев. Тело всегда должно находиться перпендикулярно рабочей поверхности (см. рис. 25). **Не принимайте такие положения, которые связаны с прямым контактом частей тела с работающим устройством.**

Примечание. Продукты, нарезаемые с помощью устройства, должны загружаться при выключенном двигателе.

Порядок загрузки следующий:

- А Уложите приготавливаемый продукт на горловину крышки (рис. 26). Если продукт занимает небольшой объем (напр., морковь, кабачки и т. д.), вставляйте продукт через трубку на рычаге (как показано на рис. 27). Включите устройство и слегка надавите на рукоятку или толкатель, при использовании трубки, чтобы облегчить процесс нарезки.

4.4 - УПРАВЛЕНИЕ УСТРОЙСТВОМ

Проверьте работу устройства несколько раз, выполнив следующие действия:

- Нажмите кнопку пуска «I» и кнопку остановки «O», проверив включение и выключение соответствующих световых индикаторов (рис. 22).
- Убедитесь, что двигатель выключается и снова включается при подъеме и опускании нажимного рычага.
- Убедитесь, что устройство отключается при снятии крышки и может включаться при нажатии кнопки START «I» только после правильной установки крышки на место.
- Выполните аналогичные действия, как в пункте с), только с емкостью и каналом.

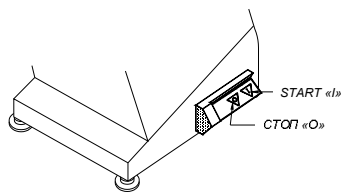


Рис. 22 – Кнопки включения и выключения

ГЛАВА 5 - ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

5.1 – УСТАНОВКА ДИСКОВ

ВНИМАНИЕ! Обращайтесь с дисками осторожно, поскольку они снабжены режущими лезвиями.

- A Выберите один из дисков из моделей DF 1-2-3-4-5-8-10-14, DTV, DT 2-3-4-7-9 либо DQ 4-6-8-10. Снимите стальную или алюминиевую крышку и установите диск на вал. Прокрутите его в нормальном направлении до полного зацепления. Установите крышку из нержавеющей стали, закрепив ее с помощью соответствующих петель, или крышку из алюминия, зафиксировав ее с помощью рукоятки.

- B (ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ)

Выберите необходимую пару дисков из следующих моделей: PS8-DF8, PS10-DF10, PS20-DF14. Сначала вставьте диск PS...с выемкой, направленной вправо, поместив устройство перед собой. Затем установите диск DF..., выполнив указанные выше действия, как указано в пункте «А» (см. рис. 24).

Примечание: ПРИ СОВМЕСТНОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ДИСКОВ PS-DF ВЫТАЛКИВАЮЩАЯ ЛОПАТКА НЕ УСТАНОВЛИВАЕТСЯ.

- C Если устройство поставлено с выталкивающей лопаткой (рис. 9), рекомендуется использовать ее с дисками DF 1-2-3-5, DTV, DT 2-3-7-9, DQ4. Лопатку следует устанавливать на вал с дисками до их установки (как на рис. 23). После установки лопатки выполните операции, указанные в пункте «А».

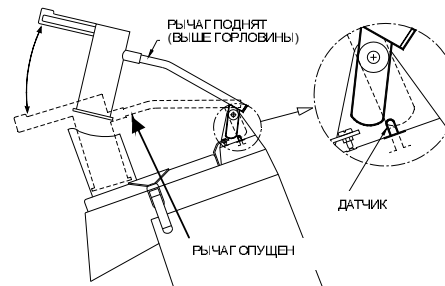


Рис. 2 - Электрические защитные устройства

- B на воронке, который блокирует работу машины, если крышка снимается (например, для замены дисков) (рис. 3А), и позволяет выполнить **преднамеренный пуск** устройства (нажатием кнопки «I») только в том случае, если крышка закрыта, соответствующим образом заблокирована с помощью соответствующих петель, для стальной крышки, или рукоятки, для алюминиевой крышки (рис. 3).

