ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

N°31607 **D**

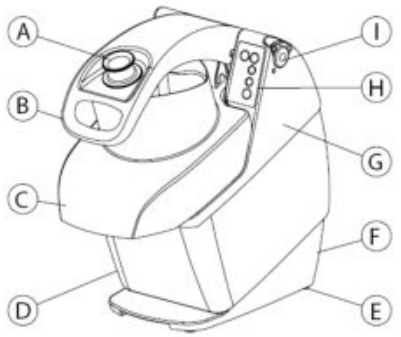
05/2008

ОВОЩЕРЕЗКА - МОД. TRS

CE

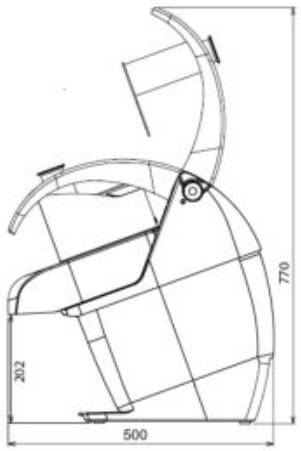


1.1

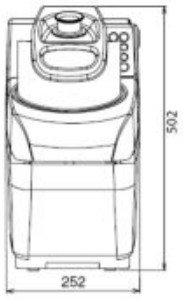


TR2S 31-03/2006

2.1

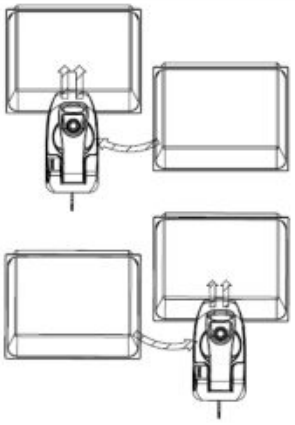


POIDS	TRS 1V	TRS 2V
A (brut)	23,9	25,7
B (net)	21,4	23,2



TR2S 31-03/2006

2.2



TR2S 31-03/2006



TR2S 31-03/2006

3.3



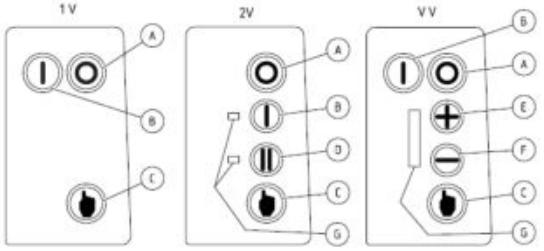
TR2S 31-03/2006

2.3

A	B(V)	C(Hz)	D(W)	E(A)	F(A)
1	230/240	50	500	3.4	16
1	230/240	50	370	2.5	16
3	230/400	50/60	500	1.4/2.4	10
3	380/400	50/60	500 700	1.5/2	10
1	100/120	50/60	500	7,1	16

