

Содержание

1. duae	4
2. Formularul ofertei	21
3. Garantia ofertei	22
4.1. Specificații tehnice	23
4.2. Specificații de preț	30
5. Pasapoarte tehnice	32
1 1. Инструкция на БЕЛТОРГМАШ МПО-1-00	34
1.1 Санитарно(гигиенические требования	34
1.2 1 ОПИСАНИЕ И РАБОТА МАШИНЫ	35
1.2.1 СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЁМКЕ	42
1.2.2 СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ	42
1.2.3 СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УПАКОВЫВАНИИ	43
1.2.3.1 Упакована РПУП «Торгмаш» согласно требованиям, предусмотренным в действующей технической документации	43
1.2.4 2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ	44
1.2.4.1 7 ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	45
1.2.5 8 ПЕРЕЧЕНЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ГАРАНТИЙНОГО РЕМОНТА	45
1.2.6 3 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	46
1.2.6.1 4 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ	49
2 2. 1560191987_sasq5txs_manualbase_ru	50
3 3. Инструкция на БЕЛТОРГМАШ МИМ-300М	66
4 4. FARSHEMASHALKA-APACH-AMK10_20	82
5 5. IMPASTATRICI-neutro-IT-ed.2015-OK	108
6 6. TS Vesta Professional Catering 0L0611E	140
6.1 0L0611E: 6 levels GN 1/1 digital COMBI oven	140
6.2 Forno digitale COMBI 6 livelli GN 1/1	140
6.3 Four numérique MIXTE 6 niveaux GN 1/1	140
6.4 Cooking modes	140
6.5 Convection 50°C – 270°C / Mixed 50°C – 270° C / Steaming with direct injection 100°C – 120°C / Steaming with steam generator (optional) 50°C - 120°C	140
6.6 Modalità di cottura	140
6.7 Convezione 50°C – 270°C / Misto combinato 50°C – 270° C / Vapore diretto 100°C – 120°C / Vapore con generatore di vapore (en option) 50°C – 120°C	140
6.8 Système de cuisson	140
6.9 Convection 50°C – 270°C / Mixte convection 50°C – 270° C / Vapeur directe 100°C – 120°C / Vapeur avec générateur de vapeur (en option) 50°C – 120°C	140
6.10 Technical features-Caratteristiche tecniche-Characteristiques techniques	140
6.11 Views and dimensions-Viste e dimensioni-Vues et dimensions	141
6.12 Optional	141
6.13 1004001 Core probe-Sonda al cuore-Sonde sonde à coeur	141
6.14 2S0664M0051 Hinged double glazed door-Porta apribile-Porte avec vitre intérieure sur charnières	141
6.15 1003001 Shower kit-Kit doccia lavaforno-Kit douche lave four	141
7 7. Manual_224847_Pasta_maker_electric	142

8	8. 1560279761_do2o1swu_manualbase_ru	190
9	9. 3aebf21cf984780ff5d47d2e4667a304	202
10	10. tm3gn-g	242
11	11. Pasport_КРЕМ_60...250Т_15.12.2020_0	244
	11.1 1 НАЗНАЧЕНИЕ	246
	11.2 2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	247
	11.3 3 КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ	248
	11.3.1 Таблица 2	248
	11.4 4 УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ	248
	11.5 5 МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	253
	11.6 6 ПОРЯДОК УСТАНОВКИ	254
	11.7 7 ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ	255
	11.8 8 ПОРЯДОК РАБОТЫ	255
	11.9 9 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	257
	11.10 10 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ	260
	11.11 11 Учет технического обслуживания	261
	11.12 12 СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ	262
	11.13 13 СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УПАКОВКЕ	262
	11.14 15 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ	263
	11.15 16 СВЕДЕНИЯ О РЕКЛАМАЦИЯХ	264
	11.16 17 Хранение, транспортирование и складирование	264
	11.17 18 Сведения по утилизации	265
12	12. Плиты электрические типа ПЭ-804 О, ПЭ-806 О	274
13	13. Pasport_i_RE_ShZhE_6	293
14	14. 93065	306
	14.1 MIXER 450VV (VELOCITÀ VARIABILE)	2
	14.1.1 • Macchinario per uso professionale • Corpo motore in acciaio inox • Motore ventilato di produzione nazionale • Termica di protezione al motore • Impugnatura ergonomica per un maggiore comfort d'utilizzo • Display a cristalli liquidi • Regolatore a 9 velocità • Sistema elettronico di stabilizzazione di velocità e potenza SRS (self-regulating-speed) • Giunti di connessione in polimero ad alta resistenza • Mescolatore in acciaio inox disponibile in 4 lunghezze: 300-400-500-600 mm • Innesto mescolatore a vite • Apparecchio certificato da ente di controllo • Norme CE • Fabbricato in Italia	2
	14.1.2 SPECIFICHE TECNICHE	2
	5.1. Declaratie garantie	307
	6. Declaratie deservire	308
	7. Declaratie experienta	309
	8. Autorizatie activitate	317
	1 Autorizatie 2018	317
	1.1 autorizatie de functionare (22018	317
	1.2 autorizatie de functionare 2 2018	318
	2 autorizatie sanitara 2018	319
	9. Declaratie cifra de afaceri	320
	10. Declaratie beneficiar efectiv	321
	1 DECLARAȚIE	321

2 privind confirmarea identității beneficiarilor efectivi și neîncadrarea acestora în situația condamnării pentru participarea la activități ale unei organizații sau grupări criminale, pentru corupție, fraudă și/sau spălare de bani.

321

11. Confirmarea înscrierii InoxPlus[51446]

322

FORMULARUL STANDARD AL DOCUMENTULUI UNIC DE ACHIZIȚII EUROPEAN

1. Documentul unic de achiziții europene, (în continuare, DUAE) este o declarație pe proprie răspundere, prin care operatorul economic confirmă îndeplinirea criteriilor de calificare și selecție necesare în cadrul procedurilor de achiziție publică în Republica Moldova.
2. Formularul este completat, semnat electronic și transmis autorității contractante la depunerea ofertei.
3. Un DUAE depus de către operatorul economic în cadrul unei proceduri de achiziție publică anterioară poate fi reutilizat, cu condiția ca informațiile cuprinse în formular să fie corecte și valabile la data depunerii acestuia.
4. Ofertantul care prezintă în DUAE informații false sau documentele justificative prezentate nu confirmă informația indicată în documentul prezentat este exclus din procedura de achiziție publică și/sau poate răspunde conform legislației.
5. Formularul DUAE este constituit din 7 capitole, și anume:
 - 1) Capitolul I. Informații privind procedura de achiziție publică și autoritatea/entitatea contractantă;
 - 2) Capitolul II. Informații referitoare la operatorul economic;
 - 3) Capitolul III. Motive de excludere din cadrul procedurii de achiziție publică;
 - 4) Capitolul IV. Criteriile de calificare și selecție a operatorilor economici;
 - 5) Capitolul V. Indicații generale pentru criteriile de selecție a operatorilor economici;
 - 6) Capitolul VI. Preselecția candidaților pentru procedura de atribuire a contractului de achiziție publică;
 - 7) Capitolul VII. Declarații finale.
6. Prezentarea formularului DUAE la depunerea ofertei care nu este conform cu cerințele stabilite în Documentația de atribuire duce la respingerea ofertei.

Capitolul I. Informații privind procedura de achiziție publică și autoritatea/entitatea contractantă

Compartimentul se completează doar de către autoritatea/entitatea contractantă.

Cod poziție	Conținutul cerinței	Răspuns
1	2	3
Informații despre publicare		

1A.1	Numărul anunțului/invitației publicate în Buletinul achizițiilor publice, și după caz numărul anunțului publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene	ocds-b3wdp1-MD-1617707120055
Identitatea autorității/entității contractante		
1B.1	Denumirea autorității/entității contractante	<i>Consiliul Raional Hâncești</i>
1B.2	Număr unic de identificare (IDNO) a autorității/entității contractante	1010601000070

Capitolul II. Informații referitoare la operatorul economic

Compartimentul se completează doar de către operatorii economici.

Cod poziție	Conținutul cerințelor	Răspuns
1	2	3
A. Informații privind operatorul economic		
2A.1	Denumirea operatorul economic	<i>INOXPLUS S.R.L.</i>
2A.2	Țara	<i>Republica Moldova</i>
2A.3	Cod poștal	<i>MD-2005</i>
2A.4	Oraș/Localitate	<i>mun. Chișinău</i>
2A.5	Adresa juridică	<i>str. Rareș Petru, 36, ap.(of.) 48</i>
2A.6	Pagina web	www.inoxplus.md
2A.7	Persoana sau persoanele de contact	<i>Pletniov Vlad</i>
2A.7.1	<i>Telefon</i>	<i>+37378262888</i>
2A.7.2	<i>Adresa de e-mail</i>	tendere@inoxplus.md
2A.8	Număr unic de identificare (IDNO/IDNP)	<i>1011600039984</i>
2A.9	Numărul cod TVA	<i>0607844</i>
2A.10	Forma organizatorico-juridică a activității de antreprenariat	<i>Societate cu răspundere limitată</i>
2A.11	Informația cu privire la numele acționarilor/asociaților/beneficiarului efectiv	
2A.11.1	Numele acționarilor / asociaților	<i>N/A</i>
2A.11.2	Numele beneficiarului efectiv <i>[beneficiar efectiv – persoană fizică ce deține sau controlează în ultimă instanță o persoană fizică sau juridică ori beneficiar al unei societăți de investiții sau administrator al societății de investiții, ori persoană în al cărei nume se desfășoară o activitate sau se realizează o tranzacție și/sau care deține, direct sau indirect, dreptul de proprietate sau controlul asupra a cel puțin 25% din acțiuni</i>	<i>Covalenco Dumitru</i>

	<i>sau din dreptul de vot al persoanei juridice ori asupra bunurilor aflate în administrare fiduciară]</i>	
2A.11.3	Cetățenia beneficiarului efectiv (<i>legătură juridico-politică permanentă a persoanei fizice definite conform poziției 2A.11.2)</i>	<i>Republica Moldova</i>
2A.12	Operatorul economic este: <ul style="list-style-type: none"> • întreprindere mică • întreprindere mijlocie • și altele 	<i>întreprindere mijlocie</i>
2A.13	În cazul în care achiziția este rezervată: operatorul economic este un atelier protejat sau o întreprindere socială, sau va asigura executarea contractului în contextul programelor de angajare protejată?	<input type="checkbox"/> Da <input checked="" type="checkbox"/> Nu
2A.13.1	<i>Dacă da, care este procentul corespunzător de lucrători cu dizabilități sau defavorizați?</i>	N/A
2A.13.2	<i>Specificați cărei sau căror categorii de lucrători cu dizabilități sau defavorizați le aparțin angajații în cauză?</i>	N/A
2A.14	Operatorul economic participă la procedura de achiziții publice împreună cu alți operatori economici?	<input type="checkbox"/> Da <input checked="" type="checkbox"/> Nu
2A.14.1	<i>Dacă Da, precizați rolul operatorului economic în cadrul grupului (lider, responsabil cu îndeplinirea unor sarcini specifice, etc).</i>	N/A
2A.14.2	<i>Numiți operatorii economici care participă la procedura respectivă de achiziție publică.</i>	N/A
2A.14.3	<i>Specificați denumirea grupului participant.</i>	N/A
<i>Notă. Dacă ați răspuns Da la întrebarea 2A.14, asigurați-vă ca operatorii economici menționați să prezinte un formular DUAE separat.</i>		
B. Informații privind reprezentanții operatorului economic		
Indicați numele persoanei (persoanelor) împuternicită (împuternicite) să îl reprezinte pe operatorul economic în scopurile prezentei proceduri de achiziție publică.		
2B.1	Nume și prenume	<i>Pletnirov Vlad</i>
2B.2	Poziție/acțiunând în calitate de..	<i>Manager dezvoltare</i>
2B.3	Țară	<i>Republica Moldova</i>
2B.4	Telefon	<i>+37378262888</i>
2B.5	Adresa de e-mail	tendere@inoxplus.md
C. Informații privind utilizarea capacităților altor entități		
2C.1	Operatorul economic utilizează capacitățile altor entități pentru a satisface criteriile de selecție prevăzute în capitolul IV, precum și	<input type="checkbox"/> Da <input checked="" type="checkbox"/> Nu

	(dacă este cazul) criteriile și regulile menționate în capitolul V de mai jos?	
<p><i>Notă. Dacă ați răspuns Da la întrebarea 2C.1, prezentați un formular DUAE separat care să cuprindă informațiile solicitate în secțiunile A și B din capitolul respectiv și din capitolul III pentru fiecare dintre entitățile în cauză, completat și semnat în mod corespunzător de entitățile în cauză. Atragem atenția asupra faptului că trebuie incluși, de asemenea, tehnicienii sau organismele tehnice implicate, indiferent dacă fac sau nu parte din întreprinderea operatorului economic, în special cei care răspund de controlul calității și, în cazul contractelor de achiziții publice de lucrări, tehnicienii sau organismele tehnice la care poate face apel operatorul economic în vederea executării lucrărilor. În măsura în care este relevant pentru capacitatea (capacitățile) specifică (specifice) utilizată (utilizate) de operatorul economic, includeți informațiile prevăzute în capitolele IV și V pentru fiecare dintre entitățile în cauză.</i></p>		
<p>D.Informații privind subcontractanții pe ale căror capacități operatorul economic se bazează</p>		
2D.1	Operatorul economic intenționează să subcontracteze vreo parte din contract cu alți operatori economici?	<input type="checkbox"/> Da <input checked="" type="checkbox"/> Nu
2D.1.1	Dacă Da, enumerați subcontractanții propuși.	N/A

Capitolul III. Motive de excludere din cadrul procedurii de achiziție publică

Compartimentul se completează de către operatorii economici.

Cod poziție	Conținutul cerințelor	Răspuns
A.Motive referitoare la condamnări prin hotărârea definitivă a unei instanțe judecătorești		
1	2	3
3A.1	<p>Participare la o organizație criminală. Operatorul economic însuși sau orice persoană care este membru al organismului de administrare, de conducere sau de supraveghere al acestuia sau care are putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia a făcut obiectul unei condamnări pronunțate printr-o hotărâre definitivă pentru participare la o organizație criminală, printr-o condamnare pronunțată cu cel mult cinci ani în urmă sau în care continuă să se aplice o perioadă de excludere prevăzută în mod direct în condamnare?</p>	<input type="checkbox"/> Da <input checked="" type="checkbox"/> Nu
3A.2	<p>Corupție. Operatorul economic însuși sau orice persoană care este membru al organismului de administrare, de</p>	<input type="checkbox"/> Da <input checked="" type="checkbox"/> Nu

	<p>conducere sau de supraveghere al acestuia sau care are putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia a făcut obiectul unei condamnări pentru corupție pronunțate printr-o hotărâre definitivă, printr-o condamnare pronunțată cu cel mult cinci ani în urmă sau în care continuă să se aplice o perioadă de excludere prevăzută în mod direct în condamnare?</p>	
3A.3	<p>Fraude. Operatorul economic însuși sau orice persoană care este membru al organismului de administrare, de conducere sau de supraveghere al acestuia sau care are putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia a făcut obiectul unei condamnări pentru fraudă pronunțate printr-o hotărâre definitivă, printr-o condamnare pronunțată cu cel mult cinci ani în urmă sau în care continuă să se aplice o perioadă de excludere prevăzută în mod direct în condamnare?</p>	<input type="checkbox"/> Da <input checked="" type="checkbox"/> Nu
3A.4	<p>Infrațiuni teroriste sau infrațiuni legate de activitățile teroriste. Operatorul economic însuși sau orice persoană care este membru al organismului de administrare, de conducere sau de supraveghere al acestuia sau care are putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia a făcut obiectul unei condamnări pentru infrațiuni teroriste sau infrațiuni legate de activități teroriste, pronunțate printr-o hotărâre definitivă, printr-o condamnare pronunțată cu cel mult cinci ani în urmă sau în care continuă să se aplice o perioadă de excludere prevăzută în mod direct în condamnare?</p>	<input type="checkbox"/> Da <input checked="" type="checkbox"/> Nu
3A.5	<p>Spălare de bani sau finanțarea terorismului. Operatorul economic însuși sau orice persoană care este membru al organismului de administrare, de conducere sau de supraveghere al acestuia sau care are putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia a făcut obiectul unei condamnări pentru infrațiuni teroriste sau infrațiuni legate de activități teroriste, pronunțate printr-o hotărâre definitivă, printr-o condamnare pronunțată cu cel mult cinci ani în urmă sau în care continuă să se aplice o perioadă de excludere prevăzută în mod direct în condamnare?</p>	<input type="checkbox"/> Da <input checked="" type="checkbox"/> Nu

3A.6	Exploatarea prin muncă a copiilor și alte forme de trafic de persoane. Operatorul economic însuși sau orice persoană care este membru al organismului de administrare, de conducere sau de supraveghere al acestuia sau care are putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia a făcut obiectul unei condamnări pronunțate printr-o hotărâre definitivă pentru exploatare prin muncă a copiilor și alte forme de trafic de persoane, printr-o condamnare pronunțată cu cel mult cinci ani în urmă sau în care continuă să se aplice o perioadă de excludere prevăzută în mod direct în condamnare?	<input type="checkbox"/> Da <input checked="" type="checkbox"/> Nu
3A.7	În cazul că răspunsul este Da pentru cel puțin una din întrebările 3A.1 – 3A.6, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?	<input type="checkbox"/> Da <input checked="" type="checkbox"/> Nu
3A.7.1	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	N/A
B. Motive privind plata impozitelor sau/și a contribuțiilor de asigurări sociale		
Plata impozitelor		
3B.1	Operatorul economic și-a onorat obligațiile cu privire la plata impozitelor, taxelor și contribuțiilor sociale în conformitate cu prevederile legale în vigoare în Republica Moldova sau în țara în care este stabilit?	<input checked="" type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
3B.1.1	<i>Dacă Nu, în ce mod a fost stabilită obligația cu privire la plata impozitelor, taxelor și contribuțiilor sociale?</i>	N/A
3B.1.2	<i>În cazul în care, încălcarea cu referire la obligațiile privind plata impozitelor, taxelor și contribuțiilor sociale a fost stabilită printr-o hotărâre judecătorească sau administrativă, această decizie este definitivă?</i>	N/A
3B.1.3	<i>În cazul în care, încălcarea cu referire la obligațiile privind plata impozitelor, taxelor și contribuțiilor sociale a fost stabilită printr-o hotărâre judecătorească sau administrativă, precizați data și numărul deciziei.</i>	N/A
3B.2	Operatorul economic beneficiază, în condițiile legii, de eșalonarea obligațiilor de plată a impozitelor, taxelor și contribuțiilor de asigurări sociale ori de alte facilități în vederea plății acestora, inclusiv a	N/A

	majorărilor de întârziere (penalităților) și/sau a amenzilor? Notă: <i>Se completează doar în cazul în care ați răspuns Nu, la întrebarea din 3B.1.</i>	
3B.2.1	<i>Dacă Da, operatorul economic este în măsură să furnizeze actul privind eşalonarea obligațiilor de plată a impozitelor, taxelor și contribuțiilor de asigurări sociale ori de alte facilități în vederea plății acestora?</i>	N/A
3B.3	Operatorul economic este în măsură să furnizeze un certificat cu privire la plata impozitelor sau să furnizeze informații privind onorarea obligațiilor fiscale?	<input checked="" type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
3B.4	Informațiile privind lipsa/existența restanțelor față de bugetul public național sunt disponibile gratuit pentru autorități, prin accesarea unei baze de date naționale? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.	Adresa de internet: https://servicii.fisc.md/contribuabil.aspx
		Autoritatea sau organismul emitent(ă): <i>Serviciul Fiscal de Stat</i>
		Referința exactă a documentației: <i>1011600039984</i>
C. Includerea în lista de interdicție a operatorilor economici		
3C.1	Operatorul economic este înscris în lista de interdicție a operatorilor economici?	<input type="checkbox"/> Da <input checked="" type="checkbox"/> Nu
3C.1.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3C.1, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	N/A
3C.1.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	N/A
D. Motive legate de insolvabilitate, conflicte de interese sau abateri profesionale		
	Obligațiile aplicabile în domeniul mediului, muncii și asigurărilor sociale	
3D.1	Operatorul economic a încălcat obligațiile în domeniul mediului în ultimii 3 ani?	<input type="checkbox"/> Da <input checked="" type="checkbox"/> Nu
3D.1.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.1, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	N/A

3D.1.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	N/A
3D.2	Operatorul economic a încălcat obligațiile în domeniul social în ultimii 3 ani?	<input type="checkbox"/> Da ×Nu
3D.2.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.2, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	N/A
3D.2.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	N/A
3D.3	Operatorul economic a încălcat obligațiile în domeniul muncii în ultimii 3 ani?	<input type="checkbox"/> Da ×Nu
3D.3.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.3, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	N/A
3D.3.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	N/A
	Insolvabilitatea	
3D.4	Operatorul economic este în situație de insolvabilitate sau de lichidare a activității antreprenoriale ca urmare a unei hotărâri judecătorești?	<input type="checkbox"/> Da ×Nu
3D.4.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.4, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	N/A
3D.4.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	N/A
	Active administrate de lichidator	
3D.5	Activele operatorului economic sunt administrate de un lichidator sau de o instanță?	<input type="checkbox"/> Da ×Nu
3D.5.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.5, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	N/A
3D.5.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	N/A
	Activitățile economice sunt suspendate	
3D.6	Activitățile economice ale operatorului economic sunt suspendate?	<input type="checkbox"/> Da ×Nu
3D.6.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.6, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	N/A
3D.6.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	N/A
	Acorduri cu alți operatori economici care vizează denaturarea concurenței	

3D.7	Operatorul economic, în ultimii 3 ani, a încheiat acorduri cu alți operatori economici care au ca obiect denaturarea concurenței, fapt constatat prin decizie a organului abilitat în acest sens?	<input type="checkbox"/> Da <input checked="" type="checkbox"/> Nu
3D.7.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.7, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	N/A
3D.7.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	N/A
	Conflict de interese	
3D.8	Operatorul economic se află într-o situație de conflict de interese care nu poate fi remediată?	<input type="checkbox"/> Da <input checked="" type="checkbox"/> Nu
3D.8.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.8, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	N/A
3D.8.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	N/A
	Etica profesională	
3D.9	Operatorul economic a fost condamnat, în ultimii 3 ani, prin hotărâre definitivă a unei instanțe judecătorești, pentru o faptă care a adus atingere eticii profesionale sau pentru comiterea unei greșeli în materie profesională?	<input type="checkbox"/> Da <input checked="" type="checkbox"/> Nu
3D.9.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.9, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	N/A
3D.9.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	N/A
	Integritatea	
3D.10	Operatorul economic, în ultimii 3 ani, se face vinovat de o abatere profesională, care îi pune la îndoială integritatea?	<input type="checkbox"/> Da <input checked="" type="checkbox"/> Nu
3D.10.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.10, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	N/A
3D.10.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	N/A

Capitolul IV. Criteriile de calificare și selecție a operatorilor economici

Compartimentul se completează de către autoritatea/entitatea (coloana nr.2) contractantă și operatorii economici (coloana nr.3).

Cod poziție	Conținutul cerințelor	Răspuns
-------------	-----------------------	---------

1	2	3
A. Capacitatea de exercitare a activității profesionale		
4A.1	Operatorul economic este în măsură să furnizeze documentul/documentele prin care se va demonstra înregistrarea acestuia?	×Da <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
4A.1.1	<i>Dacă Da, indicați actele de înregistrare a activității antreprenoriale și genul (genurile) de activitate determinate de legislație, aferent obiectului procedurii de atribuire a contractului, în baza căreia întreprinderea are dreptul să execute viitorul contract de achiziție publică.</i>	Certificat de înregistrare, Extras din registru de stat, Autorizație de funcționare
4A.1.2	<i>Actele de înregistrare a activității antreprenoriale, sunt disponibile gratuit pentru autorități dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.</i>	Adresa de internet: https://www.infoba.se.md/ro/companie/s/1011600039984/srl-inoxplus
		Autoritatea sau organismul emitent(ă): Camera Înregistrării de Stat, Registrul de stat al persoanelor juridice
		Referința exactă a documentației: 1011600039984
4A.2	Activitatea antreprenorială deține o certificare și/sau o autorizare echivalentă aferent obiectului procedurii de atribuire a contractului, în cadrul unui sistem național?	×Da <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
4A.2.1	<i>Dacă Da, operatorul economic este în măsură să furnizeze documentul/documentele prin care se va demonstra certificarea și/sau autorizarea activității acestuia?</i>	×Da <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
4A.2.3	<i>Actele privind certificarea sau autorizarea sunt disponibile gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.</i>	Adresa de internet: https://www.infoba.se.md/ro/companie/s/1011600039984/srl-inoxplus
		Autoritatea sau organismul emitent(ă):

		<i>Registrul de stat al unităților de drept</i>
		<i>Referința exactă a documentației: 1011600039984</i>
4A.3	Genurile de activitate, și/sau certificarea, și/sau autorizarea privind activitatea de întreprinzător, acoperă criteriile de selecție impuse de autoritatea/entitatea contractantă în anunțul/invitația de participare?	×Da <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
B. Capacitatea economică și financiară		
Declarații bancare		
4B.1	Operatorul economic este în măsură să furnizeze declarații bancare sau, după caz, dovezi privind asigurarea riscului profesional în conformitate cu cerințele din documentația de atribuire?	×Da <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
4B.1.1	<i>Informația menționată la punctul 4B.1 este disponibilă gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea ei.</i>	<i>Adresa de internet: N/A</i>
		<i>Autoritatea sau organismul emitent(ă): N/A</i>
		<i>Referința exactă a documentației: N/A</i>
Cifra de afaceri anuală (volumul vânzărilor)		
4B.2	Operatorul economic este în măsură să demonstreze o cifră de afaceri anuală, după cum urmează: nu se aplică Valoare _____ Perioada _____ <i>Notă. Se completează de către autoritatea contractantă valoarea și perioada</i>	×Da <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
4B.2.1	<i>Specificați care este cifra de afaceri anuală, conform datelor din raportul financiar.</i>	<i>Valoarea 42 484 245 lei Anul 2019</i>
Cifra de afaceri medie anuală		
4B.3	Operatorul economic este în măsură să demonstreze o cifră medie anuală de afaceri, după cum urmează: nu se aplică Valoare _____ Perioada _____	×Da <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu

	<i>Notă. Se completează de către autoritatea contractantă valoarea și perioada</i>	
4B.3.1	<i>Specificați cifra de afaceri, conform datelor din raportul financiar.</i>	<i>Valoarea 42 484 245 lei</i>
		<i>Anul 2019</i>
		<i>Valoarea 28 983 711 lei</i>
		<i>Anul 2018</i>
		<i>Valoarea 26 259 405 lei</i>
		<i>Anul 2017</i>
		<i>Valoarea medie totală 32 575 787 lei</i>
	Situațiile financiare	
4B.4	Operatorul economic este în măsură să furnizeze Situațiile financiare înregistrate, extrase din Situațiile financiare?	×Da <input type="checkbox"/> Nu
4B.5	Informațiile privind situația economică și financiară sunt disponibile gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.	Adresa de internet: N/A
		Autoritatea sau organismul emitent(ă): N/A
		Referința exactă a documentației: N/A
C. Capacitatea tehnică și/sau profesională		
4C.1	Operatorul economic este în măsură să furnizeze documentele solicitate de către autoritatea/entitatea contractantă în anunțul de participare, care demonstrează capacitatea tehnică și/sau profesională pentru executarea viitorului contract.	×Da <input type="checkbox"/> Nu
4C.1.1	<i>Informațiile privind capacitatea tehnică și/sau profesională sunt disponibile gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.</i>	<i>Adresa de internet: N/A</i>
		<i>Autoritatea sau organismul emitent(ă): N/A</i>
		<i>Referința exactă a documentației: N/A</i>
	Instalații tehnice și măsuri de asigurare a calității	

