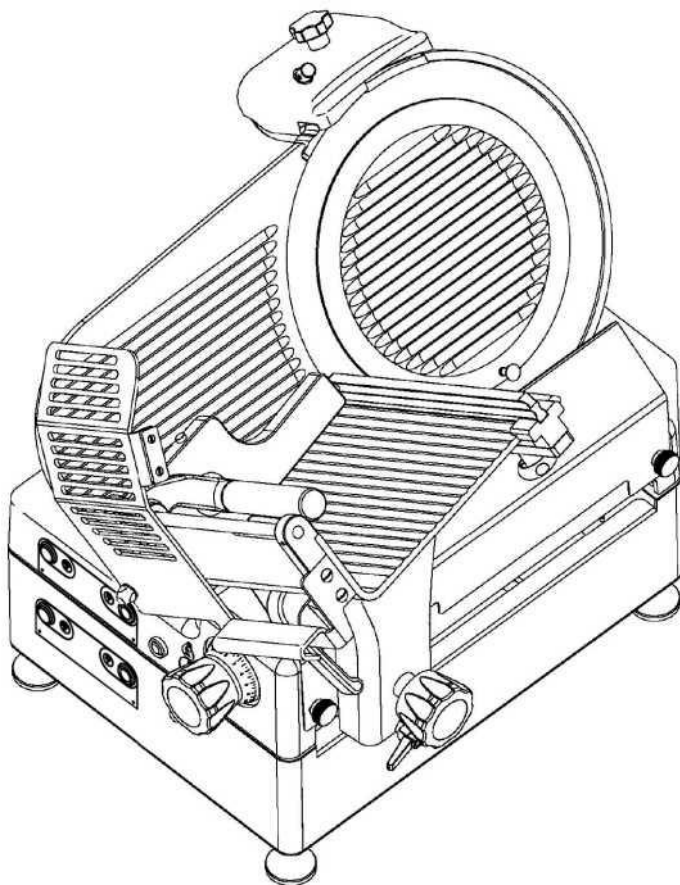


**Профессиональный слайсер CE**

# **GRAVITA'**

## **PLD 300-330-350 АВТОМАТИЧЕСКИЙ**



Ред. 08/2020 – вер. 007

**Руководство по эксплуатации и  
техническому обслуживанию**



## **ПРЕДИСЛОВИЕ**

- Данное руководство предназначено для предоставления клиентам информации о машине и ее технических характеристиках, а также содержит все необходимые инструкции по эксплуатации и техническому обслуживанию для обеспечения производительности и долговечности машины.
- Данное руководство необходимо хранить до тех пор, пока машина не будет утилизирована.
- Данное руководство должно быть доступно всему персоналу по техническому обслуживанию и эксплуатации.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>ГЛАВА 1 – ПОЛУЧЕНИЕ МАШИНЫ</b>	<b>страница 5</b>
1.1 - УПАКОВКА	
1.2 - УПАКОВКА ПРИ ДОСТАВКЕ	
<b>ГЛАВА 2 - УСТАНОВКА</b>	<b>страница 7</b>
2.1 - РАСПАКОВКА	
2.2 - РАСПОЛОЖЕНИЕ	
2.3 - ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ	
2.3.1 - Слайсер с однофазным мотором	
2.3.2 - Слайсер с трехфазным мотором источником питания 400 В	
2.3.3 - Слайсер с трехфазным мотором источником питания 230 В	
2.3.4 - Направление вращения ножа	
2.4 - УПРАВЛЕНИЕ	
2.4.1 - Очистка и техническое обслуживание органов управления	
2.5 - ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПРОВЕРКА	
<b>ГЛАВА 3 – ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ</b>	<b>страница 12</b>
3.1 - ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	
<b>ГЛАВА 4 - КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ</b>	<b>страница 14</b>
4.1 - КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ	
4.2 - ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА, УСТАНОВЛЕННЫЕ НА МАШИНЕ	
4.2.1 - Механическая безопасность	
4.2.2 - Электрическая безопасность	
4.3 - ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	
4.4 - ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ВЕС, ХАРАКТЕРИСТИКИ.	
<b>ГЛАВА 5 – ЭКСПЛУАТАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ</b>	<b>страница 17</b>
5.1 - ЭКСПЛУАТАЦИОННАЯ ПРОВЕРКА	
5.1.1 - Использование элементов управления	
5.2 - ЗАГРУЗКА И НАРЕЗКА ПРОДУКТА	
5.3 - ЗАТОЧКА НОЖА	
<b>ГЛАВА 6 - ОБЫЧНАЯ ОЧИСТКА</b>	<b>страница 21</b>
6.1 - ПРЕДИСЛОВИЕ	
6.2 - ОЧИСТКА ОБОРУДОВАНИЯ	
6.2.1 - Очистка бункера держателя продукта	
6.2.2 - Очистка ножа, крышки ножа и кольца	
6.2.3 - Очистка защитного кожуха	
6.2.4 - Очистка точильного агрегата	
6.3 - СМАЗКА НАПРАВЛЯЮЩИХ	

## **ГЛАВА 7 – ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

**страница 24**

- 7.1 - ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
- 7.2 - РЕМЕНЬ
- 7.3 - НОЖКИ
- 7.4 - КАБЕЛЬ ПИТАНИЯ
- 7.5 - НОЖ
- 7.6 - ТОЧИЛЬНЫЙ АГРЕГАТ
- 7.7 - СМАЗКА НАПРАВЛЯЮЩИХ
- 7.8 - КНОПОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

## **ГЛАВА 8 - ДЕМОНТАЖ**

**страница 25**

- 8.1 - ВЫВОД ОБОРУДОВАНИЯ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ
- 8.2 - WEEE Утилизация отходов электрического и электронного оборудования

## **ГЛАВА 9 – ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СХЕМЫ**

**страница 26**

- 9.1 - 230В ОДНОФАЗНЫЙ МОТОР
- 9.1.1 - 400В ТРЕХФАЗНЫЙ МОТОР
- 9.1.2 - МОДЕЛЬ VV – 230В ОДНОФАЗНЫЙ МОТОР

# ГЛАВА 1 – ПОЛУЧЕНИЕ МАШИНЫ

## 1.1 - УПАКОВКА

Оборудование поставляется (рис. №1) на деревянных поддонах, упаковано в картонную коробку и покрыто защитным нейлоном. Упаковочные материалы должны утилизироваться отдельно и в соответствии с законодательством страны назначения по обращению с отходами.

	Размеры АхВхС	Вес нетто (кг)
300	870х840х750	70
330	870х840х750	71
350	870х840х750	72

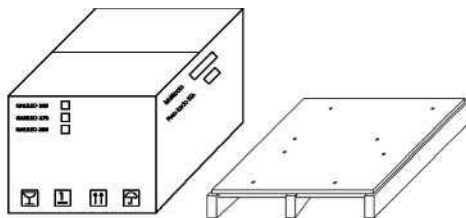


Рис.№1

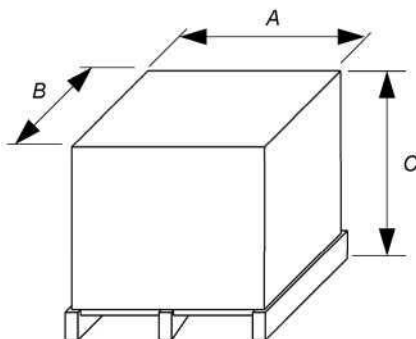


Рис.№2



**ВНИМАНИЕ!**

Не ставьте более одной машины друг на друга (рис. №3).

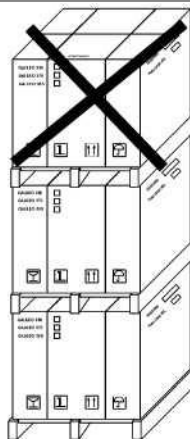


Рис.№3



Упакованное оборудование не должно подвергаться воздействию влаги или дождя (рис. №4).

