

8.2 - Відходи електричного та електронного обладнання



Відповідно до ст. 13 Закону від 25 липня 2005 року № 151 «Втілення Директив 2002/95/РЄ, 2002/96/РЄ та 2003/108/РЄ щодо зниження рівня небезпечних речовин, що використовуються при виробництві електричної та електронної апаратури, а також про утилізацію відходів

Позначення перекресленого сміттового ящика, що є на апаратурі або на упаковці, вказує, що дана продукція після закінчення свого терміну призначення повинна утилізуватися окремо від інших відходів.

Утилізація цього обладнання після закінчення терміну служби проводиться фірмою-виробником. Користувач, який бажає звільнитися від даного обладнання, повинен зв'язатися з виробником і дотримуватися використовуваної ним методики у справі утилізації устаткування, що відслужило свій термін.

Правильно виконувана утилізація невикористовуваного обладнання, його відправка для повторної переробки матеріалів та екологічно правильної утилізації дозволяє уникнути негативного впливу на навколишнє середовище та на здоров'я людини і сприяє повторному використанню та/або рекуперації матеріалів, з яких виготовлена дана апаратура.

Неправильно виконана утилізація продукції з боку користувача підлягає адміністративним стягненням, передбаченим чинним законодавством.

**ЦЕНТР ОБСЛУГОВУВАННЯ
ОФІЦІЙНИЙ ДИЛЕР**



КЕРІВНИЦТВО КОРИСТУВАЧА

ОВОЧЕРІЗКИ

МОДЕЛЬ: ТМ ІНОХ



Видання 04/2012

ВСТУП

- Даний посібник призначений для надання покупцю всієї інформації про машину та норм, що до неї належать, а також вказівок з експлуатації та технічного обслуговування, що дозволяє використовувати обладнання найкращим чином і підтримувати незмінною його ефективність.
- Цей посібник слід передати особам, які здійснюватимуть експлуатацію машини та її технічне обслуговування.

ЗМІСТ

РОЗДІЛ 1 - ІНФОРМАЦІЯ ПРОПРИСТРІЙ

- 1.1 - ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ
- 1.2 - ОПИС ОБЛАДНАННЯ
 - 1.2.1 - Загальний опис
 - 1.2.2 - Конструктивні характеристики (використані матеріали)
- 1.3 - ЗАХИСНІ ПРИСТРОЇ
 - 1.3.1 - Загальний опис захисних пристроїв
 - 1.3.2 - Електричні захисні пристрої
- 1.4 - ПРИЛАДДЯ + ЗАСТОСУВАННЯ
 - 1.4.1 - Приладдя
 - 1.4.1.1 - Серійне оснащення
 - 1.4.1.2 - Оснащення на замовлення
 - 1.4.2 - Пристосування

стор.4

РОЗДІЛ 2 - ТЕХНІЧНІХАРАКТЕРИСТИКИ

- 2.1- ГАБАРИТНІ РОЗМІРИ, ВАГА, ХАРАКТЕРИСТИКИ

стор.12

РОЗДІЛ 3 – ОТРИМАННЯУСТАТКУВАННЯ

- 3.1 - ВІДПРАВЛЕННЯ ОБЛАДНАННЯ
- 3.2 - ПЕРЕВІРКА УПАКОВКИ ТА ЇЇ МІСЦЬКОГО ПРИ ОТРИМАННІ
- 3.3 - УТИЛІЗАЦІЯ УПАКОВКИ

стор 13

РОЗДІЛ 4 -ВСТАНОВЛЕННЯ

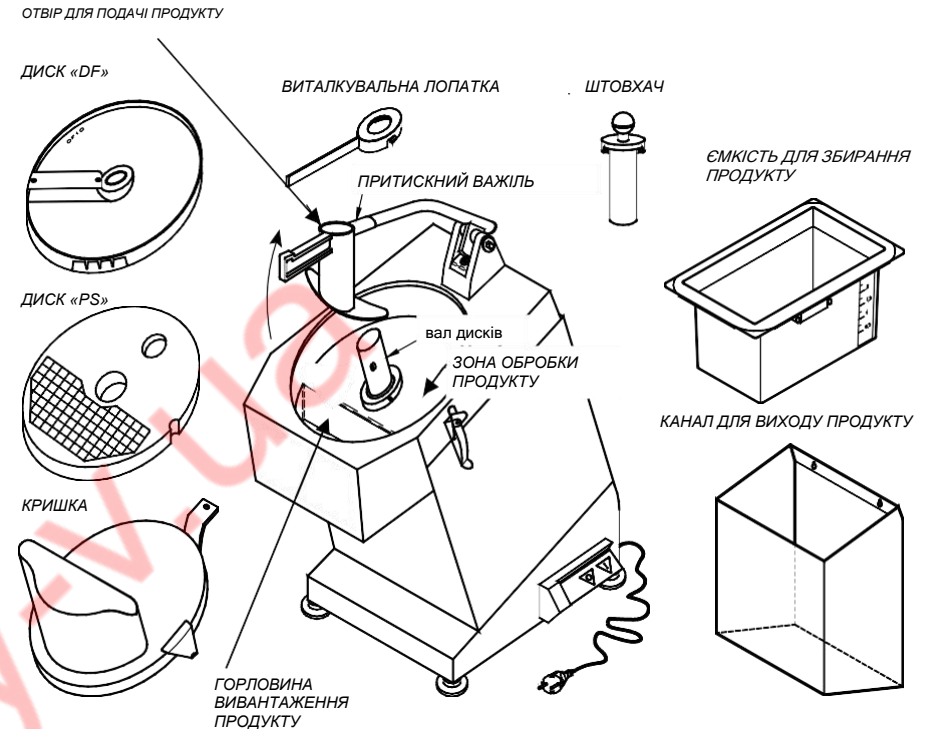
- 4.1 - РОЗМІЩЕННЯ МАШИНИ
 - 4.1.1 - Влаштування збору з емністю
 - 4.1.2 - Напряний канал
- 4.2 - ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРИЧНОЇ МЕРЕЖІ
 - 4.2.1 - Однофазна овочерізка ТМ (220/230 В, 50 Гц)
 - 4.2.2 - Трифазна овочерізка ТМ (400 В, 50 Гц)
- 4.3 - ЕЛЕКТРИЧНІ СХЕМИ ОВОЧЕРОЗКИ
- 4.4 - УПРАВЛІННЯ ПРИСТРОЮ

стор 14

РОЗДІЛ 5 - ЕКСПЛУАТАЦІЯПРИСТРОЇ

- 5.1 - ВСТАНОВЛЕННЯ ДИСКІВ
- 5.2 - ЗАВАНТАЖЕННЯ ПРОДУКТУ ТА НАРІЗАННЯ

стор 18



Мал. 28 – Видягд пристрою, розібраного для очищення

РОЗДІЛ 8 – УТИЛІЗАЦІЯ

8.1 - ВИВЕДЕННЯ МАШИНИ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Якщо з будь-якої причини необхідно вивести машину з експлуатації, переконайтеся, що її використання неможливе:
⇒ вимкніть обладнання від мережі.