TRSV2 31-10/2006

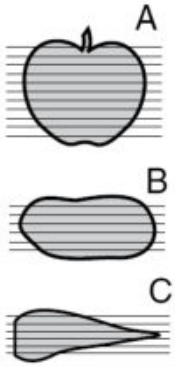
3.3c



TRSV2 31-03/2006

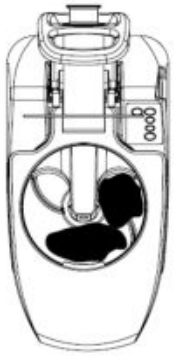
3.4

3.4a



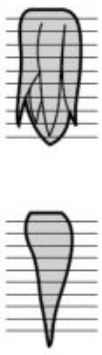
TRS 311/1995

3.4b



TRSV2 31-03/2006

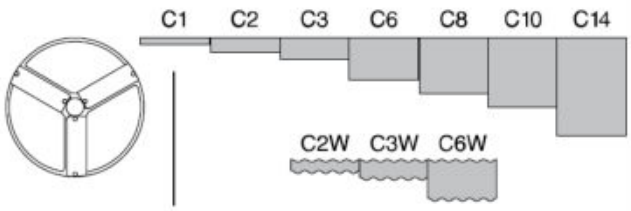
3.4c



TRS 311/1995

3.2a

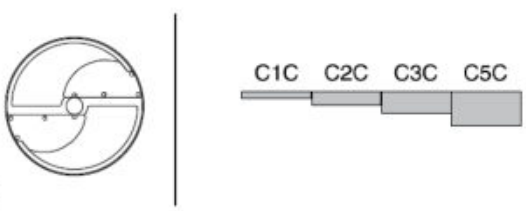
C / CW



TRS 25-1/95

3.2b

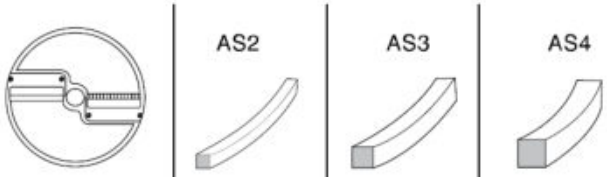
CC



TRS 26-1/95

3.2c

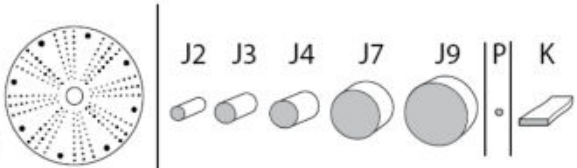
AS



TRS 27-1/95

3.2d

J / P / K



TR2S 31-03/2006

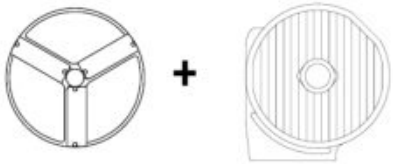
3.2e

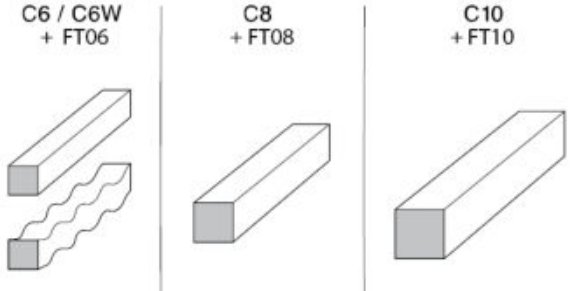
FT



TRSV2 31-03/2006

C+FT / CW+FT

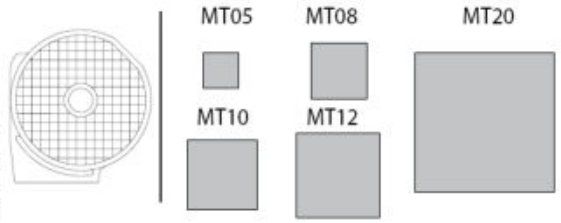




TR2S 31-03/2006

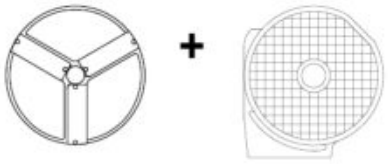
3.2f

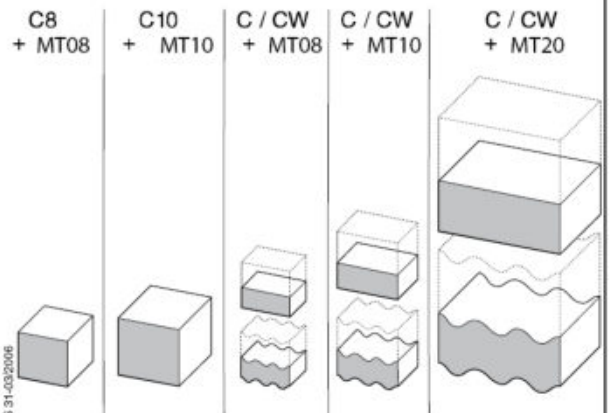
MT



TR2S 31-03/2006

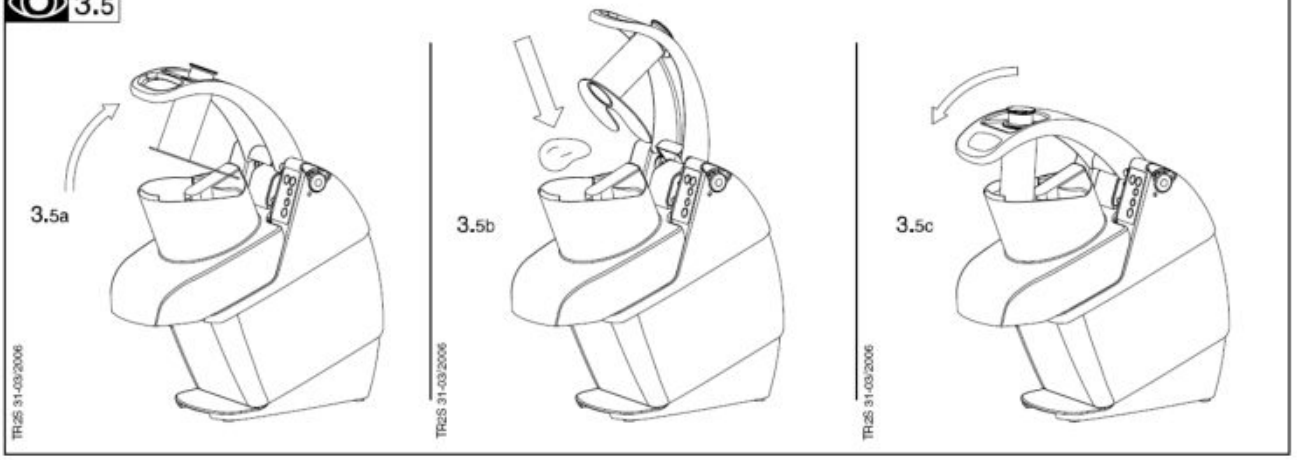
C+M T/ CW+MT



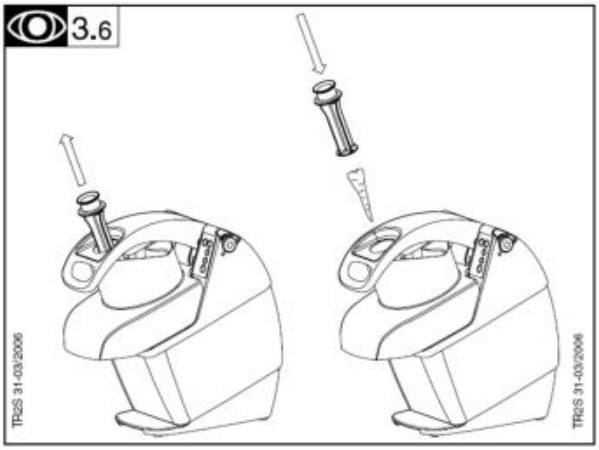


TR2S 31-03/2006

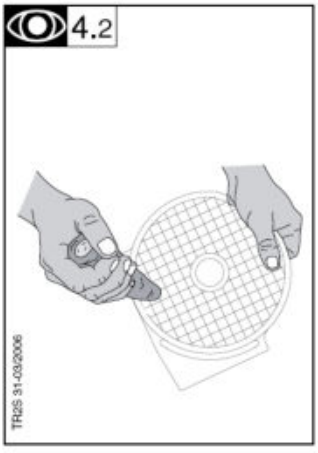
3.5



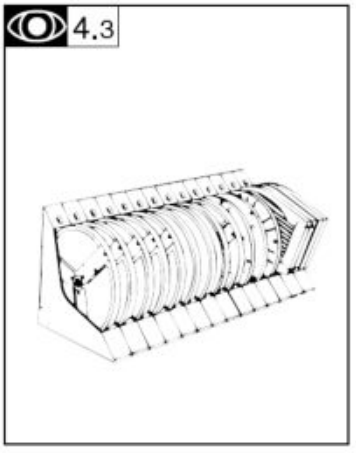
3.6



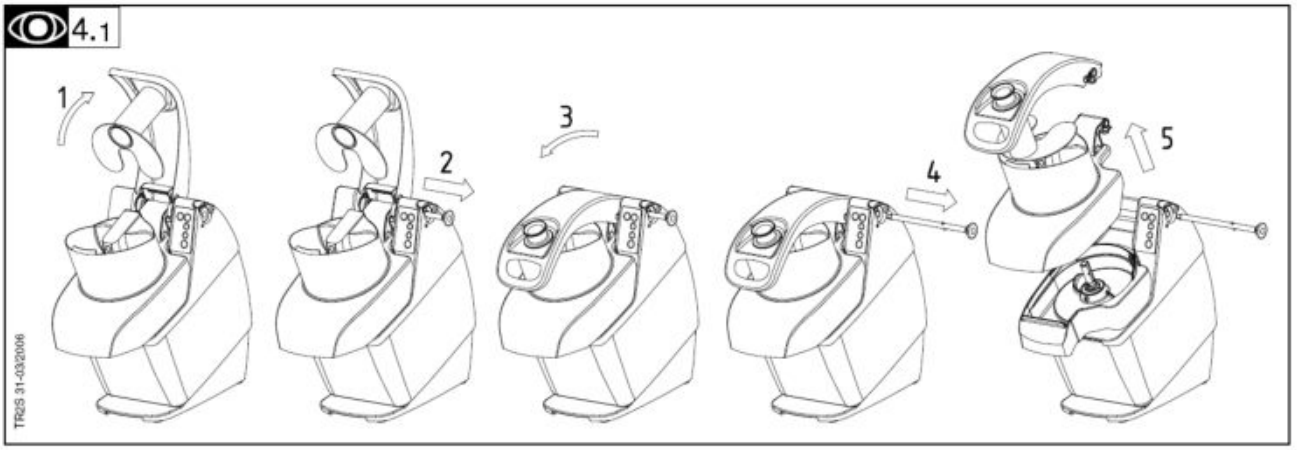
4.2



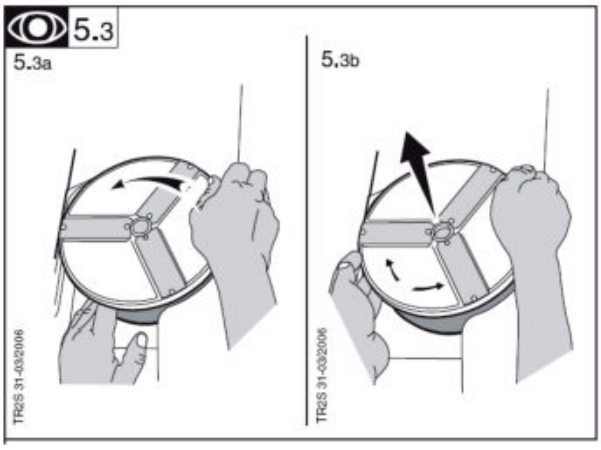
4.3



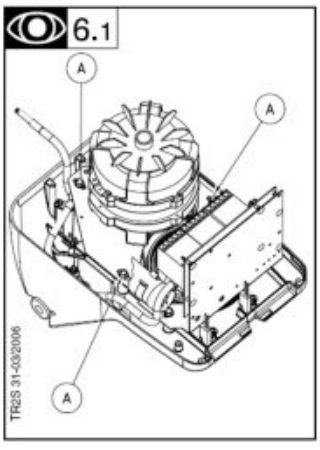
4.1



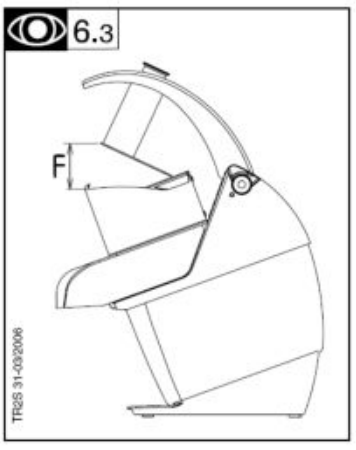
5.3



6.1



6.3



Нумерация иллюстраций соответствует нумерации параграфов сборника инструкций

Содержание

- Введение
- Установка
- Эксплуатация, техника безопасности