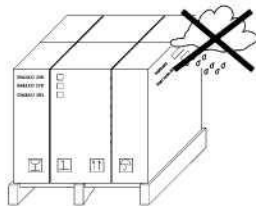


Рис.№4



Тяжелая упаковка. Не поднимайте вручную. Для подъема вручную требуется помощь минимум трех человек (рис. №5).

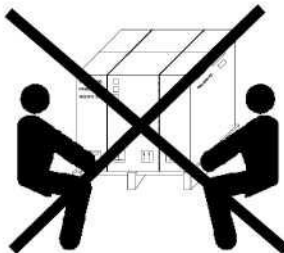


Рис.№5



Для перемещения машины в упаковке используйте подходящее ручное или электрическое погрузочно-разгрузочное оборудование, оснащенное подходящими подъемными приспособлениями (рис. № 6).

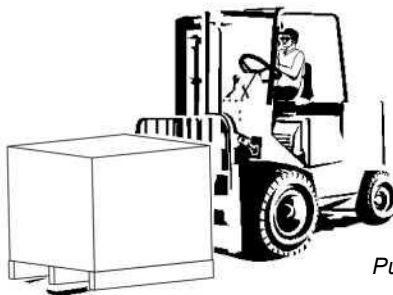


Рис.№6



Поскольку центр тяжести упаковки смещен от центра, не используйте подъемные стропы (рис. №7) для перемещения оборудования (рис. №7).

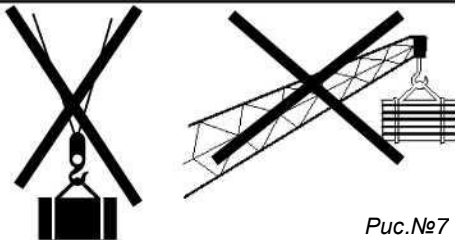


Рис.№7

## 1.2 ПРОВЕРКА УПАКОВКИ ПРИ ДОСТАВКЕ

Если на упаковке обнаружены признаки повреждения, возникшего во время транспортировки, необходимо немедленно сообщить об этом перевозчику; кроме того, подробный отчет о степени ущерба, причиненного машине, должен быть направлен перевозчику в течение трех дней с даты доставки, указанной в товаросопроводительных документах. Если признаков повреждения нет, откройте упаковку и убедитесь, что все детали в комплекте. Не переворачивайте упаковку!!

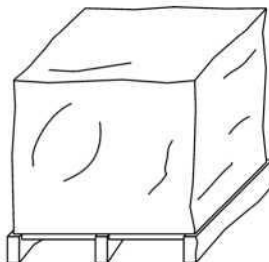


Рис. №8

При перемещении упакованного оборудования убедитесь, что коробка поднята за 4 угла (параллельно земле).

## ГЛАВА 2 - УСТАНОВКА



### **ВНИМАНИЕ!**

Все операции должны выполняться специализированным персоналом (рис. №9).



Рис. №9

### 2.1 - РАСПАКОВКА

Снимите ремни с упаковки (рис. №10) и извлеките картонную коробку (h). В упаковке должно быть: (рис. №11)

- a) машина на поддоне (рисунок a);
- b) 4 ножки (рисунок b);
- c) брошюра с инструкциями (рисунок c);
- d) **Сертификат соответствия CE** (рисунок d);
- e) экстрактор ножа (рисунок e).

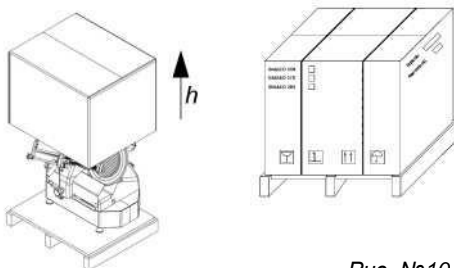


Рис. №10

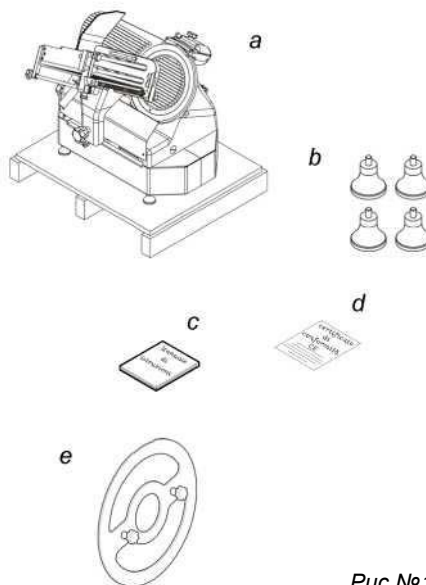


Рис. №11

## 2.2 - РАСПОЛОЖЕНИЕ

Расположите поддон на плоской ровной поверхности и снимите крышку, как показано на рисунке (рис.12).

Поверните оборудование на бок (рис. №13) и с помощью прилагаемого подходящего гаечного ключа отвинтите 4 гайки, которыми слайсер крепится к поддону. Снимите 4 шайбы и отвинтите 4 крепежные стяжки на деревянном поддоне. Снимите поддон и закрепите 4 ножи, прилагаемые к оборудованию. Наконец, установите оборудование в исходное положение.

Установите слайсер в его конечное рабочее положение.

Размеры, указанные в табл. 1 (которые варьируются в зависимости от модели), всегда должны учитываться при принятии решения об окончательном расположении оборудования. Рабочее место должно быть достаточно широким, ровным, сухим, прочным, устойчивым, чтобы разместить слайсер и находиться на высоте примерно 80 см от земли и не менее 20 см от стен, предметов, полок и т.д. (Рис. №14), чтобы обеспечить достаточное пространство для работы с абсолютным соблюдением техники безопасности оператора.

Кроме того, машина должна находиться в среде с максимальной влажностью 75%, не содержащей соли, и с температурой в диапазоне от +5°C до +35°C; и в любом случае в среде, соответствующей вышеуказанным техническим требованиям.

Убедитесь, что регулировочная рукоятка находится в положении "0".

Проверьте положение измерителя толщины лезвия, проведя пальцем (рис. №16) от лезвия к измерителю толщины (ни в коем случае не в противоположном направлении).

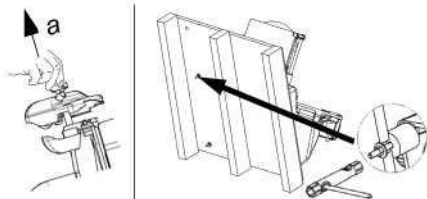


Рис.№12

Рис.№13

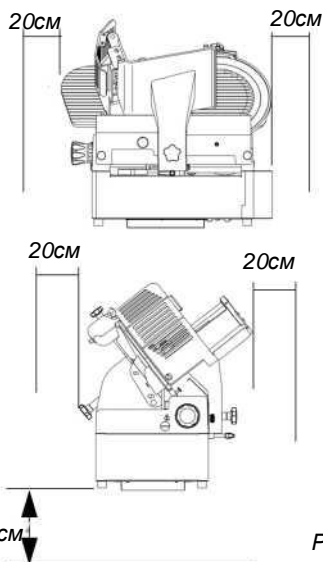


Рис.№14



Рис.№15

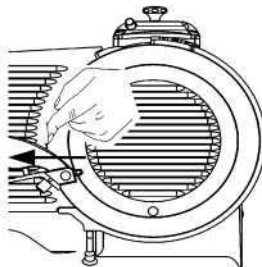
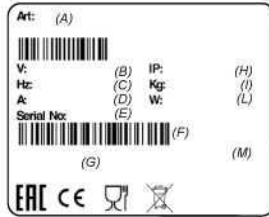


Рис.№16



## 2.3 –ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Проверьте соответствие технических характеристик, указанных на заводской табличке с серийным номером (рис. №17), а также в товарно-транспортной документации; в противном случае немедленно обратитесь к поставщику. Проверьте кабель питания и заземление оборудования.



