

ОВОЩЕРЕЗКА №48

ТЕРКА ДЛЯ СЫРА №49

РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И ОБСЛУЖИВАНИЮ



ВНИМАНИЕ: сохраните документы, включенные в данное руководство:

- ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ "СЕ"
- ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

ОРИГИНАЛЬНАЯ ВЕРСИЯ



Кофемолки – Соковыжималки – Миксеры – Блендеры – Диспенсеры для напитков – Планетарные миксеры –
Тестомесилки – Терки для сыра – Льодробилки – Мясорубки – Овощерезки

МОДЕЛИ С МЕЖДУНАРОДНЫМИ ПАТЕНТАМИ





СОДЕРЖАНИЕ

ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ “СЕ”	3
ОВОЩЕРЕЗКА №48 / ТЕРКА ДЛЯ СЫРА №49	4
ОБОРУДОВАНИЕ И АКСЕССУАРЫ	4
Толкатели	4
Диски	4
Подставка для дисков.....	5
УТИЛИЗАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ ПО ОКОНЧАНИИ СРОКА ЭКСПЛУАТАЦИИ	5
ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ	5
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ:.....	6
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МАШИНЫ	7
ПЕРВЫЙ ЗАПУСК:.....	7
НАЧАЛО РАБОТЫ	7
ОЧИСТКА.....	7
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	8
Установка режущего инструмента	8
БЕЗОПАСНОСТЬ.....	8
Устройство безопасности, закрытость корпуса.....	8
Устройство безопасности, перегрузка двигателя	8
Устройство безопасности, перегрев двигателя	9
Устройство безопасности, доступ к вращающимся частям	9
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ:.....	9
Запасные части:	9
ССЫЛКИ НА СТАНДАРТЫ	10
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МАШИНЫ.....	10
Схема соединений 110-120В~ 50/60Гц.....	11
Схема соединений 220-240В~ 50/60Гц.....	12
ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ.....	14
ПАНЕЛЬ С ПАСПОРТНЫМИ ДАННЫМИ	14



ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕСТВИЯ “СЕ”

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:

SANTOS SAS - 140-150, Av. Roger SALENGRO 69120 VAULX-EN-VELIN (LYON) FRANCE

НАСТОЯЩИМ ЗАЯВЛЯЕМ, ЧТО МАШИНА, ОБОЗНАЧЕННАЯ ПАНЕЛЬЮ С ПАСПОРТНЫМИ ДАННЫМИ, ПРИКРЕПЛЕННОЙ:

- ПОД АППАРАТОМ,
- НА ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ НА ПОСЛЕДНЕЙ СТРАНИЦЕ ДАННОГО РУКОВОДСТВА,

СООТВЕТСТВУЕТ УСЛОВИЯМ ТЕКУЩЕЙ РЕДАКЦИИ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНОЙ ДИРЕКТИВЫ (Директива 98/37/CEI) И НАЦИОНАЛЬНОМУ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВУ, ПЕРЕСЕКАЮЩЕМУСЯ С НЕЙ.

А ТАКЖЕ СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ СЛЕДУЮЩИХ ЕВРОПЕЙСКИХ ДИРЕКТИВ:

- No. 73/23/ЕЕС от 19/02/73 (Директива о низком напряжении)
- No. 89/336/ЕС (Директива EMC)
- No. 2002/95/ЕС (Директива RoHS)
- No. 2002/96/ЕС (Директива WEEE)

Машина соответствует требованиям следующих Согласованных европейских стандартов:

- EN ISO 12100 -1 и 2: 2004 – Устройства безопасности машины – Основные принципы проектирования
- NF EN 60204-1: 1998: Устройства безопасности машины – Электрическое оборудование машины – Основные нормы
- NF EN 1678: 1998 Машины для пищевых продуктов - овощерезки

ПОДПИСАНО: VAULX-EN-VELIN ON: **01/01/06**

ДОЛЖНОСТЬ ПОДПИСАВШЕГО: **ГЛАВНЫЙ ИСПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР**

ПОДПИСАВШИЙ: **JACQUES FOUQUET (ЖАК ФУКЕ)**

ПОДПИСЬ



ОВОЩЕРЕЗКА №48 / ТЕРКА ДЛЯ СЫРА №49

Овощерезка №48 обладает прочной конструкцией (компоненты из литого алюминия. Резины и пищевого пластика) и идеально подходит для разрезания, нарезки, тонкой нарезки, измельчения и нарезки полосками при профессиональном приготовлении в ресторанах, пиццериях, закусочных, точках кейтеринга, барах, тематических ресторанах и т.д.