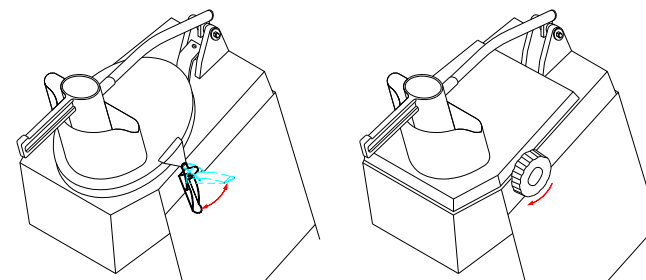


Рис. 3 – Расположение механических защитных устройств

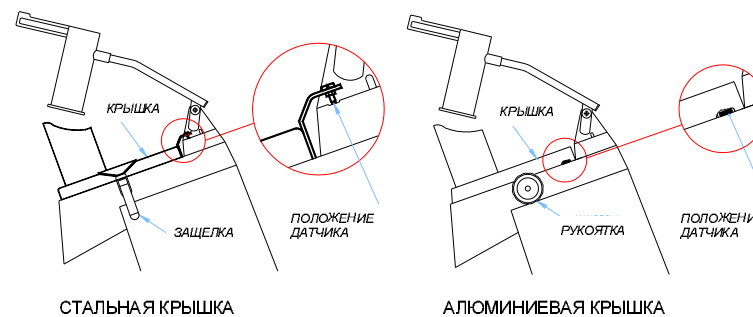


Рис. 3А – Расположение электрических защитных устройств

С на тумбе, который блокирует работу машины, если накопительная емкость или выгрузной канал расположены неправильно на выгрузной горловине, и позволяет выполнить **преднамеренный пуск** устройства (нажатием кнопки «I») только в том случае, если емкость или канал установлены правильно (рис. 4).

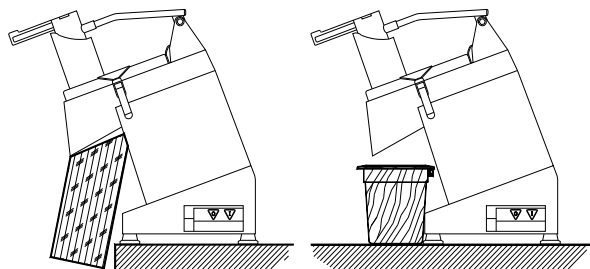


Рис. 4 – Расположение канала или емкости, позволяющее осуществить пуск устройства

Кроме того, овощерезка ТМ снабжена устройством управления, которое состоит из:

Д коробки управления с изоляцией класса IP 54 и питанием от сети низкого напряжения, которая включает две контактные кнопки для включения «I» и выключения «O» (рис. 5).

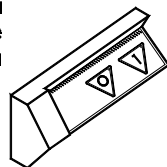


Рис. 5 – Коробка с органами включения/выключения устройства

Е изолированной силовой платы класса IP X3, которая состоит из трансформатора и двух унифицированных реле и управляется платой управления, а также датчиками, расположенными на емкости, канале и крышке; предназначена для включения и выключения устройства. Овощерезка ТМ оснащена устройством N.V.R, которое при повторной подаче напряжения, после отключения, позволяет включить ее только с помощью кнопки включения «I».

1.4 – ПРИНАДЛЕЖНОСТИ + ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

1.4.1 - ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Овощерезка ТМ снабжена несколькими принадлежностями. Некоторые из них входят в стандартную комплектацию, а некоторые поставляются на заказ.