ЗАВОДСКАЯ ТАБЛИЧКА  
(A) = Код товара и название  
(B) = Источник питания  
(C) = Частота двигателя  
(D) = Сила тока  
(E) = Серийный номер  
(F) = Штрихкод  
(G) = Производитель  
(H) = Класс защиты  
(I) = Вес  
(L) = Мощность  
(M) = Производство

Рис.№17

### 2.3.1 – Слайсер с однофазным мотором

Слайсер оснащен кабелем питания поперечным сечением 3x1 мм<sup>2</sup>; приблизительной длиной 1,5 м и штекером “SHUKO”. Подключите оборудование к сети питания напряжением 30 В - 50 Гц, установив терромагнитный дифференциальный выключатель напряжением 10 А Al= 0,03 А.

### 2.3.2 - Слайсер 400 В. Трехфазный мотор

Слайсер снабжен кабелем питания с площадью поперечного сечения 5 x 1 мм<sup>2</sup>, приблизительной длиной 1,5 м и красным штекером 15А 3F + Т СЕI. Подключите оборудование к трехфазной сети питания напряжением 400 В -50 Гц, установив терромагнитный дифференциальный выключатель напряжением 10 А Al= 0,03 А.

### 2.3.3 - Слайсер 230 В. Трехфазный мотор

Слайсер снабжен кабелем питания с площадью поперечного сечения 5 x 1 мм<sup>2</sup>, приблизительной длиной 1,5 м и синим штекером 15А 3F + Т СЕI. Подсоедините оборудование к трехфазной сети питания напряжением 230 В -50 Гц, установив терромагнитный дифференциальный выключатель напряжением 10 А Al= 0,03 А.

### 2.3.4 – Направление вращения ножа

Проверьте направление вращения ножа нажатием кнопки “I” (ВКЛ.), затем сразу же нажмите кнопку “O” (ВЫКЛ.).

Направление вращения ножа должно быть против часовой стрелки, если смотреть на слайсер со стороны крышки лезвия (рис. №18).

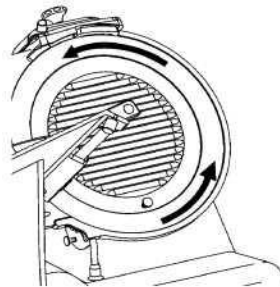


Рис.№18

В случае, если направление вращения не верное, измените положение двух из трех фазных проводов (черного, серого или коричневого) в штекере на противоположное (рис. №19).

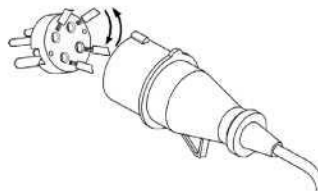


Рис.№19

## 2.4- УПРАВЛЕНИЕ

### Органы управления VV и обычным автоматическим слайсером:

0. "I" Кнопка ВКЛючения лезвия.
1. "O" Кнопка ВЫКЛючения лезвия.
2. "I" Кнопка ВКЛючения каретки.
3. "O" Кнопка остановки каретки.
- 5 – Регулировка скорости (для моделей VV) <sup>1 2 3 4 5 6 7</sup>.

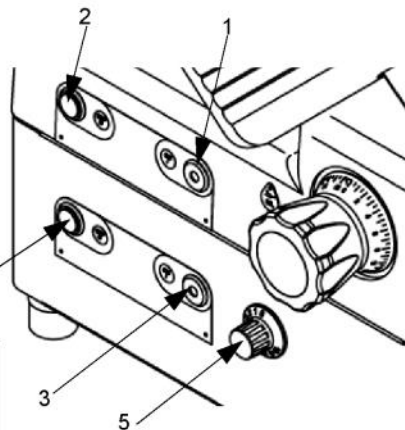


Рис.№20a



Рис.№20b

### Управление слайсером с помощью счетчика ломтиков:

1. "ON" Кнопка включения.
2. "OFF" Кнопка выключения.
3. Включает/выключает автоматическое перемещение бункера; в зависимости от выбранного режима загорается индикатор AUTO(автоматический режим) или MAN (ручной режим).
4. Увеличивает количество необходимых ломтиков для нарезки.
5. Дисплей.
6. Уменьшает количество необходимых ломтиков для нарезки.
7. Включает/выключает подсчет нарезаемых ломтиков. Индикатор горит в положении "0 - > ∞"; на дисплее отобразится количество нарезанных ломтиков. Индикатор горит в положении "99 -> 0": количество нарезаемых ломтиков необходимо задать с помощью кнопок "+" и "-" (см. рис. 4-6); на дисплее (поз. 5) будет показан обратный отсчет установленного количества ломтиков.

### 2.4.1 - Очистка и техническое обслуживание органов управления

Кнопки, установленные на этой машине, соответствуют чрезвычайно высоким стандартам качества, и их можно мыть водой, поскольку они имеют класс защиты IP67. Если они засорились или заклинились после прикосновения грязных рук, не пытайтесь их очистить с помощью ножа или острых предметов.

**ВНИМАНИЕ!** Перед каждой чисткой вынимайте вилку из розетки, переносите машину в подходящее место и опрыскивайте кнопки горячей водой (избегайте струй высокого давления).

Соблюдайте осторожность, чтобы вода не попала на другие части машины, по соображениям электробезопасности и для сохранения срока службы оборудования.

Эта операция должна размягчить жир и грязь, освободив кнопку. После того, как кнопки будут разблокированы, нажмите на них несколько раз (при отсоединенной вилке), чтобы удалить оставшуюся внутри них грязь. Если с самого начала операция не удалась, повторите процедуру чистки несколько раз, пока с кнопок не будет удалена вся грязь. В качестве альтернативы прекратите использование машины и обратитесь в сервисный центр для замены кнопок.

Гарантия не распространяется на кнопки, которые были поцарапаны или повреждены любыми инструментами.

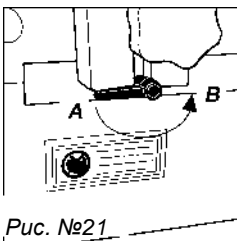
## 2.5 – ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ПРОВЕРКИ

(см. Рис. №21)

Перед тестированием убедитесь, что пластина бункера слайсера надежно зафиксирована, после чего проверьте работоспособность с помощью следующей процедуры:

### Ручной режим управления

Разблокируйте каретку, повернув ручку в положение А (см. рис.№21):



### Рычаг блокировки/разблокировки каретки

**A** – Каретка разблокирована.

**B** – Каретка заблокирована.

- проверьте скольжение каретки вручную.
- нажмите кнопку включения (поз.1) и кнопку выключения (поз.2) ножа (см. рис.№24).
- убедитесь, что слайсер перестал работать, открутив крепежный винт крышки ножа (см. рис.№29 - поз.21).
- при работающем устройстве отключите его от сети, а затем снова подключите, чтобы убедиться, что оно не запускается автоматически.

### Автоматический режим управления

Перед проведением тестирования убедитесь, что бункер для продуктов правильно зафиксирован ручкой в положении В (см. рис. № 21):

- нажмите кнопку включения (поз.1) и кнопку выключения (поз.2) ножа (см. рис. № 24);
- проверьте работу каретки, нажав кнопку включения (поз.4), а затем кнопку выключения (поз.3) (см. рис. № 24);
- убедитесь, что слайсер перестал работать, открутив крепежный винт крышки ножа (см. рис.№29- поз. 21).
- при работающем устройстве отключите его от сети, а затем снова подключите, чтобы убедиться, что оно не запускается автоматически.

# ГЛАВА 3 – ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

## 3.1 - ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Общие меры предосторожности, хотя они и кажутся очевидными, являются основополагающими и должны соблюдаться при установке, использовании и обслуживании машины, а также при устранении возможных неисправностей.

- Слайсер предназначен для нарезки свежего, выдержанного и вареного мяса, вяленого мяса и овощей, незамороженных и без костей, при температуре не более 20°C (рис. 22). Любое другое использование должно рассматриваться как неправильное и, следовательно, опасное.