С мощным двигателем, она способна вращать даже высокопроизводительные режущие диски или дисковые терки \varnothing 170 мм. Активная часть инструмента (ножи для нарезки или дисковые терки) изготовлены из нержавеющей стали.



Внимание: аппарат разработан для разрезания, нарезки, нарезки полосками и измельчения всех типов овощей, фруктов, сыров и колбас, но не замороженных продуктов

ОБОРУДОВАНИЕ И АКСЕССУАРЫ

Толкатели

Толкатель для продуктов большого диаметра (от 40 до 70 мм), таких как картофель, репа, яблоки, сыры грюйер и пармезан и т.д.

Переходник (6) и толкатель малого диаметра (7) для длинных продуктов малого диаметра (максимальный диаметр 40 мм), таких как морковь, огурцы, кабачки и т.д.

Диски

- 48200T1: диск для нарезки 1 мм
- 48200T2: диск для нарезки 2 мм
- 48200T3: диск для нарезки 3 мм
- 48200T4: диск для нарезки 4 мм
- 48200T5: диск для нарезки 5 мм
- 48200T6: диск для нарезки 6 мм
- 48200TD4: специальный диск для нарезки помидоров 4 мм
- 48200TD6: специальный диск для нарезки помидоров 6 мм
- 48200TO4: специальный диск для рифленой нарезки картофеля 4 мм.
- 48200R2: дисковая терка \varnothing 2 мм
- 48200R3: дисковая терка \varnothing 3 мм
- 48200R4: дисковая терка \varnothing 4 мм
- 48200RP: дисковая терка для сыра пармезан
- 48200RR: дисковая терка "рости".
- 48200E2: диск для нарезки полосками 2x2
- 48200E4: диск для нарезки полосками 4x4
- 48200E8: диск для нарезки полосками 8x8 (чипсы)



ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ:

- Для аппарата доступно электропитание тремя напряжениями:
 - 220-240В 50 Гц однофазное
 - 220-240В 60 Гц однофазное
 - 110-120В 50/60 Гц однофазное

Защита линии: машина должна быть подключена к стандартной двухполюсной электрической розетке с заземлением. Система должна быть оборудована RCD и плавким предохранителем с номиналом 16А. **Аппарат должен быть заземлен.**

ВНИМАНИЕ:



- Перед подключением машины, проверьте соответствие напряжения сети напряжению, необходимому для прибора. Его значение указано:
 - на панели с паспортными данными на нижней поверхности машины.
 - на панели с паспортными данными на последней странице данного руководства.
- Если сетевой кабель поврежден, его необходимо заменить специальным комплектом, который можно приобрести на SANTOS или у одобренных SANTOS дилеров.

ВНИМАНИЕ: Перед подключением вилки шнура электропитания к розетке электросети, убедитесь, что переключатель Вкл./Выкл. (11) в положении 0.





ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МАШИНЫ

ПЕРВЫЙ ЗАПУСК:

1. Разблокируйте запирающую петлю (3).
2. Откройте направляющий канал (2)
3. Снимите отражатель (12) со шпинделя двигателя (18) и вымойте в чистой воде.
4. Вымойте все части, контактирующие с пищевыми продуктами в чистой воде: направляющий канал (2), поддон для отходов (9), толкатель большого диаметра (5), переходник (6), толкатель малого диаметра (7), диск для нарезки (14) и дисковую терку (13).



ВНИМАНИЕ: ПРИ ОБРАЩЕНИИ С НОЖАМИ МОЖНО ПОРЕЗАТЬСЯ.