4C.2	Operatorul economic este în măsură să furnizeze detalii referitoare la tehnicienii sau organismele tehnice, specificate în anunțul de participare/documentația de atribuire, pe care autoritatea/entitatea contractantă le poate solicita, în special cele responsabile de controlul calității în legătură cu acest exercițiu de achiziție publică?	×Da <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
4C.3	Operatorul economic este în măsură să furnizeze o informație cu privire la sistemele de management și de trasabilitate utilizate în cadrul lanțului de aprovizionare?	×Da <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
4C.3.1	<i>Informațiile sunt disponibile gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.</i>	<i>Adresa de internet:</i> N/A
		<i>Autoritatea sau organismul emitent(ă):</i> N/A
		<i>Referința exactă a documentației:</i> N/A
	Utilaje, instalații și echipament tehnic	
4C.4	Operatorul economic dispune de utilaje și echipament necesar pentru îndeplinirea corespunzătoare a contractului de achiziție publică?	×Da <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
4C.5	Operatorul economic este în măsură să furnizeze o informație cu privire la dotările specifice, utilajul și echipamentul necesar pentru îndeplinirea contractului, conform cerințelor stabilite în anunțul de participare și documentația de atribuire?	×Da <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
	Pregătirea profesională și calificarea personalului	
4C.6	Operatorul economic are în cadrul întreprinderii personal calificat conform cerințelor stabilite în anunțul de participare sau în documentația de atribuire?	×Da <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
4C.7	Operatorul economic este în măsură să furnizeze o informație privind personalul de specialitate propus pentru executarea contractului, conform cerințelor stabilite în anunțul de participare și documentația de atribuire?	×Da <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
4C.8	Indicați efectivele medii anuale de personal angajat din ultimii trei ani de activitate.	Anul 2019
		Angajați 56
		Anul 2018
		Angajați 53

		Anul 2017
		Angajați 48
	Numărul membrilor personalului de conducere	
4C.9	Indicați numărul membrilor personalului de conducere ale operatorului economic pe parcursul ultimilor trei ani.	Anul 2019
		Persoane 25
		Anul 2018
		Persoane 13
		Anul 2017
		Persoane 13
	Mostre, descrieri, fotografii	
4C.10	Operatorul economic este în măsură să furnizeze eșantioane (mostre), descrieri și/sau fotografii ale produselor/serviciilor care urmează să fie furnizate/prestate, conform cerințelor stabilite în documentația de atribuire?	<input checked="" type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
	Pentru contractele de achiziție publică de lucrări	
4C.11	În perioada de referință, operatorul economic a îndeplinit lucrări specifice sau similare obiectului de achiziție indicat în anunțul de participare și în documentația de atribuire?	<input type="checkbox"/> Da <input checked="" type="checkbox"/> Nu
4C.11.1	<i>Dacă Da, enumerați-le specificând descrierea lucrărilor, valoarea lor, data de începere, data procesului verbal de recepție la terminarea lucrărilor, beneficiarul și altă informație relevantă.</i>	N/A
	Pentru contractele de achiziție publică de bunuri	
4C.12	În perioada de referință, operatorul economic a efectuat livrări specifice obiectului de achiziție indicat în anunțul de participare și în documentația de atribuire?	<input checked="" type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
4C.12.1	<i>Dacă Da, enumerați-le specificând descrierea livrărilor, valoarea lor, data de începere, data furnizării, beneficiarul și altă informație relevantă.</i>	<i>Otel inoxidabil, mobilier din inox, utilaj pentru bloc alimentar, sanitar, pompe. Valoarea unui contract de la 10 000-500 000 lei, din 2012. Beneficiari sunt instituțiile publice.</i>
	Pentru contractele de achiziție publică de servicii	
4C.13	În perioada de referință, operatorul economic a prestat servicii similare cu obiectul de achiziție	<input type="checkbox"/> Da <input checked="" type="checkbox"/> Nu

	indicat în anunțul de participare și în documentația de atribuire?	
4C.13.1	<i>Dacă Da, enumerați-le specificând descrierea serviciilor, valoarea lor, durata de execuție, data începerii, beneficiarul și altă informație relevantă.</i>	N/A
4C.14	În cazul că răspunsul este Da pentru una din întrebările 4C.11 – 4C.13, puteți furniza dovezi prin care se va demonstra îndeplinirea lucrărilor, livrarea bunurilor, prestarea serviciilor similare conform cerințelor documentației de atribuire?	×Da <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
D. Standarde de asigurare a calității		
4D.1	Operatorul economic este în măsură să furnizeze certificate emise de organisme independente prin care se atestă faptul că operatorul economic respectă standardele de asigurare a calității conform cerințelor stabilite în anunțul de participare și în documentația atribuire?	×Da <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
4D.2	Informațiile privind standardele de asigurare a calității, sunt disponibile gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.	Adresa de internet: N/A
		Autoritatea sau organismul emitent(ă): N/A
		Referința exactă a documentației: N/A
E. Standarde de protecție a mediului		
4E.1	Operatorul economic este în măsură să furnizeze certificate emise de organisme independente prin care se atestă faptul că operatorul economic respectă standardele de protecție a mediului, conform cerințelor stabilite în anunțul de participare și în documentația de atribuire?	×Da <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
4E.2	Informațiile privind standardele de protecția mediului, sunt disponibile gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.	Adresa de internet: N/A
		Autoritatea sau organismul emitent(ă): N/A
		Referința exactă a documentației: N/A

F. Permiteea controalelor		
4F.1	Operatorul economic permite efectuarea verificărilor de către autoritatea/entitatea contractantă referitor la capacitățile economice și financiare, de producție sau tehnice privind executarea viitorului contract de achiziție publică?	×Da <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu

Capitolul V. Indicații generale pentru criteriile de calificare și selecție

Compartimentul se completează de către autoritatea/entitatea contractantă (coloana nr.2) și operatorii economici (coloana nr.3).

Cod poziție	Conținutul cerințelor	Răspuns
1	2	3
A. Îndeplinirea tuturor criteriilor de selecție impuse		
5A.1	<p>Operatorul economic este în măsură să furnizeze în Sistemul informațional automatizat „Registrul de stat al achizițiilor publice” sau prin mijloace electronice, sau dacă e cazul, pe suport de hârtie autorității contractante: formularele, certificatele, avizele și alte documente indicate de către autoritatea/entitatea contractantă în anunțul de participare și în documentația de atribuire?</p> <p>Termen 2 zile de la solicitare.</p> <p><i>Notă. Numărul de zile se indică de către autoritatea contractantă ținând cont de cantitatea și caracterul documentelor solicitate.</i></p>	×Da <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
5A.2	Informațiile care să îi permită autorității/entității contractante să obțină documentele indicate în anunțul de participare și în documentația de atribuire, sunt disponibile gratuit și direct prin accesarea unei baze de date naționale în orice stat? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.	<p>Adresa de internet: N/A</p> <p>Autoritatea sau organismul emitent(ă): N/A</p> <p>Referința exactă a documentației: N/A</p>

Capitolul VI. Preselecția candidaților pentru procedura de atribuire a contractului de achiziție publică

Compartimentul se solicită de către autoritatea contractantă doar în cadrul procedurilor de achiziție publică: licitația restrânsă, negociere, dialog competitiv și parteneriatul pentru inovare.

Cod poziție	Conținutul cerințelor	Răspuns
1	2	3
A. Îndeplinirea tuturor criteriilor de selecție impuse		
6A.1	Operatorul economic/candidatul îndeplinește criteriile de selecție stabilite de către autoritatea contractantă în anunțul de participare și în documentația de atribuire.	×Da <input type="checkbox"/> Nu
6A.2	Operatorul economic/candidatul dispune și este în măsură să furnizeze în Sistemul informațional automatizat „Registrul de stat al achizițiilor publice” sau prin mijloace electronice, sau dacă e cazul, pe suport de hârtie autorității contractante certificate sau alte forme de documente justificative, după cum este cerut în anunțul de participare și în documentația de atribuire.	×Da <input type="checkbox"/> Nu

Capitolul VII. Declarații finale

Operatorul economic declară că informațiile prezentate în capitolele II – V (după caz II-VI) sunt exacte și corect furnizate, cunoscând pe deplin consecințele cazurilor grave de declarații false.

Operatorul economic declară în mod oficial, că poate să furnizeze la solicitarea autorității/entității contractante fără întârziere, certificatele și documentele justificative solicitate, cu excepția cazului în care autoritatea/entitatea contractantă are posibilitatea de a obține documentele justificative în cauză direct prin accesarea unei baze de date relevante, care este disponibilă gratuit, cu condiția că operatorul economic să fi furnizat informațiile necesare (adresa de internet, autoritatea sau organismul emitent(ă), referința exactă a documentației) care să îi permită autorității contractante sau entității contractante să facă acest lucru și se consimte accesul la informațiile menționate, în cazul în care acest lucru este necesar.

Operatorul economic declară în mod oficial că este de acord ca *Consiliul Raional Hâncești*, astfel cum este descrisă în capitolul I secțiunea A să obțină acces la documentele justificative privind informațiile pe care le-a furnizat în acest DUAE în scopul desfășurării procedurii de achiziție ocds-b3wdp1-MD-1617707120055.

(Se va completa și semna de către operatorul economic)

Nume: *Covalenco Dumitru*

Funcția: *Administrator*

Data: *27.04.2021*

Adresa: *mun. Chișinău, sec. Râșcani, str. Rareș Petru, 36, ap.(of.) 48*

Semnătura



Formularul ofertei (F3.1)

[Ofertantul va completa acest formular în conformitate cu instrucțiunile de mai jos. Nu se vor permite modificări în formatul formularului, precum și nu se vor accepta înlocuiri în textul acestuia.]

Data depunerii ofertei: “27” aprilie 2021

Procedura de achiziție Nr.: [ocds-b3wdp1-MD-1617707120055](#)

Anunț de participare Nr.: 21038175

Către: Consiliul Raional Hâncești

[numele deplin al autorității contractante]

Inoxplus SRL declară că:

[denumirea ofertantului]

a) Au fost examinate și nu există rezervări față de documentele de atribuire, inclusiv modificările nr. nu se aplică.

[introduceți numărul și data fiecărei modificări, dacă au avut loc]

b) Inoxplus SRL se angajează să

[denumirea ofertantului]

furnizeze în conformitate cu documentele de atribuire și condițiile stipulate în specificațiile tehnice și preț, următoarele bunuri Echipament și utilaj pentru blocul alimentar al Spitalului Raional Hâncești.

[introduceți o descriere succintă a bunurilor]

c) Suma totală a ofertei fără TVA constituie:

Lot 1 – 268 562,25 lei;

Lot 2 – 453 693,58 lei;

Lot 5 – 19 141,17 lei.

[introduceți prețul pe loturi (unde e cazul) și totalul ofertei în cuvinte și cifre, indicând toate sumele și valutele respective]

d) Suma totală a ofertei cu TVA constituie:

Lot 1 – 322 274,70 lei;

Lot 2 – 544 432,29 lei;

Lot 5 – 22 969,40 lei.

[introduceți prețul pe loturi (unde e cazul) și totalul ofertei în cuvinte și cifre, indicând toate sumele și valutele respective]

e) Prezenta ofertă va rămâne valabilă pentru perioada de timp specificată în **FDA3.8.**, începând cu data-limită pentru depunerea ofertei, în conformitate cu **FDA4.2.**, va rămâne obligatorie și va putea fi acceptată în orice moment până la expirarea acestei perioade;

f) În cazul acceptării prezentei oferte, Inoxplus SRL

[denumirea ofertantului]

se angajează să obțină o Garanție de bună execuție în conformitate cu **FDA6**, pentru executarea corespunzătoare a contractului de achiziție publică.

g) Nu suntem în nici un conflict de interese, în conformitate cu art. 74 din Legea nr. 131 din 03.07.2015 privind achizițiile publice.

h) Compania semnatară, afiliații sau sucursalele sale, inclusiv fiecare partener sau subcontractor ce fac parte din contract, nu au fost declarate neeligibile în baza prevederilor legislației în vigoare sau a regulamentelor cu incidență în domeniul achizițiilor publice.

Semnat:



[semnătura persoanei autorizate pentru semnarea ofertei]

Nume: Dumitru Covalenco

În calitate de: Director General

[funcția oficială a persoanei ce semnează formularul ofertei]

Ofertantul: Inoxplus SRL

Adresa: Mun. Chișinău, str. Petru Rareș, 36, bir.48 2005

Data: “27” aprilie 2021

Nr. de ieșire/data: **507 /26 aprilie 2021**

Consiliul Raional Hîncești

IDNO/cod fiscal: 1010601000070
MD-3401, mun. Hîncești, str. M. Hîncu, 126

Data: 26 aprilie 2021

GARANȚIE BANCARĂ PENTRU OFERTA DEPUȘĂ ÎN VEDERE PARTICIPĂRII LA LICITAȚIE nr. BCR/46-10/9

În baza prezentării la data de 27 aprilie 2021 de către societatea "INOXPLUS" S.R.L., IDNO/cod fiscal 1011600039984, adresa mun. Chișinău, str. Rareș Petru, 36, ap.(of.) 48 (numită în continuare Ordonator) a cererii de participare la licitația publică nr. 21038175 din 27 aprilie 2021 (numit în continuare Concurs), Banca Comercială Română Chișinău S.A. cu adresa juridică: mun. Chișinău, str. A. Pușkin, nr.60/2, codul băncii RNCBMD2X, contul corespondent 35218868, numărul de identificare de stat – codul fiscal 1003600021533 (numită în continuare Garant), prin prezenta Garanție Bancară se obligă să efectueze plăți în sumă totală de până la **8'355.96 (opt mii trei sute cincizeci și cinci, 96) MDL**, în favoarea **Consiliului Raional Hîncești** (numită în continuare Beneficiar), în condițiile în care va surveni unul sau mai multe din următoarele cazuri:

- după expirarea termenului de depunere a cererii de participare la Concurs Ordonatorul retrage sau modifică cererea sa;
- după desfacerea plicurilor cu cererile de participare la Concurs, Ordonatorul refuză participarea la Concurs în perioada valabilității cererii indicată în condițiile Concursului;
- fiind câștigătorul Concursului, Ordonatorul nu semnează contractul în conformitate cu cerințele Concursului;
- fiind câștigătorul Concursului, Ordonatorul nu prezintă asigurarea executării contractului în conformitate cu cerințele Concursului;
- Ordonatorul nu execută una sau mai multe condiții specificate în instrucțiunile participanților la Concurs înainte de semnarea contractului.

Garantul își asumă angajamentul de a plăti suma în limitele sus-indicate la primirea cererii în scris a Beneficiarului, cu condiția menționării în cererea de plată a survenirii unuia sau mai multor cazuri expuse mai sus.

Orice plată efectuată de către Garant în cadrul prezentei Garanții Bancare, va diminua proporțional valoarea angajamentului asumat de către Garant.

Prezenta Garanție Bancară intră în vigoare la data de **27 aprilie 2021** și este valabilă până la data **25 iunie 2021**, inclusiv.

Orice litigiu, apărut pe parcursul realizării prezentei Garanții Bancare, va fi soluționat pe cale amiabilă. În caz contrar, acestea vor fi soluționate în conformitate cu legislația Republicii Moldova.

Director al Sucursalei nr. 3 Russo

Serghei Minciuna

BCR Chișinău S.A. - Confidențial

Executor Mihaela Sterbet
Tel.: 022-85-20-81

BCR Chișinău S.A. este înregistrat în calitate de operator cu date de caracter personal cu identificatorul 0000065, care va proteja datele cu caracter personal, în condițiile legii nr. 133 din 08.07.2011 privind protecția datelor cu caracter personal.

Specificații tehnice (F4.1)

[Acest tabel va fi completat de către ofertant în coloanele 3, 4, 5, 7, iar de către autoritatea contractantă – în coloanele 1, 2, 6, 8]

„Echipament și utilaj pentru blocul alimentar al Spitalului Raional Hâncești”,
Licitatie deschisă 21038175, MTender ID [ocds-b3wdp1-MD-1617707120055](#)

Cod CPV	Denumirea bunurilor	Modelul articolului	Tara de origine	Producătorul	Specificarea tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă	Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant	Standarde de referință
1	2	3	4	5	6	7	8
	Bunuri						
	Lot 1				Echipament inox		
39221000-7	Stelaj din inox cu 4 polițe	IP01	Moldova	Inoxplus	*Poliță dreaptă *Grosimea inoxului 1 mm *Constructiv pliabil *Carcasa din țevă 20*40*1,2 *Rafturi H -35 mm *Produs din inox de tip alimentar *Poliță reglabila după înălțime *Pas de fixare a raftului 150 mm *Numărul de polițe 4	*Poliță dreaptă *Grosimea inoxului 1 mm *Constructiv pliabil *Rafturi H -40 mm *Produs din inox de tip alimentar *Numărul de polițe 4	
39221000-7	Stelaj din inox cu 4 polițe	IP02	Moldova	Inoxplus	*Poliță dreaptă *Grosimea inoxului 1 mm *Constructiv pliabil *Carcasa din țevă 20*40*1,2 *Rafturi H -35 mm *Produs din inox de tip alimentar *Poliță reglabila după înălțime *Pas de fixare a raftului 150 mm *Numărul de polițe 4	*Poliță dreaptă *Grosimea inoxului 1 mm *Constructiv pliabil *Rafturi H -40 mm *Produs din inox de tip alimentar *Numărul de polițe 4	
39221000-7	Masa de inox	IP03	Moldova	Inoxplus	*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar *Carcasa din țevă de inox cu grosimea de 40x40x1,2 mm *Întărire din inox pentru rigiditate *Picioar 25x25 reglabil după înălțime *Finisaj scotch brite	*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar *Întărire din inox pentru rigiditate *Picioar 25x25 reglabil după înălțime *Finisaj scotch brite	
39221000-7	Masa de inox	IP04	Moldova	Inoxplus	*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar *Carcasa din țevă de inox cu grosimea de 40x40x1,2 mm *Întărire din inox pentru rigiditate *Picioar 25x25 reglabil după înălțime *Finisaj scotch brite	*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar *Întărire din inox pentru rigiditate *Picioar 25x25 reglabil după înălțime *Finisaj scotch brite	
39221000-7	Masă de lucru din inox	IP05	Moldova	Inoxplus	*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar *Grosimea inox-ului 1,2 mm *Întărire din inox pentru rigiditate *Picioar 25x25 reglabil după înălțime	*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar *Grosimea inox-ului 1,2 mm *Întărire din inox pentru rigiditate *Picioar 25x25 reglabil după înălțime	

					*Finisaj scotch brite *Certificat de calitate al inoxului	*Finisaj scotch brite *Certificat de calitate al inoxului	
39221000-7	Masă de lucru din inox	IP06	Moldova	Inoxplus	*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar *Grosimea inox-ului 1,2 mm *Întărire din inox pentru rigiditate *Picior 25x25 reglabil după înălțime *Finisaj scotch brite *Certificat de calitate al inoxului	*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar *Grosimea inox-ului 1,2 mm *Întărire din inox pentru rigiditate *Picior 25x25 reglabil după înălțime *Finisaj scotch brite *Certificat de calitate al inoxului	
39221000-7	Masa din inox	IP07	Moldova	Inoxplus	*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar *Carcasa din țevă de inox cu grosimea de 40x40x1,2 mm *Întărire din inox pentru rigiditate *Picior 25x25 reglabil după înălțime *Finisaj scotch brite	*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar *Întărire din inox pentru rigiditate *Picior 25x25 reglabil după înălțime *Finisaj scotch brite	
39221000-7	Masa din inox	IP08	Moldova	Inoxplus	*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar *Carcasa din țevă de inox cu grosimea de 40x40x1,2 mm *Întărire din inox pentru rigiditate *Picior 25x25 reglabil după înălțime *Finisaj scotch brite	*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar *Întărire din inox pentru rigiditate *Picior 25x25 reglabil după înălțime *Finisaj scotch brite	
39221000-7	Suport mobil din inox pentru tăvi	IP09	Moldova	Inoxplus	*Din inox *Pentru 12 tăvi GN 1/1	*Din inox *Pentru 12 tăvi GN 1/1	
39221000-7	Cărucior mobil cu 2 polițe	IP10	Moldova	Inoxplus	*Din inox *Cu mâner	*Din inox *Cu mâner	
39221000-7	Masa din inox	IP11	Moldova	Inoxplus	*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar *Carcasa din țevă de inox cu grosimea de 40x40x1,2 mm *Întărire din inox pentru rigiditate *Picior 25x25 reglabil după înălțime *Finisaj scotch brite	*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar *Întărire din inox pentru rigiditate *Picior 25x25 reglabil după înălțime *Finisaj scotch brite	
39221000-7	Stelaj din inox cu 4 polițe	IP12	Moldova	Inoxplus	*Poliță dreaptă *Grosimea inoxului 1 mm *Constructiv pliabil *Carcasa din țevă 20*40*1,2 *Rafturi H -35 mm *Produs din inox de tip alimentar *Poliță reglabila după înălțime *Pas de fixare a raftului 150 mm *Numărul de polițe 4	*Poliță dreaptă *Grosimea inoxului 1 mm *Constructiv pliabil *Rafturi H -40 mm *Produs din inox de tip alimentar *Numărul de polițe 4	
39221000-7	Masa din inox	IP13	Moldova	Inoxplus	*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar *Carcasa din țevă de inox cu grosimea de 40x40x1,2 mm *Întărire din inox pentru rigiditate	*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar *Întărire din inox pentru rigiditate *Picior 25x25 reglabil după înălțime *Finisaj scotch brite	

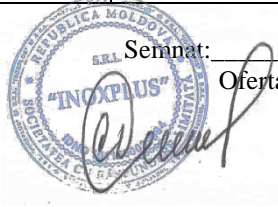
					*Picioar 25x25 reglabil după înălțime *Finisaj scotch brite			
39221000-7	Stelaj din inox cu 4 polițe	IP14	Moldova	Inoxplus	*Poliță dreaptă *Grosimea inoxului 1 mm *Constructiv pliabil *Carcasa din țevă 20*40*1,2 *Rafturi H -35 mm *Produs din inox de tip alimentar *Poliță reglabila după înălțime *Pas de fixare a raftului 150 mm *Numărul de polițe 4	*Poliță dreaptă *Grosimea inoxului 1 mm *Constructiv pliabil *Rafturi H -40 mm *Produs din inox de tip alimentar *Numărul de polițe 4		
39221000-7	Masa din inox	IP15	Moldova	Inoxplus	*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar *Carcasa din țevă de inox cu grosimea de 40x40x1,2 mm *Întărire din inox pentru rigiditate *Picioar 25x25 reglabil după înălțime *Finisaj scotch brite	*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar *Întărire din inox pentru rigiditate *Picioar 25x25 reglabil după înălțime *Finisaj scotch brite		
39221000-7	Masă de lucru din inox cu 1 chiuveta sudata cu dus pentru spălare	IP16	Moldova	Inoxplus	Produs din inox ASI 304 de tip alimentar *Carcasa din țevă de inox cu grosimea de 40x40x1,2 mm *Întărire din inox pentru rigiditate *Picioar 25x25 reglabil după înălțime *Finisaj scotch brite Colturi rotunjite a chiuvetei *Dus de curățare preventivă	Produs din inox ASI 304 de tip alimentar *Întărire din inox pentru rigiditate *Picioar 25x25 reglabil după înălțime *Finisaj scotch brite *Dus de curățare preventivă		
39221000-7	Masa din inox pentru deșeuri alimentare cu container lateral	IP17	Moldova	Inoxplus	*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar *Carcasa din țevă de inox cu grosimea de 40x40x1,2 mm *Întărire din inox pentru rigiditate *Picioar 25x25 reglabil după înălțime *Finisaj scotch brite	*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar *Întărire din inox pentru rigiditate *Picioar 25x25 reglabil după înălțime *Finisaj scotch brite		
	Lot 2				Utilaj			
39221000-7	Mașina pentru tăierea și felierea legumelor	MPIO-1	Belorus	Белгортрмаш	*Productivitatea 350kg/h *Corp din inox *Viteza rotațiilor 255 rot/min *În complet intră 5 discuri: feliere 2mm și 4mm, de tip rozător 3mm, 4mm și cub 10mm *Dotat cu mâner de presare 220/0,37	*Productivitatea 350kg/h *Corp din inox *Viteza rotațiilor 255 rot/min *În complet intră 5 discuri: feliere 2mm și 4mm, de tip rozător 3mm, 4mm și cub 10mm *Dotat cu mâner de presare 380/1,00		
39221000-7	Dulap frigorific cu temperatura medie	CM105-S	Rusia	Polair	*Diapazonul de temperatura, °C +1...+10 *Volum 372 l *Ușa de tip închisă *Tip de răcire dinamic *Corpul din metal zincat vopsit	*Diapazonul de temperatura, °C +0...+6 *Volum 500 l *Ușa de tip închisă *Tip de răcire dinamic *Corpul din metal zincat vopsit		

					*Interior din plastic *Nr de polițe 5	*Interior din plastic *Nr de polițe 4	
39221000-7	Mașina pentru tocarea cârnii	МИМ-300М	Belorus	Белгортмаш	*Productivitatea 150 kg/h *Diametru orificiului pentru carne ø 52 mm *Corpul totalmente din inox *Cuva de încărcare din inox	*Productivitatea 300 kg/h *Diametru orificiului pentru carne ø 82 mm *Corpul totalmente din inox *Cuva de încărcare din inox	
39221000-7	Malaxor pentru amestecarea cârnii	AMK20	UE	Apach	*Corp total din inox ASI 304 *Volum total 28 L *Dimensiunea cuvei 270x300 *Rotire invers si revers 0,37/220	*Corp total din inox ASI 304 *Volum total 30 L *Dimensiunea cuvei 270x300 *Rotire invers si revers 0,37/220	
39221000-7	Malaxor pentru aluat	18KG	Italia	Fama	*Ciclu de malaxare a 15 kg de aluat, 4-6 min *Forma organului de malaxare: Cârlig *Cantitatea de aluat in ciclu: 15 kg *Volumul: 32 Lt. (ø 360x210h mm) *2 viteze *Numărul de rotații viteza 1: 35 rpm *Numărul de rotațiilor viteza 2: 35/70 rpm *Productivitatea 75 kg/h *Organul de malaxare si deja din inox 1,55/400	*Ciclu de malaxare a 18 kg de aluat, 4-6 min *Forma organului de malaxare: Cârlig *Cantitatea de aluat in ciclu: 18 kg *Volumul: 21 Lt. (ø 360x210h mm) *2 viteze *Numărul de rotații viteza 1: 35 rpm *Numărul de rotațiilor viteza 2: 35/70 rpm *Productivitatea 75 kg/h *Organul de malaxare si deja din inox 0,75/380	
39221000-7	Cuptor cu convecție cu sistem control electronic	OL0611E	Italia	Vesta	*Sistem control electronic *Posibilitate de programare (minim 99 programe) *Numărul de nivele: 6 *Distanța între nivele, maxim 75 mm *Tipul tăvilor 600x400 *Iluminare LED *Steclopachet duplex *Suprafața interioara din inox *Regim de temperatură: 30 — 260 ° C *2 ventilatoare cu mișcare reversibilă *Dotat cu 6 tăvi 600x400 *Dotat cu suport din inox pentru cuptor	*Sistem control electronic *Posibilitate de programare (minim 99 programe) *Numărul de nivele: 6 *Distanța între nivele, maxim 80 mm *Tipul tăvilor 600x400 *Iluminare LED *Steclopachet duplex *Suprafața interioara din inox *Regim de temperatură: 50 — 270 ° C *2 ventilatoare cu mișcare reversibilă *Dotat cu 6 tăvi 600x400 *Dotat cu suport din inox pentru cuptor	
39221000-7	Mașina pentru producere tăieței	224847	UE	Hendi	*Productivitatea 5 kg/h *Volumul deja 1,5 kg *Diametrul filierii 50 mm *Puterea nominala 0,3/220 *Cu matrice din bron 3 mm 0,3/220	*Productivitatea 5 kg/h *Volumul deja 1,5 kg *Diametrul filierii 70 mm *Puterea nominala 0,7/220 *Cu matrice din bron 2 mm 0,7/220	
39221000-7	Mașina pentru curățarea rădăcinoaselor	МOK-300У	Belorus	Белгортмаш	*Productivitatea 120kg/h *Corp total din inox *Volumul buncherului: 10 kg *Timer de curățire 0-4 min *Alimentare cu apă prin jet, automată	*Productivitatea 300kg/h *Corp total din inox *Volumul buncherului: 10 kg *Timer de curățire 2 min *Alimentare cu apă prin jet, automată *Pereții laterali cu abraziv	