перевірте, чи не заблоковані вони брудом чи чимось іншим.

6.2.7 - Пристрій не включається:

переконайтеся, що запобіжні пристрої знаходяться в правильному положенні (розділ 1.3 «Захисні пристрої»), вилка живлення вставлена в розетку, а всі вимикачі на вході у пристрій увімкнені.

РОЗДІЛ 7 – ОЧИЩЕННЯ ПРИСТРОЇ

7.1 - ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ

- Очищення пристрою являє собою операцію, яку слід виконувати щонайменше один раз на день або, якщо необхідно, частіше.
- Ретельно очищати слід усі деталі овочерізки, які вступають у прямий чи непрямий контакт із продуктом харчування.

Перед виконанням будь-яких робіт з очищення необхідно:

⇒ від'єднати вилку живлення від мережі, щоб повністю ізолювати обладнання від решти системи.

Під час очищення або встановлення дисків беріть до уваги залишкові ризики, пов'язані з різальними та/або загостреними частинами.

7.2 – ВИКОРИСТАНІ ЗАСОБИ

УВАГА!

Пристрій слід мити за допомогою звичайних миючих засобів за кімнатної температури, використовуючи вологу тканину.

Пристрій заборонено чистити за допомогою гідравлічного мийного обладнання чи струменя води. Заборонено використовувати інструменти, щітки та інші засоби, які можуть пошкодити поверхню обладнання.

ПРИМІТКА. НЕ ПОМІЩУЙТЕ БУДЬ-ЯКІ ДЕТАЛІ В МИЙНУ МАШИНУ.

7.3 - ПОРЯДОК ОЧИЩЕННЯ

Від'єднайте пристрій від мережі живлення.

Зніміть кришку та всі наявні диски, лопатку, штовхач, ємність та/або канал. Ретельно очистіть внутрішню поверхню горловини, всю робочу зону та вал дисків.

Крім того, очистіть всі зовнішні поверхні пристрою та притиск. Протріть насухо тканиною та зберіть пристрій.

РОЗДІЛ 6 – ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

стор 20

- 6.1 - ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ
- 6.1.1 - Ремінь
- 6.1.2 - Ніжки
- 6.1.3 - Етикетка кнопкової панелі
- 6.1.4 - Кабель живлення
- 6.1.5 - Диски
- 6.2 - ЩО РОБИТИ, ЯКЩО...
- 6.2.1 - Не вдається зафіксувати диски
- 6.2.2 - Не вдається зафіксувати кришку
- 6.2.3 - Продукт нарізається незадовільно
- 6.2.4 - Нарізаний продукт виходить насилу або нарізається незадовільно
- 6.2.5 - Пристрій блокується
- 6.2.6 - Мікровимикачі на притисковому важелі та кришці не працюють
- 6.2.7 - Пристрій не вмикається

РОЗДІЛ 7 - ОЧИЩЕННЯ ПРИСТРОЮ

стор 22

- 7.1 - ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ
- 7.2 - ВИКОРИСТАНІ ЗАСОБИ
- 7.3 - ПОРЯДОК ОЧИЩЕННЯ

РОЗДІЛ 8 -УТИЛІЗАЦІЯ

стор 23

- 8.1 - ВИСНОВОК МАШИНИ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
- 8.2 -Відходи електричного та електронного обладнання

РОЗДІЛ 1 - ІНФОРМАЦІЯ ПРО ПРИСТРІЙ

1.1 - ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ

- Овочерізку може використовувати лише навчений персонал, який має добре знати заходи безпеки, які у цьому посібнику.
- Якщо планується зміна персоналу, нові працівники повинні пройти курс навчання.
- Незважаючи на те, що на пристрої передбачені засоби безпеки, не допускайте контакту рук з деталями, що рухаються.
- Перед виконанням будь-яких операцій з очищення або технічного обслуговування від'єднайте пристрій від електромережі.
- При техобслуговуванні або очищенні овочерізки (тобто при знятті захисних кожухів) ретельно оцініть залишкові ризики.
- Під час техобслуговування або очищення зосередьтеся на операціях.
- Періодично перевіряйте стан живлення. У разі його зношування або, у будь-якому випадку, пошкодження цілісності, кабель становить серйозну небезпеку електричного характеру.
- Якщо є припущення про його несправність або вона виражена явно, рекомендується не використовувати прилад, а звернутися до сервісного центру, контактні дані якого вказані на останній сторінці цього посібника.
- Не використовуйте овочерізку для заморожених продуктів, м'яса, риби з кістками та, у будь-якому випадку, нехарчових продуктів.
- Не намагайтеся виконати ремонт самостійно, а звертайтеся до авторизованих ремонтників.
- Завжди використовуйте ручку з штовхачем, щоб подрібнити продукти.
- Не наповнюйте трубку надмірно і не тисніть із надмірним зусиллям, щоб уникнути будь-яких проблем.
- Виробник знімає з себе відповідальність у таких випадках:
 - ⇒ роботи з обладнанням виконує неавторизований персонал;
 - ⇒ при заміні встановлюються неоригінальні деталі та диски не нашого виробництва;
 - ⇒ **неуважно** виконуються вказівки, наведені в даному керівництві;
 - ⇒ поверхні пристрою очищаються за допомогою речовин, які не відповідають вимогам.

6.1.3 – ЕТИКЕТКА КНОПОЧНОЇ ПАНЕЛІ

Наклеювання кнопкової панелі при використанні може покритися плямами та/або протертись. У цьому випадку зверніться до сервісного центру.

6.1.4 - КАБЕЛЬ ЖИВЛЕННЯ

Періодично перевіряйте ступінь зношування кабелю та за потреби зверніться до сервісного центру для його заміни.