НАЧАЛО РАБОТЫ:

1. После выбора соответствующего инструмента для выполнения требуемой работы (измельчение или нарезание), установите отражатель (12) гладкой стороной к диску и диск (13) на шпиндель двигателя (18).
2. Закройте направляющий канал (2).
3. Поместите приемник под выпускное отверстие аппарата.
4. Зафиксируйте направляющий канал (2) запирающей петлей (3) и поместите на защелку (4).
5. Вставьте вилку электропитания (10) в розетку электросети.
6. Включите машину, переместив переключатель Вкл./Выкл. (11) в положение 1; индикатор начнет светиться.
7. Вставьте продукты в направляющий канал (2) или в переходник (6).
8. Протолкните продукты с помощью толкателя большого диаметра (5) или переходника и толкателя малого диаметра (7), пока толкатель не достигнет манжеты.

ОЧИСТКА:

ВАЖНО:



- **Остановите машину и отключите электропитания машины.**
- **Аппарат нельзя очищать распылением воды или струей под давлением, а также погружать в жидкость**

Чтобы очищать было легче, не допускайте засыхания продуктов в направляющем канале (2), дисковой терке (13), нарезающем диске (14), отражателе (12) или поддоне для отходов (9). Рекомендуется очищать части машины как можно скорее после завершения работы.



ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ:

- Переведите аппарат в состояние Off ("Выкл.") с помощью кнопки Вкл./Выкл. (11) и отключите вилку шнура электропитания (10).
- Извлеките толкатель большого диаметра (5) или переходник (6) и толкатель малого диаметра (7).
- Снимите запирающую петлю (3) с защелки (4), потянув его на себя.
- Поднимите направляющий канал (2). Для очистки после обработки трудноотмываемых продуктов (продукты, содержащие жирные вещества, например), можно снять ось шарнира (8) и вымыть направляющий канал в посудомоечной машине.
- Снимите диск (13, 14) со шпинделя двигателя (18).
- Снимите отражатель (12) со шпинделя двигателя (18).
- Вымойте с моющим средством, затем ополосните и высушите: дисковую терку (13) или диск для нарезки (14), направляющий канал (2) и поддон для отходов (9).
- Очистите корпус (1) мягкой влажной губкой и высушите.

Установка режущего инструмента

УСТАНОВКА:

- Установите отражатель (12), гладкой стороной к диску, на конец шпинделя двигателя (18), совместите штифты (15) с пазами и протолкните до упора шпинделя (18).
- Установите дисковую терку (13) или диск для нарезки (14), совместив приводные штифты с пазами на основании диска (13) или (14).

СНЯТИЕ:

- Потяните удерживающий терку диск или диск для нарезки вверх вдоль оси вала двигателя (18) (осторожно: при удержании инструмента, особенно дисков для нарезки, можно порезаться, так как лезвия ножей очень острые).
- Потяните отражатель (12) вверх вдоль оси вала двигателя (18), убедившись, что он нормально проходит штифт привода инструмента (15) на вал двигателя (18).

БЕЗОПАСНОСТЬ

Устройство безопасности, закрытость корпуса

1. Направляющий канал (2) должен быть закрыт и запирающая петля (3) в зафиксированном положении на защелке (4), чтобы обеспечить механическое разблокирование двигателя и возможность включения овощерезки с помощью переключателя (11).
2. Разблокирование запирающей петли (3) приводит к отключению (положение 0) переключателя (11) и механической остановке шпинделя двигателя (18).
3. Отключение электропитания приводит к выключению (положение 0) переключателя (11). Переключатель (11) нужно перезапустить (положение 1), чтобы снова запустить.

Устройство безопасности, перегрузка двигателя

Выключите электропитание (отключите вилку электропитания (10) перед выполнением каких либо работ).



Если двигатель заклинивает (17) (инородное тело, слишком твердый предмет, чрезмерное давление на обрабатываемые продукты и т.д.) переключатель (11) автоматически сбрасывается в положение 0. Исправьте проблему, а затем переведите переключатель (11) в положение 1.

Устройство безопасности, перегрев двигателя

Отключите электропитание (отключите вилку шнура электропитания (10) перед выполнением каких либо работ).

Если двигатель перегрелся, переключатель (11) автоматически переключается в положение 0. Подождите, пока двигатель остынет (от 15 до 30 минут), затем переведите переключатель (11) в положение 1.