					*Pereții laterali cu abraziv *Se amplasează pe masa dar are si carcasa in complet 220V/0,75 Kw	*Se amplasează pe podea 380V/0,75 Kw	
39221000-7	Slaiser cu disc D25 pentru salam	FAP 250	Turcia	Celme	*Semiautomat *Diametrul cuțitului 250 mm *Grosimea tăieturii de la 0 la 15 mm *Corp din aluminiu laminat *Cuțit din oțel *Auto ascuțitor fixat *Dimensiunile maxime a produsului 230x180mm *Dimensiunea bazei: 415x263mm 220V/ 0,14 KW	*Semiautomat *Diametrul cuțitului 250 mm *Grosimea tăieturii de la 0 la 15 mm *Corp din aluminiu laminat *Cuțit din oțel *Auto ascuțitor fixat *Dimensiunile maxime a produsului 230x180mm *Dimensiunea bazei: 415x263mm 220V/ 0,18 KW	
39221000-7	Masa frigorifica cu 3 uși si bordura	TM3GN-G	Rusia	Polair	*Corp total din inox ASI304 *Volumul total 450 L *Nr de uși: 3 *Regim de temperatura -2*+10°C *Pentru tăvi GN 1/1 *Răcire de tip dinamica 220 / 0,2	*Corp total din inox ASI304 *Volumul total 450 L *Nr de uși: 3 *Regim de temperatura -2*+10°C *Pentru tăvi GN 1/1 *Răcire de tip dinamica 220 / 0,2	
39221000-7	Gril electric cu suprafața riflata	OGE 8070	Turcia	Ozti	*Corp total din inox *Suprafața riflata *Doua reglatoare independente *Destinat prăjirii cărnii, peste, legume *Colector pentru grăsime 380/7,2	*Corp total din inox *Suprafața riflata *Doua reglatoare independente *Destinat prăjirii cărnii, peste, legume *Colector pentru grăsime 380/9,0	
39221000-7	Cazan pentru fierbere	КПЭМ-60/9-T	Rusia	Abat	*Volum 60 l *Diametru cazanului 652 mm *Regimul de temperatură 100 °C *Numărul tenurilor 6 buc. *Corpul total din inox 380/9,2	*Volum 60 l *Diametru cazanului 425 mm *Regimul de temperatură 100 °C *Numărul tenurilor 3 buc. *Corpul total din inox 380/9,1	
39221000-7	Plita electrica cu 4 ochiuri	ПЭ-8040	Rusia	Rada	*Carcasă *Numărul ochilor: 4 *Suprafața laterală din inox 100mm *Puterea ochilor: 2x2,5 kw, 2x3kw *Dimensiunea ochilor: 285x415 mm *Ochi din fontă *Regim de temperatură: 420 °C 11/400	*Carcasă *Numărul ochilor: 4 *Suprafața laterală din inox 100mm *Puterea ochilor: 2x2,5 kw, 2x3kw *Dimensiunea ochilor: 285x415 mm *Ochi din fontă *Regim de temperatură: 420 °C 11/400	
39221000-7	Cuptor cu abur gastronomic cu 7 nivele cu sistem electronic	0V0711D	Italia	Vesta	*Sistem control electronic *Posibilitate de programare (minim 99 programe) *Numărul de nivele: 7 *Distanța între nivele, maxim 70 mm *Tipul tăvilor GN 1.1 *Iluminare LED	*Sistem control electronic *Posibilitate de programare (minim 99 programe) *Numărul de nivele: 7 *Distanța între nivele, maxim 67 mm *Tipul tăvilor GN 1.1 *Iluminare LED	

					<p>*Steclopachet duplex *Suprafața interioară din inox *Regim de temperatură: 30 — 260 ° C *2 ventilatoare cu mișcare reversibilă *Dotat cu 7 tăvi GN 1/1 *Dotat cu suport din inox pentru cuptor *Dedurizator 12 L 380V/11.7kw</p>	<p>*Steclopachet duplex *Suprafața interioară din inox *Regim de temperatură: 30 — 250 ° C *2 ventilatoare cu mișcare reversibilă *Dotat cu 7 tăvi GN 1/1 *Dotat cu suport din inox pentru cuptor *Dedurizator 12 L 380V/12.2kw</p>		
39221000-7	Dulap de coacere cu 3 secții a câte 3 nivele	ИЖЭ-3-K-2/1	Rusia	Abat	<p>*Cuptor electric cu vatră, 3 secții. *Fiecare secție trebuie să includă 3 nivele cu tăvi. *Puterea electrică: 3x4 kw, temperatura maximă 300 C, timpul de încălzire a cuptorului - până la 30 min. *Dimensiunile cuptorului:850*980*1625H mm *Trifazat, 50 hz. *Reglare: Temperatura, încălzire de sus și de jos 380/12</p>	<p>*Cuptor electric cu vatră, 3 secții. *Fiecare secție trebuie să includă 3 nivele cu tăvi. *Puterea electrică: 3x4 kw, temperatura maximă 300 C, timpul de încălzire a cuptorului - până la 30 min. *Dimensiunile cuptorului:840x930x1500 mm *Trifazat, 50 hz. *Reglare: Temperatura, încălzire de sus și de jos 380/17.9</p>		
39221000-7	Dulap frigorific cu temperatura medie	CB105-S	Rusia	Polair	<p>*Diapazonul de temperatura, °C -18 *Volum 500 l *Tip de răcire dinamic *Corpul din metal zincat vopsit *Amplasarea agregatului în partea de sus *Dimensiunile poliței, mm 530x650 *Nr de polițe 4 *Iluminare interioară *Suprafața interioară din aluminiu *220 V/ 0,5 KW</p>	<p>*Diapazonul de temperatura, °C -18 *Volum 500 l *Tip de răcire dinamic *Corpul din metal zincat vopsit *Amplasarea agregatului în partea de sus *Dimensiunile poliței, mm 530x650 *Nr de polițe 4 *Iluminare interioară *Suprafața interioară din aluminiu *220 V/ 0,5 KW</p>		
39221000-7	Mixer de mîina	FM450VV	Italia	Fama	<p>- Este dotat cu zăbător și cuțit - Viteza zăbătorului 250- 1500 r/m: - Viteza cuțitului 250-1100r/m; - Pentru 30 - 40 litre de produs; - Blocul motorului din inox. 220/ 0,4 Kw.</p>	<p>- Este dotat cu zăbător și cuțit - Viteza zăbătorului 2500- 15000 r/m: - Viteza cuțitului 2500-11000r/m; - Pentru 30 - 40 litre de produs; - Blocul motorului din inox. 220/ 0,4 Kw.</p>		
	Lot 5	Vesela						
39221110-1	Cratițe din inox 52l cu capac	51019000045	Turcia	Kayalar	V-52 litri	V-57 litri		
39221110-1	Cratițe din inox 43l cu capac	51019000042	Turcia	Kayalar	V-43 litri	V-43 litri		
39221110-1	Cratițe din inox 20l cu capac	51019000021	Turcia	Kayalar	AISI 304 Compatibila cu mașina de spălat vase	AISI 304 Compatibila cu mașina de spălat vase		
39221110-1	Cratițe din inox 10l cu capac	51016000012	Turcia	Kayalar	AISI 304 Compatibila cu mașina de spălat vase	AISI 304 Compatibila cu mașina de spălat vase		

39221110-1	Cratițe din inox 6.6l cu capac	510160000 10	Turcia	Kayalar	AISI 304 Compatibila cu mașina de spălat vase	AISI 304 Compatibila cu mașina de spălat vase	
39221110-1	Cratiță cu găuri din inox alimentară de tip profesional, diametrul 230mm	11921	UE	EH	AISI 304 Compatibila cu mașina de spălat vase lungimea minerului 27cm	AISI 304 Compatibila cu mașina de spălat vase lungimea minerului 22cm	



Semnat: _____ Numele, Prenumele: Dumitru Covalenco În calitate de: Director General

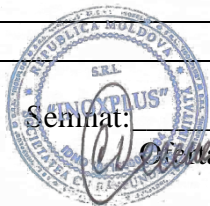
Ofertantul: Inoxplus SRL Adresa: Mun. Chișinău, str. Petru Rareș, 36, bir.48 2005

Specificații de preț (F4.2)

[Acest tabel va fi completat de către ofertant în coloanele 5,6,7,8, iar de către autoritatea contractantă – în coloanele 1,2,3,4,9,10]

Numărul procedurii de achiziție: Licitație deschisă 21038175, MTender ID ocds-b3wdp1-MD-1617707120055									
Denumirea procedurii de achiziție: „Echipament și utilaj pentru blocul alimentară al Spitalului Raional Hâncești”									
Cod CPV	Denumirea bunurilor	Unitatea de măsură	Cantitatea	Preț unitar (fără TVA)	Preț unitar (cu TVA)	Suma fără TVA	Suma cu TVA	Termenul de livrare	Clasificație bugetară (IBAN)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Lot 1	Echipament inox							
39221000-7	Stelaj din inox cu 4 polițe	buc	23	5 779,95	6 935,94	132 938,85	159 526,62	45 zile din data înregistrării contractului la Trezoreria de stat	MD12TRPD AE30000001 084300
39221000-7	Stelaj din inox cu 4 polițe	buc	7	3 767,78	4 521,33	26 374,43	31 649,31		
39221000-7	Masa de inox	buc	5	2 046,00	2 455,20	10 230,00	12 276,00		
39221000-7	Masa de inox	buc	4	1 948,65	2 338,38	7 794,60	9 353,52		
39221000-7	Masă de lucru din inox	buc	2	2 158,20	2 589,84	4 316,40	5 179,68		
39221000-7	Masă de lucru din inox	buc	1	1 830,68	2 196,81	1 830,68	2 196,81		
39221000-7	Masa din inox	buc	2	1 773,75	2 128,50	3 547,50	4 257,00		
39221000-7	Masa din inox	buc	1	1 559,25	1 871,10	1 559,25	1 871,10		
39221000-7	Suport mobil din inox pentru tăvi	buc	1	3 663,00	4 395,60	3 663,00	4 395,60		
39221000-7	Cărucior mobil cu 2 polițe	buc	2	3 087,98	3 705,57	6 175,95	7 411,14		
39221000-7	Masa din inox	buc	1	2 310,00	2 772,00	2 310,00	2 772,00		
39221000-7	Stelaj din inox cu 4 polițe	buc	1	4 776,75	5 732,10	4 776,75	5 732,10		
39221000-7	Masa din inox	buc	9	2 216,78	2 660,13	19 950,98	23 941,17		
39221000-7	Stelaj din inox cu 4 polițe	buc	3	5 729,63	6 875,55	17 188,88	20 626,65		
39221000-7	Masa din inox	buc	2	1 897,50	2 277,00	3 795,00	4 554,00		
39221000-7	Masă de lucru din inox cu 1 chiuveta sudata cu dus pentru spălare	buc	5	3 811,50	4 573,80	19 057,50	22 869,00		
39221000-7	Masa din inox pentru deșeuri alimentare cu container lateral	buc	1	3 052,50	3 663,00	3 052,50	3 663,00		
Total Lot 1						268 562,25	322 274,70		
	Lot 2	Utilaj							
39221000-7	Mașina pentru tăierea și felierea legumelor	buc	1	12 883,50	15 460,20	12 883,50	15 460,20	45 zile din data înregistrării contractului la Trezoreria de stat	MD12TRPD AE30000001 084300
39221000-7	Dulap frigorific cu temperatura medie	buc	1	9 338,40	11 206,08	9 338,40	11 206,08		
39221000-7	Mașina pentru tocarea cărnii	buc	1	10 120,84	12 145,01	10 120,84	12 145,01		
39221000-7	Malaxor pentru amestecarea cărnii	buc	1	34 053,64	40 864,37	34 053,64	40 864,37		
39221000-7	Malaxor pentru aluat	buc	1	32 983,77	39 580,52	32 983,77	39 580,52		

39221000-7	Cuptor cu convecție cu sistem control electronic	buc	1	48 808,24	58 569,89	48 808,24	58 569,89		
39221000-7	Mașina pentru producere tăieței	buc	1	3 647,79	4 377,35	3 647,79	4 377,35		
39221000-7	Mașina pentru curățarea rădăcinoaselor	buc	1	12 185,78	14 622,93	12 185,78	14 622,93		
39221000-7	Slaiser cu disc D25 pentru salam	buc	1	6 056,44	7 267,73	6 056,44	7 267,73		
39221000-7	Masa frigorifica cu 3 uși si bordura	buc	2	17 117,87	20 541,44	34 235,74	41 082,89		
39221000-7	Gril electric cu suprafața riflata	buc	1	25 479,53	30 575,43	25 479,53	30 575,43		
39221000-7	Cazan pentru fierbere	buc	2	33 871,53	40 645,84	67 743,06	81 291,67		
39221000-7	Plita electrica cu 4 ochiuri	buc	3	8 273,36	9 928,04	24 820,09	29 784,11		
39221000-7	Cuptor cu abur gastronomic cu 7 nivele cu sistem electronic	buc	1	72 559,05	87 070,86	72 559,05	87 070,86		
39221000-7	Dulap de coacere cu 3 secții a cite 3nivele	buc	1	37 783,01	45 339,62	37 783,01	45 339,62		
39221000-7	Dulap frigorific cu temperatura medie	buc	1	11 622,71	13 947,26	11 622,71	13 947,26		
39221000-7	Mixer de mîna	buc	1	9 372,00	11 246,40	9 372,00	11 246,40		
					Total Lot 2	453 693,58	544 432,29		
Lot 5		Vesela							
39221110-1	Cratițe din inox 52l cu capac	buc	4	2 383,75	2 860,50	9 535,00	11 442,00	45 zile din data înregistrării contractului la Trezoreria de stat	MD12TRPD AE30000001 084300
39221110-1	Cratițe din inox 43l cu capac	buc	3	1 698,00	2 037,60	5 094,00	6 112,80		
39221110-1	Cratițe din inox 20l cu capac	buc	2	995,38	1 194,45	1 990,75	2 388,90		
39221110-1	Cratițe din inox 10l cu capac	buc	2	633,50	760,20	1 267,00	1 520,40		
39221110-1	Cratițe din inox 6.6l cu capac	buc	2	536,38	643,65	1 072,75	1 287,30		
39221110-1	Cratiță cu găuri din inox alimentar de tip profesional, diametrul 230mm	buc	1	181,67	218,00	181,67	218,00		
					Total Lot 5	19 141,17	22 969,40		
					Total oferta	741 396,99	889 676,39		



Semnat: _____ Numele, Prenumele: Dumitru Covalenco În calitate de: Director General
 Ofertantul: Inoxplus SRL Adresa: Mun. Chișinău, str. Petru Rares, 36, bir.48 2005

Содержание

1. Инструкция на БЕЛТОРГМАШ МПО-1-00	3
1 Санитарно(гигиенические требования	3
2 1 ОПИСАНИЕ И РАБОТА МАШИНЫ	4
2.1 СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЁМКЕ	11
2.2 СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ	11
2.3 СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УПАКОВЫВАНИИ	12
2.3.1 Упакована РПУП «Торгмаш» согласно требованиям, предусмотренным в действующей технической документации	12
2.4 2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ	13
2.4.1 7 ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	14
2.5 8 ПЕРЕЧЕНЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ГАРАНТИЙНОГО РЕМОНТА	14
2.6 3 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	15
2.6.1 4 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ	18
2.6.1.1 5 УТИЛИЗАЦИЯ	18
2. 1560191987_sasq5txs_manualbase_ru	19
3. Инструкция на БЕЛТОРГМАШ МИМ-300М	35
4. FARSHEMASHALKA-APACH-AMK10_20	51
5. IMPASTATRICI-neutro-IT-ed.2015-OK	77
6. TS Vesta Professional Catering 0L0611E	109
1 0L0611E: 6 levels GN 1/1 digital COMBI oven	109
2 Forno digitale COMBI 6 livelli GN 1/1	109
3 Four numérique MIXTE 6 niveaux GN 1/1	109
4 Cooking modes	109
5 Convection 50°C – 270°C / Mixed 50°C – 270° C / Steaming with direct injection 100°C – 120°C / Steaming with steam generator (optional) 50°C - 120°C	109
6 Modalità di cottura	109
7 Convezione 50°C – 270°C / Misto combinato 50°C – 270° C / Vapore diretto 100°C – 120°C / Vapore con generatore di vapore (en option) 50°C – 120°C	109
8 Système de cuisson	109
9 Convection 50°C – 270°C / Mixte convection 50°C – 270° C / Vapeur directe 100°C – 120°C / Vapeur avec générateur de vapeur (en option) 50°C – 120°C	109
10 Technical features-Caratteristiche tecniche-Characteristiques techniques	109
11 Views and dimensions-Viste e dimensioni-Vues et dimensions	110
12 Optional	110
13 1004001 Core probe-Sonda al cuore-Sonde sonde à coeur	110
14 2S0664M0051 Hinged double glazed door-Porta apribile-Porte avec vitre intérieure sur charnières	110
15 1003001 Shower kit-Kit doccia lavaforno-Kit douche lave four	110
7. Manual_224847_Pasta_maker_electric	111
8. 1560279761_do2o1swu_manualbase_ru	159
9. 3aebf21cf984780ff5d47d2e4667a304	171
10. tm3gn-g	211
11. Passport_КРЕМ_60...250T_15.12.2020_0	213
1 1 НАЗНАЧЕНИЕ	215

2	2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	216
3	3 КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ	217
3.1	Таблица 2	217
4	4 УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ	217
5	5 МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	222
6	6 ПОРЯДОК УСТАНОВКИ	223
7	7 ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ	224
8	8 ПОРЯДОК РАБОТЫ	224
9	9 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	226
10	10 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ	229
11	11 Учет технического обслуживания	230
12	12 СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ	231
13	13 СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УПАКОВКЕ	231
14	15 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ	232
15	16 СВЕДЕНИЯ О РЕКЛАМАЦИЯХ	233
16	17 Хранение, транспортирование и складирование	233
17	18 Сведения по утилизации	234
12.	Плиты электрические типа ПЭ-804 О, ПЭ-806 О	243
13.	Pasport_i_RE_ShZhE_6	262
14.	93065	275
1	MIXER 450VV (VELOCITÀ VARIABILE)	1
1.1	• Macchinario per uso professionale • Corpo motore in acciaio inox • Motore ventilato di produzione nazionale • Termica di protezione al motore • Impugnatura ergonomica per un maggiore comfort d'utilizzo • Display a cristalli liquidi • Regolatore a 9 velocità • Sistema elettronico di stabilizzazione di velocità e potenza SRS (self-regulating-speed) • Giunti di connessione in polimero ad alta resistenza • Mescolatore in acciaio inox disponibile in 4 lunghezze: 300-400-500-600 mm • Innesto mescolatore a vite • Apparecchio certificato da ente di controllo • Norme CE • Fabbricato in Italia	1
1.2	SPECIFICHE TECNICHE	1

Санитарно—гигиенические требования

Машину следует содержать в чистом состоянии.

Ежедневно после окончания работы необходимо производить санитарную обработку машины.

Порядок санитарной обработки: снять с машины приспособление и рабочий орган; очистить их от продуктов, промыть горячей водой до полного удаления остатков продукта и просушить.

ПРОМЫВКА СТРУЙНЫМ ОБМЫВОМ КОРПУСА МАШИНЫ ЗАПРЕЩАЕТСЯ.

Комбинированные ножи очистить при помощи прилагаемой к машине прочистки.

Очистить рабочую камеру машины от продуктов, промыть теплой водой, вытереть чистой ветошью; протереть поверхности машины мягкой влажной, а затем сухой ветошью; уложить рабочие органы и принадлежности на свои места на полку.

Бережно обращайтесь с рабочими органами, не бросайте их, не стучите по ним металлическими предметами.

Это вызывает появление забоин и преждевременно выводит их из строя.

Инструкция по технике безопасности при эксплуатации машин для переработки овощей типа МПО—1 (Д2)

1. Все лица, допущенные к работе на машине, должны изучить настоящее руководство и пройти инструктаж по ее обслуживанию и технике безопасности.

2. Конструкцией предусмотрена блокировка включения электродвигателя, для чего на корпус установлен блокировочный выключатель.

БЕЗ УСТАНОВКИ НА ПРИВОДНУЮ ЧАСТЬ РУЧНОГО ПРИСПОСОБЛЕНИЯ ВКЛЮЧАТЬ МАШИНУ С УСТАНОВЛЕННЫМ НА НЕЙ ОТКРЫТЫМ РАБОЧИМ ОРГАНОМ ЗАПРЕЩАЕТСЯ.

3. При работе на машине необходимо соблюдать следующие правила безопасности:

- не устанавливать и не снимать приспособления и рабочие органы до полной остановки машины;
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ НАПРАВЛЯТЬ И ПРОТАЛКИВАТЬ ЗАСТРЯВШИЙ ПРОДУКТ РУКАМИ И ВВОДИТЬ РУКИ В ЗАГРУЗОЧНЫЕ ОТВЕРСТИЯ ПРИСПОСОБЛЕНИЙ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ МАШИНЫ;**
- в случае заклинивания продукта необходимо остановить машину и удалить заклинивший продукт;
- соблюдать осторожность при обращении с рабочими органами во избежание пореза рук.

Настоящее руководство по эксплуатации (РЭ) распространяется на машины для переработки овощей типа МПО-1, в дальнейшем по тексту машина.

Руководство по эксплуатации предназначено для изучения обслуживающим персоналом и работниками ремонтных предприятий конструкции машины, правил эксплуатации, технического обслуживания, условий монтажа, регулирования, обкатки и состоит из следующих частей:

- описание и работа машины;
- использование по назначению;
- техническое обслуживание;
- транспортирование и хранение;
- утилизация;
- инструкция по монтажу, пуску, регулированию и обкатке машины (ИМ);
- гарантийные обязательства;
- приложения.

Машину обслуживает оператор, прошедший соответствующий инструктаж, обученный техническому минимуму и ознакомленный с настоящим РЭ.

Несоблюдение правил, изложенных в настоящем РЭ, приводит к нарушению работы машины, преждевременному износу и отказам в работе.

1 ОПИСАНИЕ И РАБОТА МАШИНЫ

1.1 Назначение машины

1.1.1 Машина предназначена для протирки вареных продуктов (картофеля, свеклы, моркови, жидких каш, гороха, фасоли, яблок, творога и т.д.), нарезки сырых и вареных продуктов (картофеля, свеклы, моркови, лука, репы, брюквы, огурцов, томатов и т.д.) на части различной геометрической формы, тонкого измельчения картофеля, моркови, а также шинковки капусты.

Машина предназначена для эксплуатации на предприятиях общественного питания и малых предприятиях по переработке овощей.

Машина изготавливается для работы при температуре от плюс 1⁰С до плюс 40⁰С в климатическом исполнении У, категории размещения 3 по ГОСТ 15150.

1.1.2 Машина изготавливается в четырех исполнениях. Обозначение машины при заказе:

Машина для переработки овощей МПО-1 ТУ ВУ 200166490.008-2006 (для нарезки сырых и вареных, протирки вареных продуктов).

Машина для переработки овощей МПО-1-01 ТУ ВУ 200166490.008-2006 (для протирки вареных продуктов).

Машина для переработки овощей МПО-1-02 ТУ ВУ 200166490.008-2006 (для нарезки сырых и вареных продуктов).

Машина для переработки овощей МПО-1-03 ТУ ВУ 200166490.008-2006 (для нарезки сырых и вареных продуктов с приводом от питающей сети 220В).

1.2 Технические характеристики

Основные параметры машины должны соответствовать указанным в таблице

1.

Таблица 1

Наименование параметра	Исполнения			
	МПО—1	МПО—1—01	МПО—1—02	МПО—1—03
Производительность, кг/ч, не менее — при нарезке сырого картофеля брусочками сечением 10х10 мм — при протирке картофеля на диске протирочном с отверстиями Ø4 мм	350 600	— 600	350 —	350 —
Количество видов нарезки при полном комплекте рабочих органов	8	—	8	8
Количество видов протирки	2	2	—	—
Питающая электросеть: род тока номинальное напряжение, В частота тока, Гц	трёхфазный переменный 380 50			однофазный переменный 220 50
Габаритные размеры, мм, не более длина ширина высота	480 300 720	480 300 700	480 280 720	480 280 720
Масса, кг, не более	30	28,9	29,3	29,3
Номинальная потребляемая мощность, кВт, не более	1,0	1,0	1,0	0,6

Приложение К

(справочное)

ПАМЯТКА ПО ОБРАЩЕНИЮ с машинами для переработки овощей типа МПО-1 (Д1)

Машину обслуживает один человек.

Работа на машине состоит из следующих операций: установка сменного рабочего органа и ручного приспособления; подготовка продуктов, санитарная обработка после окончания работы.

Порядок подготовки продуктов.

Овощи и картофель вымыть, очистить от кожуры и удалить глазки.

Кочан капусты очистить от грязных листьев, вырезать кочерыгу, а затем порезать на части.

Картофель должен подаваться на протирку очищенным от кожуры, без глазков, сваренным, без отвара, согласно рецептуре предприятий питания.

Температура протираемого картофеля должна быть от плюс 85 до плюс 90 °С.

Крупы и бобовые подаются на протирку свареными в виде жидких каш.

Творог протирается без предварительной обработки.

Яблоки подаются на протирку вымытыми, очищенными от сердцевин, печеными или вареными.

Порядок работы.

Подготовить машину:

- установить на приводной вал машины сбрасыватель;
 - установить на приводной вал втулку с гайкой регулировочной и контргайку;
 - установить один из дисков для протирки и ротор лопастной или один из сменных рабочих органов для нарезки;
 - установить загрузочное приспособление.
- После сборки машины необходимо:
- подставить под выходной канал машины приемную тару;
 - включить автоматический выключатель и нажать на кнопку «Пуск»;
 - протолкнуть перерабатываемый продукт плавным нажатием на ручку толкателя.

После переработки всех продуктов необходимо:

- нажать кнопку «Стоп» и обесточить машину автоматическим выключателем;
- снять загрузочное приспособление ;
- снять рабочие органы;
- снять втулку с гайкой регулировочной и контргайкой;
- снять сбрасыватель;
- произвести санитарную обработку машины, загрузочного приспособления и рабочих органов.

Для обеспечения более качественной нарезки продуктов, а также для предотвращения разбрасывания продукта и уменьшения крошки при нарезке рекомендуется загрузку продукта в серповидное отверстие ручного приспособления производить при остановленной машине.

АНКЕТА

Уважаемый потребитель, предлагаем Вам оценить качество нашей продукции.

Просим дать ту оценку, которая в наибольшей степени отвечает Вашим представлениям о качестве данной продукции. Если Вы полностью удовлетворены качеством продукции, то поставьте цифру 5, если Вы полностью не удовлетворены — цифру 1. Остальные значения (2, 3, 4) отражают степень Вашего приближения к той или иной оценке.

Ваши контактные данные _____
наименование организации, контактное лицо, реквизиты

№	Критерии оценки	Оценка по пятибалльной системе
1	Качество поставленной продукции	
2	Удобство эксплуатации оборудования	
3	Уровень цены	
4	Дизайн продукции	
5	Уровень гарантийного обслуживания	
6	Соблюдение законодательных и нормативных требований, предъявляемых к продукции	
7	Доступность, полнота и достоверность информации о продукции	
8	Оперативность и результативность реагирования на Ваши запросы	
9	Доступность продукции в Вашем регионе	

Ваши предложения по улучшению качества работы и продукции:

Мы благодарим Вас за участие в анкетировании и просим передать заполненную Вами анкету в РПУП «Торгмаш» по факсу (0163) 42-19-22, либо по электронной почте: marketing@beltorgmash.com или переслать по адресу: ул. Чернышевского, 61, 225409, г. Барановичи, Брестская область, Республика Беларусь.

Производительность машины в зависимости от вида и размера нарезки дана в таблице 2.

Таблица 2

Виды переработки, виды и размеры нарезки	Производительность, кг/ч, не менее
Нарезка:	
картофеля кружочками (ломтиками) толщиной 2 мм	100
соломкой сечением 4х3 мм	110
брусочки 5х10 мм	200
свеклы кружочками (ломтиками) толщиной 2 мм	100
соломкой сечением 4х3 мм	110
моркови кружочками (ломтиками) толщиной 2 мм	100
соломкой сечением 1,3х3,5 мм	100
соломкой сечением 4х3 мм	110
репы, брюквы кружочками (ломтиками) толщиной 2 мм	100
соломкой сечением 4х3 мм	110
огурцов свежих и соленых соломкой 4х3 мм	110
лука репчатого кольцами (полукольцами) толщиной 2 мм	100
томатов толщиной 2 мм	30
томатов толщиной 5 мм	60
Тонкое измельчение:	
картофеля	120
моркови	60
Шинковка:	
капусты толщиной 2 мм	220
Протирка на диске протирочном с отв. Ø 4 мм	
гороха, фасоли	300
моркови, свеклы	100
жидких крупяных каш	300
творога	300
яблок печеных	400
тыквы	400
Протирка на диске протирочном с отв. Ø 1,5 мм	
жидких крупяных каш	150

1.3 Состав машины

Состав и комплектность машины приведены в таблице 3.