- Чистка, гигиеничность, размещение
- Возможные аномалии в работе агрегата, их устранение
- Техническое обслуживание
- Соответствие нормативной базе
- Взрыв-схема – приложение A
- Электрические схемы – приложение C

Введение

Настоящий сборник инструкций содержит всю информацию, необходимую для правильной и безопасной эксплуатации оборудования, и создан для облегчения процесса его использования (далее в тексте для обозначения овощерезки используются также термины «агрегат» и «аппарат».)

Приведенные ниже сведения не следует считать длинным и скучным перечнем обязательных для исполнения предписаний. Это скорее свод инструкций, призванный помочь Вам добиться оптимальных рабочих параметров агрегата и, особенно, избежать физического или материального ущерба, возможного при некорректной эксплуатации или неправильном уходе за оборудованием.

Необходимо ознакомить с настоящим сборником инструкций весь персонал, имеющий отношение к транспортировке, монтажу, пуску в эксплуатацию, использованию, техническому обслуживанию, ремонту и утилизации агрегата. Внимательное и заблаговременное изучение инструкции позволит избежать ошибочных действий, способных повредить оборудование или травмировать людей.

Кроме того, необходимо хранить сборник инструкций в доступном для операторов месте поблизости от агрегата, чтобы оператор в любое время мог проконсультироваться по любому вопросу в случае возникновения сомнений.