6.1.5 - ДИСКИ

Край ножів під час використання може затупитися.

У разі дисків DTV, DT 2, 3, 4, 7, 9 та PS 6, 8, 10, 20 необхідно виконати їхню заміну.

На дисках DF 1, 2, 3, 4, 5, 8, 10, 14 та DQ 4, 6, 8, 10 можна замінити леза. У цьому випадку зверніться до сервісного центру, повідомивши код диска.

6.2 - ЩО РОБИТИ, ЯКЩО...

6.2.1 – Не вдається зафіксувати диски:

перевірте, чи не забруднені диски або диски.

6.2.2 – Не вдається зафіксувати кришку:

перевірте правильність положення кришки в гнізді та переконайтеся, що вона не забруднена.

6.2.3 – Продукт нарізається незадовільно:

перевірте ступінь зношування ножів.

6.2.4 – Продукт, що нарізається, виходить насилу або нарізається незадовільно:

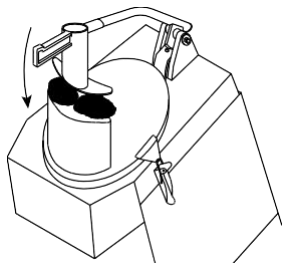
переконайтеся, що разом із дисками DT (вся серія); DF 1, 2, 3, 4; DQ 4 встановлена також лопатка, що виштовхує, ємність не переповнена, вихідна горловина не засмічена.

6.2.5 – Пристрій блокується:

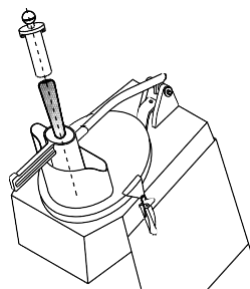
переконайтеся, що продукт, що нарізується, не заморожений або не надто твердий і що напруга в лінії відповідає напругі, вказаній на табличці з технічними даними (рис. 19).

6.2.6 - Мікровимикачі на притискному важелі та кришці не працюють:

В Після того, як продукт закінчиться, підніміть важіль-штовхач, внаслідок чого система безпеки перешкоджатиме подальшій роботі пристрою. Після завантаження наступного продукту опустіть важіль; пристрій повинен автоматично продовжити роботу.



Мал. 26 – Продукт, завантажений через горловину кришки



Мал. 27 – Продукт, завантажений через трубку на важелі

С Для заміни диска, а відтак зміни типу нарізки, виконайте дії, описані в пункті 5.1 «А». Після цієї операції електронна система перешкодить автоматичному відновленню роботи. Пристрій увімкнеться після натискання кнопки "I".

Д При використанні ємності кожні 2-3 цикли нарізки необхідно спорожнити її. Використання пристрою з переповненою ємністю може перешкодити правильному виходу нарізаного продукту з робочої зони, що призведе до погіршення якості нарізки, блокування пристрою або несправності двигуна.

РОЗДІЛ 6 – ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

6.1 - ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ

У разі виникнення несправності, перед виконанням будь-яких робіт з технічного обслуговування необхідно від'єднати вилку живлення від мережі, щоб повністю ізолювати обладнання від іншої системи.

6.1.1 - РЕМІНЬ

Ремінь не потребує будь-якого регулювання. Зазвичай через 3-4 роки його слід замінити; у разі обриву зверніться до сервісного центру.

6.1.2 - НІЖКИ

З часом ніжки можуть зноситися та втратити свої характеристики та еластичність, що призведе до погіршення стійкості пристрою. Тому їх слід замінити.

1.2 - ОПИС ПРИСТРОЮ

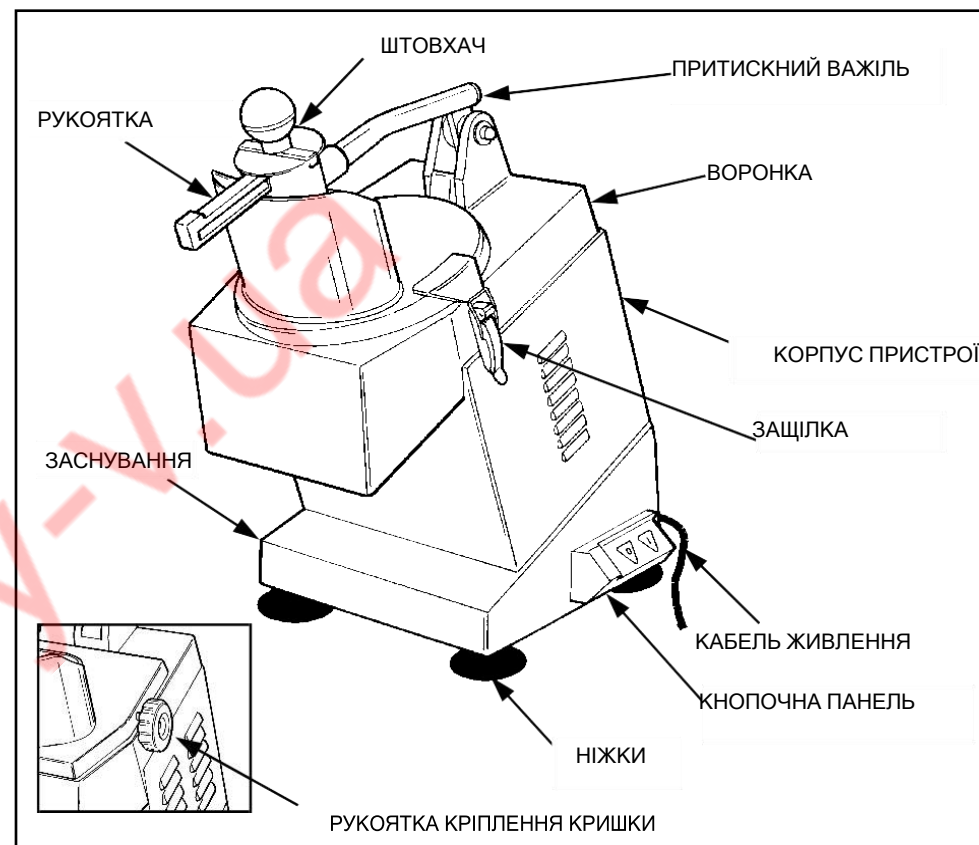


Рис 1 - Загальний вид овочерізки мод. "ТМ"

1.2.1 - ЗАГАЛЬНИЙ ОПИС

Овочерізка ТМ призначена для різання овочів, фруктів та моццарелли, і відрізняється:

- максимальною безпекою при використанні, очищенні та техобслуговуванні;
- максимальною гігієною, яка забезпечується ретельним відбором матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, та усунення кутів у тих частинах пристрою, які контактують з продуктами, що дозволяє забезпечити легке та повне очищення, а також простоту розбирання;
- міцністю та стійкістю всіх компонентів;
- максимальною безшумністю завдяки ремінному приводу;
- простим керуванням.

1.2.2 - КОНСТРУКТИВНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ (використані матеріали)

Овочерізка ТМ виготовлена з використання матеріалів, з високою стійкістю до механічного зношування, конструкційних напруг, корозійних агентів, які зазвичай присутні в перероблюваних продуктах.

Зокрема:

- Робоча вирва, кришка та основа (вер. ТМ All.) виготовлені з полірованого алюмінію. Це забезпечує гігієну при контакті з продуктами харчування та стійкість до кислот та солей, а також високу стійкість до окислення.
- Тумба, кришка (вер. ТМ inox), притисний важіль, вал для встановлення дисків виготовлені із сталі AISI 304 або 430.
- Товчач, рукоятка, накопичувальна ємність, коробка з органами управління виготовлені із високоміцного харчового пластику.
- Диски для переробки продуктів:
а) серії DF, DQ е PS мають несучу конструкцію з алюмінію та ножі зі сталі AISI 420.

1.3 - ЗАХИСНІ ПРИСТРОЇ

1.3.1 - ЗАГАЛЬНИЙ ОПИС ЗАХИСНИХ ПРИСТРІЙ

Овочерізка ТМ, описана в цьому посібнику, відповідає наступним директивам з точки зору механічних, електричних захисних пристроїв, а також гігієнічних/санітарних вимог:

МЕХАНІЧНІ ЗАХИСНІ ПРИСТРОЇ: 2006/42.

ЕЛЕКТРИЧНІ ЗАХИСНІ ПРИСТРОЇ: 2006/95/CEE; 2004/108/CEE.

САНІТАРНІ НОРМИ: Реєстр. 1935/2004.

** Овочерізка забезпечена нормативними засобами захисту від електричних та механічних ризиків, які працюють як під час експлуатації обладнання, так і при його очищенні та технічному обслуговуванні. Тим не менш, є повністю не усуваються ЗАЛИШКОВІ РИЗИКИ, які описані в цьому посібнику і позначені словом УВАГА.

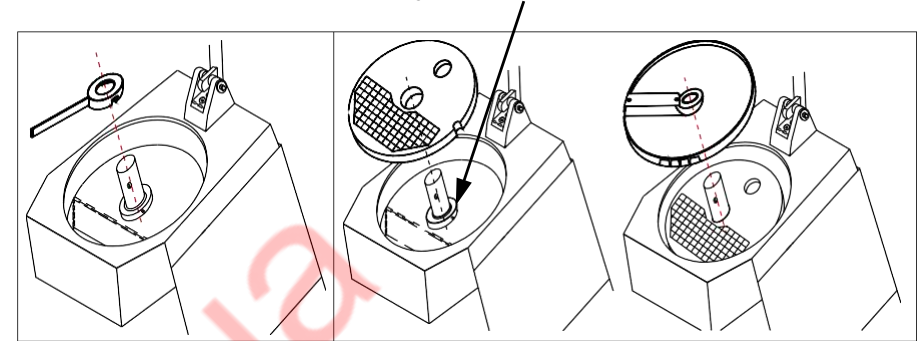
Вони є ризиками порізу при контакті з дисками при їх заміні та/або очищенні.

1.3.2 - ЕЛЕКТРИЧНІ ЗАХИСНІ ПРИСТРОЇ

Овочерізка ТМ забезпечена датчиком:

А на притисному важелі, який блокує роботу машини, якщо важіль піднімається вище за горловину кришки, і забезпечує автоматичний пуск з моменту, коли описані вище небезпечні умови не спостерігаються (рис. 2).

Випадок, в якому лопатка не встановлюється



Мал. 23

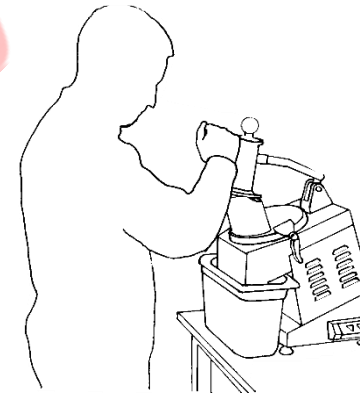
Мал. 24

Мал 23 – Встановлення лопатки, що виштовхує

Мал 24 – Встановлення спарених дисків PS-DF

5.2 - ЗАВАНТАЖЕННЯ ПРОДУКТУ ТА НАРІЗАННЯ

УВАГА!



Мал. 25 – Правильне становище

При роботі пристрою необхідно прийняти правильне положення, щоб уникнути нещасних випадків. Тіло завжди повинно перебувати перпендикулярно до робочої поверхні (див. мал. 25). **Не приймайте таких положень, які пов'язані з прямим контактом частин тіла з працюючим пристроєм.**

Примітка. Продукти, що нарізаються допомогою пристрою, повинні завантажуватись при вимкненому двигуні.

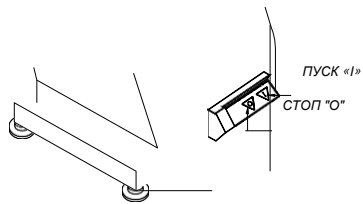
Порядок завантаження наступний:

А Покладіть продукт на горловину кришки (мал. 26). Якщо продукт займає невеликий об'єм (напр., морква, кабачки тощо), вставляйте продукт через трубку на важелі (як показано на мал. 27). Увімкніть пристрій і злегка натисніть на рукоятку або штовхач, використовуючи трубку, щоб полегшити процес нарізки.

4.4 - УПРАВЛІННЯ ПРИСТРОЄМ

Перевірте роботу пристрою кілька разів, виконавши наступні дії:

- Натисніть кнопку пуску «I» та кнопку зупинки «O», перевіривши увімкнення та вимкнення відповідних світлових індикаторів (рис. 22).
- Переконайтеся, що двигун вмикається і знову вмикається під час підйому та опускання натискного важеля.
- Переконайтеся, що пристрій вмикається під час зняття кришки і може увімкнутись після натискання кнопки START «I» лише після правильного встановлення кришки на місце.
- Виконайте аналогічні дії, як у пункті с), тільки з ємністю та каналом.