Таблица 3

Состав изделия	Количество, шт.				Примечание
	МПО-1	МПО-1-01	МПО-1-02	МПО-1-03	
Привод МПР—300.00.00.00	1	1	1		380В
Привод МПР—300.00.00.00—01				1	220В
Приспособление для протирки МПО—1.03.00.00 с ротором МПР—350М.08.00.00 и диском протирочным Ø4 мм МПР—350М.00.00.04 и приспособлением МПР—350М.02.00.00	1	1			
Приспособление для резки МПО—1.04.00.00 с ножом комбинированным 5x10 мм МПР—350М.14.00.00 и приспособлением МПР—350М.03.00.00	1		1	1	
Ящик для ЗИП	1		1	1	
Комплект сменных рабочих органов:					
нож дисковый 2 мм МПР—350М.10.00.00	1		1	1	
диск терочный МПР—350М.11.00.00	1		1	1	
диск тонкого измельчения МПР—350М.12.00.00	1		1	1	
диск шинковочный 4x3 мм МПР—350М.13.00.00	1		1	1	
Нож комбинированный 10x10 мм МПР—350М.09.00.00	1		1	1	По заявке заказчика
диск для мягких продуктов 2 мм МПР-350М.16.00.00	1		1	1	
диск для мягких продуктов 5 мм МПР-350М.17.00.00	1		1	1	
диск протирочный Ø1,5 мм МПР-350М.00.00.05	1	1			
Комплект принадлежностей:					
прочистка МПР-350М.00.00.10	1		1	1	
лопатка МЭБ-1.00.50	1	1			
толкатель МПР-350М.03.00.04	1		1	1	
толкатель МПР-350М.03.00.04-01	1		1	1	
Комплект монтажных частей:					
выключатель АЕ2026-10Н-20УЗ 380 В; 50 Гц 2,5А 5,0А	1	1	1	1	Комплектуется заказчиком
амортизатор МИМ-300.24.001	4	4	4	4	
шайба С8.01.08 кп 019 ГОСТ 11371-78	4	4	4	4	
винт М8-6gx40.58.019 ГОСТ 17473-80	2	2	2	2	
Документация:					
руководство по эксплуатации МПО-1 РЭ	1	1	1	1	
памятка по обращению с машинами типа МПО-1(Д1)	1	1	1	1	
инструкция по технике безопасности МПО-1(Д2)	1	1	1	1	

Приложение И

(обязательное)

**АКТ
пуска машины в эксплуатацию**

Настоящий составлен _____ г.

Владельцем _____
(должность, ф.и.о. владельца)

(наименование машины, обозначение)

Изготовленного _____

(наименование предприятия-изготовителя)

Номер машины _____

в том, что _____

(наименование машины, обозначение)

Дата выпуска _____ г.

Пущено в эксплуатацию _____ г.

В _____

(наименование,

почтовый адрес эксплуатирующего предприятия)

механиком _____

(Ф.И.О. механика, наименование монтажной организации)

и передано на обслуживание механику _____

(Ф.И.О. механика,

почтовый адрес организации осуществляющей ТО и ремонт)

Фактическая периодичность ТО машины _____

Суточное время работы предприятия с _____ до _____ часов

Среднесуточная работа машины _____ часов

Количество выходных дней в работе предприятия _____

Условия эксплуатации: _____

Владелец _____

(подпись)

Представитель спецкомбината _____

(подпись)

Механик по монтажу _____

(подпись)

Принял на обслуживание механик _____

(подпись)

Условия эксплуатации в момент отказа:
(нужное подчеркнуть)

1. Нормальные
2. Не соответствующие нормам

Условия выявления:
(нужное подчеркнуть)

1. При монтаже
2. При включении
3. При эксплуатации
4. При ТО и Р
5. При хранении
6. При транспортировке

Последствия отказа (нужное подчеркнуть):

1. Полная потеря работоспособности
2. Частичная

Адресные данные об отказавшей сборочной единице или детали:

Наименование, обозначение _____

Предприятие-изготовитель _____

Номер машины _____

Дата выпуска _____

Для устранения причин отказа необходимо:

Способ устранения:
(нужное подчеркнуть)

1. Замена детали
2. Ремонт детали
3. Регулировка изделия
4. Замена изделия
5. Укомплектование ЗИП

Владелец _____

подпись

М.П. Представитель
или незаинтересованная сторона _____

подпись

Представитель СПК _____

подпись

1.4 Устройство и работа

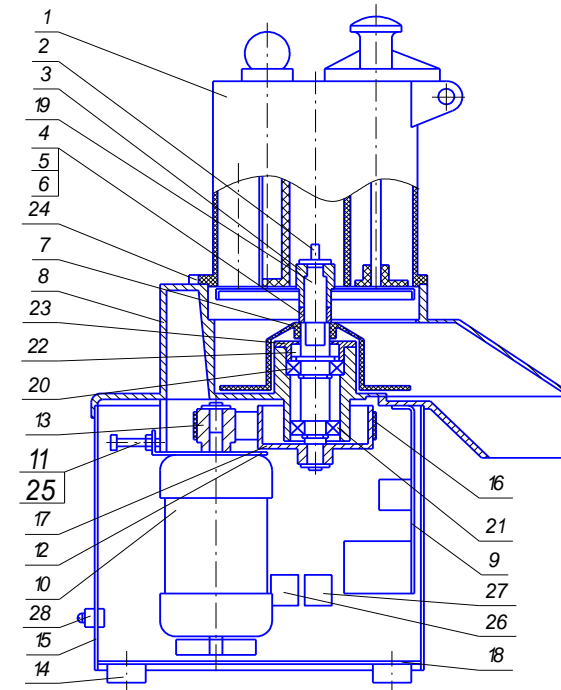
1.4.1 Устройство машины

1.4.1.1 Машина, в соответствии с рисунком 1, состоит из привода, включающего в себя электродвигатель 10 с ременной передачей, состоящей из поликлинового ремня 16 и шкивов 13, 17, вал 19, который устанавливается в корпусе 8 на подшипниках 20, 21, закрытых крышками 23 с манжетами 22, и кожух 15 с кнопками управления 26, 27.

На вал 19 устанавливаются сменные рабочие органы из комплекта и закрепляются винтом 2, имеющим левую резьбу. На привод устанавливается приспособление для нарезки в соответствии с рисунком 2 или приспособление для протирки в соответствии с рисунком 3, и закрепляется в пазах корпуса 8 поворотом по часовой стрелке до упора 24.

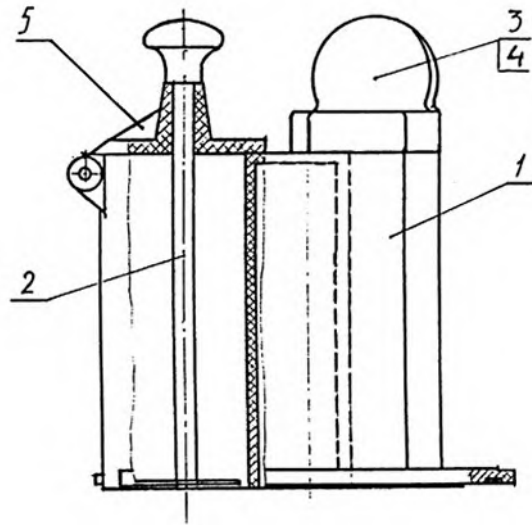
1.4.1.2 Управление машины осуществляется кнопками 26, 27 на кожухе 15 в соответствии с рисунком 1.

1.4.1.3 Сброс переработанного продукта осуществляется сбрасывателем 7, установленным на вал машины. Регулировка зазора между рабочим органом и приспособлением обеспечивается втулкой 4 и гайкой 5, которая стопорится контргайкой 6 в соответствии с рисунком 1.



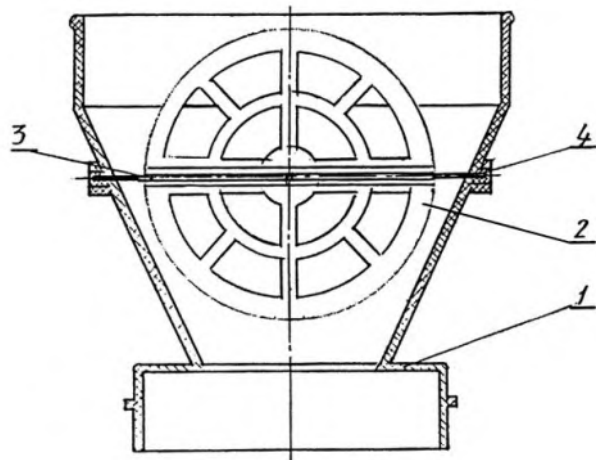
1 – приспособление для нарезки; 2 – винт специальный; 3 – сменные рабочие органы; 4 – втулка; 5 – гайка регулировочная; 6 – контргайка; 7 – сбрасыватель; 8 – корпус с рабочей камерой; 9 – кронштейн; 10 – электродвигатель; 11 – болт натяжения; 12 – плита; 13, 17 – шкивы; 14 – опора; 15 – кожух; 16 – ремень поликлиновой; 18 – щиток; 24 – упор; 19 – вал; 20 – подшипник 180206; 21 – подшипник 180205; 22 – манжета; 23 – крышка; 25 – гайка; 26 – кнопка «Пуск»; 27 – кнопка «Стоп»; 28 – заземление.

Рисунок 1 – Машины для переработки овощей типа МПО-1



1 - корпус; 2 - толкатель серповидный; 3,4 - толкатели цилиндрические; 5 - кронштейн

Рисунок 2 — Приспособление для нарезки



1 - корпус; 2 - предохранитель; 3 - ось; 4 - втулка

Рисунок 3 - Приспособление для протирки

1.4.2 Работа машины

1.4.2.1 Работа машины по нарезке сырых и вареных продуктов осуществляется установкой на рабочий вал одного из сменных рабочих органов в соответствии с рисунком 4-9, и приспособления для нарезки в соответствии с рисунком 2, на рабочую камеру. Перерабатываемый продукт подается в одно из окон приспособления и проталкивается толкателем в зону резания.

Приложение 3

(обязательное)

АКТ-РЕКЛАМАЦИЯ

Настоящий составлен _____ г.

Владельцем _____
(должность, ф.и.о. владельца)

_____ (наименование машины, обозначение)
представителем предприятия-изготовителя или незаинтересованной стороны

Представителем СПК _____

Наименование машины, обозначение _____

Предприятие-изготовитель _____

Номер машины _____

Дата выпуска _____

Дата пуска в эксплуатацию _____

Эксплуатирующее предприятие _____

и его почтовый адрес _____

Комплектность машины (да, нет) _____

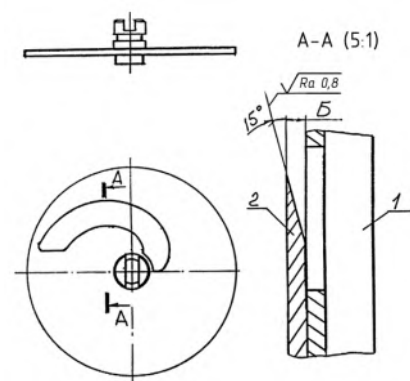
что отсутствует _____

Данные об отказе машины

Дата отказа _____

Внешнее проявление отказа _____

Предполагаемые причины отказа _____



1 - Корпус; 2 - Нож; Б - 2 или 5 мм
Рисунок 4 — Диск для мягких про-
дуктов

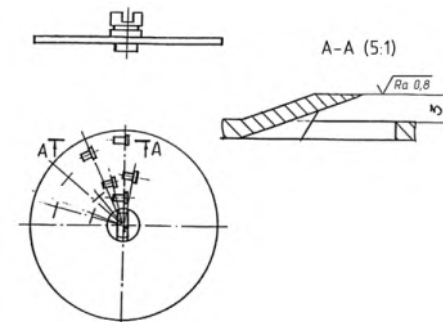


Рисунок 5 — Диск шинковочный

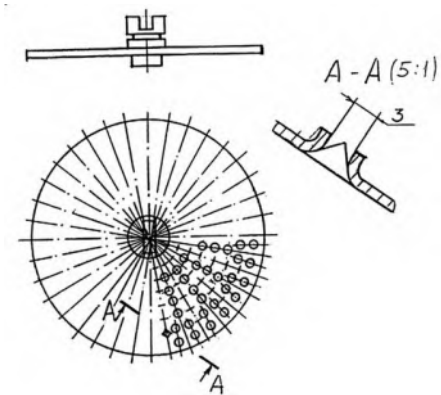


Рисунок 6 — Диск тонкого измель-
чения

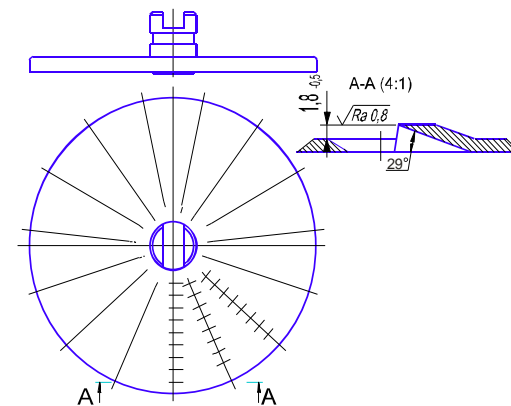


Рисунок 7 — Диск тёрочный

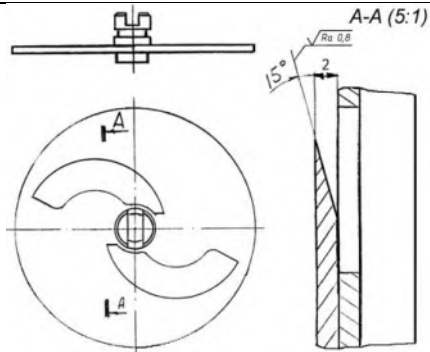
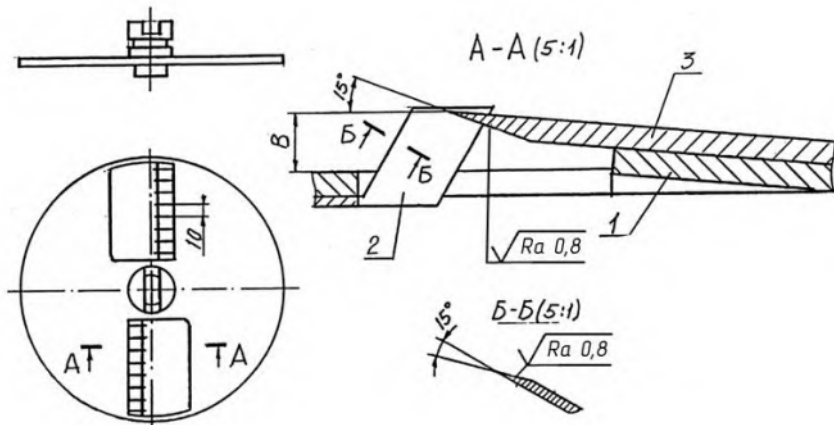


Рисунок 8 — Нож дисковый 2 мм



1 - Корпус; 2 - Гребенка; 3 - Нож; B - 5 или 10 мм

Рисунок 9 — Нож комбинированный

Установка рабочих органов при нарезке согласно таблице 4.
Таблица 4

Вид операции	Комплект устанавливаемых рабочих органов	Номер рисунка	Примечания
Нарезка брусочками 10x10 мм	МПР-350М.09.00.00 МПР-350М.03.00.00	9; 2	по заявке заказчика
Нарезка брусочками 5x10 мм	МПР-350М.14.00.00 МПР-350М.03.00.00	9; 2	
Нарезка ломтиками толщиной 2 мм	МПР-350М.10.00.00 МПР-350М.03.00.00	8; 2	
Тёрка толщиной 1,3x3,5 мм	МПР-350М.11.00.00 МПР-350М.03.00.00	7; 2	
Тонкое измельчение	МПР-350М.12.00.00 МПР-350М.03.00.00	6; 2	
Нарезка соломкой 4x3 мм	МПР-350М.13.00.00 МПР-350М.03.00.00	5; 2	
Нарезка мягких продуктов толщиной 5 мм	МПР-350М.17.00.00 МПР-350М.03.00.00	4; 2	По заявке заказчика
Нарезка мягких продуктов толщиной 2 мм	МПР-350М.16.00.00 МПР-350М.03.00.00	4; 2	

Приложение Е
(обязательное)
УЧЁТ РЕКЛАМАЦИЙ

Дата предъявления рекламаций	Краткое содержание	Меры, принятые по рекламации и их результаты

Приложение Ж
(обязательное)

УЧЁТ
выполнения технического обслуживания и текущего ремонта

Дата	Наименование работы и причины её выполнения	Должность, фамилия и подпись		Примечание
		выполнявшего работу	проверившего работу	

Приложение Г
(обязательное)

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЁМКЕ

Машина изготовлена и принята в соответствии с обязательными требованиями государственных стандартов, действующей технической документации и признана годной для эксплуатации.

Представитель ОТК _____ (личная подпись) _____ (расшифровка подписи)

М.П.

(год, месяц, число)

Приложение Д
(обязательное)

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Регистрационный номер сертификата ВУ/112 03.1.1.В50036

срок действия с 12.01.2007г. по 11.01.2010г.

РУП «Барановичский ЦСМС» 225409 Брестская обл., г.Барановичи
ул.Чернышевского, 61/1, тел.42-26-95

наименование органа сертификации, его адрес и телефон

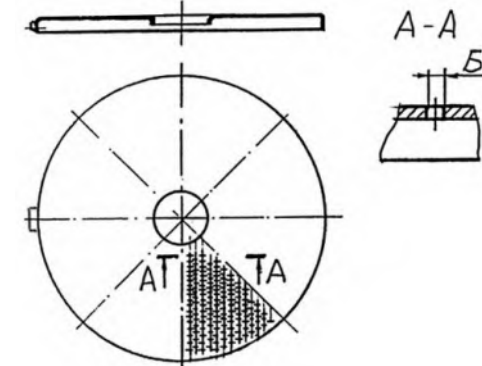
Регистрационный номер сертификата РОСС ВУ.РБ01.В18563

срок действия с 09.02.2007г. по 11.01.2010г.

Госстандарт РБ, 220053, Старовиленский тракт, 93, г.Минск, тел. 233-27-69

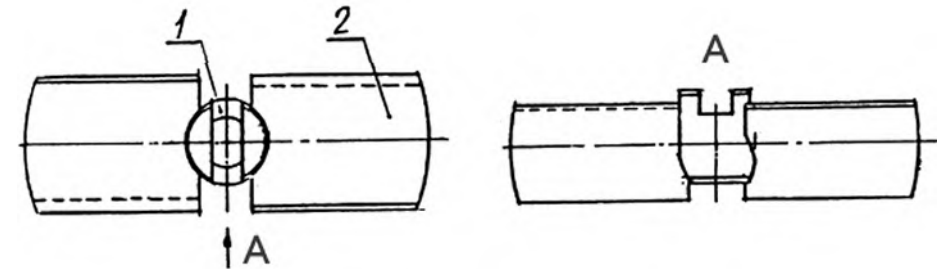
наименование органа сертификации, его адрес и телефон

1.4.2.2 Работа машины по протирке вареных продуктов осуществляется установкой на рабочий вал ротора в соответствии с рисунком 11 и в рабочую камеру диска протирочного в соответствии с рисунком 10 приспособления для протирки в соответствии с рисунком 3 на рабочую камеру.



Б - $\varnothing 1,5$ или $\varnothing 4,0$ мм

Рисунок 10 — Диск протирочный



1 - втулка; 2 - лопасть

Рисунок 11 — Ротор лопастной

Установка рабочих органов при протирке согласно таблице 5.
Таблица 5

Вид операции	Комплект устанавливаемых рабочих органов	Номер рисунка	Примечания
Протирка крупная $\varnothing 4$ мм	МПР-350М.00.00.04; МПР-350М.08.00.00; МПР-350М.02.00.00	10; 11; 3	
Протирка мелкая $\varnothing 1,5$ мм	МПР-350М.08.00.00; МПР-350М.00.00.05; МПР-350М.02.00.00	7; 8; 3	по заявке заказчика

1.4.2.3 Удаление продукта из рабочей камеры после переработки осуществляется сбрасывателем, рисунок 12.

1.5 Средства измерения и инструменты, применяемые при техническом обслуживании и текущем ремонте.

Средства измерения приведены в таблице 6.

Таблица 6

Наименование и обозначение	Назначение
1 Мегаомметр М 4101/4, кл. 1,0, 1000 В; ГОСТ 23706-93	Измерение электрического сопротивления изоляции
2 Вольтметр кл. 0,5; 50В, амперметр кл. 0,5; 25А, ГОСТ 8711-93, Трансформатор ОСМ1-0,4УЗ, 220/12 ТУ 16-717.137	Измерение сопротивления заземления

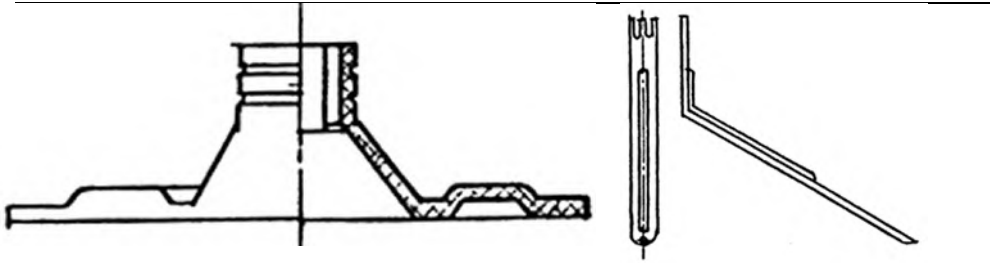


Рисунок 12 - Сбрасыватель

Рисунок 13 - Прочистка

Допускается замена приборов аналогичными, технические характеристики и точность измерений которых обеспечивают возможность контроля параметров машины с допустимыми погрешностями.

Машина обслуживается стандартным слесарно-монтажным инструментом. Применение специального инструмента не требуется.

1.6 Маркировка

На кожухе 15 в соответствии с рисунком 1 закреплена табличка, которая содержит следующие основные данные:

- наименование предприятия-изготовителя или его товарный знак;
- условное обозначение или наименование;
- номинальное напряжение, В;
- род тока;
- номинальную потребляемую мощность электродвигателя, кВт;
- условное обозначение степени защиты, обеспечиваемое оболочками, по ГОСТ 14254-96;
- обозначение ТУ;
- номер машины;
- месяц и год выпуска;
- знаки соответствия.

Маркировка транспортной тары производится в соответствии с ГОСТ 14192-96.

1.7 Упаковка

Машина упаковывается в решётчатый ящик в соответствии с требованиями ГОСТ 2991-85.

Комплект сменных рабочих органов, запасных, монтажных частей и принадлежностей должен быть завернут в упаковочную бумагу по ГОСТ 8828-89 и уложен в ящик для комплектов или в приспособление для протирки (для протирочной машины МПО-1—01).

Машина должны быть обернута упаковочной бумагой по ГОСТ 8828-89.

Ящик с комплектом ЗИП устанавливают в основной ящик и закрепляют.

Эксплуатационную документацию кладут в пакет из полиэтиленовой плёнки или заворачивают в бумагу и помещают в ЗИП или в приспособление для протирки.

Машина МПО-1 _____, номер изделия _____

Приложение Б (обязательное)

ОСНОВНЫЕ СВЕДЕНИЯ ОБ ИЗДЕЛИИ

Выпущена (дата выпуска)

Электродвигатель (номер, дата выпуска)

Предприятие-изготовитель: РПУП «Торгмаш»

Приложение В (обязательное)

СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УПАКОВЫВАНИИ

Упакована РПУП «Торгмаш» согласно требованиям, предусмотренным в действующей технической документации

_____ (должность)

_____ (личная подпись)

_____ (расшифровка подписи)

_____ (год, месяц, число)

М.П.

ПРИЛОЖЕНИЯ**Приложение А**

(справочное)

**Сведения о содержании цветных металлов
в машинах типа МПО-1**

Наименование металла, сплава	Количество цветных металлов						Возможность демонтажа деталей и узлов при списании изделия
	Содержащихся в изделии, кг		Подлежащих сдаче в виде лома, кг				
			При капитальном ремонте		При полном износе изделия и его списания		
МПО-1 МПО-1-01 МПО-1-02	МПО-1-03	МПО-1 МПО-1-01 МПО-1-02	МПО-1-03	МПО-1 МПО-1-01 МПО-1-02	МПО-1-03		
Алюминиевый состав*	1,11	1,11	-	-	1,10	1,10	Демонтаж механический
Сплав алюминий АК5М2	6,0	6,0	-	-	6,0	6,0	-\\-
Латунь*	0,035	0,032	-	-	0,035	0,032	-\\-
Медь*	0,68	0,78	0,84	0,72	0,84	0,72	Демонтаж механический с нагревом сердечника статора
Примечание: * Применяются в обмотках электродвигателя							

**Сведения о содержании драгоценных металлов
в машинах типа МПО-1**

Наименование	Обозначение	Сборочные единицы, комплексы, комплекты			Масса в изделии, г	Номер акта
		обозначение	Количество	Количество в изделии		
Серебро		ПМ12-010150	1	1	0,5696	
Золото		КЭМ-1	1	1	0,4774x10 ⁻³	
Рутений			1	1	1,6448x10 ⁻³	

2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ**2.1 Эксплуатационные ограничения**

Допускается отклонение напряжения питающей сети от номинального от минус 15% до плюс 10% .

Рабочий зазор между верхом режущей кромки ножевого диска и нижней плоскостью приспособления должен быть в пределах от 0,5 до 2 мм.

Рабочий зазор между общей плоскостью лопастей ротора и плоскостью диска протирочного должен быть в пределах от 0,5 до 1,5 мм.

К эксплуатации машины допускаются лица, прошедшие инструктаж по технике безопасности и ознакомленные с настоящей инструкцией.

Машина должна содержаться в чистом виде и быть полностью укомплектована.

Электромонтаж должен выполняться в соответствии с действующими «Правилами устройства электроустановок».

Машина должны быть надёжно заземлена. Значение сопротивления между заземляющим болтом и каждой доступной прикосновению металлической нетоковедущей частью, которая может оказаться под напряжением, не должно превышать 0,1 Ом. Сопротивление изоляции токоведущих частей, относительно корпуса, а также между фазами в холодном состоянии, должно быть не менее 2 МОм, а для электродвигателя не менее 1 МОм.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ НЕЗАЗЕМЛЕННОЙ МАШИНЫ КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ!

Осмотр, проверка, регулировка, санитарная обработка и частичная разборка производится обслуживающим персоналом только при обесточенной машине.

Снятие и установку приспособлений и рабочих органов следует производить только после полной остановки машины.

В случае заклинивания продукта необходимо отключить машину и удалить застрявший продукт. При загрузке продукта запрещается проталкивать его в рабочую зону руками, необходимо пользоваться толкателями.

Соблюдать осторожность при обращении с рабочими органами во избежание пореза рук.

При возникновении пожара:

- немедленно обесточить машину;
- вызвать пожарную службу по телефону 101;
- принять меры к тушению пожара;
- КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ТУШИТЬ ЭЛЕКТРОИЗДЕЛИЯ, НАХОДЯЩИЕСЯ ПОД НАПРЯЖЕНИЕМ, ВОДОЙ.

2.2 Подготовка продуктов к переработке

Овощи и картофель вымыть, очистить от кожуры и удалить глазки.

Кочан капусты очистить от грязных листьев, вырезать кочерыгу, а затем порезать на части.

Картофель должен подаваться на протирку очищенным от кожуры, без глазков, сваренным, без отвара, согласно рецептуре предприятий питания.

Температура протираемого картофеля должна быть от плюс 85 до плюс 90 °С.

Крупы и бобовые подаются на протирку сваренными в виде жидких каш.

Творог протирается без предварительной обработки.

Яблоки подаются на протирку вымытыми, очищенными от сердцевины, печеными или вареными.

2.3 Требования к качеству получаемого продукта при протирке

Протертые овощи и творог должны представлять собой однородную массу без комочков.