Если после изучения сборника инструкций, у Вас остались сомнения или неясные моменты относительно эксплуатации агрегата, направляйте Ваши вопросы на завод-изготовитель или в авторизованный сервисный центр. Мы сделаем все, чтобы Вы максимально быстро получили необходимую информационную и/или техническую поддержку, чтобы гарантировать оптимальную эффективность функционирования агрегата.

В процессе эксплуатации и обслуживания агрегата необходимо соблюдать нормы техники безопасности, санитарно-гигиенические нормы и нормы защиты окружающей среды, действующие в Вашей стране. Пользователь несет ответственность за обеспечение эксплуатации агрегата в условиях безопасности для людей, животных и окружающих предметов.

Описание

1.1 Описание агрегата

- Данная универсальная овощерезка предназначена для резки ломтиками, стружкой, соломкой, кубиками и т.д., а также для натирания на терке различных продуктов питания (овощей для гарнира, зелени, фруктов, сыра, и т.д.).
- Режущие насадки агрегата обеспечивают значительную производительность, поэтому данный агрегат принадлежит к классу профессионального кухонного оборудования и рекомендуется к использованию в ресторанах, столовых, небольших пищевых производствах.



A Толкатель
B Прижим
C Бункер
D Каркас
E Основание
F Подставка
G Корпус
H Панель управления
I Стержень-фиксатор

Установка

ВНИМАНИЕ!

Хранение агрегата на складе: при температуре от -25 до +50°C.
Эксплуатация: при температуре окружающей среды от +4 до +40°C.
Данный агрегат разработан для профессионального использования, к его эксплуатации допускается исключительно персонал, получивший соответствующее обучение использованию агрегата и уходу за ним, а также по технике безопасности и охране труда.
Разрешается эксплуатировать агрегат в помещении с достаточным освещением (см. нормативы, действующие в Вашей стране – для Европы норматива EN12464-1).
Во время перемещения агрегата необходимо убедиться, что детали, за которые Вы хотите поднять агрегат не являются съемными или подвижными, в противном случае агрегат может упасть (с риском поранить Вам ноги).
Запрещается эксплуатировать агрегат в помещении со взрывоопасной средой.

2.1 Габариты – масса (ориентировочные значения)

- Размеры агрегата в упаковке (мм):

Длина: 580
Ширина: 300
Высота: 600

- Размеры самого агрегата 

- Масса агрегата 

2.2 Размещение агрегата 

- Агрегат может быть установлен на стол высотой от 700 до 900 мм; под агрегат можно установить контейнер для приемки нарезанных продуктов, высотой максимум 200 мм.
- На передвижную функциональную подставку (поставляется дополнительно по желанию заказчика).
- С контейнерами больших размеров устанавливать агрегат следует на край стола или использовать передвижную подставку.

2.3 Подключение к сети электропитания

ВНИМАНИЕ!

Подключение агрегата к сети электропитания следует поручить квалифицированному электрику, который должен действовать в соответствии с действующими в стране нормами и правилами.
При использовании адаптера для розетки необходимо удостовериться в том, что электрические характеристики розетки не ниже параметров подключаемого агрегата.
Запрещается использовать тройники.
Питание агрегата должно осуществляться от электросети переменного тока со следующими характеристиками:
- Максимальное отклонение от номинального напряжения +/- 5%.
- Максимальное отклонение от номинальной частоты тока: продолжительное время +/- 1%, кратковременно +/-2%.

ВНИМАНИЕ: Подключение к сети электропитания должно соответствовать (с точки зрения проектирования, исполнения и обслуживания) законодательным нормативам Вашей страны.

- Проверить соответствие параметров сети электропитания, данных электросистемы агрегата по шильдику и данных питающего кабеля по этикетке.
- Электросеть должна быть защищена от стрессовых нагрузок и короткого замыкания при помощи плавких предохранителей или термореле, рассчитанных в соответствии с помещением, в котором устанавливается оборудование, и техническими характеристиками агрегата.
- Характеристики агрегата приведены в колонке G на рис. 2.3A.

ВНИМАНИЕ: Меры защиты от непрямого контакта (в зависимости от типа питания и типа подключения к заземлению и эквипотенциальному контуру) регламентированы в п. 6.3.3 евронорматива EN60204-1 (IEC 60204-1) за счет использования защитных устройств автоматического размыкания питающего контура в случае нарушения изоляции в схеме TN или TT, либо, в схеме IT за счет использования устройства постоянного контроля изоляции или дифференциального контроллера для автоматического размыкания контура. Такой случай регламентирован в нормативе IEC 60364-4-41, 413.1.

Например, в системе TT необходимо установить на входе дифференциальный размыкатель с соответствующим током размыкания (не менее 30 мА) на момент выполнения системы заземления в помещении, где планируется установить агрегат.

ВНИМАНИЕ: Несоблюдение приведенных выше инструкций может привести ко поломке агрегата и/или несчастному случаю, связанному с прямыми или непрямыми контактами.

- Проверить соответствие параметров сети электропитания, данных электросистемы агрегата по шильдику и данных питающего кабеля по этикетке.
- Электросеть должна быть оснащена дифференциальным выключателем или плавким предохранителем соответствующей мощности (см. колонку F в таблице технических характеристик).
- **Характеристики двигателя** 

:

A Кол-во фаз (1 монофаза или 3 три фазы)
B Номинальное напряжение (В) (значение, единое или переключаемое)
C Частота (Гц)
D Номинальная мощность (Вт)
E Номинальная сила тока (А)
F Калибр плавкого предохранителя линии (А)

1) **Трехфазный двигатель с переключаемым напряжением.**

- Для подключения агрегата необходимо подготовить в легко доступном месте настенную электрическую розетку (3 полюса + заземление, 20 А) и штепсельную вилку герметичного типа, для подсоединения к питающему кабелю агрегата.