Мал. 22 – Кнопки увімкнення та вимкнення

РОЗДІЛ 5 - ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИСТРОЮ

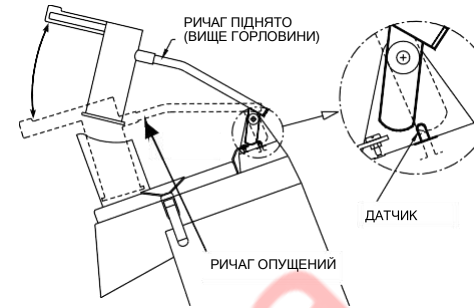
5.1 – ВСТАНОВЛЕННЯ ДИСКІВ

УВАГА! Поводьтеся з дисками обережно, оскільки вони мають різальні леза.

- A** Виберіть один із дисків з моделей DF 1-2-3-4-5-8-10-14, DTV, DT 2-3-4-7-9 або DQ 4-6-8-10. Зніміть сталеву або алюмінієву кришку та встановіть диск на вал. Прокрутіть в нормальному напрямку до повного зачеплення. Встановіть кришку з нержавіючої сталі, закріпивши її за допомогою відповідних петель або кришку з алюмінію, зафіксувавши її за допомогою рукоятки.
- B** (ДЛЯ НАРІЗАННЯ КУБІКАМИ)
Виберіть потрібну пару дисків з наступних моделей: PS8-DF8, PS10-DF10, PS20-DF14. Спочатку вставте диск PS ... з виїмкою, спрямованою вправо, помістивши пристрій перед собою. Потім встановіть диск DF..., виконавши наведені вище дії, як зазначено в пункті "A" (див. рис. 24).

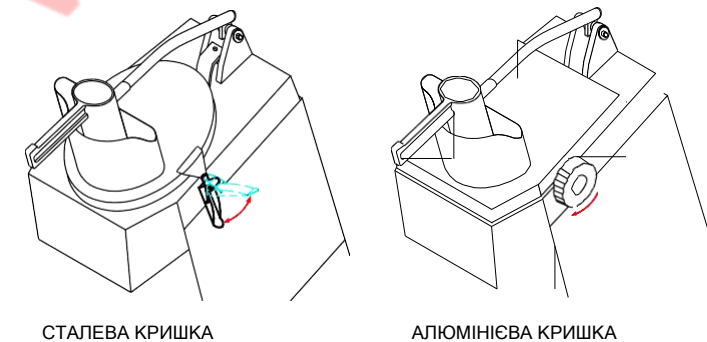
Примітка: ПРИ СУМІСНОМУ ВИКОРИСТАННІ ДИСКІВ PS-DF ВИШТОВХУВАЛЬНА ЛОПАТКА НЕ ВСТАНОВЛЮЄТЬСЯ.

- C** Якщо пристрій поставлено з лопаткою, що виштовхує (мал. 9), рекомендується використовувати її з дисками DF 1-2-3-5, DTV, DT 2-3-7-9, DQ4. Лопатку слід встановлювати на вал з дисками до встановлення (як на рис. 23). Після встановлення лопатки виконайте операції, зазначені у пункті «A».

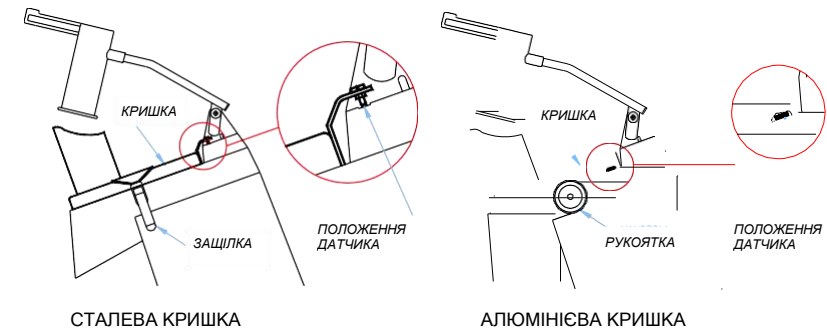


Мал. 2 - Електричні захисні пристрої

В на лійці, яка блокує роботу машини, якщо кришка знімається (наприклад, для заміни дисків) (мал. 3А), і дозволяє виконати **навмисний пуск** пристрою (натисканням кнопки «I») тільки в тому випадку, якщо кришка закрита, заблокована відповідним чином за допомогою відповідних петель для сталеві кришки, або рукоятки, для алюмінієвої кришки (мал. 3).

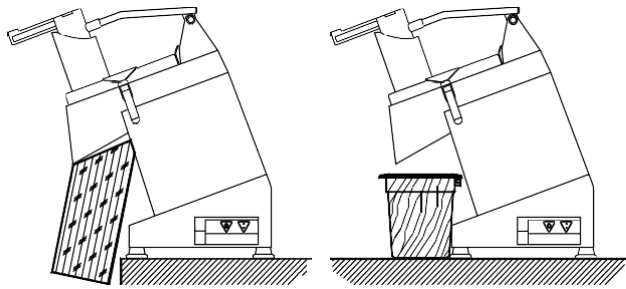


Мал. 3 – Розташування механічних захисних пристроїв



Мал. 3А – Розташування електричних захисних пристроїв

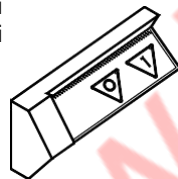
С на тумбі, що блокує роботу машини, якщо накопичувальна ємність або вивантажувальний канал розташовані неправильно на вивантажувальній горловині, та дозволяє виконати **навмисний запуск** пристрою (натисканням кнопки "I") тільки в тому випадку, якщо ємність або канал встановлені правильно (рис.4).



Мал. 4 – Розташування каналу або ємності, що дозволяє здійснити запуск пристрою

Крім того, овочерізка ТМ забезпечена пристроєм управління, який складається з:

D коробки управління з ізоляцією класу IP 54 та живленням від мережі низької напруги, яка включає дві контактні кнопки для включення «I» та вимкнення «O» (рис. 5).