4.3 - ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СХЕМЫ ОВОЩЕРЕЗКИ ТМ

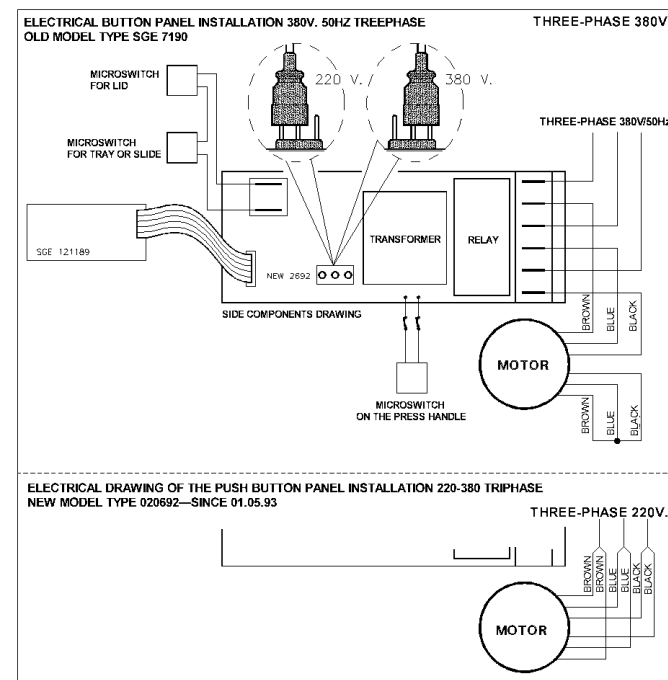


Рис. 21 – Схема трехфазной электрической системы

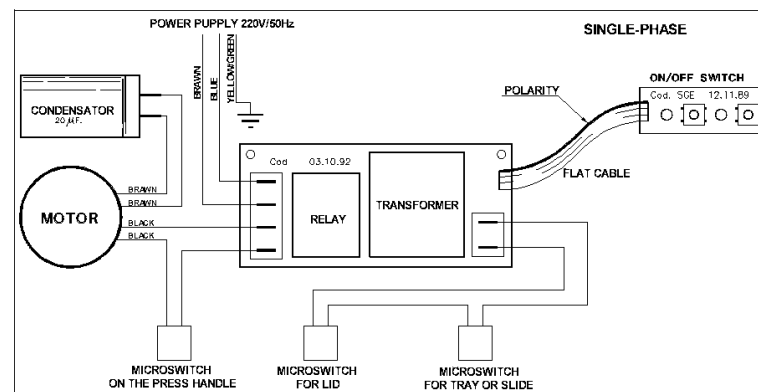


Рис. 21А – Схема однофазной электрической системы 220 В

указанным в сопроводительных документах.

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

Рис. 19 – Табличка с техническими характеристиками и серийным номером

4.2.2 – ТРЕХФАЗНАЯ ОВОЩЕРЕЗКА ТМ (400 В, 50 Гц)

Овощерезка ТМ снабжена кабелем питания сечением 5x1 мм² и длиной 1,5 м. Подключите овощерезку к трехфазной сети 400 В, 50 Гц с помощью красной вилки СЕI, установив дифференциальный терромагнитный выключатель, рассчитанный на 10 А, I = 0,03 А.

Убедитесь, что система заземления работает исправно.

Кроме того, убедитесь, что все данные на табличке с техническими характеристиками и серийным номером (рис. 19) соответствуют данным, указанным в сопроводительных документах.

Перед окончательным подключением устройства к трехфазной сети проверьте направление вращения дисков (информация по установке приведена в р. 5.1), нажав кнопку пуска «I» (ВКЛ) и сразу же кнопку остановки «O» (ВЫКЛ).

Направление вращения ножа должно быть против часовой стрелки, если смотреть на диски со стороны отверстия в прижиме (рис. 20).

Если направление вращения не соответствует требуемому, поменяйте местами (в вилке или розетке) два из трех проводов питания (черные и серые).

Трехфазные двигатели, установленные на овощерезке, могут работать как при напряжении 220 В, так и при напряжении 400 В от трехфазной сети.

Если не указано иначе, соединения рассчитаны на напряжение 400 В. Для адаптации к трехфазной сети с напряжением 230 В обратитесь в сервисную службу.

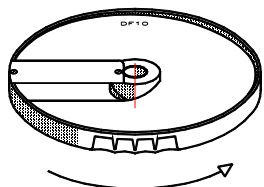


Рис. 20 – Направление вращения диска

1.4.1.1 - СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

Толкатель: из пищевого полиэтилена; облегчает измельчение до небольших размеров продукта, подаваемого по трубке, которая расположена на рукоятке (рис. 6).

Накопительная емкость: из пищевого полиэтилена, типоразмер «GASTRONORM» НА 1/3, В=200; СНАБЖЕНА МАГНИТНЫМ ДАТЧИКОМ (РИС. 7).