Обязательно подключить агрегат к системе заземления при помощи желто-зеленого провода.

- Проверить направление вращения при помощи выталкивателя, установленного внутри агрегата.

- Вытащить прижим-толкатель из загрузочного отверстия, предварительно разблокировав его (против часовой стрелки ).
- Нажать на кнопку «СТАРТ».
- Визуально проверить направление вращения выталкивателя через загрузочное отверстие. Выталкиватель должен вращаться против часовой стрелки .

- Если направление вращения выталкивателя обратное, поменять местами два фазовых провода в розетке.
- Система подключения агрегата настроена на более высокое напряжение  (например, 400 В). Для переключения на более низкое напряжение  (например, 230 В), необходимо проделать следующее:

- Отключить агрегат от сети электропитания и перевернуть его вверх дном.
- Выкрутить четыре крепежных винта каркаса.
- Переключить провод на встроенном цоколе, переместив наконечник провода с клеммы 400 В на клемму с меньшим напряжением (230 В).
- Изменить подключение проводов двигателя (см. электрическую схему).
- Установить на место кожух и проверить направление вращения.

2) Однофазный двигатель

Для подключения агрегата необходимо подготовить в легко доступном месте настенную электрическую розетку герметичного типа, нормализация 2 полюса + земля, калибр 10-16 А.

Эксплуатация и требования техники безопасности

ВНИМАНИЕ!

Аккуратно прочистить агрегат перед первым пуском в эксплуатацию.



Неконтролируемое закрытие крышки или прижима может привести к сдавливанию пальцев оператора.
Запрещается приближать руки к зоне выталкивания нарезанного продукта во время работы агрегата – риск травмирования рук оператора. Категорически запрещено модифицировать или отключать защитные устройства. Риск нанесения опасных необратимых травм!!!
Перед каждый включением агрегата необходимо проверять эффективность защитных устройств (см. параграф «Настройка защитных устройств»). Категорически запрещается погружать внутрь агрегата твердые предметы, замороженные продукты или собственные руки.
Из соображений гигиены и безопасности оператор обязан работать в головном уборе из прочного материала (чистом или одноразовом), полностью скрывающим волосы.
ВНИМАНИЕ: Все операции по чистке и техническому обслуживанию потенциально опасны из-за наличия в агрегате режущих деталей; не рекомендуется прилагать излишние усилия во время



выполнения работ и приближать руки к режущим деталям.
Необходимо использовать средства индивидуальной защиты во время обслуживания агрегата.

3.1 Безопасность пользователя гарантирована:

- Срабатыванием тормоза двигателя при открытии рычага толкателя – обеспечивается безопасная загрузка овощей в агрегат.
- Невозможностью включения двигателя без бункера и прижима.
- Размерами малого бункера для длинномерных овощей и зелени.
- Отсутствием рисков, связанных с традиционным желобом для эвакуации нарезанных овощей – конструкция агрегата предусматривает безопасный выталкиватель и режущие диски особой конфигурации.
- Соблюдением инструкций, изложенных в настоящем сборнике, а также регулярной и правильной чисткой и техническим обслуживанием агрегата.

3.2 Выбор режущих насадок



- Диски для нарезки гладкими ломтиками С: толщиной от 1 до 14 мм.

*Примечание: диск С14 используется только с решетками **FT** или **MT**.*

- **Диски для нарезки волнистыми ломтиками CW**: толщиной от 2 до 6 мм для:

- Овощей: картофеля, моркови, баклажанов, свеклы, сельдерея, капусты, грибов, огурцов, кабачков, качанного салата, фенхеля, лука, лука-порея, редиса… и т.д.
- Фруктов, миндаля, бананов, яблок … и т.д.



- **Диски с серповидными ножами CC для нарезки ломтиками:** для резки хрупких и волокнистых плодов, толщиной от 1 до 5 мм.
- Рекомендуется использовать для резки помидоров, цитрусовых, грибов, салата и т.д.



- **Диски AS для нарезки соломкой квадратного сечения:** от 2 до 4 мм.
- **AS 2**: тонкая соломка 2x2 мм: картофель соломкой, сельдерей, морковь;
- **AS 3**: средняя соломка 3x3 мм: картофель соломкой, сельдерей, морковь;
- **AS 4**: толстая соломка 4x4 мм: картофель.



- **Диски-терки J-P-K:**
- **J2** – тонкая терка, **J3** – средняя, **J4** – крупная, **J7** – очень крупная, **J9** – очень очень крупная.
- Овощи: морковь, картофельная соломка, сельдерей, красная капуста, свекла, редька.
- Сыр: грюйер, моццарелла.
- Другие продукты: орехи, миндаль, сухари для панировки, шоколад … и т.д.
- **P:** пармезан, сухари для панировки, миндаль, редис, шоколад.

- **K:** специальная терка для сырого картофеля (кнедельн).



- **Решетка для картофеля фри FT:** толщина резки от 6 до 12 мм, используется вместе с дисками **C/CW** той же толщины.



- **Решетка для фруктового салата «Мачедония» MT:** квадратное сечение резки, от 5 до 20 мм, используется вместе с дисками **C/CW**.

3.3 Пуск / эксплуатация 



Перечисленные ниже операции потенциально опасны – рекомендуется не прилагать к деталям излишних усилий и держать руки на безопасном расстоянии от ножей.

- Агрегат для резки овощей оснащен специальным выталкивателем, установленным на рабочем валу агрегата. Поднять защелку крышки и поднять крышку до упора, чтобы извлечь выталкиватель.

Прежде чем приступить к работе, проверить чистоту емкости для резки, рабочего вала, выталкивателя, режущего диска и решетки агрегата.