Протёртое картофельное пюре должно быть однородным, не вязким, без комочков. Картофель не должен остывать ниже плюс 80⁰С.

При протирке жидких каш оболочка зёрен должна оставаться на диске протирочном. Во избежание попадания мезги в протертую массу, необходимо периодически очищать диск протирочный.

2.4 Подготовка машины к работе

При нарезке овощей кружочками (ломтиками):

- а) установить на вал сбрасыватель 7 в соответствии с рисунком 1;
 - б) установить на вал втулку 4 с гайкой регулировочной 5 и контргайкой 6 в соответствии с рисунком 1;
 - в) установить на вал нож дисковый в соответствии с рисунком 8, так, чтобы паз на втулке ножа совпал с шипом вала; закрутить винт 2 в соответствии с рисунком 1;
 - г) установить на привод приспособление в соответствии с рисунком 2;
 - д) через выходной канал отрегулировать регулировочной гайкой необходимый зазор между дисковым ножом и ручным приспособлением;
 - е) снять ручное приспособление;
 - ж) снять с вала дисковый нож;
 - з) снять с вала втулку вместе с гайкой регулировочной и контргайкой, последнюю завинтить до упора;
 - и) законтрогаенную втулку установить на вал;
 - к) установить на вал нож дисковый так, чтобы паз на втулке ножа совпал с шипом вала, после чего специальным винтом, с левой резьбой, закрепить нож на валу;
 - л) установить на привод ручное приспособление, повернув по часовой стрелке до упора так, чтобы выступы зацепов приспособления вошли в пазы лотка;
 - м) включить автоматический выключатель, находящийся на выносном щите.
- Для получения другого вида нарезки вместо дискового ножа установить соответствующий рабочий орган, согласно таблице 3, и закрепить винтом 2 в соответствии с рисунком 1.

2.5 Порядок работы машины

- а) нажать кнопку «Пуск»;
- б) протолкнуть продукт к вращающемуся рабочему органу плавным нажатием на ручку толкателя;
- в) после переработки всех подготовленных продуктов отключить машину кнопкой «Стоп» и обесточить машину;
- г) снять ручное приспособление;
- д) снять рабочий орган;
- е) снять втулку с гайкой регулировочной и контргайкой;
- ж) снять сбрасыватель.

При протирке вареных продуктов, согласно таблице 5, используется приспособление для протирки в соответствии с рисунком 3, ротор лопастной в соответствии с рисунком 11 и диск протирочный в соответствии с рисунком 10. Продукт загружается после нажатия кнопки «Пуск».

2.6 Возможные неисправности и методы их устранения

Возможные неисправности в процессе использования машины указаны в таблице 7.

6.6 Пуск (опробование) и регулирование

После проведения монтажа и наладки производится пробный пуск машины, для чего выполнить операции, указанные в п.п. 2.4 и 2.5.

Машина должна работать плавно, без стука, касание рабочих органов о поверхность грузочных устройств не допускается.

Направление вращения вала 19 должно соответствовать стрелке на корпусе машины.

В процессе обкатки машины может потребоваться регулирование натяжения поликлинового ремня, которое осуществляется с помощью болтов натяжения ремня.

6.7 Сдача смонтированного изделия в эксплуатацию

Ввод в эксплуатацию оформляется актом, который подписывается представителем ремонтно-монтажной организации и администрацией предприятия общественного питания. Копия акта должна быть выслана на предприятие-изготовитель в течение 14 дней со дня ввода машины в эксплуатацию.

Срок службы машины до списания не менее 8 лет.

7 ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантийный срок эксплуатации — 12 месяцев.

Гарантийный срок исчисляется со дня ввода в эксплуатацию, но не позднее, чем через 6 месяцев с момента приобретения машины. На период гарантийного срока эксплуатации машины ремонтные предприятия, по договору с потребителем, проводят техническое обслуживание и ремонт в соответствии с требованиями раздела 3 настоящего РЭ.

Время нахождения машины в гарантийном ремонте в гарантийный срок не включается.

Это правило не распространяется на те случаи, когда машина вышла из строя по вине потребителя, в результате несоблюдения требований руководства по эксплуатации, правил транспортирования и хранения.

В случае появления неисправностей в период гарантийного срока эксплуатации, потребителем должен быть составлен акт-рекламация и выслан предприятию-изготовителю по адресу:

ул. Чернышевского, 61
225409, г. Барановичи, Брестская обл.
Республика Беларусь
телефон: (0163) 42-22-85; e-mail: info@beltorgmash.com

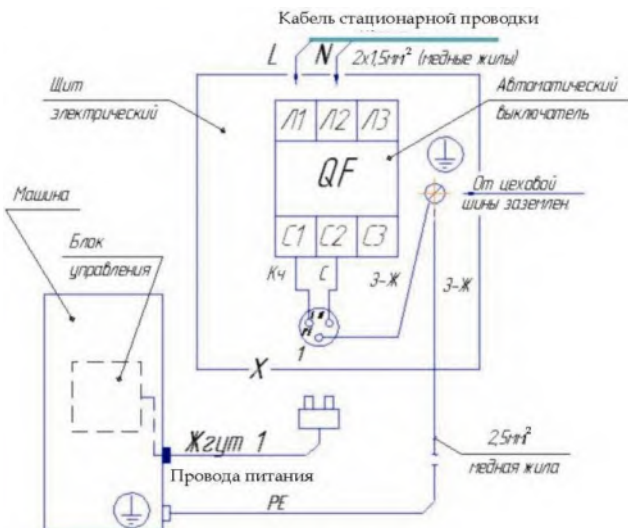
8 ПЕРЕЧЕНЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ГАРАНТИЙНОГО РЕМОНТА

- 1 РУП «Витебскторгтехника»
ул. Ф.Скорины, 6, г. Витебск, тел. 26-26-33, 23-28-90
- 2 ГП «Торгтехника»
ул. Железнодорожная, 31/1, г. Минск, тел. 270-90-40
- 3 АО «Торгсервис»
ул. Гоголя, 23а, г. Борисов, Минская обл., тел. 2-26-82
- 4 Уральский производственный кооператив «Комбинат Торгтехника»
ул. 8 Марта, 207, г. Екатеринбург, Россия
- 5 ООО «Ритм»
ул. Первомайская, 62, г. Орша, тел. 2-31-65
- 6 РПУП «Гомельторгтехника»
ул. Барынина, 161, г. Гомель, тел. 44-31-36
- 7 ПРУП «Могилёвторгтехника»
ул. Белинского, 35, г. Могилёв, тел. 24-25-70
- 8 РПУП «Брестторгтехника»
ул. Героев обороны Брестской крепости, 32, г. Брест, тел. 23-66-15



1. Щит электрический; кабель питания, провод заземления поставляет и монтирует потребитель при установке машины на объекте. 2. «Жгут 1» поставляется в составе машины.

Рисунок 19 - Схема электрическая подключения машин МПО-1, МПО-1-01, МПО-1-02



1. Щит электрический; кабель питания, провод заземления поставляет и монтирует потребитель при установке машины на объекте. 2. «Жгут 1» поставляется в составе машины.

Рисунок 20 - Схема электрическая подключения машины МПО-1-03

Таблица 7

Неисправность, внешние проявления и дополнительные признаки	Вероятная причина	Методы устранения
Электродвигатель отключается или не включается нажатием кнопки «Пуск»	Сработала тепловая защита автоматического выключателя в результате перегрузки машины (слишком твердые продукты, большие порции). Отсутствует одна фаза статорной цепи	Разгрузить камеру, уменьшить порции. При повторном срабатывании дать остыть электродвигателю. Проверить проводку и контакты пускателя и устранить дефекты
	Вышел из строя электродвигатель	Заменить электродвигатель
	Не работает блокировочный выключатель (геркон, магнит)	Проверить состояние геркона на лотке и магнита на приспособлении, при необходимости заменить
При загрузке продукта резко замедляется вращение ротора	Загрузка ведётся слишком большими порциями	Уменьшить порции
	Ослаблено натяжение ремня	Произвести натяжение ремня
	Износ подшипников	Разобрать подшипниковый узел, произвести осмотр подшипников для выяснения износа и замены
Ротор лопастной трётся о диск протирачный, или рабочие органы для резки трутся о корпус ручного приспособления	Нарушен зазор между ними	Отрегулировать зазор между ними при помощи регулировочной гайки и контргайки
Машина не режет, а мнёт продукт	Затупились ножи	Заточить режущие кромки

3 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

3.1 Общие указания

3.1.1 Техническое обслуживание машины направлено на поддержание ее в постоянной готовности, обеспечение бесперебойной ее эксплуатации, восстановление работоспособности.

3.1.2 Техническое обслуживание машины разделяется на следующие виды:

- техническое обслуживание — ТО;
- текущий ремонт — ТР;
- капитальный ремонт — КР.

3.1.3 Работы по регламентированному техническому обслуживанию и текущему ремонту машины должны выполнять специализированные ремонтно-монтажные комбинаты.

3.1.4 Текущий ремонт необходим для обеспечения нормальной работоспособности машины и состоит в замене или восстановлении их отдельных частей.

3.1.5 Капитальный ремонт — плановый ремонт, который предусматривается и выполняется на ремонтном предприятии. Он необходим для полного восстановления ресурса машины с заменой ее частей, включая базовые.

Капитальный и текущий ремонты могут быть плановыми и неплановыми. Неплановый ремонт проводится с целью устранения последствий отказов или происшествий.

Для машины установлена следующая структура ремонтного цикла:

5ТО - ТР - 5ТО - ТР- 5ТО - ТР - 5ТО - ТР - 5ТО - ТР - 5ТО - ТР - 5ТО - ТР - 5ТО - ТР - 5ТО - К

- 3.1.6 Ресурс работы машины с момента ввода в эксплуатацию:
- до капитального ремонта — 48 месяцев;
 - до списания с баланса из-за полного физического износа — 8 лет.
- Продолжительность:
- ремонтного цикла — 4 года;
 - ремонтного периода — 6 месяцев;
 - периода между техническими обслуживаниями — 1 месяц.

3.2 Меры безопасности

Установка, эксплуатация, техническое обслуживание и ремонт машины должны выполняться при строгом соблюдении мер безопасности, определенных руководством по эксплуатации, а также согласно «Правил технической эксплуатации электроустановок потребителей» (ПТЭ) и «Правил техники безопасности электроустановок потребителей» (ПТБ), утвержденных Госэнергонадзором «Правил устройства электроустановок» (ПУЭ).

В дополнение к общим правилам необходимо выполнять следующее:

- при техобслуживании обесточить машину и вывесить табличку «НЕ ВКЛЮЧАТЬ! РАБОТАЮТ ЛЮДИ!».
- устранение неисправностей должны производить квалифицированные специалисты;
- устранение неисправностей производить с помощью исправных инструментов.

При возникновении экстремальных условий, аварийных и пожароопасных ситуаций действие персонала обслуживания определяется действующими на предприятии инструкциями и схемами эвакуации.

3.3 Порядок технического обслуживания

Перечень основных работ, выполняемых при техническом обслуживании и текущем ремонте, указан в таблице 8.

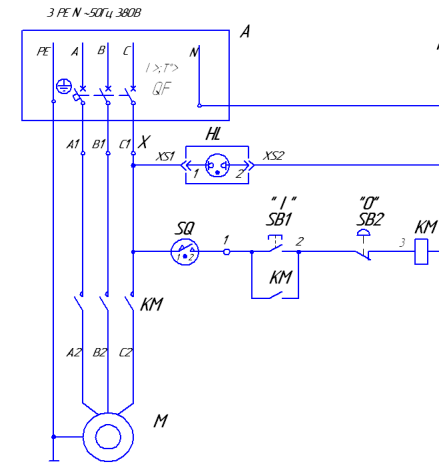
Таблица 8

Пункт РЭ	Наименование объекта ТО, ТР и работ	Виды ТО, ТР	Примечание
3.3.1	Проверка машины внешним осмотром на соответствие правилам техники безопасности. Проверка комплектности машины – согласно комплектности.	ТО	
3.3.2	Проверка надёжности крепления и отсутствия механических повреждений защитного заземления. -Визуально. Поврежденный провод заменить. При необходимости затянуть заземляющий болт. Проверить состояние заземляющего провода между пультом управления и рамой машины.	ТО	
3.3.3	Проверка надежности крепления рабочих органов. - Визуально. Терочные диски, ножи, лопасть ротор должны быть зафиксированы.	ТО	
3.3.4	Проверка работоспособности блокировочного выключателя. - Машина не должна включаться при нажатии кнопки «Пуск» при снятом приспособлении.	ТО	
3.3.5	Состояние ножей, терочных дисков - Визуально. При необходимости произвести заточку ножей, терочных дисков.	ТО	

6.5 Наладка и испытания

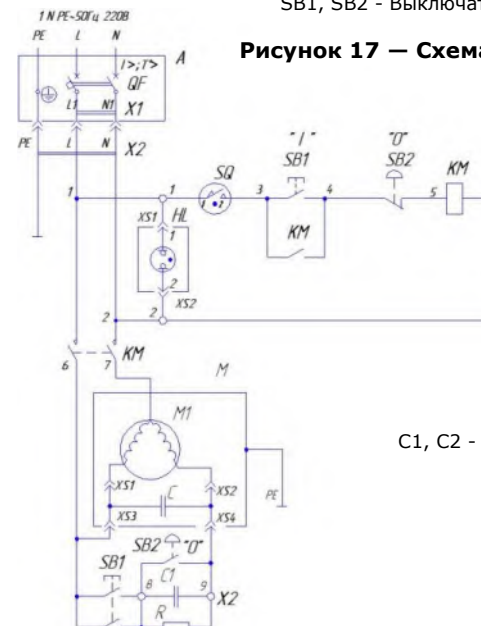
При необходимости отрегулировать натяжение поликлинового ремня 16 с помощью болтов натяжения 11 и гайки 25, в соответствии с рисунком 1.

Перед подачей напряжения на машину необходимо убедиться в выполнении правил техники безопасности, согласно п.6.2.



A - Щит электрический;
QF - Выключатель автоматический;
HL HL - Арматура сигнальная; KM - Пускатель; M - Электродвигатель;
SB1, SB2 - Выключатели кнопочные; SQ - Контакт магнитоуправляемый;
XS1, XS2 - Соединители; X - Блок зажимов

Рисунок 17 — Схема электрическая принципиальная машин МПО-1, МПО-1-01, МПО-1-02



A - Щит электрический;
QF - Выключатель автоматический;
X1 - Розетка; HL - Арматура сигнальная;
KM - Пускатель; M - Электродвигатель;
C1, C2 - конденсаторы; SB1, SB2 - Выключатели кнопочные;
SQ - Контакт магнитоуправляемый; R - Резистор;
X2 - Шнур силовой; XS1, XS2 - Соединители;
X3 - Колодка клемная

Рисунок 18 — Схема электрическая принципиальная машины МПО-1-03

Подсоединение машины к электрической сети должно производиться квалифицированным электротехническим персоналом с группой допуска по электробезопасности не ниже «3» в соответствии с действующими «Правилами устройств электроустановок» и «Правилами техники безопасности».

При подключении машины для ее постоянной эксплуатации необходимо измерить токи утечки по ГОСТ 27570.0-87 согласно рисунку 16.



Рисунок 16 – Схема измерения тока утечки

Ток утечки при нормальной эксплуатации не должен превышать 3,5 мА. В противном случае необходимо проверить электрический монтаж, устранить неисправность, повторно замерить токи утечки, убедиться в исправности изделия, после чего машину заземлить.

Контур заземления подсоединить к зажиму заземления машины. Подключение контура заземления, в том числе заземление трубы с силовым кабелем, выполняется надёжным болтовым соединением и производится потребителем. При этом контактная часть должна иметь защитное противокоррозионное покрытие и приспособление против ослабления крепежа. Место заземления должно быть отмечено соответствующим условным обозначением на контрастном фоне.

Схема электрическая принципиальная машин МПО-1, МПО-1-01, МПО-1-02 приведена на рисунке 17. Схема электрическая принципиальная машины МПО-1-03 - на рисунке 18.

На ближней стенке устанавливается электрический щит, с расположенными на нем автоматическим выключателем с номиналом согласно таблице 3, изолированным зажимом для «нулевого» провода, элементами для подсоединения заземления; для машины с однофазным двигателем необходима также розетка с заземляющим контактом. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МАШИНЫ БЕЗ АВТОМАТИЧЕСКОГО ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ВЫХОДУ ЕЕ ИЗ СТРОЯ.

К выводам автоматического выключателя и к изолированной клемме согласно рисунку 19 (для трехфазного исполнения) подсоединяется входящий в состав изделия четырехжильный провод «Жгут 1»; для однофазного исполнения согласно рисунку 20 подсоединение производится посредством вилки, входящей в соответствующий жгут изделия.

ПРИ ПОДСОЕДИНЕНИИ «ЖГУТА 1» (ПРОВОДА ПИТАНИЯ) СОБЛЮДАТЬ ЦВЕТОВУЮ МАРКИРОВКУ ПРОВОДОВ.

Минимальное сечение жил проводов в «Жгуте 1» - 0,75 мм².

Сдать машину в эксплуатацию.

Продолжение таблицы 8

Пункт РЭ	Наименование объекта ТО, ТР и работ	Виды ТО, ТР	Примечание
3.3.6	Проверка и регулировка зазора между верхом режущей кромки ножевых дисков и нижним торцом приспособления или зазора между общей плоскостью лопастного ротора и плоскостью диска протирочного. - Визуально. Регулировка производится гайкой 5, рисунок 1	ТО	
3.3.7	Проверка резьбовых соединений. - При ослаблении креплений произвести затяжку	ТО	
3.3.8	Натяжение приводного поликлинового ремня. - Машину установить на бок. Снять щиток 18, рисунок 1, для чего вывернуть винты опор 14. Ослабить два болта крепления подмоторной плиты 12. Произвести натяжение ремня 16 двумя болтами 11 и зафиксировать их гайками 25. Затянуть два болта крепления плиты к корпусу 8. Установить щиток 18 и закрепить его четырьмя опорами.	ТО	
3.3.9	Проверка работы машины в рабочем режиме – визуально.	ТО	
3.3.10	Проведение дополнительного инструктажа с работниками предприятий общественного питания при нарушении ими правил эксплуатации машины.		
	Перечень работ, выполняемых при текущем ремонте	ТО	
3.3.11	Работы, предусмотренные техническим обслуживанием	ТР	См. п.п. 3.3.1-3.3.10
3.3.12	Состояние электропроводки и электроаппаратуры пульта управления, проверки сопротивления изоляции, сопротивления заземления. Проверка производится один раз в год. - Отключить напряжение. Машину установить на бок. Снять щиток 18, для чего вывернуть опоры 14. Произвести осмотр привода. При необходимости снять кожух 15. При осмотре обратить внимание на цельность проводов, состояние контактных соединений, электрокомплектующих. Сопротивление между металлическими частями и болтом заземления не более 0,1 Ом. Сопротивление изоляции всех токоведущих частей машины не менее 2 МОм.	ТР	
3.3.13	Замена деталей подшипникового узла Для осмотра и замены деталей подшипникового узла машину необходимо обесточить, Машину установит на бок; снять щиток 18; отсоединить токоведущие провода и провода к кнопкам управления и сигнальной лампе от клеммной колодки; отвернуть шесть винтов крепления корпуса 8 к кожуху 15; снять корпус с кожуха; ослабить два болта крепления подмоторной плиты 12; отвернуть два натяжных болта 11; ослабить натяжение ремня 16; снять ремень со шкива 17; отвернуть болт на валу 19 и снять шкив 17; снять сбрасыватель 7; снять крышку 23 с манжетой 22; вынуть вал 19 вместе с подшипниками 20, 21 из корпуса; произвести дефектацию деталей; поврежденные детали заменить, заполнить подшипниковый узел смазкой. Сборка производится в обратной последовательности.	ТР	
3.3.14	Проведение дополнительного инструктажа с работниками предприятий общественного питания при нарушении ими правил эксплуатации машины	ТР	

3.4 Заточка режущих органов

При работе машины ножи, терочные диски постепенно затупляются. Это приводит к снижению качества нарезки и снижению производительности.

Заточку плоских ножей и режущих кромок терочных дисков необходимо производить надфилем и абразивным кругом.

Форма заточки ножей приведена на рисунках 4 - 9.

3.5 Смазка

Смазка машины производится согласно таблице 9.

Таблица 9

Наименование мест смазки	Применяемые смазочные материалы	Число смазываемых мест	Периодичность замены смазки
Шарикоподшипники	Смазка 1-13 жировая ОСТ 38.01.45-80	2	1 раз в год
Подшипник электродвигателя	Смазка АМС-3 ГОСТ 2712-75	2	1 раз в год

3.6 Консервация

Применяются антикоррозионные материалы, сплавы и покрытия, не требующие консервации.

4 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Машина, упакованная согласно конструкторской документации, транспортируется всеми видами транспорта в вертикальном положении, за исключением воздушного, в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта. Условия транспортирования и хранения машины по группе условий 2 ГОСТ15150-69.

5 УТИЛИЗАЦИЯ

Утилизация машины производится по общим правилам переработки вторичного сырья.

6 ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ, ПУСКУ, РЕГУЛИРОВАНИЮ И ОБКАТКЕ МАШИНЫ (ИМ)

6.1 Общие указания

Инструкция по монтажу, пуску, регулированию и обкатке машины на месте ее применения предназначена для установления требований, необходимых для технически правильного проведения указанных работ.

6.2 Меры безопасности

Место установки машины должно обеспечивать удобство работы при ее эксплуатации и техническом обслуживании, а также должно соответствовать санитарным нормам, требованиям пожарной безопасности и техники безопасности.

Машина устанавливается согласно требованиям ПУЭ, предъявленным к установке механического оборудования.

Выполнение всех электромонтажных и регулировочных работ должно производиться в соответствии с правилами техники безопасности, изложенными в настоящем РЭ.

При монтаже машины обеспечить высоту загрузки согласно рисунку 14. При монтаже машины не предусматривается использование грузоподъемных механизмов.

КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПОДКЛЮЧЕНИЕ МАШИНЫ К ЭЛЕКТРОСЕТИ СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ (СЕТЬ ДЕЖУРНОГО ИЛИ ОХРАННОГО ОСВЕЩЕНИЯ, СИГНАЛИЗАЦИИ, РЕКЛАМНОГО ОСВЕЩЕНИЯ И Т.П.) .

Монтажные инструменты должны всегда находиться в исправном состоянии.

РАБОТАТЬ НЕИСПРАВНЫМ ИНСТРУМЕНТОМ КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ.

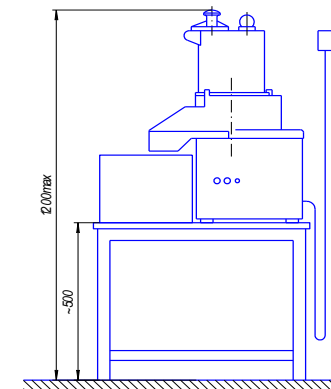


Рисунок 14 - Установка машины

6.3 Подготовка машины к монтажу

Машина должна транспортироваться от места получения до места установки и монтажа в упаковке предприятия-изготовителя.

После распаковки машины, необходимо проверить комплектность поставки согласно п. 1.3 настоящего руководства по эксплуатации.

В случае обнаружения некомплектности или ненадлежащего качества машины, получатель обязан вызвать представителя предприятия, оформить акт-рекламацию.

Питание машины электроэнергией должно производиться от отдельно проложенной для этой цели электрической линии.

6.4 Монтаж

Машина устанавливается в удобном для работы месте на столе, в соответствии с рисунком 15. При необходимости она должна быть закреплена четырьмя винтами из комплекта тары.

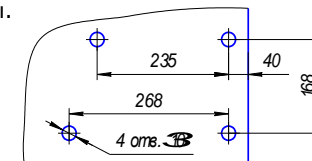


Рисунок 15 — Схема расположения отверстий в столе для крепления машины

РОССИЯ

ЗАО «Полаир-Недвижимость»

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЕАС

Декларация о соответствии ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования», ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»: ТС № RU Д-РУ.МХ11.В.00075 действительна по 05.10.2021.

Ваши отзывы по работе изделия просим направлять по адресу:
119334, Россия, г. Москва, ул. Ленинский проспект, д.37, корпус 1
ООО «Торговый дом Полаир»
(495) 937-64-07
kachestvo@ polair.com
<http://www.polair.com>

Производственная база: ЗАО «Полаир-Недвижимость»
123022, Россия, г. Москва, ул. Звенигородская 2-я, д. 13, стр. 41
425000, Россия, Марий Эл, г. Волжск, Промбаза, 1
тел./факс (83631) 5-83-00 ÷ 5-83-09 / (83631) 5-83-11

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
Введение	
1. Общие сведения	
1.1. Назначение изделия	4
1.2. Технические характеристики	4
1.3. Устройство и работа изделия	4
2. Паспортные данные	
2.1. Комплектность поставки	7
2.2. Свидетельство о приемке	7
2.3. Гарантийные обязательства	8
3. Использование по назначению	
3.1. Общие указания	9
3.2. Меры безопасности	9
3.3. Установка изделия	9
3.4. Порядок работы	11
3.5. Возможные неисправности и способы их устранения	11
3.6. Правила хранения	11
3.7. Транспортирование	11
3.8. Рекомендации по удалению и утилизации отходов и защите окружающей среды	12
4. Техническое обслуживание	
4.1. Общие указания	13
5. Приложения	
5.1. Приложение А. Акт пуска в эксплуатацию (образец)	14
5.2. Приложение Б. Акт технического состояния (образец)	16
5.3. Приложение С. Описание процесса программирования (вкладывается)	

ВВЕДЕНИЕ

Благодарим Вас за покупку холодильного шкафа POLAIR.

Настоящее "Руководство по эксплуатации" предназначено для ознакомления с устройством, правилами установки и эксплуатации шкафа холодильного.

Монтаж, пуско-наладочные работы и техническое обслуживание шкафа имеют право производить сервисные центры организаций Поставщиков или Продавцов торгового холодильного оборудования POLAIR или другие предприятия, осуществляющие техническое обслуживание оборудования по поручению производителя.

Настоящее руководство включает в себя паспортные данные.

Внимание! Перед пуском изделия в работу следует внимательно ознакомиться с настоящим «Руководством по эксплуатации».

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1.1. НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Шкафы холодильные (далее шкафы) предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и продажи предварительно охлажденных (замороженных) пищевых продуктов на предприятиях торговли и общественного питания.

Шкафы предназначены для эксплуатации в закрытом помещении с естественной вентиляцией при температуре окружающего воздуха от плюс 12°C до плюс 40°C и относительной влажности не более 80%.

1.2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

1.2.1 Шкафы подразделяются по температурному режиму на среднетемпературные (СМ...), низкотемпературные (СВ...).

кодировка	расшифровка
Шкафы с металлическими дверями	
СМ (cabinet medium)	Шкаф среднетемпературный
СВ (cabinet basso)	Шкаф низкотемпературный
СV (cabinet varied)	Шкаф вариативный

1.2.2 Основные технические характеристики шкафов представлены в таблице 1.

1.3. УСТРОЙСТВО И РАБОТА ИЗДЕЛИЯ

По конструктивному исполнению шкаф холодильный (рис.1) состоит из корпуса и холодильной машины (агрегата), расположенной в верхней части шкафа.

В состав корпуса входят двери, которые изготавливаются металлическими. В конце обозначения через дефис указывается исполнение корпуса: «-S» STANDARD или «-G» GRANDE. Корпус STANDARD выполнен из стали с лакокрасочным покрытием белого цвета, корпус GRANDE выполнен из нержавеющей стали.

Над дверью шкафа расположена фронтальная панель. Для исполнения шкафа из нержавеющей стали на фронтальной панели расположен электронный блок, который управляет работой холодильной машины. У шкафов с корпусом из стали с лакокрасочным покрытием белого цвета на фронтальной панели расположен электронный блок и установлен клавишный выключатель со световым индикатором для отключения шкафа от источника электропитания.

Для открывания двери шкафа ногой на корпус шкафа снизу устанавливается педаль(и).