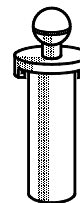


Рис. 6 – Толкатель для измельчения

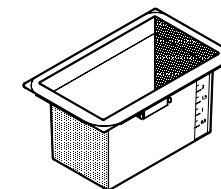


Рис. 7 - Емкость с магнитным датчиком

1.4.1.2 – ОСНАЩЕНИЕ НА ЗАКАЗ

Канал: из стали AISI 304, устанавливается взамен емкости, облегчает падение продукта внутрь резервуара, который обычно расположен в основании рабочего стола (рис. 8).

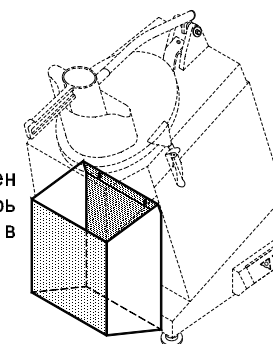


Рис. 8 - Канал для направления продукта

Выталкивающая лопатка: изготовлена из стали AISI 304, устанавливается на вал для дисков.

Облегчает выталкивание нарезанного продукта. Используется только с дисками DTV, DT2 - 3 - 4 - 7 - 9, DF1 - 2 - 3 - 4 (рис. 9).

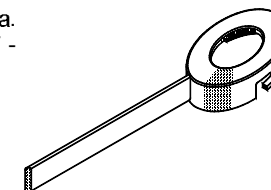


Рис 9 - Выталкивающая лопатка

Подставка для дисков: изготавливается из пищевой пластмассы, удобна для хранения дисков (рис. 10).

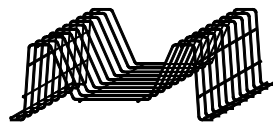


Рис. 10 – Опора дисков

1.4.2 - ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

На заказ овощерезка ТМ может оснащаться различными типами дисков, предназначенными для разных видов нарезки.

ДИСКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ ЛОМТИКАМИ «DF»:

имеют несущую конструкцию из алюминия и ножи из стали AISI 420.

Предлагаются следующие диски:

DF1

DF2

DF3

DF4

DF5 специально для помидоров и стручкового перца

DF8

DF10

DF14

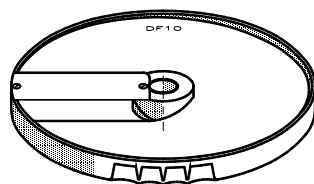


Рис. 11 – Диск типа «DF»

ДИСКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ СОЛОМКОЙ «DT»:

имеют несущую конструкцию из алюминия, а корпус диска из стали AISI 420.

Предлагаются следующие диски:

DTV для натирания

DT2

DT3

DT4

DT7

DT9 специально для моцареллы

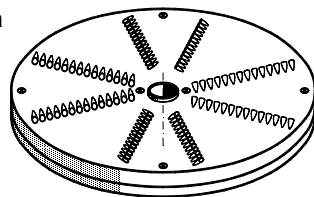


Рис. 12 – Диск типа «DT»

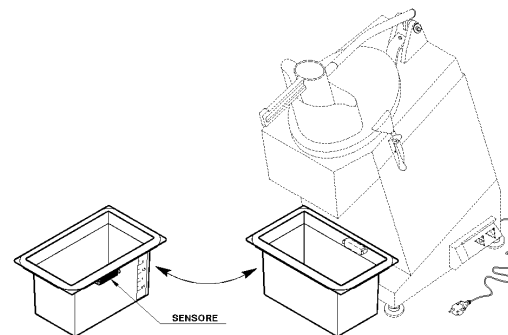


Рис. 17 – Устройство сбора с емкостью

4.1.2 - НАПРАВЛЯЮЩИЙ КАНАЛ

Если овощерезка ТМ оснащена направляющим каналом, установите его под выгрузной горловиной (рис. 18).

ПРИМЕЧАНИЕ. Для правильной установки вставьте винты в отверстия канала и надавите его вниз до полного зацепления.