1) Порезать ломтиками, натереть на терке, порезать соломкой

- Установить емкость для резки.
- Установить выталкиватель на основание рабочего вала.
- Установить выбранный режущий диск (для резки ломтиками, соломкой, терку).

- Повернуть диск по часовой стрелке  так, чтобы выступ штыкового соединения вошел в предназначенный для него паз, затем продолжить поворачивать в том же направлении до остановки стержня.
- Закрыть крышку и проверить, что она заблокирована.
- Для того чтобы затем снять режущий диск, нужно повернуть его против часовой стрелки и приподнять, используя специальные прорези для пальцев, расположенные по краю диска. Если диск заблокирован, см. параграф 5.3.

2) Нарезать кубиками или крупной соломкой

- Установить емкость для резки.
- Установить выталкиватель (см. параграф выше).
- Установить выбранную решетку так, чтобы она не качалась (опорные элементы должны быть аккуратно прочищены).
- Затем установить выбранный режущий диск и закрыть крышку.

- нарезка кубиками или брусочками: для приготовления овощного рагу и соте, фруктовых салатов, супов, картофеля.

Для работы с решеткой MT05 следует использовать только исключительно малый бункер со съемным толкателем.

Приблизительная производительность (кг/ч):

Чипсы (тонкие ломтики) C2	250
Картофель C3	300
Тертая морковь J3	250
Картофель фри C10+FT10	500
Картофель с маслом C14+MT20	600
Фруктовый салат C8+MT8	450

- *Рекомендации: Во время резки с решеткой **MT** продуктов различной степени твердости рекомендуется сначала резать более мягкие продукты, поскольку в противном случае мягкие кубики не смогут протолкнуть уже нарезанные кубики более твердого продукта, застрявшие в решетке. Для твердых продуктов, таких как морковь или сельдерей, или липких продуктов, таких как сыр, рекомендуется использовать малый бункер.*

3) Пуск 

- Панель управления:

A Кнопка СТОП
B Кнопка ПУСК – 1-я скорость
C Кнопка ПУСК – импульсный режим
D Кнопка ПУСК – 2-я скорость
E-F Кнопка выбора скорости – для моделей с регулировкой скорости
G Индикатор скорости

Пуск агрегата возможен, если:
- бункер заблокирован
- прижим опущен.

а) Непрерывный режим работы:
- пуск при помощи кнопки **B**: 1-я скорость
- пуск при помощи кнопки **D**: 2-я скорость (в зависимости от модели)

б) Импульсный режим работы:
- пуск при помощи кнопки **C**

в) Регулировка скорости:
- Выбрать нужную скорость на индикаторе **G** при помощи кнопок **E** и **F**.

Примечание: Если агрегат не используется в течение нескольких дней, необходимо отключить его от сети электропитания, чтобы вариатор скорости не оставался под напряжением.

г) Остановка:
- По окончании работы обязательно нажать на кнопку **A**.

3.4 Выбор и назначение бункеров

1) Большой бункер с рычагом-толкателем

A ломтики **B** соломка **C** терка 

- Загрузка крупных плодов (макс. 160x80 мм, что соответствует ¼ кочана капусты).
- Загрузку можно производить вручную, подавая плоды по одному или горстью, обращая внимание на правильное расположение плодов, чтобы не создавать проблем при резке. Хрупкие плоды (помидоры, цитрусовые) опускать, осторожно прижимая их к стенке бункера 

.

2) Малый бункер со съемным толкателем 

- Для нарезки ломтиками длинных плодов (моркови, кочанного салата, огурцов, лука-порея), макс. проем ∅ 52 мм.
  Для нарезки ломтиками загружать длинные плоды следует узкой частью вперед.
- Загрузка плодов в бункер агрегата выполняется вручную, вертикально, подавая плоды по одному или горстью.
- *Рекомендации:*
- *Как избежать наклонной или неравномерной резки: загружать плоды широкой частью вверх.*
- *Как избежать засора и застревания: срезать твердые и волокнистые края каждого плода.*

3.5 Использование большого бункера и рычага-толкателя

Агрегат для резки овощей можно включить только, если крышка плотно закрыта.

- Толкатель должен находиться внутри рычага так, чтобы загруженный продукт не мог попасть в бункер для длинномерных плодов.
- Нажать на кнопку «ПУСК» 

.
- Поднять рычаг-толкатель .
- Когда толкатель выходит из бункера, двигатель мгновенно останавливается, агрегат готов к безопасной загрузке продукта.



- Когда Вы опускаете рычаг-толкатель, агрегат включается автоматически.



Нарезать, протереть

- Загружать плоды в бункер, проталкивая их рычагом-толкателем до нижнего стопора, прикладывая некоторое усилие.
- Затем поднять рычаг-толкатель и начать новый цикл.
- По окончании работы нажать на кнопку «СТОП».

Примечание: Усилие, с котором оператор нажимает на рычаг-толкатель, зависит от следующих факторов:

- *от продукта (если плоды мягкие, хрупкие – нажим должен быть минимальным);*
- *от используемой насадки (для терки нажим должен быть сильнее чем для режущего диска.*

3.6 Использование малого бункера с толкателем 

- Оставить рычаг-толкатель в нижнем положении и разблокировать толкатель.
- Нажать на кнопку «ПУСК», чтобы запустить агрегат.
- Одной рукой вынуть толкатель, а второй загрузить продукт.
- Проталкивать плоды при помощи толкателя.
- По окончании работы нажать на кнопку «СТОП».

 Запрещается проталкивать плоды внутрь бункера рукой или каким-либо твердым предметом.

Чистка, гигиеничность, размещение на рабочем месте _____

ВНИМАНИЕ!

Прежде чем приступить к обслуживанию или сборке-разборке агрегата, обязательно отключите его от сети электропитания

Прежде чем воспользоваться какими-либо инструментами/средствами для чистки агрегата, необходимо внимательно изучить настоящее руководство по эксплуатации и инструкции по технике безопасности, сопровождающие агрегат, и использовать необходимые защитные средства.