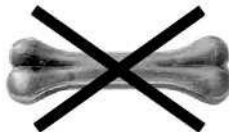


Рис.№22

- Производитель не несет ответственности за:  
=> **вмешательство в работу оборудования неавторизованного персонала;**

=> **замену компонентов неоригинальными деталями;**

=> **несоблюдение инструкций, приведенных в данном руководстве;**

=> **обработку поверхностей оборудования неподходящими средствами.**

- Храните данное руководство в безопасном и доступном месте для дальнейшего использования (рис. №23).



**ВНИМАНИЕ!**

- Слайсером должен пользоваться только обученный персонал, знакомый со стандартами безопасности, изложенными в данном руководстве.

- В случае частой смены персонала новые операторы должны быть надлежащим образом обучены.

- Не допускайте использования слайсера детьми или неподготовленными людьми (рис. №24).

- Перед выполнением операций по очистке или техническому обслуживанию отключите машину от электросети.

- При выполнении планового технического обслуживания или чистке слайсера (защитные кожуи сняты) тщательно оцените все остаточные риски.

- Во время технического обслуживания или чистки крайне важно, чтобы оператор был полностью сосредоточен на выполняемых операциях.

- Не используйте для чистки слайсера агрессивные или легковоспламеняющиеся вещества (рис. №25); используйте только прилагаемое чистящее средство (рис.№25);

- Для очистки слайсера тщательно следуйте инструкциям, приведенным в главе "Обычная чистка."

- Не мойте оборудование в посудомоечной машине (рис.№26) или под струями воды,



Рис.№23

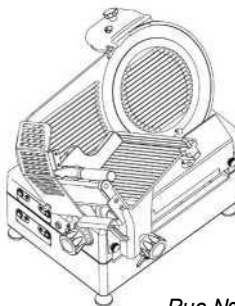


Рис.№24



**ВНИМАНИЕ!**

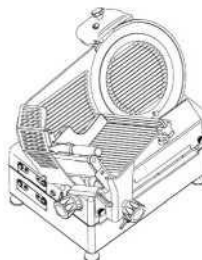


Рис.№25

не погружайте его в воду или другие жидкости.

- Не подвергайте оборудование воздействию вредных веществ, таких как солнце, дождь, брызги жидкости, влажность, лед (рис. №27).
- Не тяните за шнур или кабель питания (рис. №28), чтобы отсоединить его.
- Регулярно проверяйте состояние кабеля питания; изношенный кабель или, в любом случае, поврежденный представляет серьезную опасность поражения электрическим током.
- Если машина не используется в течение длительного времени, перед повторным использованием произведите ее капитальный ремонт и проверку в “Сервисном центре”.
- Если оборудование имеет признаки неисправности, рекомендуется выключить его и не использовать, не ремонтировать, а обратиться в “Сервисный центр”, подробная информация приведена на последней странице данного руководства.
- Не оставляйте устройство включенным в розетку, если оно не используется. Всегда отключайте устройство от сети, когда оно не используется.
- Несмотря на то, что для защиты опасных мест на машине установлены предохранительные устройства, не прикасайтесь руками к лезвию и другим движущимся частям.
- **Никогда не нарежьте продукты ломтиками без использования толкателя для продуктов.**
- **Не принимайте положения, при которых части тела вступают в непосредственный контакт с лезвием.**

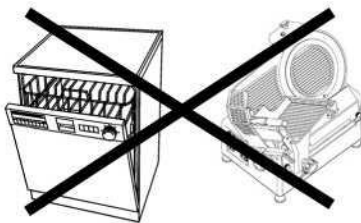


Рис.№26

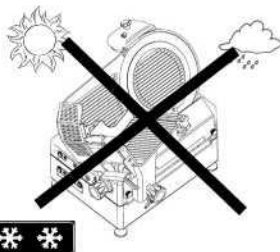


Рис.№27

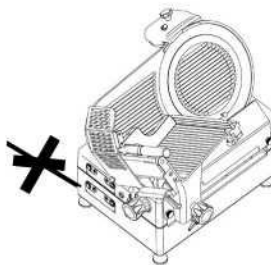


Рис.№28

# ГЛАВА 4 – КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ СЛАЙСЕРА

## 4.1 - КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

Слайсер изготовлен из анодированного алюминиевого сплава (Almg3) - пищевого материала (гигиеничного), который устойчив к воздействию кислот и солей, а также обладает высокой устойчивостью к окислению. Лезвие изготовлено из 100% Cr6, ректифицированной хромированной и закаленной стали, обеспечивающей точность нарезки даже после заточки.

Большинство других компонентов изготовлены из:

- АБС-пластик, пригодный для контакта с пищевыми продуктами;
- Нержавеющая сталь AISI;
- Алюминий;
- Рама и защита каретки изготовлены из стали;
- Боковая защита изготовлена из алюминия.

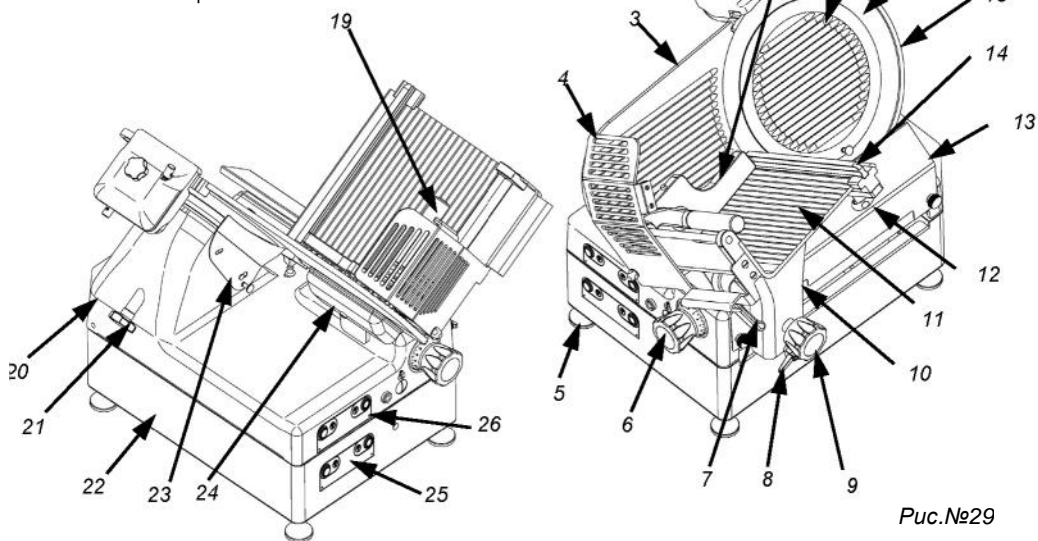


Рис. №29

### ДЕТАЛИ ОБОРУДОВАНИЯ:

- |                                     |                                      |
|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 Ручка крышки точильного агрегата. | 14 Регулируемый держатель продукта.  |
| 2 Крышка ножа.                      | 15 Защитное кольцо ножа.             |
| 3 Пластина для измерения толщины    | 16 Нож.                              |
| 4 Защита для рук.                   | 17 Крышка ножа.                      |
| 5 Ножка.                            | 18 Толкатель продукта.               |
| 6 Градуированная ручка управления.  | 19 Рукоятка толкателя.               |
| 7 Держатель каретки.                | 20 Основание.                        |
| 8 Рычаг механизма.                  | 21 Рукоятка натяжения крышки ножа.   |
| 9 Ручка каретки.                    | 22 Кожух.                            |
| 10 Каретка.                         | 23 Дефлектор.                        |
| 11 Бункер для продукта.             | 24 Защита опоры пластины толщиномера |
| 12 Рукоятка держателя продукта.     | 25 Автоматическое управление         |
| 13 Защита каретки.                  | 26 Управление ножом.                 |

## 4.2 – ЗАЩИТНЫЕ УСТРОЙСТВА, УСТАНОВЛЕННЫЕ НА ОБОРУДОВАНИИ

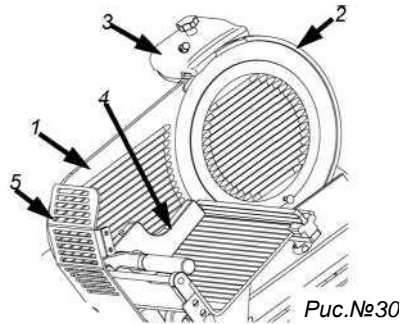
### 4.2.1 – Механическая защита

Что касается механической безопасности, то слайсер, описанный в данном руководстве, соответствует:

- Директиве по оборудованию СЕЕ 2006/42.