Устройство безопасности, доступ к вращающимся частям

Безопасность доступа к частям обеспечивается следующим:

1. Двигатель может быть запущен, только если направляющий канал (2) на месте и заблокирован запирающей петлей (3).
2. Направляющий канал обеспечивает ввод продуктов, которые необходимо переработать. Размеры вводного отверстия направляющего канала (2) соответствуют действующим стандартам безопасности.
3. Система ограничения состоит из направляющего канала (2) и отражателя (12), обеспечивающих безопасность выпускного отверстия для обработанного продукта.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



Перед выполнением каких-либо работ над аппаратом, обязательно нужно отключить машину от электросети (10)

Запасные части:

Машина не требует специфического обслуживания. Подшипники смазаны на весь срок эксплуатации. Если работы требуют замены изношенных частей, таких как электрические компоненты либо иных, обратитесь к списку частей (см. поэлементный вид в конце руководства).

При заказе любых запасных частей (см. обозначение на поэлементном виде в конце руководства), укажите:

- тип,
 - серийный номер машины
 - электрические характеристики,
- нанесенные под машиной.



ССЫЛКИ НА СТАНДАРТЫ

- **CE (Европа)**
- GS (Германия) контролируется Национальной испытательной лабораторией LNE.
- UL (США) и cUL (Канада).
- NSF (США).

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МАШИНЫ

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ (1)			
Модель № 48		однофазное	
Напряжение электропитания	(В)	220-240	100-120
Частота	(Гц)	50/60	50/60
Двигатель: параметр			
Потребляемая мощность	(кВт)	0.39	0.45
Скорость:	(об./мин.)	1000	1200
Пусковой конденсатор	(мкФ)	10 мкФ- 400В	20мкФ-400В
Высота под толкателем	(мм)	505	
Размеры: Высота с толкателем	(мм)	580	
Ширина	(мм)	250	
Глубина	(мм)	430	
Масса: Масса нетто	(кг)	16	
Масса брутто	(кг)	17	
Шум: (2)	(дБА)	60	

(1) Эти значения предоставлены как ориентировочные. Точные электрические характеристики можно узнать на панели с паспортными данными.

(2) Уровень шума был измерен при рабочем звуковом давлении аппарата на расстоянии 1 м по оси в соответствии со стандартом EN 31201.