Таблица 1. Технические характеристики холодильных шкафов

Марка шкафа (в скобках указано старое обозначение)	Объем, м ³		Тем-ра полезного объема, °С	Но- ми- на- ль- ны й ток, А	Потребляе- мая мощ- ность, кВт	Расход эл. энергии за сутки, кВт.ч, не более	Габаритные размеры, мм, с выступающими частями			Масса нетто/ брутто, не более кг
	внутренний	полезный					глубина	ширина	высота	
CM105-Sm CM105-Gm	0,5	0,37	0 ÷ + 6	2,5	0,35	3,5	695	697	2028	95/114 96/115
CM107-Sm CM107-Gm	0,7	0,56	0 ÷ + 6	2,5	0,35	4,0	925	697	2028	112/137 114/139
CM110-Sm CM110-Gm	1,0	0,75	0 ÷ + 6	3,5	0,55	5,5	695	1402	2028	155/184 158/187
CM114-Sm CM114-Gm	1,4	1,12	0 ÷ + 6	3,5	0,55	6,0	925	1402	2028	184/214 188/218
CB105-Sm CB105-Gm	0,5	0,37	не выше минус 18	3,5	0,55раб/ 0,40отт	12,0	695	697	2028	102/121 103/122
CB107-Sm CB107-Gm	0,7	0,56		3,5	0,55раб/ 0,40отт	12,0	960	735	2064	125/149 128/152
CB114-Sm CB114-Gm	1,4	1,12		5,0	0,80раб/ 1,20отт	20,5	960	1474	2064	212/242 217/247
CV105-Sm CV105-Gm	0,5	0,37	- 5 ÷ + 5	2,7	0,40	4,0	695	697	2028	96/115 97/116
CV107-Sm CV107-Gm	0,7	0,56		2,7	0,40	4,5	925	697	2028	113/138 115/140
CV110-Sm CV110-Gm	1,0	0,75		3,8	0,63	6,0	695	1402	2028	156/185 159/188
CV114-Sm CV114-Gm	1,4	1,12		3,8	0,63	6,5	925	1402	2028	185/215 189/219

Примечания

1. Тип применяемого хладагента R404A (R125-44%,R134a-4%,R143a-52%) или R134a и его количество указывается в табличке технических данных, находящейся внутри шкафа на правой боковой стенке.
2. Система электропитания: 1/N/PE 230В 50 Гц. Допустимое отклонение напряжения от номинального значения от плюс 10% до минус 15%.
3. Рекомендуемая нагрузка на полку – не более 40 кг.

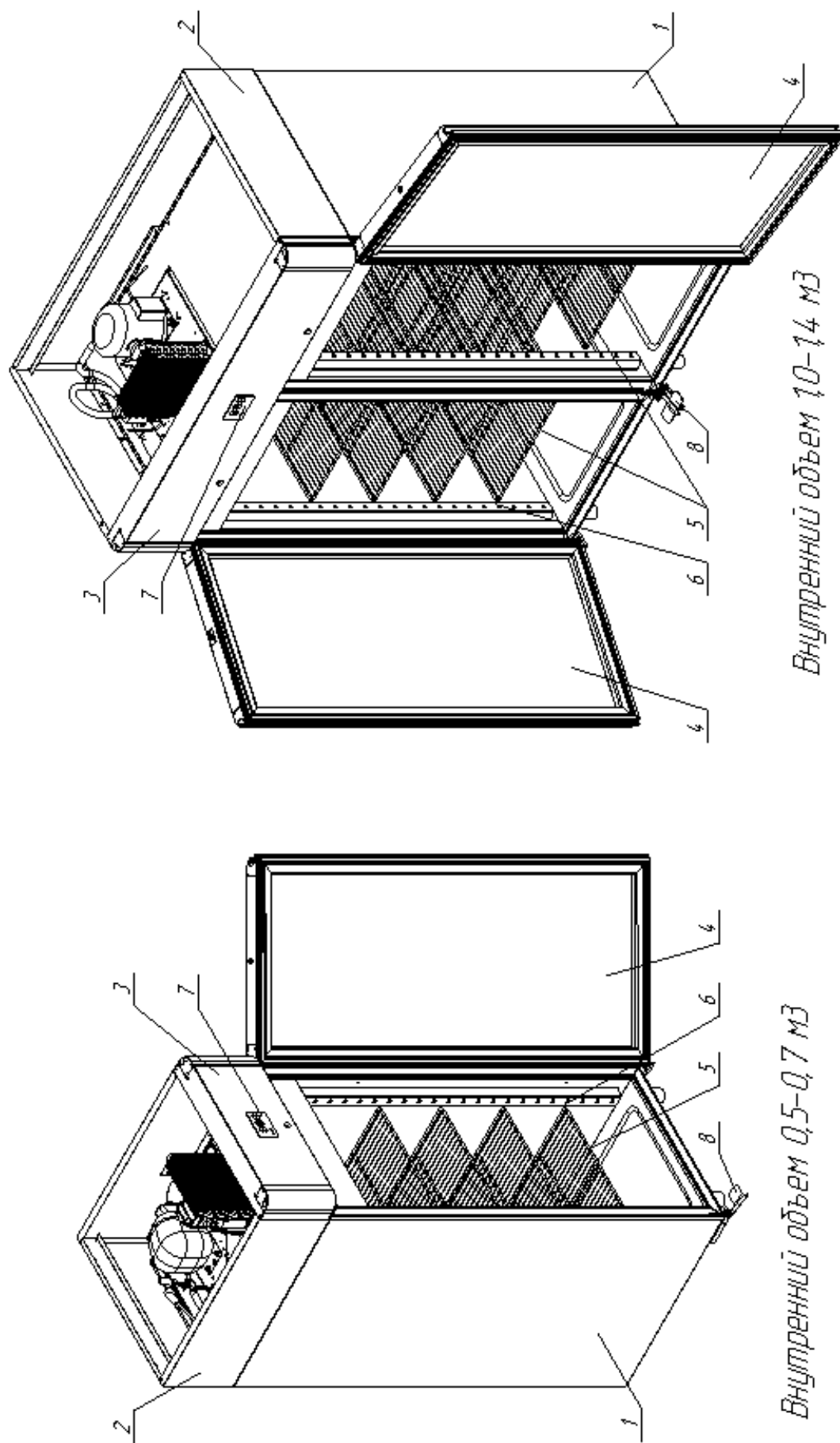


Рис.1 Общий вид шкафа

1 – Корпус; 2 – Верхняя часть шкафа; 3 – Фронтальная панель; 4 – Двери; 5 – Полка-решетка; 6 – Кронштейн; 7* – Контроллер; 8 – Педаль.

Примечание: * – Контроллер+ Клавишный выключатель с подсветкой для исполнения –St

2. ПАСПОРТНЫЕ ДАННЫЕ

2.1. КОМПЛЕКТНОСТЬ ПОСТАВКИ

Комплектность поставки приведена в табл. 2.

Таблица 2. Комплектность поставки.

Наименование	Количество для шкафов с внутренним объемом, шт.	
	от 0,5 до 0,7 м ³	от 1,0 до 1,4 м ³
Руководство по эксплуатации	1	1
Ключ к замкам (комплект)	1*	2*
Направляющая полки [или кронштейн]*	8 [16]	16 [32]
Полка-решетка	4	8
Кронштейн навески двери нижний	1	-
Пружина возврата двери левой навески	1	-
Ножка регулируемая**	4	6
Педаля правая	1	1
Педаля левая	1	1
Болт М6-6gx20.68.019	3	6
Шайба 6.01.019 ГОСТ 11371-78	3	6
Шайба 6.65Г.019 ГОСТ 6402-70	3	6

* - в зависимости от исполнения шкафа.

** - Для шкафов без опор колесных.

2.2. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Шкаф холодильный типа _____ заводской номер _____

соответствует техническим условиям ТУ 107-2007 ИТВН 695112.000 и признан годным для эксплуатации.

Дата выпуска _____ 20 ____ г.

Ответственный за приемку _____ (подпись)

М.П.

2.3. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Изготовитель гарантирует соответствие холодильного шкафа требованиям технических условий ТУ 107- 2007 ИТВН 695112.000 "Шкафы холодильные. Технические условия" при соблюдении условий и правил транспортирования, хранения, монтажа, эксплуатации, установленных в "Руководстве по эксплуатации".

Гарантийный срок эксплуатации холодильного шкафа - 12 месяцев со дня пуска в эксплуатацию, но не более 18 месяцев со дня изготовления.

Гарантийный срок хранения холодильного шкафа - 6 месяцев со дня изготовления.

Полный средний срок службы изделия при соблюдении правил установки и эксплуатации, не менее - 12 лет.

Гарантия действительна при наличии следующих документов:

- руководства по эксплуатации;
- акта пуска в эксплуатацию (образец в Приложении А);
- акта технического состояния (образец в Приложении Б);
- акта выполненных работ о проведении технического обслуживания оборудования, в сроки обозначенные в настоящей инструкции, выданного специализированной организацией, уполномоченной поставщиком (продавцом) или производителем оборудования.

Отсутствие выше указанных документов свидетельствует о несоблюдении правил транспортирования, хранения, монтажа и эксплуатации, указанных в "Руководстве по эксплуатации".

Гарантийные обязательства предоставляются уполномоченной организацией (Поставщиком или Продавцом) и их сервисными центрами.

В случае если уполномоченная организация (Поставщик или Продавец), уклоняется от исполнения обязательств по гарантийному ремонту, Вы можете обратиться за информационной поддержкой в единую сервисную службу ООО «Торговый дом Полаир»

Тел: (495) 937-64-07

e-mail: service@polair.com

Гарантийные обязательства не предоставляются в случае:

- не выполнения правил транспортировки, хранения, монтажа, эксплуатации и мер безопасности, указанных в настоящем руководстве по эксплуатации;
- выполнения пуско-наладочных работ, периодического технического обслуживания изделия организацией, не имеющей соответствующего разрешения на выполнение этих работ;
- конструктивного изменения изделия (установки или замены деталей либо установки дополнительных деталей, которые не являются произведёнными или одобренными ООО «Торговый дом Полаир») без письменного согласования с заводом-изготовителем.
- удаления, неразборчивости или изменения заводского номера изделия;
- возникновения дефекта в результате воздействия внешних сил и по не зависящим от производителя причинам, таким как:
 - отклонение от стандартных параметров электросети (отклонение частоты тока от номинальной – более 0,5%, выход напряжения за пределы диапазона 220В + 10%, - 15%);
 - стихийные бедствия, пожар, попадание в рабочие агрегаты и приборы посторонних предметов, жидкостей, животных или насекомых;
 - механических повреждений корпуса, стеклопакетов дверей, пластиковых деталей светового рекламного блока и регулировочных ножек.

Гарантийные обязательства не распространяются на расходные комплектующие (лампы освещения, стартеры и дроссели) и на работы по установке, регулировке и техническому обслуживанию оговоренные в настоящем «Руководстве по эксплуатации».

Производитель оставляет за собой право вносить в конструкцию или технологию изготовления необходимые изменения, которые при этом не влекут за собой обязательств по изменению или улучшению ранее выпущенных изделий.

Данные гарантийные обязательства не ограничивают определённые законом права потребителей.

По всем вопросам, связанным с техническим обслуживанием и приобретением запасных частей просьба обращаться в уполномоченные организации (к Поставщикам или Продавцам) и их сервисные центры.

Информацию с Вашими замечаниями или предложениями по работе торгового холодильного оборудования POLAIR Вы можете направить производителю по адресу:

119334, Россия, г. Москва, ул. Ленинский проспект, д.37, корпус 1

ООО «Торговый дом Полаир»

тел. (495) 937-64-07,

kachestvo@polair.com

<http://www.polair.com>

3. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

3.1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

В руководстве по эксплуатации излагаются сведения, необходимые для правильной эксплуатации и технического обслуживания шкафа в период его прямого использования.

Продолжительность срока службы шкафа и безопасность его в работе зависит от соблюдения правил эксплуатации.

3.2. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Изделие должно удовлетворять требованиям безопасности согласно «Техническому регламенту Таможенного Союза ТР ТС 004/ 2011 «О безопасности низковольтного оборудования» (Решение № 768 от 16.08.2011 комиссии Таможенного Союза), Техническому регламенту Таможенного Союза ТР ТС 010/ 2011 «О безопасности машин и оборудования» (Решение № 823 от 18.10.2011 комиссии Таможенного Союза), Техническому Регламенту ТР ТС 020/ 2011 «Электромагнитная совместимость технических средств» (Решение № 789 от 09.12.2011 комиссии Таможенного Союза), а также ГОСТ 23833, ГОСТ IEC 60335-2-24-2012.

По способу защиты человека от поражения электрическим током изделие относится к I классу защиты по ГОСТ МЭК 60335-1-2008.

Степень защиты оборудования, обеспечиваемая оболочками, IP20.

Изделие не предназначено для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании изделия лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с изделием.

ВНИМАНИЕ! Изделие должно быть подключено к питающей сети через автоматический выключатель комбинированной защиты с током расцепления для шкафов среднетемпературных объемом до 1,4 м³ и низкотемпературных объемом до 0,7 м³ включительно – 4 А; для шкафов низкотемпературных объемом 1,4 м³ и комбинированных – 6,3 А.

Сетевая вилка шкафа должна быть подключена к розетке, имеющей контакт заземления.

ВНИМАНИЕ! При повреждении шнур питания может быть заменен только сервисной (ремонтной) службой или аналогичным квалифицированным лицом.

При несоблюдении указанных требований предприятие-изготовитель ответственности за электробезопасность не несет.

Если появятся какие-либо признаки ненормальной работы холодильной машины или обнаружатся неисправности в электрической части (нарушение изоляции проводов, обрыв заземляющего провода и др.), эксплуатирующему персоналу следует немедленно отключить шкаф от сети и вызвать механика.

**КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПЕРСОНАЛУ, ЭКСПЛУАТИРУЮЩЕМУ ШКАФ,
ПРОИЗВОДИТЬ РЕМОНТ И РЕГУЛИРОВКУ ХОЛОДИЛЬНОЙ МАШИНЫ.**

ВНИМАНИЕ! Демонтаж и разгерметизацию элементов холодильной системы следует производить только после слива хладагента в специальную емкость, не допуская его утечки в атмосферу.

3.3. УСТАНОВКА ИЗДЕЛИЯ

Навеска двери шкафа объемом 0,5 м³ и 0,7 м³ правая. В случае необходимости дверь можно перенавесить с правой стороны на левую. Для перенавески двери в комплектацию входят два кронштейна и пружина (см. табл. 2).

Перенавешивание двери осуществляется специализированной организацией, уполномоченной поставщиком (продавцом) оборудования и не является гарантийным сервисным обслуживанием.

Для установки педалей необходимо наклонить изделие назад и установить педаль к корпусу шкафа при помощи Болтов М6х20, Шайбы 6, Шайбы 6Г на посадочные места. (Рис.2)

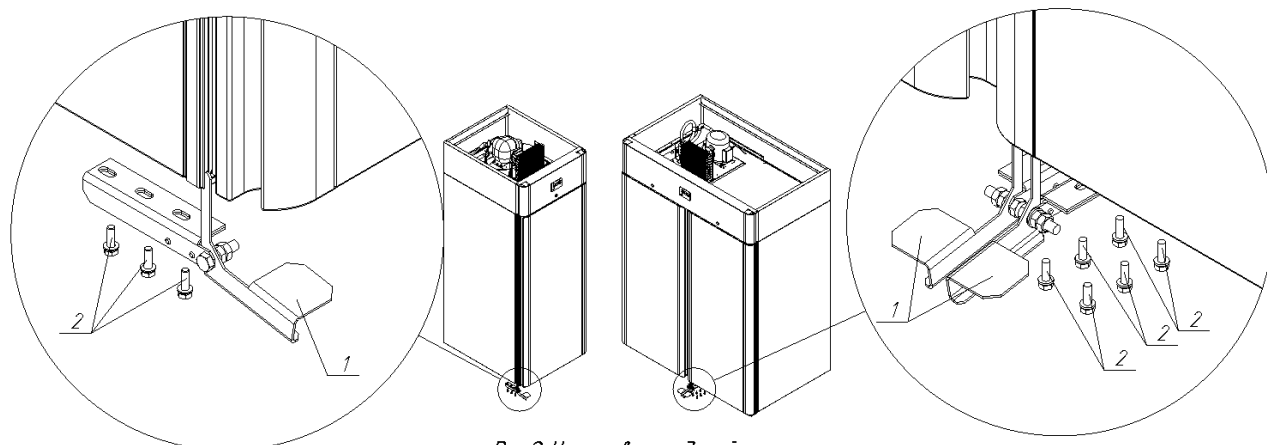


Рис.2 Установка педалей
1- Педаль(и); 2- Крепеж (Болт М6х20, Шайба 6.01.19, Шайба 6.65Г.019)

3.3.1 Шкафы на ножках регулируемых

Освободить изделие от упаковки, снять с поддона, не использовать болты от упаковочного поддона для крепления ножек шкафа, проверить комплектность поставки.

Наклонив изделие на 15° назад, прикрутить передние ножки, затем, наклонив его вперед, прикрутить задние ножки и выровнять изделие с помощью этих регулируемых ножек.

ВНИМАНИЕ! Для автоматического закрывания двери изделия, открытой на угол не более 80°, необходимо установить холодильный шкаф с наклоном 5-7° от вертикали в сторону задней стенки с помощью регулировки высоты ножек.

3.3.2 Шкафы на опорах колесных

Освободить изделие от упаковки, снять с поддона, не использовать болты от упаковочного поддона для крепления опор колесных, проверить комплектность поставки.

Для нормальной работы шкафа необходимо:

- установить шкаф на место эксплуатации в вентилируемом помещении на расстоянии от источников тепла не менее 1,5 м;
- обеспечить хорошую циркуляцию воздуха в верхней части шкафа, где расположен компрессорный блок;
 - расстояние от потолка до верхней точки шкафа должно быть не менее 500 мм;
 - максимальная температура окружающего воздуха должна быть не выше 40 (32) °С;
 - осторожно удалить защитную пленку с внешней и внутренней поверхностей шкафа, вымыть их теплой водой с нейтральным моющим средством, ополоснуть и просушить.

3.4. ПОРЯДОК РАБОТЫ

ВНИМАНИЕ! *Перед включением шкафа после транспортирования или хранения при отрицательных температурах необходимо выдержать при температуре не ниже 12 °С в течение 24 ч.*

Вставить вилку сетевого кабеля в розетку и включить автоматический выключатель на электрощите.

Включить клавишный выключатель на щитке управления шкафа. При этом должна высветиться индикаторная лампа выключателя и мигать светящиеся знаки на дисплее контроллера. Через 5 сек на дисплее должно высветиться цифровое значение текущей температуры во внутреннем объеме шкафа. Температуру во внутреннем объеме устанавливают путем задания ее на дисплее контроллера (описание процесса см. в Приложении С).

Дайте шкафу проработать пустым не менее 30 мин и проверьте понижение температуры во внутреннем объеме.

Для нормальной работы шкафа и поддержания во внутреннем объеме заданной температуры необходимо:

- использовать в шкафу только полки-решетки, входящие в комплект поставки;
- шкаф загружать продуктами, охлажденными до этой температуры;
- при загрузке и выгрузке продуктов двери шкафа открывать на минимально короткое время;

- устанавливать полки с зазором не менее 30 мм от задней стенки для обеспечения циркуляции воздуха в охлаждаемом объеме

- линию загрузки полок шкафа продуктами ограничивать площадью полок, расстояние между продуктами и вышестоящей полкой должно быть не менее 50 мм, а расстояние между продуктами на верхней полке и вентилятором испарителя не менее 100 мм;

- укладывать продукты с зазором во избежание нарушения циркуляции воздуха во внутреннем объеме.

При работе холодильного шкафа на испарителе может образовываться слой инея. Оттаивание инея с испарителя производится автоматически.

Основными признаками нормальной работы холодильного шкафа являются:

- температура во внутреннем объеме соответствует заданной;
- холодильная машина работает циклично.

3.5. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

При возникновении неисправностей необходимо вызвать механика из уполномоченной поставщиком (продавцом) оборудования специализированной сервисной организации.

Возможные неисправности и способы их устранения представлены в табл.3.

ВНИМАНИЕ! Все проводимые замены производить только после отключения шкафа от сети питания.

При повреждении шнура питания его необходимо заменить на шнур ПВС-ВП 3х1,5 с залитой вилкой или аналогичный.

Для замены лампы накаливания (15 Вт) освещения охлаждаемого объема в шкафах необходимо снять защитный плафон, отвернув два винта, и вывернуть лампу из патрона. Ввернуть исправную лампу и повторить действия в обратном порядке.

3.6. ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ

Изделие должно храниться в упакованном виде по условиям воздействия на него климатических факторов по группе 3 ГОСТ 15150 и температуре не ниже минус 35°С.

Гарантийный срок хранения – не более 6 месяцев.

3.7. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

Упакованный шкаф допускается транспортировать всеми видами транспорта за исключением воздушного. При транспортировании должны быть обеспечены:

- защита от механических повреждений;
- расстановка и крепление упакованного ящика в транспортных средствах должны обеспечивать устойчивое положение и исключать возможность смещения при транспортировании.

**КАНТОВАТЬ ШКАФ ЗАПРЕЩАЕТСЯ!
ПЕРЕМЕЩАТЬ ШКАФ ТОЛЬКО В ВЕРТИКАЛЬНОМ ПОЛОЖЕНИИ!**

3.8. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УДАЛЕНИЮ И УТИЛИЗАЦИИ ОТХОДОВ И ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Необходимо учитывать и соблюдать местные предписания по охране окружающей среды. Опасные для вод вещества не должны попасть в водоемы, в почву, в канализацию.

Решите, пожалуйста, своевременно вопрос по сбору и утилизации без ущерба для окружающей среды (грунтовых вод и почвы) отработанных отходов. Утилизация должна производиться в соответствии с местными действующими нормами утилизации.

При подготовке и отправке шкафа на утилизацию необходимо разобрать и рассортировать составные части шкафа по материалам, из которых они изготовлены.

Таблица 3. ПЕРЕЧЕНЬ ВОЗМОЖНЫХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ и способы их устранения

Вид неисправности, Внешнее проявление и Дополнительные признаки	Вероятная причина	Способы устранения
1. Холодильный шкаф не работает, не горит лампочка "сеть"	Нет электропитания на клеммах клавишного выключателя	Проверить состояние сетевого кабеля и при необходимости отремонтировать. Проверить состояние клеммных соединений выключателя и при необходимости затянуть винты на клеммах
2. Холодильный шкаф работает долго или непрерывно. Во внутреннем объеме не поддерживается устойчиво заданная температура	Частая загрузка шкафа теплыми продуктами Слишком частое открывание дверей Испаритель покрыт толстым слоем льда Нарушена герметичность шкафа	Избегать загрузки шкафа горячими и теплыми продуктами. Уменьшить грузооборот продуктов Уменьшить частоту открывания дверей Оттаять испаритель, уменьшив время между оттайками Проверить уплотнение дверей, в случае необходимости исправить
3. Холодильный шкаф работает короткими циклами. В шкафу не поддерживается устойчиво заданная температура	Шкаф слишком плотно загружен продуктами Слишком высокая температура окружающей среды Нарушена циркуляция воздуха в вентиляторе конденсатора из-за малого расстояния между верхней частью шкафа и потолком помещения	При загрузке обеспечивать свободный поток воздуха между полками с продуктами Шкаф эксплуатировать при температуре окружающей среды не выше +40 (+32)°C Проверить уплотнение. Проверить доступ воздуха в вентилятор. Обеспечивать зазор между верхней частью шкафа и потолком помещения не менее 50 см

4. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

4.1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Для оборудования установлены два вида обслуживания: ежедневное в процессе эксплуатации и периодическое техническое обслуживание, которое выполняется специализированной организацией, уполномоченной поставщиком (продавцом) оборудования.

Ежедневное обслуживание оборудования включает в себя контроль:

- температуры во внутреннем объеме;
- правильной загрузки продуктами (см. раздел 3.4.);
- автоматического закрывания двери;
- плотности прилегания магнитного уплотнителя двери;
- системы слива конденсата (отсутствие воды внутри шкафа).

Во время эксплуатации шкаф необходимо содержать в чистоте. При санитарной обработке избегать применения абразивных и коррозионных моющих средств.

ВНИМАНИЕ! ПЕРЕД САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКОЙ ШКАФ ОТКЛЮЧИТЬ ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ И УДАЛИТЬ ПРОДУКТЫ ИЗ ВНУТРЕННЕГО ОБЪЕМА

Периодическое техническое обслуживание осуществляется по годовому графику, который разрабатывается центром, производящим технический сервис, до начала планируемого года.

Периодическое техническое обслуживание предусматривает выполнение комплекса работ с периодичностью не менее 1 раза в 3 месяца независимо от технического состояния шкафа в момент начала технического обслуживания.

Перечень работ по периодическому техническому обслуживанию:

- проверка правильности размещения и установки шкафа;
- очистка узлов от загрязнений, чистка конденсатора (при необходимости);
- проверка самозакрывающегося механизма двери;
- проверка надежности крепления деталей и узлов, подтяжка всех крепежных элементов;
- проверка герметичности паяных соединений трубопроводов;
- проверка надежности электрических соединений, подтяжка контактов на винтовых соединениях;
- проверка напряжения питающей сети, наличие и состояние заземления, целостности изоляции проводов и кабеля питания;
- проверка охлаждения внутреннего объема;
- проверка циклической работы холодильной системы, вращения вентилятора конденсатора, отсутствия снеговой «шубы» на ребрах испарителя;
- проверка работы микропереключателя двери (при его наличии): при открывании двери должно включиться освещение и прекратиться вращение вентилятора испарителя, при закрывании двери – наоборот;
- проверка программы контроллера и перенастройка параметров (при необходимости).

При невыполнении регламентированного технического обслуживания гарантийные обязательства не предоставляются!

По вопросам, возникающим в ходе пуска, эксплуатации и технического обслуживания изделий, обращаться в уполномоченные организации (к Поставщику или Продавцу) и их сервисные центры

Приложение А.
(образец)

АКТ ПУСКА В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Настоящий акт составлен "___" _____ 201__ г.

владельцем холодильного шкафа _____
(наименование и адрес организации,

должность, фамилия, имя, отчество)
и представителем фирменного центра по техническому сервису

(наименование)

(должность, фамилия, имя, отчество)

в том, что шкаф холодильный марки _____ заводской номер _____
с компрессором _____,
изготовленный "___" _____ 201__ г.,
пущен в эксплуатацию "___" _____ 201__ г. электромехаником

(наименование организации,

фамилия, имя, отчество)

удостоверение на право монтажа и обслуживания торгового холодильного
оборудования N____, выданное "___" _____ г.

(наименование организации)

Шкаф принят на обслуживание механиком

(наименование организации,

фамилия, имя, отчество)

удостоверение на право монтажа и обслуживания торгового холодильного
оборудования N____, выданное "___" _____ г.

(наименование организации)

Владелец

(подпись) Ф.И.О.

Представитель центра

(подпись) Ф.И.О.

М.П.

Приложение Б
(Образец)

Город (место) приемки изделия _____

Наименование получателя (организация, предприятие) изделия _____

Его адрес и отгрузочные реквизиты _____

" ____ " _____ 201__ г.

АКТ ТЕХНИЧЕСКОГО СОСТОЯНИЯ

Настоящий акт составлен _____

(представитель получателя, фамилия, должность)

с участием представителей _____

(фамилия и должность представителя предприятия-изготовителя)

или представителя заинтересованной организации, дата и номер документа о полномочиях представителей на участие в проверке)

(Телеграмма о вызове представителя предприятия-изготовителя направлена за N ____ от " ____ " _____ 201__ г.)

в том, что при проверке изделия _____

(наименование изделия)

производства _____

(наименование предприятия-изготовителя и его адрес)

заводской номер изделия _____ выявлено следующее:

1. Условия хранения изделия на складе получателя:

(указать, в каких условиях хранятся изделия)

2. Состояние тары и упаковки

(указать состояние наружной маркировки, дату вскрытия тары, количество недостающих составных частей, их стоимость, недостатки тары и упаковки)

3. Изделие установлено

(указать, в каких условиях установлено изделие)

4. Монтаж изделия _____

(указать, кто и когда произвел монтаж, качество монтажа)

5. Состояние изделия и его комплекта поставки

(указать техническое состояние изделия, электрооборудования, состояние их защиты и др., заводские номера, дату изготовления)

6. Перечень отклонений (дефектов):

7. Для восстановления изделия необходимо:

Акт составлен " ____ " _____ 201__ г.

Подписи:

(Акт должен быть подписан всеми лицами, участвовавшими в проверке качества и комплектации изделия)

М.П.

Приложение Н
(справочное)

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ
при эксплуатации мясорубки (Д2)**

К работе на мясорубке допускаются лица, прошедшие обучение по программе технического минимума и инструктаж по технике безопасности, ознакомленные с принципом действия мясорубки, ее конструкцией и получившие навыки для обеспечения нормальной работы мясорубки.