Безопасность обеспечивается за счет:  
(Рис.№30)

- Измерительной плоскости (поз.№1);
- Кольца (поз.№2);
- Крышки (поз.№3);
- Толкателя (поз.№4);
- Защиты для рук (поз.№5);
- Каретка перемещается только тогда, когда плоскость толщиномера находится на отметке "0", в конце хода и в направлении оператора.



### 4.2.2 – Электрическая безопасность

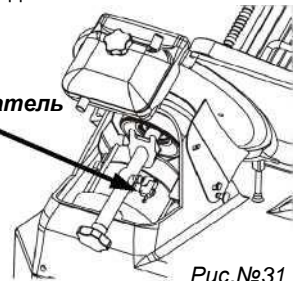
Что касается электробезопасности, то слайсер, описанный в данном руководстве, отвечает следующим требованиям:

- Директиве о напряжении 2014/35/UEIow;
- Директиве 2014/30/UE по электромагнитной совместимости.

Слайсер оснащен:

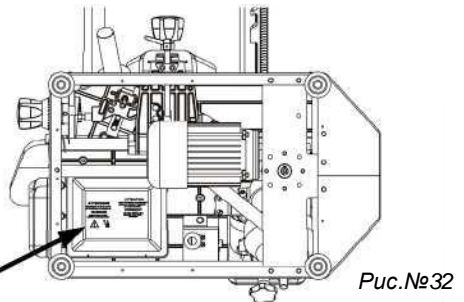
- микропереключатель на крышке ножа останавливает машину, если ослабить натяжение крышки ножа, и предотвращает включение слайсера, если крышка ножа закрыта неправильно (рис. №31);

**Микропереключатель**



Реле в цепи управления, которое требует повторного запуска машины в случае случайного отключения электроэнергии (рис. №32).

**Реле в цепи**



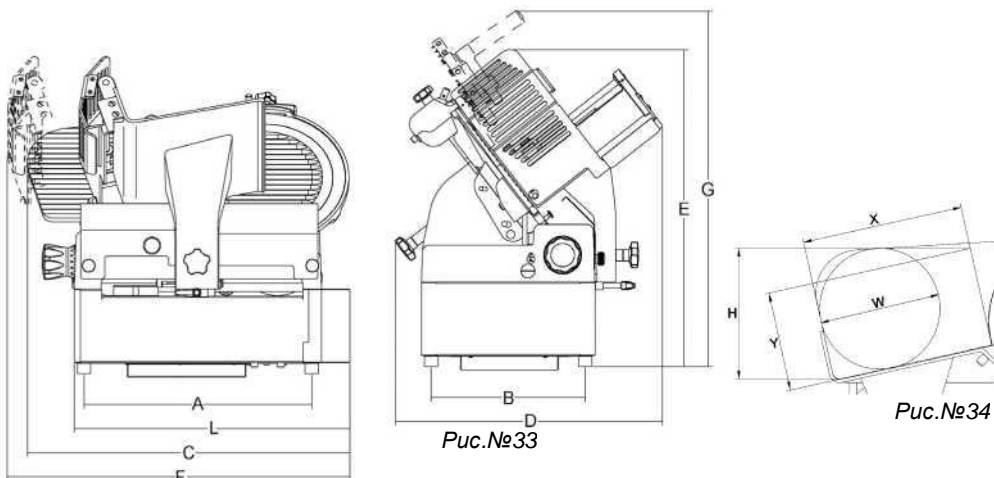
Несмотря на то, что профессиональные слайсеры СЕ оснащены стандартными мерами электрической и механической защиты (для нарезки, а также для операций по очистке и техническому обслуживанию), остаточные РИСКИ существуют и не могут быть полностью устранены. Эти риски выделены в данном руководстве в виде ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ. Они касаются опасностей, связанных с порезами, ушибами и другими травмами, полученными в результате работы с лезвием или другими деталями машины.

### 4.3– ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

Профессиональные слайсеры SE были разработаны и изготовлены нашей компанией специально для нарезки пищевых продуктов (мясного ассорти, мясопродуктов и овощей), и они гарантируют:

- максимальную безопасность при использовании, чистке и техническом обслуживании;
- максимальную гигиену благодаря тщательному подбору материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и устранению острых краев, которые соприкасаются с продуктом, что облегчает очистку и удаление деталей;
- максимальную точность нарезки благодаря кулачковому механизму;
- все компоненты имеют прочную и стабильную конструкцию;
- максимальную бесшумность благодаря выбору ременных передач;
- легкое управление.

### 4.4- ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ВЕС, ХАРАКТЕРИСТИКИ.



**ТАБЛИЦА №1 - ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Модель	U.m.	300	330	350
Диаметр лезвия	мм	300	330	350
AxB	мм	465x340	465x340	465x340
CxDxE	мм	685x575x575	690x575x575	690x575x575
FxDxG	мм	751x575x630	756x575x630	756x575x630
L	мм	615	615	615
Бункер	мм	365x270	365x270	365x270
Ход каретки	мм	310	310	310
X Y H W	мм	240/270 190 240 220	240/270 210 260 240	240/270 225 275 250
Толщина ломтика	мм	23	23	23
Мотор	Вт Hр	275+ 180 0,37 + 0,24	275+ 180 0,37 + 0,24	275+ 180 0,37 + 0,24
Вес нетто	кг	55	56	57
Источник питания		230-400 V. / 50 Hz		
Уровень шума	dB	<60		

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Электрические характеристики приведены на заводской табличке, прикрепленной к задней панели оборудования.



# ГЛАВА 5 – ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

## 5.1 - ЭКСПЛУАТАЦИОННАЯ ПРОВЕРКА

Перед каждым использованием, пожалуйста, следуйте этим инструкциям:

- проверьте правильность установки слайсера, см. главу. 2;

- убедитесь, что защита для рук установлена правильно и затянута;

- проверьте, надежно ли закреплен бункер с помощью фиксирующей ручки (рис. №35, поз.1);

- убедитесь, что бункер перемещается свободно и на каретке нет препятствий (рис. №36, поз.а);

- убедитесь, что толкатель продукта можно легко поднимать и опускать и что его передвижение никоим образом не затруднено;

- убедитесь, что рычаг для прижима продукта легко поднимается и опускается, чтобы не создавать помех при его перемещении (рис. №36, поз. b1-2-3);

- проверьте правильность открывания и закрывания толщиномера, поворачивая ручку выбора толщины по часовой стрелке и против часовой стрелки (рис. №37, поз. c).

- убедитесь, что точильный агрегат надежно закреплен на станке, легко снимается и не имеет препятствий (рис. №38, поз. d).

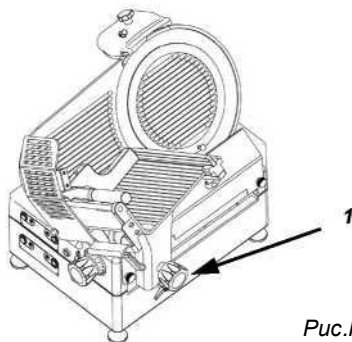


Рис.№35

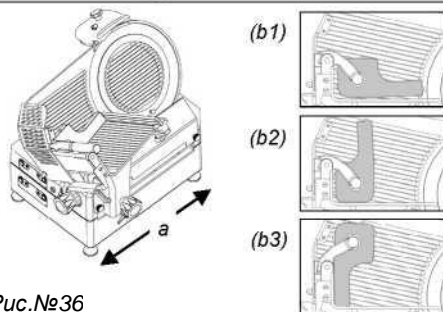


Рис.№36

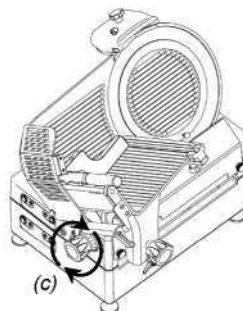


Рис.№37

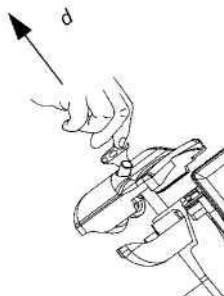


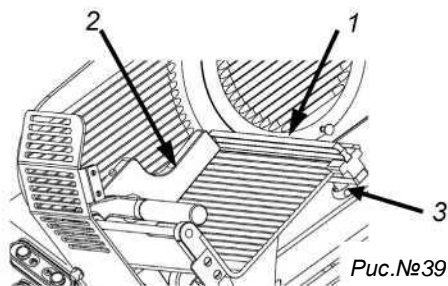
Рис.№38

## 5.2 – ЗАГРУЗКА И НАРЕЗКА ПРОДУКТА

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Нарезаемые продукты загружаются в бункер только при положении рукоятки на “0” и остановленном моторе, соблюдая осторожность с лезвием.