Схема электрических соединений 110-120В 50/60Гц

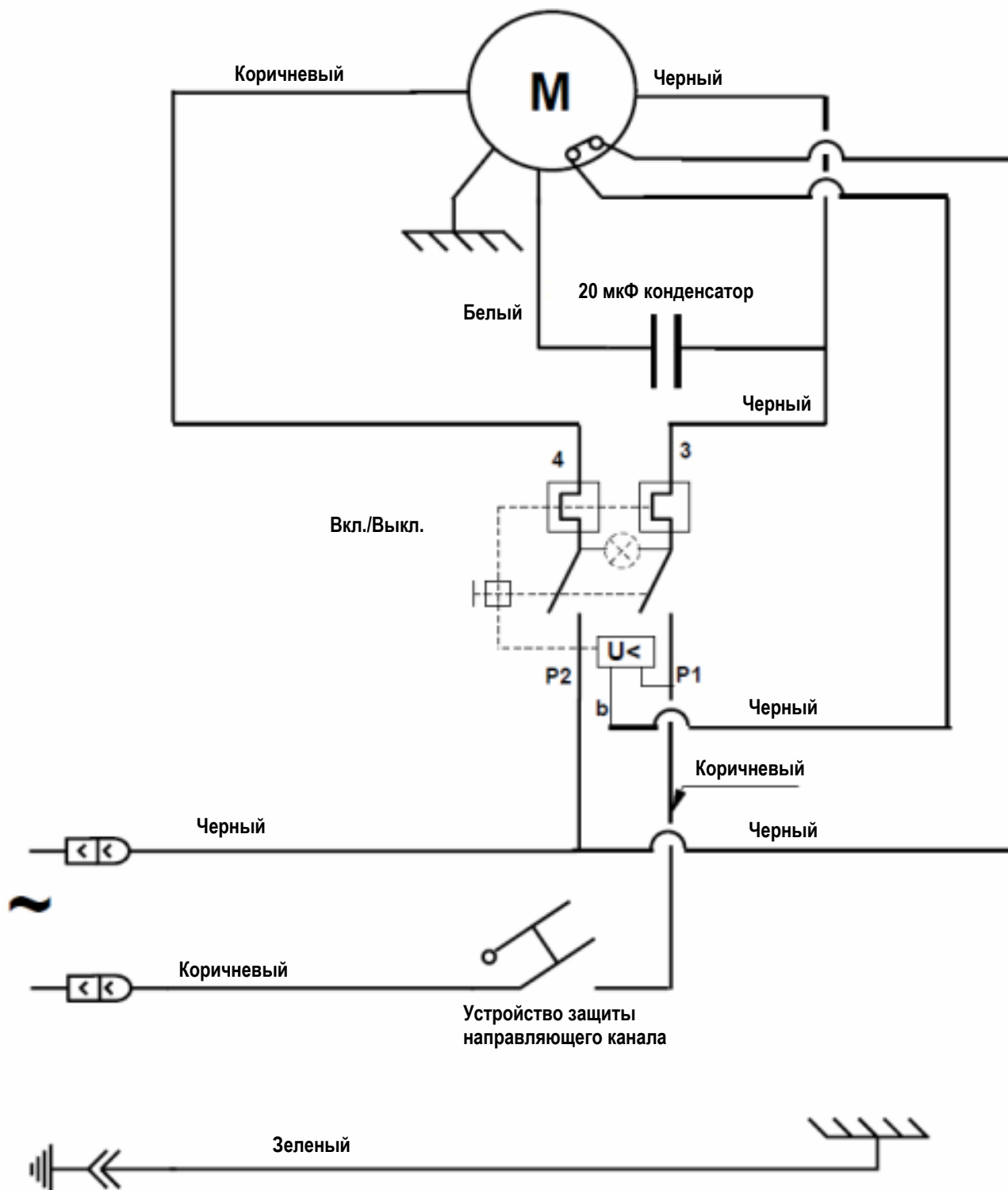
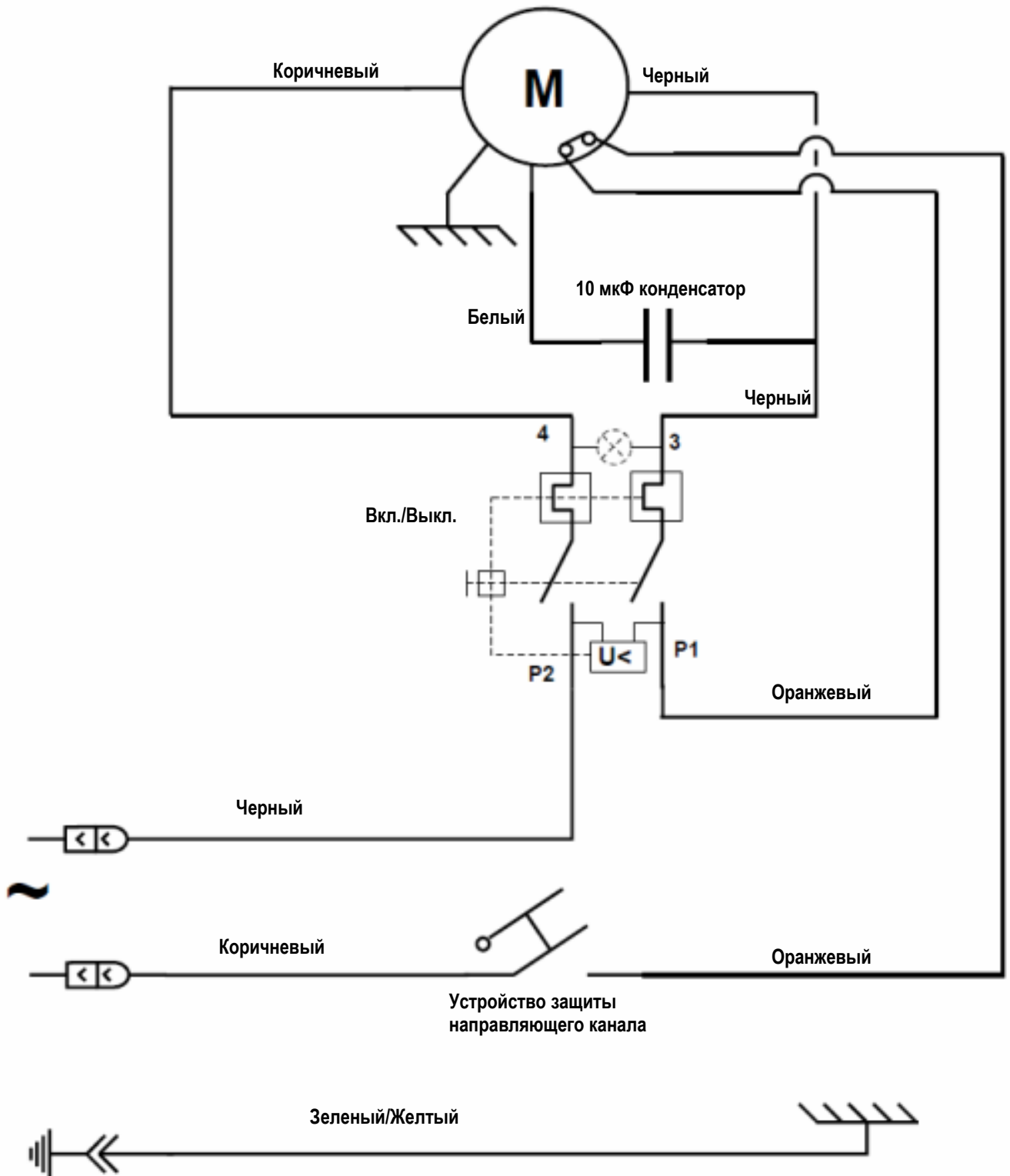
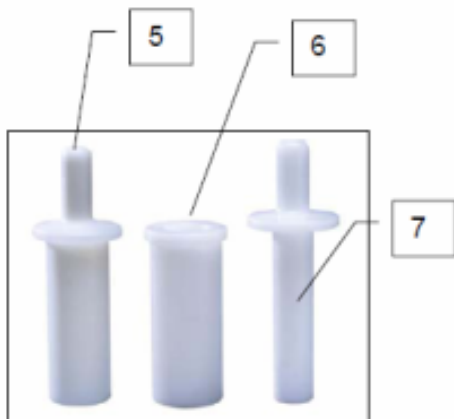