Во избежание поломки зажимной гайки, проверку правильности вращения вала редуктора, производить только при снятой собственнo мясорубке.

Нельзя включать электродвигатель, не закрепив прочно и надёжно зажимами собственнo мясорубку к приводу.

Не допускается продолжительная работа мясорубки вхолостую (без загрузки продукта), т.к. при возникшем сухом трении зажатые ножи и решетки выходят из строя.

При наладке мясорубки и в процессе работы, проверку и осмотр рабочего механизма, а также чистку производить только при выключенном двигателе и после полной его остановки.

Ежедневно перед включением мясорубки необходимо проверить надежность соединения заземляющего провода.

Санитарная обработка мясорубки должна производиться после отключения ее от электросети.

Устранение неисправностей следует производить только после полного отключения мясорубки от сети автоматическим выключателем.

РАБОТАТЬ СО СНЯТОЙ ЗАГРУЗОЧНОЙ ЧАШЕЙ ЗАПРЕЩАЕТСЯ!

Настоящее руководство по эксплуатации (РЭ) распространяется на мясорубки МИМ-300М, МИМ-600М, МИМ-350, в дальнейшем «мясорубка».

Руководство по эксплуатации предназначено для изучения обслуживающим персоналом и работниками ремонтных предприятий конструкции мясорубки, правил эксплуатации, технического обслуживания, условий монтажа, регулирования и обкатки.

Мясорубку обслуживает оператор, прошедший соответствующий инструктаж, обученный техническому минимуму и ознакомленный с настоящим РЭ.

Несоблюдение правил, изложенных в настоящем РЭ, приводит к нарушению работы мясорубки, преждевременному износу и отказам в работе.

Возможно некоторое несоответствие конструкции мясорубки настоящему РЭ, вызванное постоянным совершенствованием узлов и деталей, не влияющее на основные характеристики мясорубки.

1 ОПИСАНИЕ И РАБОТА МЯСОРУБКИ

1.1 Назначение мясорубки

1.1.1 Мясорубка предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас на предприятиях общественного питания.

1.1.2 Мясорубка выпускается в климатическом исполнении У по ГОСТ 15150-69 для эксплуатации при температуре от плюс 1 до плюс 40°С.

Пример записи обозначения мясорубки при заказе:

Мясорубка МИМ-300М ТУ ВУ 200166490.018-2008

Мясорубка МИМ-600М ТУ ВУ 200166490.018-2008

Мясорубка МИМ-350 ТУ ВУ 200166490.017-2007

1.2 Технические характеристики

Основные параметры мясорубки должны соответствовать указанным в таблице

1. Параметры решёток указаны в таблице 2.

Таблица 1

Наименование параметра	Значение		
	МИМ-300М	МИМ-600М	МИМ-350
Производительность, кг/ч, не менее *	300	600	350
Производительность при повторном измельчении котлетной массы, кг/ч, не менее	100	200	100
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,44	1,91	1,91
Питающая электросеть: род тока номинальное напряжение, В частота, Гц	Трёхфазный, переменный 380 50		
Частота вращения шнека, об/мин	185	185	185
Габаритные размеры, мм, не более			
длина	560	560	560
ширина	520	540	520
высота	420	420	420
Масса, кг, не более	42	48	42
Удельная энергоёмкость в кВт на 1 кг мяса	0,0048	0,0032	0,0055
* — Производительность мясорубки указана при измельчении говяжьего мяса 2-го сорта через две решетки с отверстиями диаметром 9 и 5 мм			

Таблица 2

Наименование параметров решёток	МИМ-300М, МИМ-350			МИМ-600М		
	Номер решетки					
	1	2	3	1	2	3
Наружный диаметр, мм	82	82	82	105	105	105
Диаметр отверстий, мм	3	5	9	3	5	9
Количество отверстий, шт	217	90	30	276	132	54

Приложение М
(справочное)

Памятка по обращению с мясорубкой (Д1)

Мясорубку при эксплуатации должен обслуживать один оператор, прошедший соответствующий инструктаж по технике безопасности, ознакомленный с устройством и принципом её действия и изучивший руководство по эксплуатации.

Подготовку мясорубки к работе произвести в следующем порядке:

- вставить корпус собственно мясорубки хвостовиком в отверстие редуктора и закрепить зажимами;
- вставить шнек в корпус так, чтобы паз хвостовика шнека нашёл на шип вала привода;
- установить в зависимости от требуемой степени измельчения продукта, соответствующий набор режущего инструмента:

для мелкого измельчения надеть на палец шнека подрезной нож режущими кромками наружу, двусторонний нож, решётку с отверстиями 9 мм, двусторонний нож, решётку с отверстиями 5 или 3 мм, вставить в корпус упорное кольцо и навинтить зажимную гайку;

для крупного измельчения надеть на палец шнека подрезной нож режущими кромками наружу, двусторонний нож, решётку с отверстиями 9 мм, вставить 2 упорных кольца и навинтить зажимную гайку.

- отпустить гайку на 0,3-0,5 оборота, включить мясорубку и зажимать гайку до появления незначительного шума.

Двусторонний нож вставляется режущими кромками в сторону вращения шнека.

Зажимную гайку навинчивают так, чтобы решётки были плотно прижаты к ножам.

Заталкивать мясо в горловину чаши разрешается только толкачом.

Уровни звука и уровни звукового давления, создаваемые мясорубкой, соответствуют СанПиН 2.2.4/2.1.8.10-32 и не превышают допустимых значений, указанных в таблице 3.

Таблица 3

Среднегеометрические частоты октавных полос, Гц	31,5	63	125	250	500	1000	2000	4000	8000	Уровень звука, дБА
Уровни звукового давления дБ, не более	107	95	87	82	78	75	73	71	69	80

Корректированный уровень звуковой мощности не превышает 82 дБА.

Уровни вибрации, создаваемые мясорубкой, соответствуют СанПиН 2.2.4/2.1.8.10-33 и не превышают допустимых значений, указанных в таблице 4.

Таблица 4

Среднегеометрические частоты полос, Гц	2	4	8	16	31,5	63
Допустимые значения виброускорения по осям X ₀ , Y ₀ , Z ₀ , дБ	53	50	50	56	62	68

1.3 Состав мясорубки

Состав и комплектность мясорубки приведены в таблице 5.

Таблица 5

Обозначение	Наименование	Количество штук на мясорубку			Примечание
		МИМ-300М	МИМ-600М	МИМ-350	
МИМ-300М	Привод	1			
МИМ-600М	Привод		1		
МИМ-350	Привод			1	
МИМ-300.01.000	Собственно мясорубка со шнеком от МИМ-350	1		1	
МИМ-600М.01.000	Собственно мясорубка		1		
МИМ-300.24.000	Опора	4	4	4	
	Зажим	2	2	2	
	Устройство ввода: - щиток (защитный бокс) типа 3SD6 компании SASSIN - выключатель автоматический типа ВА47-29, 3 полюса, 400В, 50 Гц, характеристика «D» ТУ 2000 АИГЕ.641.235.003 4А 5А 6А	1	1	1	Комплектуется заказчиком
Комплект сменных деталей					
МИМ-300.01.002	Кольцо упорное	1		1	
МИМ-600.01.002	Кольцо упорное		1		
МИМ-300.00.016	Решётка № 1 (отверстие диаметром 3 мм)	1		1	Поставляется по отдельному заказу за дополнительную плату
МИМ-600.00.015	Решётка № 1 (отверстие диаметром 3 мм)		1		

продолжение таблицы 5

Обозначение	Наименование	Количество штук на мясорубку			Примечание
		МИМ-300М	МИМ-600М	МИМ-350	
Комплект принадлежностей					
МИМ-300.00.020	Съемник	1	1	1	
МИМ-300.00.021	Насадка	1		1	
МИМ-300.10.000	Поддержка	1		1	
МИМ-300.28.000	Толкач	1		1	
МИМ-1.26.000	Толкач		1		
МИМ-600.00.021	Насадка		1		
МИМ-600.10.000	Поддержка		1		
Комплект тары					
	Ящик упаковочный	1	1	1	
Документация					
МИМ РЭ	Руководство по эксплуатации	1	1	1	
МИМ (Д1)	Памятка по обращению с мясорубкой	1	1	1	В составе РЭ
МИМ (Д2)	Инструкция по технике безопасности при эксплуатации мясорубки	1	1	1	

1.4 Устройство и работа

Мясорубка, в соответствии с рисунком 1, состоит из собственно мясорубки и привода.

Собственно мясорубка в сборе состоит из алюминиевого корпуса, в котором вращается шнек -2, в соответствии с рисунком 2, зажимной гайки -8, двусторонних ножей -4, набора ножевых решеток -5 и 6, кольца упорного -7 и ножа подрезного -3.

На передней части корпуса собственно мясорубки имеется наружная резьба, на которую навинчиваются гайка зажимная, а на задней части — фланец, которым корпус крепится к приводу.

Крепление корпуса, в соответствии с рисунком 1, производится резьбовыми зажимами -14.

Центрируется шнек по приводному валу - 3 редуктора и пальцем в отверстиях решеток.

Над загрузочным отверстием расположен несъемный предохранитель, исключающий возможность попадания руки обслуживающего персонала к шнеку работающей мясорубки.

Смазка подшипников и червячных колес производится путем разбрызгивания масла, залитого в корпус редуктора. Примененный в мясорубке червячный редуктор заправлен маслом на весь срок эксплуатации редуктора, поэтому нет необходимости в замене смазочного материала.

На передней стенке облицовки -5 расположены кнопки 10 – «ПУСК» и 11 – «СТОП» и 12 – «РЕВЕРС», а также световой индикатор «СЕТЬ» - 16.

Приложение К
(обязательное)

УЧЁТ РЕКЛАМАЦИЙ

Дата предъявления рекламаций	Краткое содержание	Меры, применяемые по рекламации и их результаты

Приложение Л
(обязательное)

УЧЁТ
выполнения технического обслуживания и текущего ремонта

Дата	Наименование работы и причины ее выполнения	Должность, фамилия и подпись		Примечание
		Выполнявшего работу	Проверившего работу	

5. Место ремонта изделия _____

6. Расходы по восстановлению изделия подлежат оплате _____

(указать кем: изготовителем, продавцом, (поставщиком) или

приобретателем)

7. Причина составления акта без участия представителя изготовителя, продавца (поставщика) _____

Подписи членов комиссии

Представитель приобретателя

Представитель изготовителя,
продавца (поставщика)

(фамилия, имя, отчество, подпись)

(фамилия, имя, отчество, подпись)

М.П.

М.П.

Представитель государственного технического надзора

(фамилия, имя, отчество, подпись)

М.П.

Изделие восстановлено _____, ремонтные
(место ремонта)

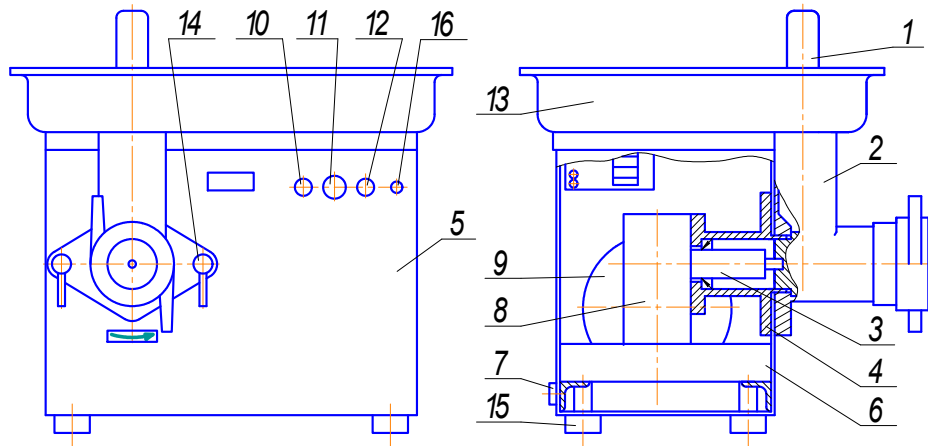
работы по восстановлению _____
(наименование, тип, марка)

завершены _____
(дата)

(должность, фамилия, имя, отчество)

(подпись)

М.П.



1- Толкач; 2- Собственно мясорубка.
 Привод: 3-Вал приводной; 4- Фланец; 5- Облицовка; 6- Рама; 7- Зажим эквипотенциальный;
 8- Червячный редуктор; 9- Электродвигатель; 10- Кнопка «ПУСК»; 11- Кнопка «СТОП»;
 12- Кнопка «РЕВЕРС»; 13- Чаша с предохранителем; 14- Зажим;
 15- Опора; 16- Индикатор «СЕТЬ»

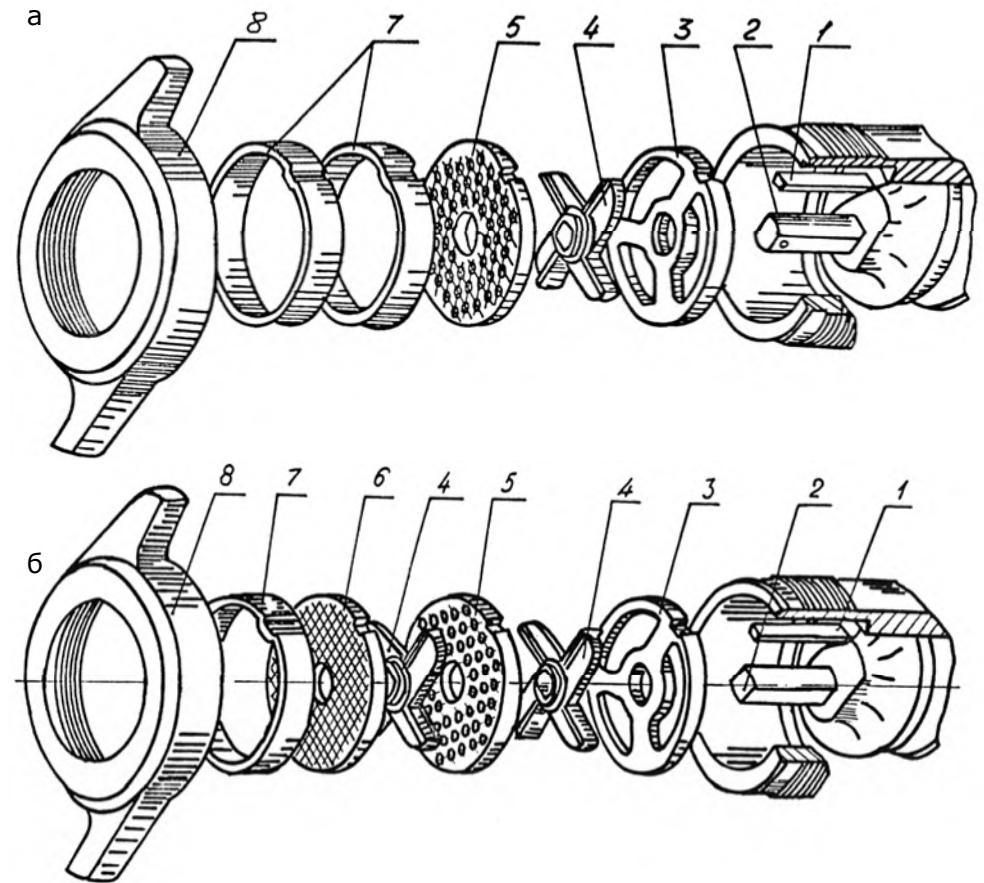
Рисунок 1 — Мясорубка

Для получения фарша разной степени измельчения мясорубка снабжена набором ножевых решеток с отверстиями различных размеров. Решетки вставляются в корпус мясорубки и удерживаются от проворачивания шпонкой - 1 в соответствии с рисунком 2.

Перерабатываемый продукт из чаши вручную подается к горловине корпуса мясорубки, а затем толкачом к вращающемуся шнеку. Увлекаемый шнеком продукт проходит последовательно через набор режущего инструмента.

1.5 Инструмент и принадлежности

Мясорубка обслуживается стандартным слесарно-монтажным инструментом. Применение специального инструмента не требуется.



1- Шпонка; 2- Шнек; 3- Нож подрезной; 4- Нож двусторонний; 5- Решётка с отверстиями 9мм;
 6 - Решётка с отверстиями 5 мм; 7 - Кольцо упорное; 8 - Гайка зажимная

Рисунок 2 — Набор: а) для крупного измельчения; б) для мелкого измельчения

2 ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ, ПУСКУ, РЕГУЛИРОВАНИЮ И ОБКАТКЕ МЯСОРУБКИ (ИМ)

2.1 Общие указания

Инструкция по монтажу, пуску, регулированию и обкатке мясорубки на месте ее применения предназначена для определения требований, необходимых для технически правильного проведения указанных работ.

2.2 Меры безопасности

Место установки мясорубки должно гарантировать сохранность и обеспечивать удобство работы при ее эксплуатации и техническом обслуживании, а также должно

Приложение И
(обязательное)

АКТ-РЕКЛАМАЦИЯ

Место составления акта _____
(наименование субъекта хозяйствования,
его почтовый адрес)

Дата _____ 20__ г.

Составлен комиссией в составе:

представителя приобретателя _____
(должность, фамилия, имя, отчество)

представителя изготовителя, продавца (поставщика) _____
(должность, фамилия, имя, отчество)

представителя государственного технического надзора _____
(наименование органа, должность, фамилия, имя, отчество)

на изделие _____
(полное наименование, тип, марка)

Заводской номер изделия _____

Предприятие-изготовитель _____

Дата выпуска _____, дата приобретения _____

Дата ввода в эксплуатацию _____

Дата выхода из строя _____

Изделие проработало со времени ввода в эксплуатацию _____
(месяцев, дней, часов и т.д.)

1. Вид и условия работы _____

2. Неисправность изделия выразилась _____
(указать конкретные дефекты и причины, вызвавшие поломку)

3. Виновная сторона _____

4. В изделии следует заменить, отремонтировать следующее: _____

АНКЕТА

Уважаемый потребитель, предлагаем Вам оценить качество нашей продукции.

Просим дать ту оценку, которая в наибольшей степени отвечает Вашим представлениям о качестве данной продукции. Если Вы полностью удовлетворены качеством продукции, то поставьте цифру 5, если Вы полностью не удовлетворены — цифру 1. Остальные значения (2, 3, 4) отражают степень Вашего приближения к той или иной оценке.

Ваши контактные данные _____
наименование организации, контактное лицо, реквизиты

№	Критерии оценки	Оценка по пятибалльной системе
1	Качество поставленной продукции	
2	Удобство эксплуатации оборудования	
3	Уровень цены	
4	Дизайн продукции	
5	Уровень гарантийного обслуживания	
6	Соблюдение законодательных и нормативных требований, предъявляемых к продукции	
7	Доступность, полнота и достоверность информации о продукции	
8	Оперативность и результативность реагирования на Ваши запросы	
9	Доступность продукции в Вашем регионе	

Ваши предложения по улучшению качества работы и продукции:

Мы благодарим Вас за участие в анкетировании и просим передать заполненную Вами анкету в ОАО «Торгмаш» по факсу (0163) 42-19-22, либо по электронной почте: marketing@beltorgmash.com или переслать по адресу: ул. Чернышевского, 61, 225409, г. Барановичи, Брестская область, Республика Беларусь.

К монтажу и наладке мясорубки допускаются специалисты, ознакомленные с настоящим РЭ, имеющие допуск на право работы с электроустановками и прошедшие инструктаж по технике безопасности.

Выполнение всех электромонтажных и регулировочных работ, должно производиться в соответствии с правилами техники безопасности, изложенными в настоящем РЭ.

Значение сопротивления между заземляющим болтом и каждой доступной прикосновению металлической нетокопроводящей частью мясорубки, которая может оказаться под напряжением, не должно превышать 0,1 Ом. Сопротивление изоляции токопроводящих частей, относительно корпуса, а также между фазами в холодном состоянии, должно быть не менее 2 МОм, а для электродвигателя не менее 1 МОм.

КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ РАБОТАТЬ НЕИСПРАВНЫМ ИНСТРУМЕНТОМ!

При подъеме мясорубки грузоподъемными механизмами и приспособлениями, их грузоподъемность должна соответствовать величине переносимого груза.

КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПОДЪЕМ МЯСОРУБКИ ЗА ЧАШУ С ПРЕДОХРАНИТЕЛЕМ.

2.3 Подготовка мясорубки к монтажу

Мясорубка должна транспортироваться от места получения до места установки и монтажа в упаковке предприятия-изготовителя.

После распаковки мясорубки, необходимо проверить комплектность поставки мясорубки согласно п.1.3 настоящего руководства.

В случае обнаружения некомплектности мясорубки, получатель обязан вызвать представителя предприятия-изготовителя или составить акт произвольной формы и выслать его на предприятие изготовитель.

К основанию рамы закрепить болтами опоры 15 в соответствии с рисунком 1.

При необходимости мясорубка может быть закреплена к столу четырьмя болтами М8 из комплекта опор.

К месту установки мясорубки должно быть подведено электропитание и контур заземления.

2.4 Монтаж

В соответствии с ГОСТ 27570.0-87 мясорубка должна устанавливаться как можно ближе к стене. Подсоединение мясорубки к электрической сети должно производиться квалифицированным электротехническим персоналом с группой допуска по электробезопасности не ниже «3» в соответствии с действующими «Правилами устройства электроустановок» и правилами техники безопасности.

При подключении мясорубки для ее постоянной эксплуатации необходимо измерить ток утечки по ГОСТ 27570.0-87 согласно рисунку 3.

Ток утечки при нормальной эксплуатации не должен превышать 3,5 мА. В противном случае необходимо проверить электрический монтаж, устранить неисправность, повторно замерить ток утечки, убедиться в исправности изделия, после чего мясорубку заземлить.

Контур заземления подсоединяется к зажиму заземления мясорубки посредством зелено-желтой жилы в гибком шнуре «Жгут 1». Подключение контура заземления, в том числе заземление трубы с силовым кабелем, выполняется надёжным болтовым соединением и производится потребителем. При этом контактная часть должна иметь защитное противокоррозионное покрытие и приспособление против ослабления крепежа. Место заземления должно быть отмечено соответствующим условным обозначением на контрастном фоне.

Схема электрическая принципиальная мясорубки приведена на рисунке 4.

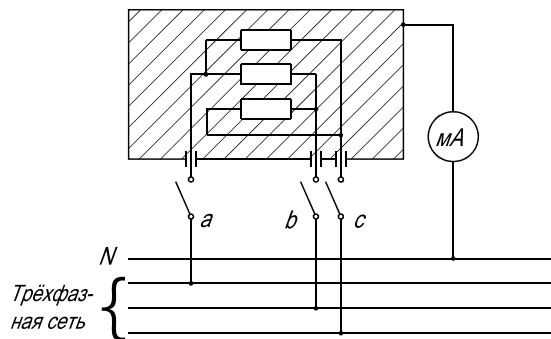
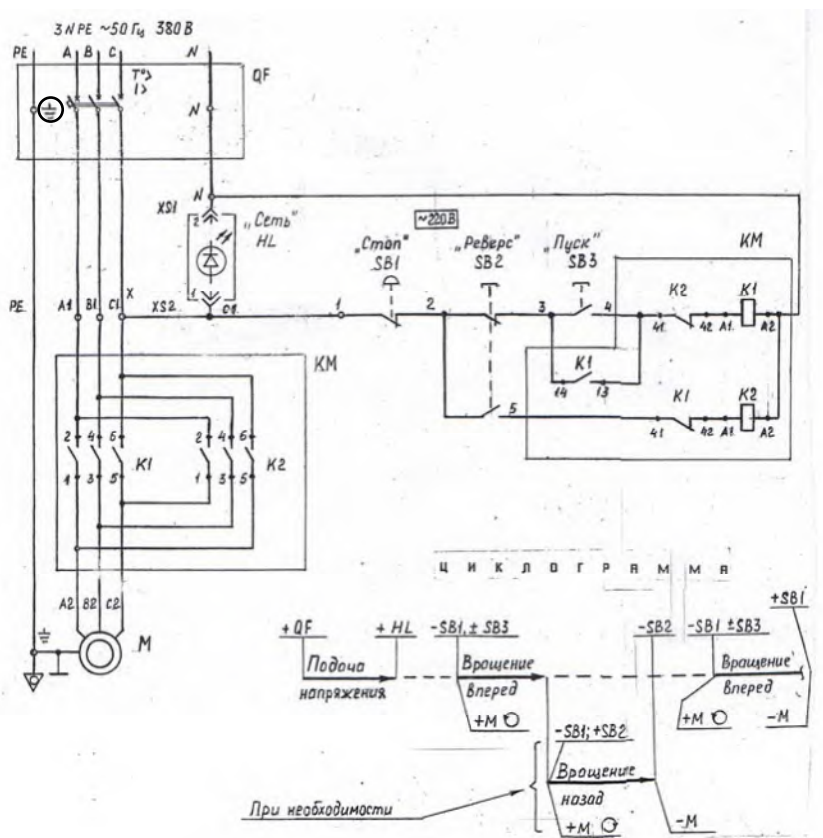


Рисунок 3 — Схема измерения тока утечки



QF - выключатель автоматический; HL - арматура светосигнальная; КМ - пускатель; М - электродвигатель; SB1, SB2, SB3 - кнопки; XS1, XS2 - соединители

Рисунок 4 - Схема электрическая принципиальная

Приложение Ж
(обязательное)

АКТ
пуска мясорубки в эксплуатацию

Настоящий составлен _____ Г.

Владельцем _____
(должность, ф.и.о. владельца)

_____ (наименование изделия)
Изготовленного _____
(наименование предприятия-изготовителя)

Номер изделия _____

в том, что _____
(наименование изделия, марка, тип)

Дата выпуска _____ Г.

Пущено в эксплуатацию _____ Г.

В _____
(наименование,

_____ почтовый адрес эксплуатирующего предприятия)

механиком _____
(Ф.И.О. механика, наименование монтажной организации)

и передано на обслуживание механику _____
(Ф.И.О. механика,

_____ почтовый адрес организации осуществляющей ТО и ремонт)

Фактическая периодичность ТО изделия _____

Суточное время работы предприятия с _____ до _____ часов

Среднесуточная работа изделия _____ часов

Количество выходных дней в работе предприятия _____

Условия эксплуатации: _____

Владелец _____
(подпись)

М.П. Представитель спецкомбината _____
(подпись)

Механик по монтажу _____
(подпись)

Принял на обслуживание механик _____

Приложение Е

(справочное)

Сведения о содержании цветных металлов в мясорубке

Наименование металла, сплава	Количество цветных металлов			Возможность демонтажа деталей и узлов при списании изделия
	Содержащихся в изделии, кг	Подлежащих сдаче в виде лома, кг		
			при капитальном ремонте	при полном износе изделия и его списании
Сплав алюминиевый	7,5	-	7,5	Демонтаж механический

Сведения о содержании драгоценных металлов в мясорубке

Наименование	Обозначение	Сборочные единицы, комплекты		Масса 1 шт., г	Масса в изделии, г	Номер акта
		Обозначение	Количество в изд. шт.			
Серебро		ПМ12-010550 УХЛ4Б	1	2,0528	2,0528	

На ближайшей стене устанавливается устройство ввода. Оно состоит из защитного бокса с расположенными в нем автоматическим выключателем, элементами для подсоединения заземления и изолированным зажимом для нулевого провода.

ТРЕХПОЛЮСНЫЙ АВТОМАТИЧЕСКИЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ НОМИНАЛОМ СОГЛАСНО ТАБЛИЦЕ 5, ЯВЛЯЕТСЯ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ ЧАСТЬЮ МЯСОРУБКИ. НАРУШЕНИЕ ЭТОГО ТРЕБОВАНИЯ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ВЫХОДУ ЕЕ ИЗ СТРОЯ.

К верхним выводам автоматического выключателя и к изолированным шинам защитного бокса согласно рисунку 5 подсоединяется пятижильный кабель стационарной проводки. Внешний эквипотенциальный провод подсоединяется на внешнюю бобышку мясорубки.

Сдать мясорубку в эксплуатацию.