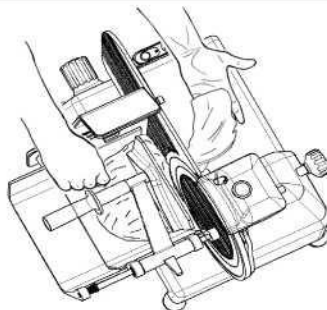
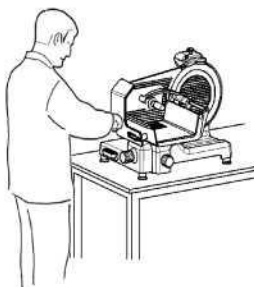
Выполните следующие действия:

1. установите регулируемый держатель для продуктов (1) таким образом, чтобы оставалось достаточно места для загрузки продукта;
2. переместите толкатель продукта (2) вправо, чтобы оставить достаточно места для загрузки продукта.
3. загрузите продукт;
4. придвиньте регулируемый держатель (1) к продукту и закрепите на месте с помощью специальной ручки (3) (это предотвращает перемещение продукта во время нарезки);
5. установите толкатель (2) на продукт (толкатель довольно тяжелый, что облегчает операции нарезки).
6. в случае, если требуется нарезать несколько продуктов небольшого размера, можно нарезать несколько продуктов одновременно.
7. с помощью ручки выбора толщины выберите требуемую толщину нарезки.



### РУЧНАЯ НАРЕЗКА

8. разблокируйте каретку, повернув ручку в положение А (раздел 2.6 рис. №21);
9. встаньте в правильное положение, чтобы предотвратить несчастный случай и травму; возьмитесь правой рукой за толкатель продукта, а левую расположите рядом с защитным устройством, чтобы извлечь ломтики (не прикасайтесь к лезвию). Ваше тело должно находиться вертикально по отношению к столешнице (рис. №40).
10. **ВНИМАНИЕ: Всегда стойте в таком положении, чтобы части вашего тела не соприкасались с лезвием (пример, рис. №41);**
11. нажмите кнопку “ВКЛ. нож”;
12. осторожно подтолкните блок бункера (бункер + толкатель продукта + шток) к ножу, не оказывая чрезмерного давления на продукт толкателем продукта. Продукт, прижатый к лезвию, нарезается ломтиками, которые затем проходят через защитное устройство для ломтиков (рис. №42);
13. не используйте слайсер без продуктов;
14. после нарезки необходимого количества



- продуктов, остановите слайсер нажатием кнопки “ВЫКЛ.” и поверните ручку выбора толщины в положение “0”;
15. после нарезки не оставляйте продукты лежать на столешнице. Храните только что нарезанные продукты в месте, подходящем для их консервации.
  16. Если нарезанный продукт имеет неровный вид, заточите лезвие, чтобы предотвратить создание чрезмерного давления на лезвие (глава. 5.3).

### **АВТОМАТИЧЕСКАЯ НАРЕЗКА**

1. Зафиксируйте каретку, повернув ручку в положение В (раздел 2.6 рис. № 21).
2. Всегда занимайте правильное положение во избежание несчастного случая или травмы: нажмите кнопку включения “I” ножа, затем нажмите кнопку включения “I” каретки (в модели VV можно регулировать скорость с помощью маленькой ручки). Встаньте в правильное положение, чтобы избежать несчастных случаев и травм; возьмитесь правой рукой за толкатель продукта, а левую расположите рядом с защитным устройством для ломтиков, чтобы извлекать ломтики (не прикасайтесь к лезвию). Ваше тело всегда должно находиться вертикально по отношению к столешнице (рис. №40).
3. **ВНИМАНИЕ: Всегда стойте в таком положении, чтобы части вашего тела не соприкасались с лезвием (пример, рис. №41).**
4. Не используйте слайсер без продуктов.
5. После нарезки необходимого количества продукта остановите слайсер, нажав кнопку “ВЫКЛ.”, и поверните ручку выбора толщины в положение “0”.
6. После нарезки не оставляйте продукты лежать на столешнице. Храните только что нарезанные продукты в месте, подходящем для их консервации.
7. Если нарезанный продукт имеет неровный вид, заточите лезвие, чтобы предотвратить создание чрезмерного давления на лезвие (глава 5.3).

### 5.3 – ЗАТОЧКА НОЖА

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Прежде чем приступить к заточке ножа, оцените **ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ** (глава 4.2.2), касающиеся опасности получения травмы при несоблюдении приведенных ниже инструкций.

Нож слайсера следует периодически затачивать по мере снижения точности нарезки и производительности. Чтобы заточить нож слайсера, следуйте приведенным ниже инструкциям:

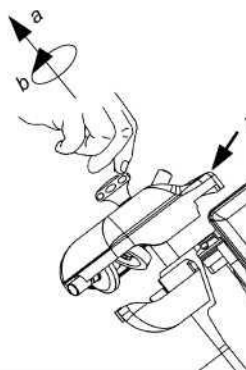


Рис.№43

1. Выньте вилку из розетки и тщательно протрите нож денатурированным спиртом, чтобы удалить остатки жира;
2. Поднимите (а) крышку точильного агрегата (1) и поверните его на 180° (поз. b - рис. №43);
3. Открутите крышку (с) так, чтобы она плотно прилегала к фиксирующим штифтам (поз. d Рис. №44);
4. Убедитесь, что лезвие находится между двумя точильными агрегатами;
5. Подключите штекер и нажмите кнопку "ВКЛ.", чтобы запустить слайсер.
6. Нажмите кнопку, поз.2 - рис.№45 лезвие должно соприкоснуться с двумя точильными агрегатами. Оставьте лезвие вращаться примерно на 30-40 секунд, чтобы на кромке лезвия образовался небольшой заусенец;
7. Нажимайте 2 кнопки - 2 и 3 - одновременно в течение 3-4 секунд, чтобы заточить лезвие, а затем отпустите (рис. №46);
8. После заточки рекомендуется очистить точильные диски и лезвие (глава 6.2.3);
9. После завершения заточки установите точильное устройство в исходное положение, повторив описанную выше процедуру в обратном порядке.

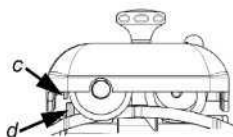


Рис.№44

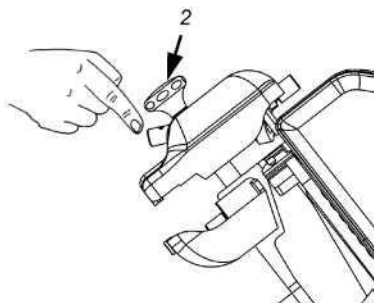


Рис.№45

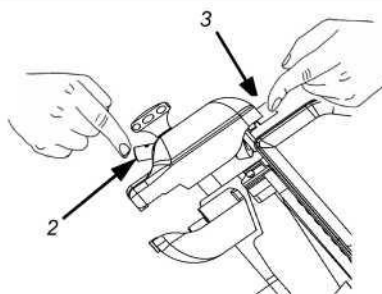


Рис.№46

**Примечание:** Время обработки лезвия не должно превышать 1-2 секунды, чтобы не повредить кромку лезвия.

## ГЛАВА 6 - ОБЫЧНАЯ ОЧИСТКА

### 6.1 - ПРЕДИСЛОВИЕ

- Слайсер необходимо чистить не реже одного раза в день, а при необходимости и чаще.
- Все части оборудования, которые вступают в прямой или косвенный контакт с пищевым продуктом, должны быть тщательно очищены.
- Слайсер нельзя чистить с помощью моющих машин или струй воды, а только с помощью прилагаемого продукта и/или нейтральных моющих средств (pH 7). Использование любых других моющих средств запрещено. Запрещается использовать приспособления, щетки и/или другие инструменты, которые могут повредить поверхность машины.