Мал. 5 – Коробка з органами увімкнення/вимкнення пристрою

E ізольованої силової плати класу IP X3, яка складається з трансформатора та двох уніфікованих реле та керується платою управління, а також датчиками, розташованими на ємності, каналі та кришці; призначена для увімкнення та вимикання пристрою.

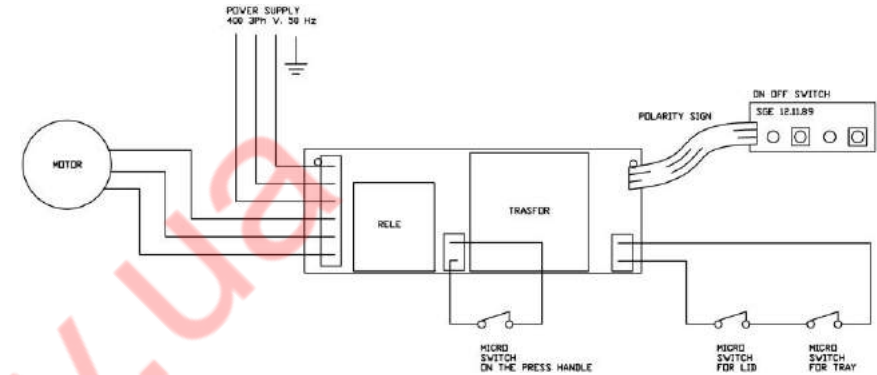
Овочерізка ТМ оснащена пристроєм NVR, який при повторній подачі напруги після відключення дозволяє включити її тільки за допомогою кнопки включення «I».

1.4 – ПРИЛАДДЯ + ЗАСТОСУВАННЯ

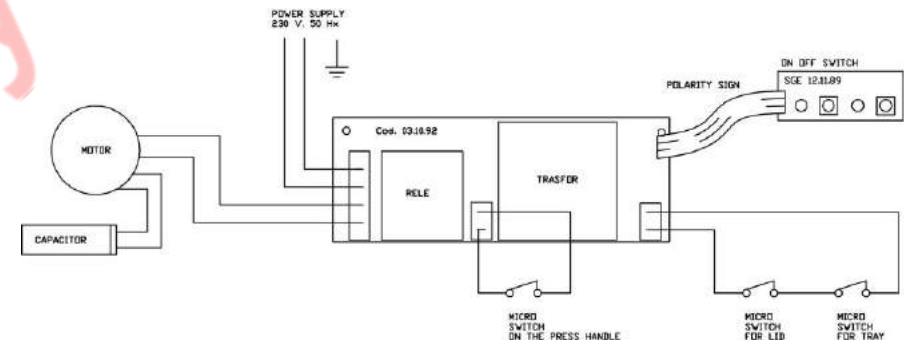
1.4.1 - ПРИЛАДДЯ

Овочерізка ТМ забезпечена декількома приладами. Деякі з них входять до стандартної комплектації, а деякі поставляються на замовлення.

4.3 - ЕЛЕКТРИЧНІ СХЕМИ ОВОЧЕРЕЗКИ ТМ



Мал. 21 – Схема трифазної електричної системи



Мал. 21А - Схема однофазної електричної системи 230 В

зазначеним у супровідних документах.

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

Мал. 19 – Табличка з технічними характеристиками та серійним номером

4.2.2 – Трьохфазна овочерізка ТМ (400 В, 50 Гц)

Овочерізка ТМ має кабель живлення перерізом 5x1 мм² і довжиною 1,5 м. Підключіть овочерізку до трифазної мережі 400 В, 50 Гц за допомогою червоної вилки СЕІ, встановивши диференціальний термомагнітний вимикач, розрахований на 10 А, I = 0,03 А.

Переконайтеся, що система заземлення працює добре.

Крім того, переконайтеся, що всі дані на табличці з технічними характеристиками та серійним номером (рис. 19) відповідають даним, зазначеним у супровідних документах.

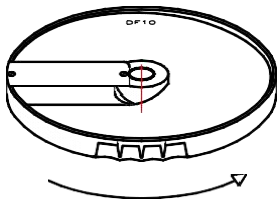
Перед остаточним підключенням пристрою до трифазної мережі перевірте напрямок обертання дисків (інформацію щодо встановлення наведено в р. 5.1), натиснувши кнопку пуску «I» (ВКЛ) і відразу кнопку зупинки «O» (ВИМК).

Напрямок обертання ножа має бути проти годинникової стрілки, якщо дивитися на диски з боку отвору притискання (рис. 20).

Якщо напрямок обертання не відповідає необхідному, поміняйте місцями (у виделці або розетці) два з трьох дротів живлення (чорні та сірі).

Трифазні двигуни, встановлені на овочерізці, можуть працювати як при напрузі 220, так і при напрузі 400 від трифазної мережі.

Якщо не вказано інакше, з'єднання розраховані на напругу 400 В. Для адаптації до трифазної мережі з напругою 230 В зверніться до сервісної служби.



Мал. 20 – Напрямок обертання диска

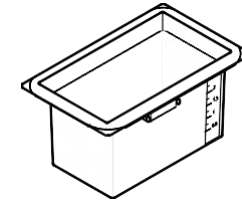
1.4.1.1 - СЕРІЙНЕ ОСНАЩЕННЯ

Толкач: з харчового поліетилену; полегшує подрібнення до невеликих розмірів продукту, що подається трубкою, яка розташована на рукоятці (мал. 6).

Накопичувальна ємність: з харчового поліетилену, типорозмір «GASTRONORM» НА 1/3, =200; ЗАБЕЗПЕЧЕНА МАГНІТНИМ ДАТЧИКОМ (МАЛ. 7).



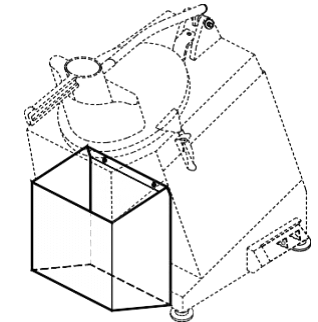
Мал. 6 - Тлумац для подрібнення Мал.