Схема электрических соединений 220-240В 50/60Гц





позиция	Описание
1	Корпус
2	Направляющий канал
3	Запирающая петля
4	Защелка
5	Толкатель большого диаметра
6	Переходник
7	Толкатель малого диаметра
8	Ось шарнира направляющего канала
9	Поддон для отходов
10	Шнур электропитания
11	Переключатель Вкл./Выкл.
12	Отражатель
13	Дисковая терка
14	Диск для нарезки
15	Приводной штифт
16	Панель с паспортными данными
17	Двигатель
18	Вал двигателя





ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

ГАРАНТИЯ

Гарантия на оборудование действует в течение двенадцати месяцев от даты изготовления, указанной на панели с паспортными данными.

Гарантия строго ограничена бесплатной заменой любой оригинальной запчасти, признанной нами дефектной в результате брака или производственного дефекта и определенной, как принадлежащая аппарату, о котором речь.

Это не касается случаев повреждения в результате установки или использования, не соответствующих инструкциям, приложенным к каждому аппарату (руководство по использованию) или очевидного недостатка обслуживания или несоблюдения общих правил электрической безопасности.

Все замены частей по гарантии производятся после возврата дефектной части в нашу мастерскую оплаченной доставкой, в сопровождении копии гарантийного сертификата, на котором указан серийный номер аппарата.

Все устройства имеют идентификационные панели с серийным номером, идентичным указанному в данном гарантийном сертификате.

В случае серьезного повреждения, которое предполагает ремонт только в условиях нашей мастерской, и с согласия наших служб, все устройства подлежащие гарантии должны быть отправлены клиентом оплаченной доставкой. Если аппарат ремонтируется не по гарантии, пересылка и возврат является обязательством клиента. Части и труд оцениваются по действующим ценам (прайс запасных частей – почасовая тарификация труда). Перед проведением ремонтных работ выполняется предварительная оценка, которая должна быть согласована.

В случае возникновения спора, он попадает исключительно под юрисдикцию территориального суда производителя (Лион).

ПАНЕЛЬ С ПАСПОРТНЫМИ ДАННЫМИ АППАРАТА

ОБРАЗЕЦ

Для всех документов, не доставленных с
аппаратом.

Напечатанных, Переданных по факсу, Скачанных