Перед очисткой всегда:

1. Отсоединяйте вилку от сетевого питания, чтобы полностью изолировать аппарат от электросети;
2. Поверните ручку выбора толщины в положение "0".

**ВНИМАНИЕ:** оцените остаточные риски, связанные с острыми деталями, которые могут привести к травмам.

### 6.2 – ОЧИСТКА ОБОРУДОВАНИЯ

#### 6.2.1 – Очистка бункера

См. рис.№47

Блок бункера (бункер + толкатель + шток) легко снимается:

- поверните ручку выбора толщины в положение "0" (1);
- переместите узел бункера (2) до конца перемещения (а) в направлении блока управления; частично отвинтите ручку блокировки бункера (3), потяните блок в направлении оператора; полностью отвинтите ручку блокировки бункера, а затем поднимите блок бункера (4) (b);
- после снятия блока бункер можно промыть теплой водой с моющим средством, входящим в комплект поставки, или раствором теплой воды с нейтральным моющим средством (pH 7)

Рис. № 48.

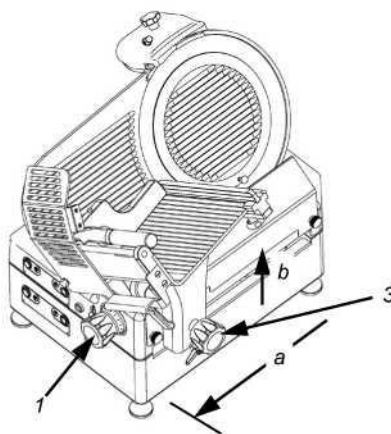


Рис.№47



Рис.№48

## 6.2.2 - Очистка ножа, крышки ножа и кольца (см. рис.№49-50-51)

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** при чистке ножа (1) (рис. № 49) необходимо надевать пару металлических перчаток и использовать влажную ткань.

Отвинтите рукоятку от стяжного стержня крышки ножа (1) и извлеките крышку ножа (2), удерживая ее надлежащим захватом (рис. №49). На этом этапе можно очистить лезвие Рис. №50.

Чтобы очистить противоположные поверхности, нож необходимо извлечь следующим образом:

1. снимите крышку ножа (рис. №49);
2. снимите устройство для заточки (рис. №51, поз. а) и откройте, используя ручку выбора толщины, толщиномер так, чтобы насадка (рис. №51, поз. b) прилегла к ножу;
3. отвинтите три или четыре винта (рис. №51, поз. f), в зависимости от модели, которые фиксируют нож в нужном положении; установите насадку (b) на нож так, чтобы прорезь в насадке вошла в кольцо (рис. № 51, поз. c);
4. совместите оси двух отверстий (рис. №51, поз. d) на ноже с двумя ручками (рис. №51, поз. e) на зажимном приспособлении, просто повернув нож в нужное положение;
5. закрутите две ручки (e), не затягивая их чрезмерно.

***Примечание:*** Крышку ножа необходимо очистить теплой водой с моющим средством, входящим в комплект поставки, или раствором теплой воды с нейтральным моющим средством (pH 7).

### 6.2.3 – Очистка защитного кожуха (Рис.№52)

Чтобы снять защитный кожух, просто возьмитесь за рукоятку (1) и потяните вверх так, чтобы два штифта расцепились (2), а затем извлеките защитный кожух. На этом этапе очистите защитный кожух теплой водой, моющим средством из комплекта поставки или нейтральным моющим средством (pH 7).

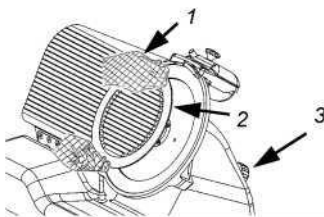


Рис.№49

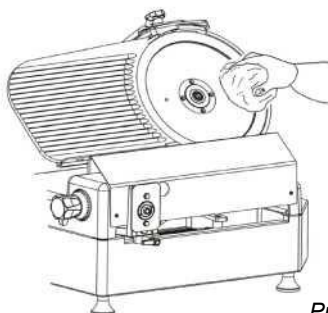


Рис.№50

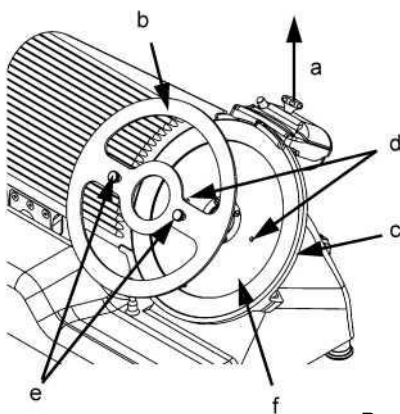


Рис.№51

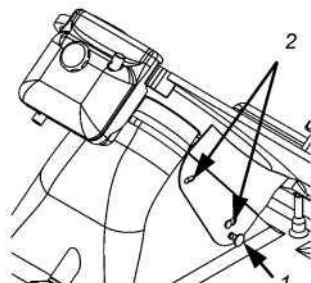


Рис.№52

#### 6.2.4 – Очистка точильного агрегата

Для очистки точильного агрегата выполните следующие действия, рис. №53-54:

1. поднимите (а) крышку до конца хода;
2. ослабьте ручку (1);
3. поднимите (b) корпус (2) и снимите агрегат (1). Убедитесь, что ручка проходит через самое большое отверстие в корпусе (2);
4. протрите точильные диски щеткой. Все остальные компоненты слайсера необходимо промыть теплой водой с моющим средством, входящим в комплект поставки, или раствором теплой воды с нейтральным моющим средством (рН 7).

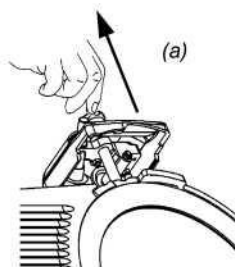


Рис.№53

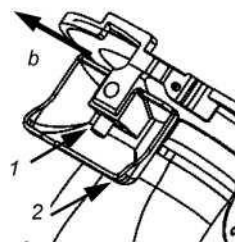


Рис.№54

#### 6.3 – СМАЗКА НАПРАВЛЯЮЩИХ

Направляющие скольжения бункера в сборе (1-2) необходимо периодически смазывать маслом (а), входящим в комплект поставки (а).

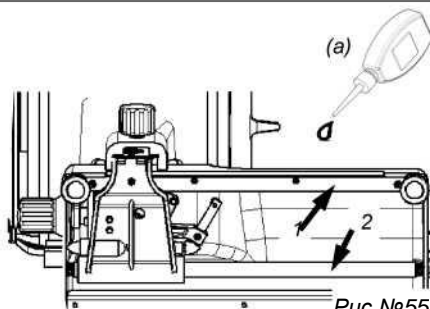


Рис.№55

# **ГЛАВА 7 – ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

## **7.1 - ПРЕДИСЛОВИЕ**

Перед выполнением каких-либо операций по техническому обслуживанию: Отсоедините вилку от сети, чтобы отсоединить устройство от источника питания, поверните ручку выбора толщины в положение “0”.

## **7.2 - РЕМЕНЬ**

Ремень не требует регулировки. Как правило, через 3-4 года его необходимо заменить. Обратитесь за заменой в местный “СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР”.