Мал. 7 - Місткість з магнітним датчиком

1.4.1.2 - ОСНАЩЕННЯ НА ЗАМОВЛЕННЯ

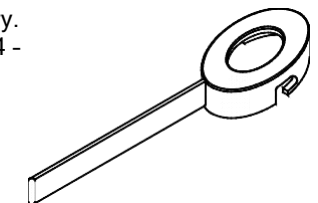
Канал: з сталі AISI 304, встановлюється замість ємності, полегшує падіння продукту всередину резервуара, який зазвичай розташований на підставі робочого столу (мал. 8).



Мал. 8 - Канал для спрямування продукту

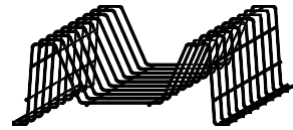
Виштовхувальна лопатка: виготовлена із сталі AISI 304, встановлюється на вал для дисків.

Полегшує виштовхування нарізаного продукту. Використовується тільки з дисками DTV, DT2 - 3 - 4 - 7 - 9, DF1 - 2 - 3 - 4 (Рис. 9).



Мал. 9 - Виштовхувальна лопатка

Підставка для дисків: виготовляється із харчової пластмаси, зручна для зберігання дисків (рис. 10).



Мал. 10 – Опора дисків

1.4.2 - ЗАСТОСУВАННЯ

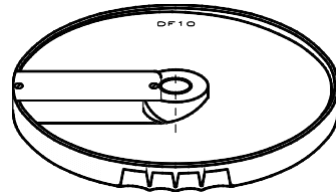
На замовлення овочерізка ТМ може оснащуватись різними типами дисків, призначеними для різних видів нарізки.

ДИСКИ ДЛЯ НАРІЗАННЯ скибочками «DF»:

мають несучу конструкцію з алюмінію та ножі зі сталі AISI 420.

Пропонуються такі диски:

- DF1
 - DF2
 - DF3
 - DF4
 - DF5
- спеціально для помідорів та стручкового перцю



Мал. 11 – Диск типу «DF»

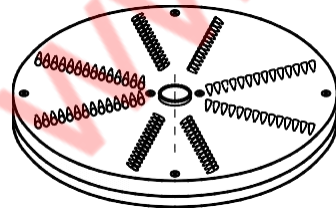
- DF8
- DF10
- DF14

ДИСКИ ДЛЯ НАРІЗАННЯ СОЛОМКОЮ «DT»:

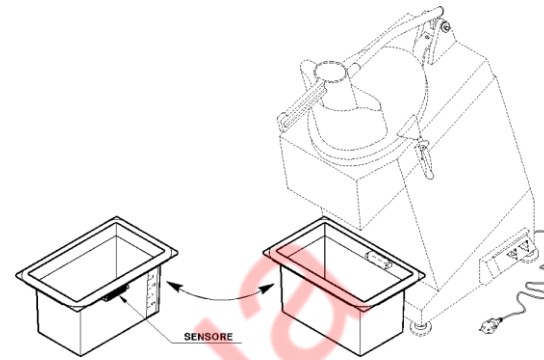
мають несучу конструкцію з алюмінію, а корпус диска із сталі AISI 420.

Пропонуються такі диски:

- DTV для натирання
- DT2
- DT3
- DT4
- DT7
- DT9 спеціально для моцарелли



Мал. 12 – Диск типу «DT»

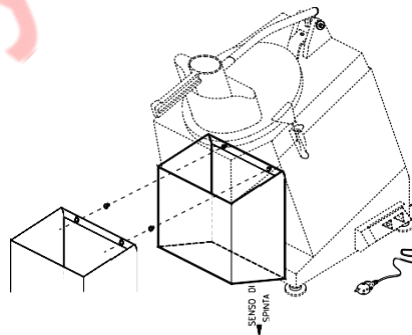


Мал. 17 – Пристрій збирання з ємністю

4.1.2 - НАПРЯМНИЙ КАНАЛ

Якщо овочерізка ТМ оснащена напрямним каналом, встановіть його під горловиною (мал. 18).

ПРИМІТКА. Для правильної установки вставте гвинти в отвори каналу і натисніть його до повного зачеплення.



Мал. 18 – Направний канал

4.2 – ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО МЕРЕЖІ ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННЯ

4.2.1 - ОДНОФАЗНА ОВОЧЕРЕЗКА ТМ (220/230 В, 50 Гц)

Овочерізка ТМ має кабель живлення перерізом 3x1 мм², довжиною 1,5 м, з вилкою SHUKO.

Підключіть овочерізку до однофазної мережі 220/230 В, 50 Гц, встановивши диференціальний термомагнітний вимикач, розрахований на 10 А, I = 0,03 А.

Переконайтеся, що система заземлення працює добре.

Крім того, переконайтеся, що всі дані на табличці з технічними характеристиками та серійним номером (мал. 19) відповідають даним:

3.2 – ПЕРЕВІРКА УПАКОВКИ ТА ЇЇ МІСТИМОГО ПРИ ОТРИМАННІ

При отриманні овочерізки ТМ виконайте ретельну перевірку упаковки, щоб переконатися у відсутності серйозних пошкоджень, отриманих під час транспортування.

Якщо під час огляду упаковки виявлено сліди пошкоджень, ударів чи падіння, необхідно повідомити про це кур'єру протягом 3 днів з дня одержання, вказаного у документах та скласти точний звіт про наявні пошкодження обладнання. **НЕ ПЕРЕВЕРТАЙТЕ УПАКОВКУ!** Під час транспортування переконайтеся, що пристрій надійно спирається на 4 основні точки (підтримуючи його паралельно підлозі).

3.3 - УТИЛІЗАЦІЯ УПАКОВКИ

Компоненти упаковки (картон, піддон, пластикова стрічка обв'язування) входять до групи твердих побутових відходів, тому їх можна утилізувати без проблем.

Якщо обладнання встановлюється в країнах з особливими нормами, утилізуйте упаковку відповідно до чинного законодавства.

РОЗДІЛ 4 - ВСТАНОВЛЕННЯ

4.1 - РОЗМІЩЕННЯ МАШИНИ

Поверхня, на яку встановлюється овочерізка, повинна відповідати її габаритним розмірам, які вказані на малюнку 15, і, отже, має бути досить просторою. Крім того, вона повинна бути вирівняною, сухою, гладкою, міцною, стабільною і розташовуватися на висоті приблизно 80 см від підлоги. Машину слід встановлювати в приміщенні з максимальною вологістю повітря 75% без солі, при температурі від +5 до +35 °С. У будь-якому випадку умови в приміщенні не повинні негативно впливати на обладнання.