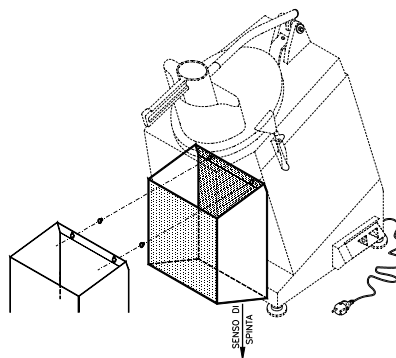


Рис. 18 – Направляющий канал

4.2 – ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

4.2.1 – ОДНОФАЗНАЯ ОВОЩЕРЕЗКА ТМ (220/230 В, 50 Гц)

Овощерезка ТМ снабжена кабелем питания сечением 3x1 мм², длиной 1,5 м, с вилкой SHUKO.

Подключите овощерезку к однофазной сети 220/230 В, 50 Гц, установив дифференциальный термомангнитный выключатель, рассчитанный на 10 А, I = 0,03 А.

Убедитесь, что система заземления работает исправно.

Кроме того, убедитесь, что все данные на табличке с техническими характеристиками и серийным номером (рис. 19) соответствуют данным,

3.2 – ПРОВЕРКА УПАКОВКИ И ЕЕ СОДЕРЖИМОГО ПРИ ПОЛУЧЕНИИ

При получении овощерезки ТМ выполните тщательную проверку упаковки, чтобы убедиться в отсутствии серьезных повреждений, полученных при транспортировке.

Если при осмотре упаковки обнаружены следы повреждений, ударов или падения, необходимо сообщить об этом курьеру в течение 3 дней со дня получения, указанного в документах и составить точный отчет об имеющихся повреждениях оборудования. **НЕ ПЕРЕВОРАЧИВАЙТЕ УПАКОВКУ!** При транспортировке убедитесь, что устройство надежно опирается в 4 основных точках (поддерживая его параллельно полу).

3.3 - УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВКИ

Компоненты упаковки (картон, поддон, пластиковая обвязочная лента) входят в группу твердых бытовых отходов, поэтому их можно утилизировать без проблем.

Если оборудование устанавливается в странах с особыми нормами, утилизируйте упаковку согласно требованиям действующего законодательства.

ГЛАВА 4 - УСТАНОВКА

4.1 - РАЗМЕЩЕНИЕ МАШИНЫ

Поверхность, на которую устанавливается овощерезка, должна соответствовать ее габаритным размерам, которые указаны на рисунке 15, и, следовательно, должна быть достаточно просторной. Кроме того, она должна быть выровненной, сухой, гладкой, прочной, стабильной и располагаться на высоте приблизительно 80 см от пола. Машину следует устанавливать в помещении с максимальной влажностью воздуха 75% без соли, при температуре от +5 °C до +35 °C. В любом случае, условия в помещении не должны негативно влиять на оборудование.

4.1.1 – УСТРОЙСТВО СБОРА С ЕМКОСТЬЮ

Если овощерезка ТМ оснащается накопительной емкостью, установите ее под горловиной таким образом, чтобы была покрыта вся зона выгрузки. При этом магнитный датчик должен быть повернут внутрь устройства (рис. 17).

ДИСКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ БРУСОЧКАМИ «DQ»:

имеют несущую конструкцию из алюминия и ножи из стали AISI 420.

Предлагаются следующие диски:

DQ4
DQ6
DQ8
DQ10

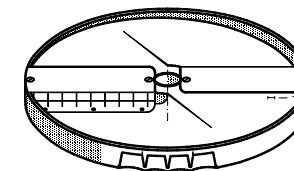


Рис. 13 – Диск типа «DQ»

ДИСКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ «PS»:

имеют несущую конструкцию из алюминия и ножи из стали AISI 420.

Предлагаются следующие диски:

PS8 **СОВМЕЩЕН С** **DF8**
PS10 **DF10**
PS20 **DF14**

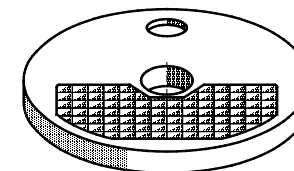
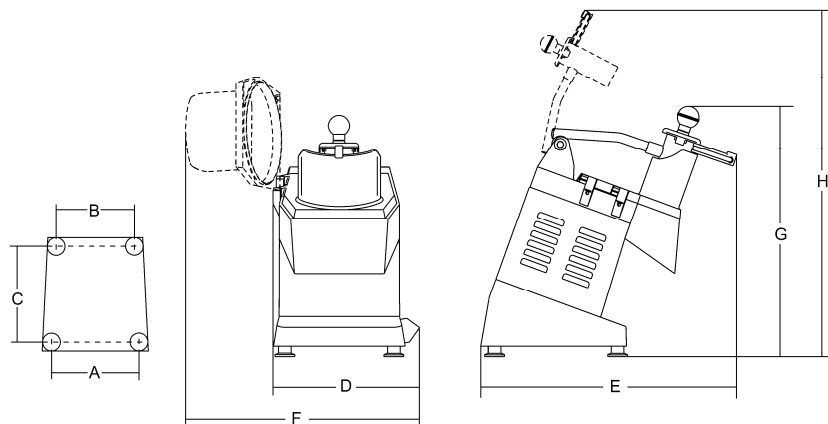


Рис. 14 – Диск типа «PS»

ГЛАВА 2 - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

2.1. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ВЕС, ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рис. 15 – Размеры и максимальные габариты



	Е.И.	ТМ, стальная	ТМ, алюминиевая
Питание	Однофаз. Трехфаз.	230 В, 50 Гц 230-400 В, 50 Гц	230 В, 50 Гц 230-400 В, 50 Гц
Мощность	Ватт/л. с.	515 / 0.7	515 / 0.7
Скорость диска	об/мин	300	300
А x В x С	мм	225 x 195 x 255	225 x 195 x 255
Д x Е x G	мм	280 x 510 x 510	280 x 510 x 510
F x Е x Н	мм	... x 510 x 770	400 x 510 x 770
Вес нетто	кг	17,5	18,5
Уровень шума	дБ	≤70	≤70

Электрические характеристики, на которые рассчитано оборудование, указаны на табличке, которая прикреплена на задней стенке. Перед подключением к сети ознакомьтесь с разделом 4.2 «ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ».

ГЛАВА 3 - ПОЛУЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

3.1 – ОТПРАВКА ОБОРУДОВАНИЯ (см. рис. 16)

Овощерезка ТМ отправляется с нашего склада тщательно упакованной. В комплект поставки входит:

- упаковочная коробка из прочного картона;
- устройство;
- вставки для обеспечения устойчивости устройства;
- емкость;
- толкатель;
- данное руководство;
- сертификат о соответствии **CE**.

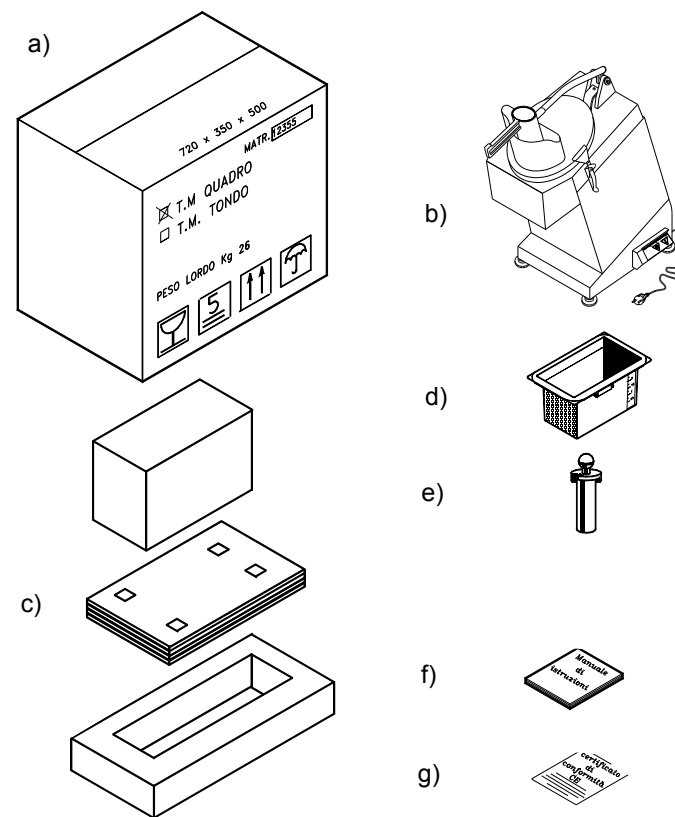


Рис. 16 - Описание комплекта поставки