## **7.3 - НОЖКИ**

Опорные ножки со временем могут испортиться и потерять свою эластичность, что приведет к потере устойчивости. Для замены обратитесь в местный “СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР”.

## **7.4 – КАБЕЛЬ ПИТАНИЯ**

Периодически проверяйте, не изношен ли кабель питания. Если на кабеле питания обнаружены признаки износа или повреждения, обратитесь в местный “СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР” для замены.

## **7.5 - НОЖ**

После многочисленных операций заточки и правки проверьте диаметр ножа. Диаметр не должен превышать допуск на уменьшение более 10 мм по отношению к исходному диаметру. Обратитесь в местный “СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР” для замены.

## **7.6 – ТОЧИЛЬНЫЙ АГРЕГАТ**

Убедитесь, что точильный агрегат сохраняет свои абразивные свойства во время заточки. Точильный агрегат, который больше не является абразивным, необходимо заменить, чтобы предотвратить повреждение лезвия. Обратитесь за заменой в местный “СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР”.

## **7.7 – СМАЗКА НАПРАВЛЯЮЩИХ**

Время от времени наносите несколько капель масла (из прилагаемого флакона) на круглую планку, по которой перемещается бункер в сборе, через отверстие (для МАСЛА), расположенное сбоку от ручки выбора толщины.

## **7.8 - PUSH-BUTTON PANEL**

Наклейка на кнопочной панели со временем может быть стерта и/или изношена. В таком случае обратитесь в “СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР” для ее замены.



## ГЛАВА 8 - ДЕМОНТАЖ

### 8.1 – ВЫВОД ОБОРУДОВАНИЯ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

По какой бы причине вы не решили вывести слайсер из эксплуатации, убедитесь, что им никто не сможет воспользоваться: отключите его от сети и удалите электрические соединения.



### 8.2 - Утилизация отходов электрического и электронного оборудования WEEE.

**Директивы 2002/95/ЕС, 2002/96/ЕС и 2003/108/ЕС об ограничении использования определенных опасных веществ в электрическом и электронном оборудовании и утилизации электрического и электронного оборудования.**

*Этот символ, перечеркнутый мусорный бак на колесиках, на изделии или на его упаковке указывает на то, что данное изделие нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами.*

*здельный сбор отходов данного устройства организован производителем и управляется им.*

*Пользователь несет ответственность за то, чтобы связаться с производителем и следовать системе переработки отходов, принятой производителем для раздельного сбора отходов.*

*Раздельный сбор и переработка вашего отработанного оборудования во время утилизации поможет сохранить природные ресурсы и обеспечит его переработку таким образом, чтобы защитить здоровье человека и окружающую среду.*

# ГЛАВА 9 – ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СХЕМЫ

## 9.1 – 230 В ОДНОФАЗНЫЙ МОТОР

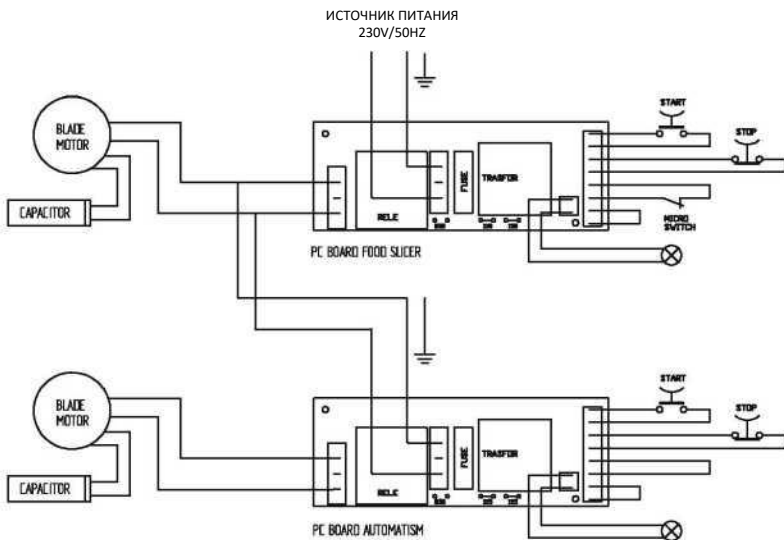


Рис.№56

## 9.1.1 – 400 В ТРЕХФАЗНЫЙ МОТОР

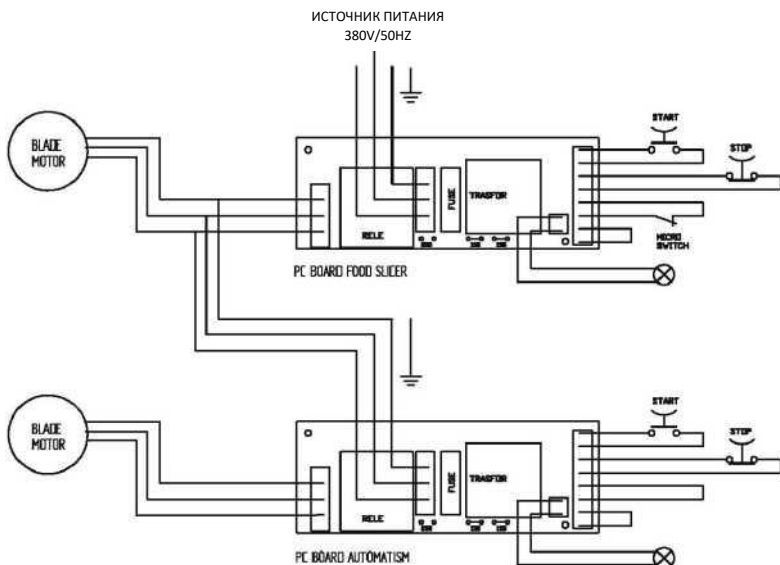


Рис.№57

## 9.1.2- МОДЕЛЬ VV - 230 В ОДНОФАЗНЫЙ МОТОР

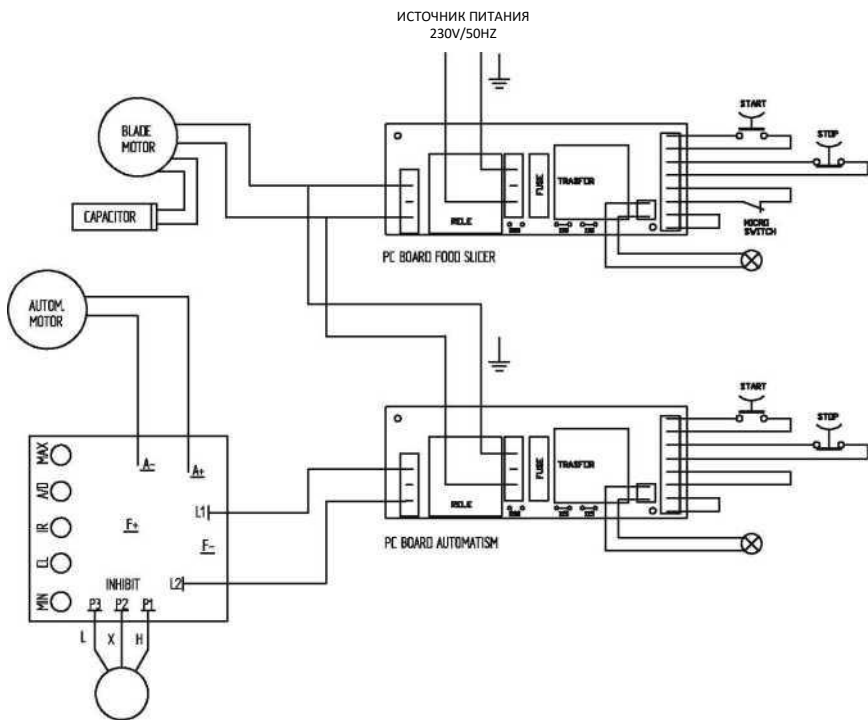


Рис. №58

**СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР  
АВТОРИЗОВАННЫЙ ДИЛЕР**