Запрещается мыть агрегат струей воды под напором.

Крайне аккуратно обращаться с режущими дисками и решетками (риск нанесения травм).

4.1 Переход от одной операции к другой



- Снять режущие и вспомогательные компоненты (диск, решетку, выталкиватель) и толкатель.
- Снять емкость для резки.
- Снять крышку бункера и рычаг-толкатель, согласно следующим инструкциям:

① Поднять прижим до положения фиксации (это единственное положение, в котором можно блокировать/разблокировать стержень).

② Разблокировать стержень, вытянув его приблизительно на 2 см.

③ Опустить прижим, чтобы облегчить демонтаж всей группы деталей.

④ Полностью вынуть стержень.

⑤ Теперь можно демонтировать группу бункер+крышка+прижим.

- Промыть детали теплой водой, прополоскать и вытереть насухо.
- Прочистить корпус агрегата чистой влажной губкой.

• Емкость для резки, бункер и прижим можно мыть в посудомоечной машине.

4.2 По окончании работы_____

- См. параграф 4.1
- Промыть съемные компоненты в горячей воде, используя моющее, жирорастворяющее и дезинфицирующее средство, совместимое с материалами, из которого изготовлены компоненты.
- Ополоснуть чистой проточной водой и высушить.

*Рекомендации: Если в ячейках решетки **MT** застряли кубики овощей, протолкните их морковью. Запрещается использовать металлические инструменты, они могут повредить лезвия решетки.*



- Снаружи протереть агрегат влажной губкой с неагрессивным моющим средством, затем протереть чистой губкой.

Примечание:
Запрещается использовать абразивные чистящие средства, частицы которых могут поцарапать поверхность агрегата, а также средства с содержанием хлора (несовместимые с алюминием).

Запрещается мыть агрегат струей воды под давлением.

4.3 Хранение агрегата



_____

- После чистки и сушки компонентов агрегата и режущих дисков, аккуратно разместить их на специальной настенной полке.

Возможные аномалии в работе агрегата, их устранение

5.1 Агрегат не включается, проверить, что:

- Агрегат подсоединен к сети электропитания, и подсоединен правильно.
- Параметры сети электропитания соответствуют характеристикам электросистемы агрегата.
- Бункер зафиксирован правильно.
- Прижим (прижимной рычаг) опущен правильно.
- Стержень-фиксатор вставлен и заблокирован правильно.

5.2 Аномальный шум:

- Выключить агрегат.
- Проверить, правильно ли установлены режущий диск, решетка и выталкиватель.
- Разобрать, прочистить, если нужно, и установить все компоненты на место.
- Если шум по-прежнему имеет место и производительность агрегата уменьшилась, проверить:
- трехфазный двигатель: не работает ли он только на двух фазах;
- состояние ремня (он может быть изношен или ослаблен) – см. параграф 6.1.

5.3 Блокировка режущего диска:

- Отключить агрегат от сети электропитания.
- Положить ладонь горизонтально на выталкиватель и заблокировать его вращение.



- Другой рукой взяться за наружную часть режущего диска (через пазы на краю диска) и повернуть его против часовой стрелки резким движением.
- Приподнять диск, поворачивая его вперед и назад 

.

5.4 Качество резки

- Выключить агрегат, прежде чем приступать к устранению какого-либо дефекта.
- Если затруднена эвакуация нарезанного продукта, проверить, что:
- Выталкиватель установлен правильно.
- Выходное отверстие не закрыто нарезанным продуктом в приемном контейнере.
- Емкость для резки не переполнена.
- Если Вас не устраивает качество нарезки, проверить:
- Направление вращения (против часовой стрелки, если смотреть сверху).
- Правильный выбор скорости (в зависимости от модели).
- Правильный выбор режущих компонентов (см. параграф 3.2).
- Состояние ножей.
- Выбор бункера.
- Правильность загрузки плодов в бункер (параграф 3-4).

Если Вам не удалось устранить дефект самостоятельно, обратитесь в службу технической поддержки поставщика.

Техническое обслуживание

К выполнению технического обслуживания допускается исключительно квалифицированный технический персонал, получивший необходимую подготовку.

6.1 Механическая часть

- Овощерезка нуждается в самом минимальном техническом обслуживании (подшипники двигателя и механизма вращения имеют вечную смазку).
- Рекомендуется хотя бы один раз в год проверять износ и натяжение ремня. Для этого проделать следующее:

- Отключить агрегат от сети электропитания.
- Перевернуть агрегат 

.
- Выкрутить 4 винта и снять защитный каркас.

- **Натяжение ремня**

- Открутить (1 оборот) 3 крепежных винта «A» суппорта двигателя (трубный ключ 10).
- Поддеть ремень отверткой между шкивом и пластиной основания двигателя.
- Затянуть 2 винта, расположенные в передней части основания двигателя.
- Проверить натяжение ремня, надавив на него большим пальцем между суппортом двигателя и большим шкивом и отклонив его на расстояние 3 мм.
- Затянуть винт A, расположенный в задней части основания двигателя.
- Удалить остатки резины из каркаса агрегата.
- Проверить электрические соединения.

- Доступ к электрическим компонентам

- Отключить агрегат от сети подачи электропитания.
- Установить на место каркас.

На концах конденсаторов присутствует остаточное напряжение.

- Конденсаторы могут накапливать электрический заряд. Чтобы избежать риска поражения током, перед тем, как приступить к обслуживанию, снимите заряд с конденсаторов, прикоснувшись к их наконечникам изолированным проводником (например, отверткой).

6.2 Техническое обслуживание режущих дисков

- **Диски для резки ломтиками: заточка ножей.**

- Выкрутить крепежные винты,
- Использовать заточной диск с водяной смазкой и поддерживать постоянный угол наклона ножа во время заточки.