4.1.1 – ПРИСТРІЙ ЗБОРУ З ЄМНІСТЮ

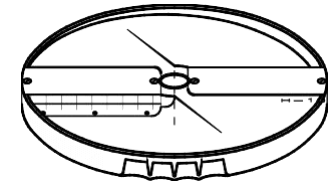
Якщо овочерізка ТМ оснащується накопичувальною ємністю, встановіть її під горловиною таким чином, щоб була покрита вся зона вивантаження. При цьому магнітний датчик повинен бути повернутий всередину пристрою (мал. 17).

ДИСКИ ДЛЯ НАРІЗАННЯ БРУСОЧКАМИ «DQ»:

мають несучу конструкцію з алюмінію та ножі зі сталі AISI 420.

Пропонуються такі диски:

DQ4
DQ6
DQ8
DQ10



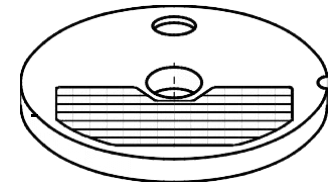
Мал. 13 – Диск типу «DQ»

ДИСКИ ДЛЯ НАРІЗАННЯ КУБІКАМИ «PS»:

мають несучу конструкцію з алюмінію та ножі зі сталі AISI 420.

Пропонуються такі диски:

PS8 СУМІЩЕНО З DF8
PS10 DF10
PS20 DF14

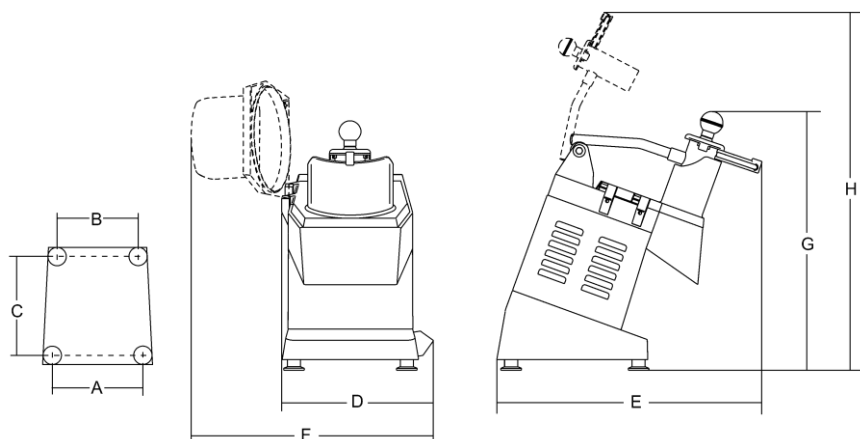


Мал. 14 – Диск типу «PS»

РОЗДІЛ 2 – ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

2.1. ГАБАРИТНІ РОЗМІРИ, ВАГА, ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мал. 15 – Розміри та максимальні габарити



	Є.І.	ТМ, сталева	ТМ, алюмінієва
Живлення	Однофаз. Трифаз.	230 В, 50 Гц 230-400 В, 50 Гц	230 В, 50 Гц 230-400 В, 50 Гц
Потужність	Вт/л. с.	515/0.7	515/0.7
Швидкість диска	об/хв	300	300
А x В x С	мм	225 x 195 x 255	225 x 195 x 255
Д x Е x Г	мм	280 x 510 x 510	280 x 510 x 510
Ф x Е x Н	мм	... x 510 x 770	400 x 510 x 770
Вага нетто	кг	17,5	18,5
Рівень шуму	дБ	≤70	≤70

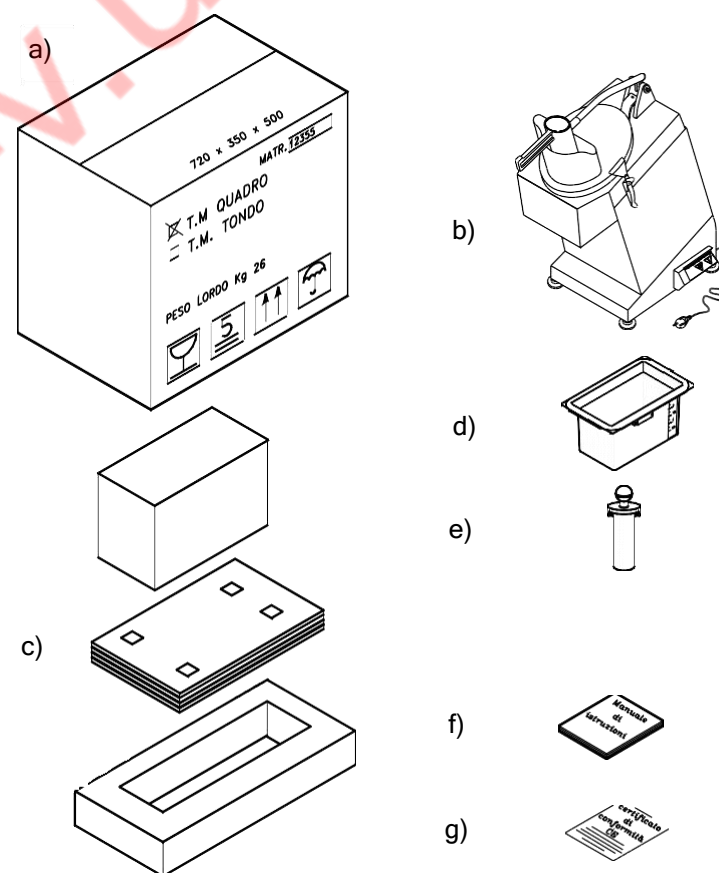
Електричні характеристики, на які розраховане обладнання, вказані на таблиці, що прикріплена на задній стінці. Перед підключенням до мережі ознайомтеся з розділом 4.2 «ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО МЕРЕЖІ».

РОЗДІЛ 3 - ОТРИМАННЯ ОБЛАДНАННЯ

3.1 – ВІДПРАВЛЕННЯ ОБЛАДНАННЯ (див. рис. 16)

Овочерізка ТМ відправляється з нашого складу ретельно упакованою. У комплект поставки входить:

- пакувальна коробка із міцного картону;
- пристрій;
- вставки для забезпечення стійкості пристрою;
- ємність;
- штовхач;
- цей посібник;
- сертифікат про відповідність СЕ.



Мал. 16 - Опис комплекту постачання