- **Решетка для резки соломкой (картофель фри):**

Лезвия не подлежат замене, т.к. конструкция решетки подразумевает неразборное крепление ножей с «пожизненным» натяжением.

- В случае необходимости отшлифовать лезвия мелкозернистым точильным камнем.

- **Решетка для кубиков**

Лезвия не подлежат замене, т.к. конструкция решетки подразумевает неразборное крепление ножей с «пожизненным» натяжением.

- При необходимости отшлифовать поврежденное лезвие напильником.

- **Терки**

Матрицы терок нельзя заточить повторно.

- Если имеет место серьезный износ отверстий терки, следует заменить весь диск.

6.3 Регулировка предохранительных устройств 

- Следует регулярно проверять правильность функционирования предохранительных устройств.

Двигатель должен останавливаться менее чем за 2 секунды:

- При открытии крышки; двигатель не должен включаться, если крышка закрыта неправильно (срабатывает блокировка двигателя).
- При подъеме рычага-толкателя, на расстояние «F» макс. 45 мм от края бункера.

- Если одна из этих предохранительных функций нарушена:

- Запрещается эксплуатировать агрегат.
- Следует обратиться в службу технической поддержки поставщика для настройки агрегата.

6.4 Электрические компоненты

См. электрические схемы.

- Цветовая идентификация электрических проводов:

- Силовой контур: (F) черный
- Контур управления: (A) красный
- Двигатель: (A) красный – (B) зеленый – (C) желтый – (D) белый – (E) синий – (F) черный -

(G) – оранжевый – (H) фиолетовый – (J) коричневый
- Фазовые провода: L1/L2/L3
- Нейтральный провод: N
- Провод заземления: B/C желто-зеленый.

- **Идентификация компонентов:**
- C.C.: Управляющая плата
- S2: Предохранительное устройство на бункере
- S3: Дополнительный температурный датчик (в зависимости от модели)
- S5: Предохранительное устройство на прижимном рычаге
- M: двигатель
- C.Pu.: Силовая плата
- B1: Клеммная коробка
- CD: Пусковой конденсатор
- CP: Постоянный конденсатор
- CF: Конденсатор тормоза
- K1: Реле пуска
- V: Вариатор скорости

6.5 Адрес службы технической поддержки

Рекомендуем обращаться в первую очередь к поставщику.

 В случае запроса информации или заказа запчастей обязательно указывайте тип агрегата, серийный номер, выбитый на шильдике, а также характеристики электросистемы.

Завод-изготовитель оставляет за собой право вносить изменения и усовершенствования в конструкцию свой продукции без предварительного уведомления потребителя.

Печать продавца:

Дата покупки: ……

Соответствие нормам

Агрегат был разработан и изготовлен в полном соответствии со следующими нормами:

- Директива об оборудовании 98/37 CEE.
- Директива CEM 2004/108 CEE.
- Директива о системах низкого напряжения 73/23/CEE.
- Директива об утилизации оборудования 2002/95/CEE.
- Директива «WEEE» 2002/96/CEE.



Символ на корпусе агрегата означает, что данный тип оборудования не может быть отнесен к бытовым отходам (ТБО), т.е. его утилизация требует соблюдения определенных требований и нормативов, регламентирующих утилизацию электрических и электронных приборов, во избежание негативного воздействия на окружающую среду и здоровье человека, возможных в случае некорректной утилизации оборудования. Более подробную информацию по утилизации данного оборудования вы можете запросить у поставщика, его коммерческой службы или у местной организации, регламентирующей переработку отходов.

- Директива об отходах 75/442/CEE.

Агрегат спроектирован так, чтобы не оказывать или оказывать возможно минимальное влияние на увеличение вредных отходов и рисков загрязнения окружающей среды.
Соблюдать условия корректной утилизации материалов.

- Директива «Упаковка и упаковочные материалы как отходы» 94/62/CEE.

Упаковка агрегата продумана так, чтобы не оказывать или оказывать возможно минимальное влияние на увеличение вредных отходов и рисков загрязнения окружающей среды.
Утилизировать упаковочные материалы согласно категории.

- Европейские нормы:

EN 60-204-1 1998 – Электрические системы для оборудования.
EN 1678-1998 – Овощерезки, встроенные системы безопасности.

Соответствие указанным нормативам подтверждается:

- Маркировкой CE на корпусе агрегата
- Декларацией соответствия CE, сопровождаемой гарантийным сертификатом.
- Настоящим сборником инструкций, который необходимо довести до сведения и предоставить в распоряжение обслуживающего персонала.

Акустические характеристики:

- Уровень акустического давления, измеренного в соответствии с тестами, предписанными нормой EN ISO 11201-EN ISO 3744, составляет 73 дБА, в условиях, регламентированных нормой EN 1678: 1998 (использование тонкой терки для обработки сырого неочищенного картофеля). Уровень акустического давления при работе вхолостую не превышает 70 дБА.

Степень герметичности по норме EN 60529-2000:

- панель управления IP 55
- корпус агрегата IP 24

Встроенная предохранительная система:

- Агрегат сконструирован и изготовлен в полном соответствии с перечисленными выше нормативами.
- К эксплуатации агрегата допускается исключительно подготовленный персонал, информированный об возможных остаточных рисках.

Санитарные нормы:

Агрегат изготовлен из материалов, соответствующих следующим нормативам:

- Директива 1935/2004 CEE о материалах и предметах, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.
- Норма EN 601-2004: алюминиевые сплавы, предназначенные для контакта с продуктами питания.
- Норма 1672-2 – пищевое оборудование; предписания по санитарии и гигиене.

Поверхности зон, контактирующих с пищевыми продуктами, гладкие и легко чистятся.
Для чистки использовать моющие средства, совместимые с пищевым производством и правилами эксплуатации пищевого оборудования.