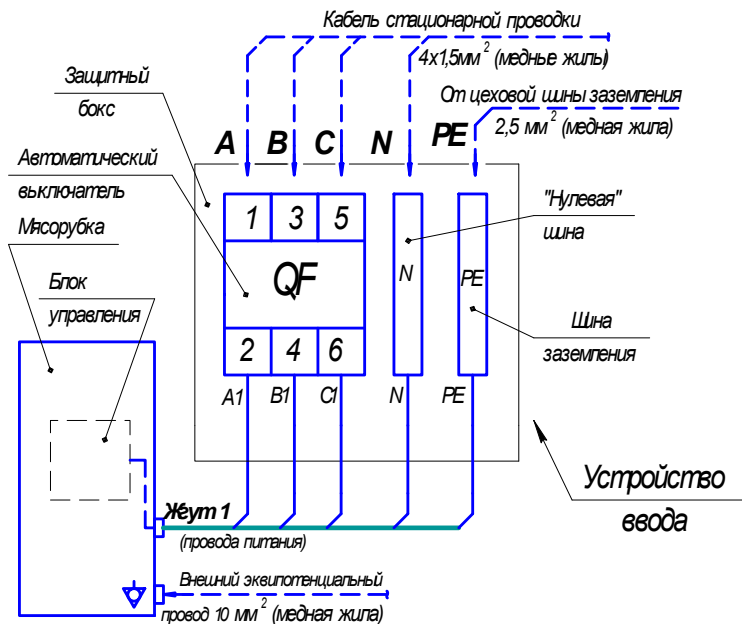


Рисунок 5 - Схема электрическая подключения

2.5 Наладка и испытание

После подсоединения привода мясорубки к электросети необходимо проверить соответствие вращения приводного вала редуктора направлению, указанному стрелкой на облицовке мясорубки. При вращении приводного вала в обратную сторону необходимо поменять местами любые две фазы в цепи питания.

Проверку соответствия направления вращения приводного вала производить только при снятой собственно мясорубке.

Перед подачей напряжения на мясорубку необходимо убедиться в выполнении правил техники безопасности.

2.6 Пуск (опробование) и регулирование

После проведения монтажа производится расконсервация, санитарная обработка и пробный пуск мясорубки. Для расконсервации и санитарной обработки в собственно мясорубке отвинтить зажимную гайку и вынуть режущий инструмент со шнеком. Корпус мясорубки, зажимную гайку, шнек и комплект режущего инструмента промыть горячим мыльным раствором до полного удаления консервационной смазки, просушить, смазать несоленым животным жиром. При наличии на конце приводного вала 3 рисунок 1 консервационной смазки, удалить ее ветошью. Корпус собственно мясорубки установить на два болта привода и надежно закрепить зажимами. Вставить шнек, набор режущего инструмента и навинтить зажимную гайку.

Произвести пробный пуск мясорубки. Регулировку зазора между ножами и решетками производить зажимной гайкой согласно п.3.2.2.

При наладке и в процессе работы, а также при санитарной обработке мясорубки, проверку и осмотр рабочего механизма производить только при выключенном автоматическом выключателе. Опробование и обкатку мясорубки произвести на холостом ходу в течение 3 минут. Работа мясорубки должна быть плавной, без стуков.

2.7 Сдача смонтированного изделия в эксплуатацию

Ввод в эксплуатацию оформляется актом, который подписывается представителем ремонтно-монтажной организации и администрацией предприятия общественного питания. Копия акта должна быть выслана на предприятие-изготовитель в течение 10 дней со дня ввода мясорубки в эксплуатацию.

Срок службы мясорубки до списания не менее 8 лет.

3 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

3.1 Эксплуатационные ограничения

Переработку мяса и рыбы необходимо производить только после удаления костей из продукта переработки.

3.2 Подготовка мясорубки к использованию

3.2.1 Меры безопасности.

Мясорубка обслуживается одним оператором, изучившим устройство и принцип ее действия, прошедшим соответствующий инструктаж по технике безопасности и ознакомленным с настоящим руководством.

Мясорубка должна содержаться в чистоте и быть полностью укомплектована.

Ежедневно, перед включением мясорубки, необходимо проверить надежность подключения ее к контакту заземления.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- РАБОТАТЬ СО СНЯТОЙ ЗАГРУЗОЧНОЙ ЧАШЕЙ;
- ЭКСПЛУАТИРОВАТЬ МЯСОРУБКУ БЕЗ ЗАЩИТНОГО ЗАЗЕМЛЕНИЯ;
- УСТАНОВЛИВАТЬ И СНИМАТЬ РЕЖУЩИЙ ИНСТРУМЕНТ ДОПУСКАЕТСЯ ТОЛЬКО ПОСЛЕ ПОЛНОЙ ОСТАНОВКИ МЯСОРУБКИ И ОТКЛЮЧЕНИЯ ЕЕ ОТ СЕТИ;
- ЗАТАЛКИВАТЬ ПРОДУКТ В ГОРЛОВИНУ ЧАШИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ НЕОБХОДИМО ТОЛЬКО ТОЛКАЧОМ. ТОЛКАЧ ДОЛЖЕН БЫТЬ ПОСТОЯННО ВСТАВЛЕН В ОТВЕРСТИЕ ЧАШИ И ВЫНИМАТЬСЯ ИЗ НЕГО ТОЛЬКО ПРИ ЗАГРУЗКЕ ОЧЕРЕДНОЙ ПОРЦИИ ПРОДУКТА И ЕГО ПОСЛЕДУЮЩЕМ ПРОТАЛКИВАНИИ ЧЕРЕЗ ГОРЛОВИНУ.

ПРИ ОБНАРУЖЕНИИ НЕИСПРАВНОСТИ В РАБОТЕ МЯСОРУБКИ НЕОБХОДИМО ОТКЛЮЧИТЬ ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ И ДО УСТРАНЕНИЯ НЕИСПРАВНОСТИ МЯСОРУБКУ НЕ ВКЛЮЧАТЬ.

ПРИ ВОЗНИКНОВЕНИИ ПОЖАРА НЕОБХОДИМО ВЫПОЛНЯТЬ СЛЕДУЮЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ:

МИМ РЭ с. 19

Приложение Г
(обязательное)

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЁМКЕ

Мясорубка изготовлена и принята в соответствии с обязательными требованиями государственных стандартов, действующей технической документации и признана годной для эксплуатации.

Представитель ОТК:

_____ (личная подпись)

_____ (расшифровка подписи)

М.П.

_____ (год, месяц, число)

Приложение Д
(обязательное)

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ МЯСОРУБОК МИМ-300М,
МИМ-600М**

Регистрационный номер сертификата ВУ/112 03.03.009 01795

срок действия с 17.03.2009 г. по 05.08.2011 г.

Регистрационный номер сертификата РОСС ВУ.РБ01.В22485

срок действия с 27.03.2009 г. по 05.08.2011 г.

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ МЯСОРУБКИ МИМ-350

Регистрационный номер сертификата ВУ/112 03.03.009 01260

срок действия с 28.09.2007 г. по 27.09.2010 г.

Регистрационный номер сертификата РОСС ВУ.РБ01.В19724

срок действия с 12.10.2007 г. по 27.09.2010 г.

МИМ РЭ с. 18

ПРИЛОЖЕНИЯ

Мясорубка

№ изделия _____

Приложение А
(обязательное)

ОСНОВНЫЕ СВЕДЕНИЯ ОБ ИЗДЕЛИИ

Выпущена (дата выпуска) _____

Электродвигатель (№ и дата выпуска) _____

Предприятие-изготовитель: ОАО «Торгмаш»

Приложение Б
(обязательное)

СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УПАКОВЫВАНИИ

Упакована на ОАО «Торгмаш» согласно требованиям, предусмотренным в действующей технической документации.

_____ (должность)

_____ (личная подпись)

_____ (расшифровка подписи)

_____ (год, месяц, число)

М.П.

Приложение В
(обязательное)

СВИДЕТЕЛЬСТВО О КОНСЕРВАЦИИ

Подвергнута консервации на ОАО «Торгмаш» согласно требованиям, предусмотренным нормативно-технической документацией.

Дата консервации _____

Срок консервации — 12 месяцев

Консервация произведена _____

М.П.

- НЕМЕДЛЕННО ОБЕСТОЧИТЬ МЯСОРУБКУ;
- ВЫЗВАТЬ ПОЖАРНУЮ СЛУЖБУ;
- ПРИНЯТЬ МЕРЫ К ТУШЕНИЮ ПОЖАРА.

КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ТУШИТЬ ЭЛЕКТРОИЗДЕЛИЕ, НАХОДЯЩЕЕСЯ ПОД НАПРЯЖЕНИЕМ, ВОДОЙ.

При несчастном случае, вызванном поражением электрическим током, вызвать медицинскую помощь и оказать первую доврачебную медицинскую помощь пострадавшему.

3.2.2 Подготовка мясорубки к работе

Подготовку мясорубки к работе произвести в следующей последовательности:

- вставить корпус мясорубки хвостовиком в отверстие корпуса редуктора и закрепить зажимами;
- вставить шнек в корпус так, чтобы паз хвостовика шнека нашел на шип вала редуктора;
- установить в зависимости от требуемой степени измельчения продукта соответствующий набор режущего инструмента в соответствии с рисунком 2а или 2б и зажать зажимной гайкой (нож подрезной должен быть установлен режущей кромкой (рисунок 10) к ножу двустороннему).

После установки режущего инструмента, независимо от набора, отпустить, не включая электродвигатель, на 0,3 – 0,5 оборота зажимную гайку, включить электродвигатель и, прислушиваясь к шуму работающей мясорубки, зажимать гайку, пока не появится усиливающийся шум работы привода. Это указывает на то, что гайка затянута плотно и мясорубка готова к работе.

Для набивки колбас необходимо снять режущий инструмент и надеть на палец шнека поддержку (рисунок 9), приставить к ней насадку для набивки колбас (рисунок 8) и зажать её гайкой зажимной.

3.2.3 Возможные неисправности и методы их устранения в процессе подготовки мясорубки к использованию приведены в таблице 6.

Таблица 6

Неисправности, внешние проявления и дополнительные признаки	Вероятная причина	Метод устранения
При включении мясорубки электродвигатель не запускается	Обрыв цепи управления	Обнаружить и устранить обрыв
При нажатии кнопки «ПУСК», электродвигатель не запускается, слышен гул, через несколько секунд отключается автоматический выключатель	Обрыв одной из фаз цепи питания обмотки электродвигателя	Проверить цепи питания электродвигателя, устранить обрыв
	Перегрузка электродвигателя из-за заклинивания в механической части мясорубки. Ножи и решетки чрезмерно зажаты гайкой	Ослабить зажимную гайку

3.3 Использование мясорубки

3.3.1 Наиболее эффективный режим работы мясорубки достигается при установке набора режущего инструмента для крупного измельчения.

Мясо или рыба очищается от костей, нарезается на кусочки массой не более 0,1 кг для мясорубок МИМ-300М и МИМ-350 и не более 0,2 кг для мясорубки МИМ-600М.

С перерабатываемого продукта удаляются соединительные ткани, сухожилия. Если они не отделяются, их следует надрезать в нескольких местах для того, чтобы из них не образовывались волокна, которые при работе наматываются на палец шнека и ножи, нарушая режим нормальной работы мясорубки. Подготовленный продукт загружается в чашу и вручную подается к горловине мясорубки. Для подачи продукта в мясорубку используется толкач в соответствии с рисунком 7. ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРОТАЛКИВАТЬ ПРОДУКТ В ГОРЛОВИНЕ МЯСОРУБКИ РУКАМИ. ПРИ ПЕРЕРАБОТКЕ ПРОДУКТА ТОЛКАЧ ДОЛЖЕН НАХОДИТЬСЯ В ЗАГРУЗОЧНОМ ОТВЕРСТИИ И ВЫНИМАТЬСЯ ТОЛЬКО ПРИ ПОДАЧЕ ОЧЕРЕДНОЙ ПОРЦИИ.

В случае остановки двигателя при переработке продукта в результате наматывания волокон на ножи или из-за подачи сразу большой порции продукта в загрузочное отверстие, необходимо нажатием на кнопку «РЕВЕРС» вернуть часть продукта из мясорубки в горловину, при этом шнек будет вращаться в противоположную сторону до тех пор, пока будет удерживаться кнопка «РЕВЕРС». Работа мясорубки продолжится после нажатия кнопки «ПУСК».

Кнопка «СТОП» используется для экстренной остановки мясорубки или по окончании переработки партии продукта. При этом толкатель кнопки фиксируется. ПЕРЕД ПОВТОРНЫМ ЗАПУСКОМ МЯСОРУБКИ НЕОБХОДИМО СНЯТЬ ТОЛКАТЕЛЬ С ФИКСАТОРА, ПОВЕРНУВ ГРИБОК КНОПКИ ПО ЧАСОВОЙ СТЕЛКЕ.

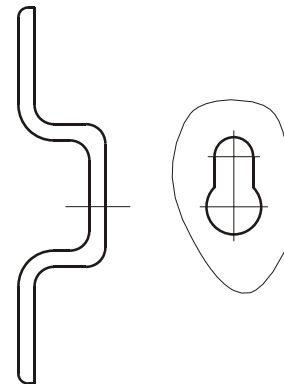


Рисунок 6 — Съёмник

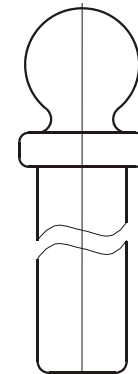


Рисунок 7 — Толкач

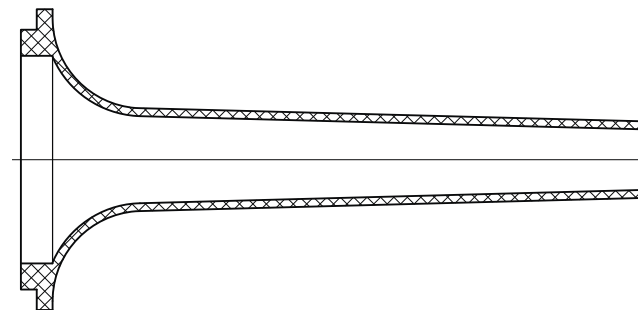


Рисунок 8 — Насадка

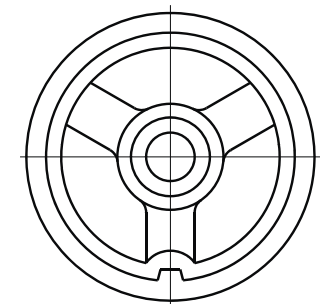


Рисунок 9 — Поддержка

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантийный срок эксплуатации — 24 месяца со дня ввода мясорубки в эксплуатацию.

Гарантийный срок исчисляется со дня ввода в эксплуатацию, но не позднее, чем через 6 месяцев с момента приобретения мясорубки. На период гарантийного срока эксплуатации ремонтные организации по договору с потребителем проводят текущий ремонт в соответствии с требованиями раздела 4 настоящего РЭ.

РАБОТЫ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ В СООТВЕТСТВИИ С ТРЕБОВАНИЯМИ РАЗДЕЛА 4 НЕ ЯВЛЯЮТСЯ РАБОТАМИ ПО ГАРАНТИИ И ПРОИЗВОДЯТСЯ ЗА СЧЕТ ПОТРЕБИТЕЛЯ РЕМОНТНЫМИ ОРГАНИЗАЦИЯМИ ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ЗАКЛЮЧЕННОМУ ДОГОВОРУ МЕЖДУ НИМИ.

В СЛУЧАЕ НЕПРОВЕДЕНИЯ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЕ-ИЗГОТОВИТЕЛЬ СНИМАЕТ С СЕБЯ ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.

Гарантия не распространяется на те случаи, когда мясорубка вышла из строя по вине потребителя, в результате несоблюдения требований руководства по эксплуатации, правил транспортирования и хранения.

В случае появления неисправностей в период гарантийного срока эксплуатации, потребителем и представителем ремонтно-монтажной организации должен быть составлен акт-рекламация и выслан предприятию-изготовителю по адресу:

ул. Чернышевского, 61
225409, г.Барановичи, Брестская обл.
Республика Беларусь.
Телефон: (0163) 42-22-85;
E-mail: info@beltorgmash.com

Время нахождения машины в гарантийном ремонте в гарантийный срок не включается.

8 ПЕРЕЧЕНЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ГАРАНТИЙНОГО РЕМОНТА

- 1 РУП «Витебскторгтехника»
ул. Ф.Скорины, 6, г. Витебск, тел. 26-26-33, 23-28-90
- 2 ГП «Торгтехника»
ул. Железнодорожная, 31/1, г. Минск, тел. 270-90-40
- 3 АО «Торгсервис»
ул. Гоголя, 23а, г. Борисов, Минская обл., тел. 2-26-82
- 4 Уральский производственный кооператив «Комбинат Торгтехника»
ул. 8 Марта, 207, г. Екатеринбург, Россия
- 5 ООО «Ритм»
ул. Первомайская, 62, г. Орша, тел. 2-31-65
- 6 РПУП «Гомельторгтехника»
ул. Барынина, 161, г. Гомель, тел. 44-31-36
- 7 ПРУП «Могилёвторгтехника»
ул. Белинского, 35, г. Могилёв, тел. 24-25-70
- 8 РПУП «Брестторгтехника»
ул. Героев обороны Брестской крепости, 32, г. Брест, тел. 23-66-15
- 9 ООО «Арм-Эко»
ул. Бична, 22, г. Ровно, Украина, тел. 63-19-46, 63-19-47
- 10 ООО «Торговые системы»
пр-т Дербышевский, 30, г. Томск, Россия
- 11 ОАО «Рембыттехника»
ул. Завальная, 15, г. Пинск
- 12 ООО «Росхолэкспорт»
ул. Мамасевская, 1а, 425000, г. Волжск, Республика Марий Эл, Россия
- 13 ООО Фирма «Биохимтех»

5 КОНСЕРВАЦИЯ

Консервация мясорубки производится в соответствии с ГОСТ 9.014-78.

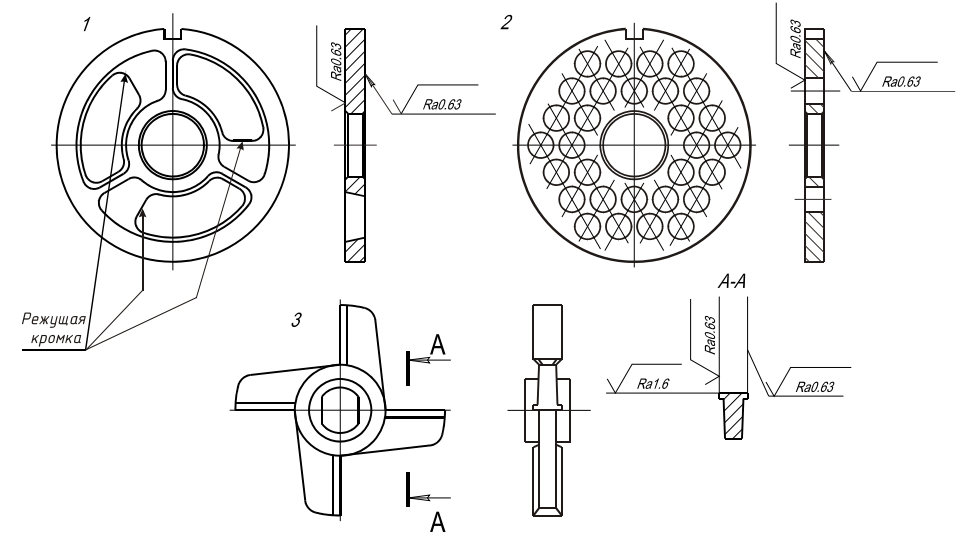
Детали и узлы, подлежащие консервации: внутренняя поверхность корпуса мясорубки, шнек, комплект режущего инструмента, конец приводного вала (при необходимости). Места смазки и смазочные материалы указаны в табл.10

Таблица 10

Наименование детали, номер позиции	Наименование смазочных материалов и № стандарта для эксплуатации		Количество точек смазки	Способ нанесения смазочных материалов	Периодичность проверки и замены смазки
	При температуре до +50°С	Для длительного хранения			
Шнек 2 в соответствии с рисунком 2	Жир животный несоленый	смазка ПВК ГОСТ 19537-83	По всей поверхности	Вручную	Ежедневно
Ножи 3 и 4	То же	То же	То же	То же	То же
Решетки 5 и 6	То же	То же	То же	То же	То же
Конец приводного вала 3 в соответствии с рисунком 1	То же	То же	То же	То же	То же
Подшипники электродвигателя	Смазка АМС-3 ГОСТ 2712-75	Смазка АМС-3 ГОСТ 2712-75	То же	Вручную	Раз в год

6 УТИЛИЗАЦИЯ

Утилизацию мясорубки производить по общим правилам переработки вторичного сырья.



1 - Нож подрезной; 2 - Решётка; 3 - Нож двусторонний

Рисунок 10 — Заточка ножей и решёток

В конце работы отключить автоматический выключатель.

Возможные неисправности в процессе использования мясорубки указаны в таблице 7.

Таблица 7

Неисправность, внешние проявления и дополнительные признаки	Вероятная причина	Метод устранения
Мясорубка не режет, а мнет мясо	Неправильная регулировка зажимной гайки. Ножи и решетки забиты жилами и плевами	Выключить автоматический выключатель, отвернуть зажимную гайку и вынуть шнек с набором режущего инструмента. Очистить ножи и решетки от жил и плев, после чего установить все на место и отрегулировать зажимную гайку согласно требованию п.3.2.2
Повышенный шум или остановка двигателя	Ножи и решетки чрезмерно зажаты гайкой	Ослабить зажимную гайку
Переработанный продукт нагревается, а плевы и жилы наматываются на ножи	Затуплены ножи и решетки. Неплотное прилегание ножей и решеток. Двусторонний нож и подрезной неправильно установлены	Заточить и притереть ножи и решетки в соответствии с рисунком 10. Ослабить зажимную гайку. Установить правильно ножи
Резкий шум или стук	Износ подшипников редуктора	Разобрать редуктор, произвести осмотр подшипников, при необходимости заменить их

3.3.2 Не допускается продолжительная работа мясорубки вхолостую (без загрузки продукта), т.к. при возникшем сухом трении зажатые ножи и решетки выходят из строя.

3.3.3 По окончании работы на мясорубке необходимо ежедневно проводить санитарную обработку в следующем порядке:

- выключить автоматический выключатель;
- отвинтить зажимную гайку и вынуть из мясорубки режущий инструмент со шнеком, используя для этого съемник в соответствии с рисунком 6;
- чашу тщательно промыть горячей водой, предварительно подставив емкость для сбора воды под выходное отверстие мясорубки, вытереть насухо;
- отвинтить зажимы и снять собственно мясорубку;
- зажимную гайку, упорное кольцо, ножи, решетки, шнек и корпус собственно мясорубки очистить от продукта, промыть горячей водой, вытереть чистой ветошью и просушить;
- режущий инструмент смазать несоленым животным жиром;
- протереть поверхность облицовки влажной, а затем сухой ветошью;
- собрать мясорубку согласно требованию пункта 3.2.2;

ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ ВОДЯНОЙ СТРУЕЙ!

4 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

4.1 Общие указания

Техническое обслуживание (ТО) мясорубки направлено на поддержание ее в постоянной готовности, обеспечение бесперебойной эксплуатации, восстановление работоспособности.

Работы по техническому обслуживанию и текущему ремонту мясорубки должны выполнять специализированные ремонтно-монтажные организации.

Текущий ремонт (ТР) необходим для обеспечения нормальной работоспособности мясорубки и состоит в замене или восстановлении ее отдельных частей.

Капитальный ремонт (К) – ремонт, который предусматривается и выполняется на ремонтном предприятии. Он необходим для полного восстановления ресурса мясорубки с заменой ее частей, включая базовые.

Для мясорубки установлена следующая структура ремонтного цикла: 5ТО-ТР-5ТО-ТР - 5ТО-ТР-5ТО-ТР-5ТО-ТР-5ТО-ТР-5ТО-ТР-5ТО-К

4.2 Меры безопасности

Установка, эксплуатация, техническое обслуживание и ремонт мясорубки должны выполняться при строгом соблюдении мер безопасности, определенных руководством по эксплуатации, а также согласно «Правил технической эксплуатации электроустановок потребителей» (ПТЭ) и «Правил техники безопасности электроустановок потребителей» (ПТБ), утвержденных Госэнергонадзором «Правил устройства электроустановок» (ПУЭ).

При возникновении экстремальных условий, аварийных и пожароопасных ситуаций, действия персонала обслуживания определяются действующими на предприятии инструкциями и схемами эвакуации.

При техническом обслуживании мясорубки выключить автоматический выключатель и вывесить табличку «НЕ ВКЛЮЧАТЬ! РАБОТАЮТ ЛЮДИ!»

4.3 Порядок технического обслуживания и ремонта

Перечень основных работ и проверок, выполняемых при техническом обслуживании, приведен в таблице 8.

Таблица 8

Наименование объекта ТО и содержание работ	Периодичность	Примечание
Проверка мясорубки внешним осмотром на соответствие Правилам ТБ	1 месяц	Согласно требований безопасности настоящего РЭ
Проверка комплектности мясорубки	1 месяц	Согласно комплектности поставки
Проверка надежности крепления заземления и отсутствия механических повреждений проводов	1 месяц	При необходимости затянуть заземляющий болт. Поврежденный провод заменить
Проверка состояния электропроводки и электроаппаратуры	1 месяц	При осмотре обратить внимание на целостность проводов, состояние контактных соединений и комплектующих изделий электрооборудования
Проведение замера сопротивления заземления и сопротивления изоляции по методике, изложенной в ГОСТ 27570.0-87	1 год	Сопротивление между металлическими частями и болтом заземления не более 0,1 Ом. Сопротивление изоляции всех токоведущих частей мясорубки не менее 2 МОм
Проверка состояния резьбы	1 месяц	Не должно быть срыва резьбы более 2 витков
Проверка состояния ножей и решеток	После 50 часов работы	При затуплении ножей и решеток произвести их заточку
Приложение: Отметки о проведенных работах заносятся в учётные документы в соответствии с приложением Л		

Перечень основных работ при текущем ремонте указан в таблице 9.

Таблица 9

Наименование объектов ТР и содержание работ	Периодичность	Примечание
Работы и проверки, предусмотренные техническим обслуживанием	6 месяцев	Согласно таблице 8
Осмотр мясорубки и ее основных частей с целью уточнения объема ремонтных работ	6 месяцев	
Зачистка контактов магнитного пускателя	6 месяцев	
Осмотр резиновой манжеты, уплотняющей приводной вал	6 месяцев	Замена по мере необходимости
Примечание: Отметки о проведенных работах заносятся в учетные документы в соответствии с приложением Л		

ФАРШЕМЕШАЛКИ АРАСН АМК10 – АМК20

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ОБСЛУЖИВАНИЮ



УКАЗАТЕЛЬ

1	Доставка и гарантия	4
1.1	Введение.....	4
1.2	Хранение и использование руководства	4
1.3	Гарантия.....	4
1.4	Описание	5
1.5	Назначение	5
1.6	Недопустимые формы использования	6
1.7	Информация об изделии.....	7
1.8	Предохранительные устройства.....	8
1.9	Предупредительные знаки	8
1.10	Рабочее место.....	9
1.11	Окружающая среда	9
1.12	Освещение	9
1.13	Вибрация	9
1.14	Средства защиты	9
2.1	Основные узлы и детали.....	10
2.2	Технические данные.....	10
2.3	Габариты и вес.....	11
2.4	Электромонтажные схемы	12
2.4.1	Электромонтажная схема однофазного изделия.....	12
2.5	Уровень шума.....	13
3	Испытания, транспортировка, доставка и установка	13
3.1	Испытания.....	13
3.2	Перевозка и доставка изделия	13
3.2.1	Комплект поставки	14
3.3	Установка	14
3.3.1	Установка	14
3.3.2	Утилизация упаковки	14
3.3.3	Обращение с изделием	14
3.4	Подключение к сети питания.....	15
3.4.1	Однофазное изделие, 230 В, 50/60 Гц.....	15
4	Органы управления и индикаторы	16
4.1	Перечень органов управления и индикаторов	16
5	Включение и выключение изделия	16
5.1	Проверка подключения к сети питания.....	16

5.2	Проверка состояния защитных ограждений и предохранительных устройств	17
5.3	Включение изделия	17
5.4	Выключение изделия	17
5.5	Смена направления вращения	17
6	Эксплуатация изделия	18
6.1	Правила.....	18
6.2	Применение фаршемелалки.....	18
6.3	Извлечение продукции и уход.....	18
6.3.1	Извлечение продукции из смесительного барабана	18
6.3.2	Очистка смесительного барабана	19
6.4	Установка лопасти.....	21
7	Техническое обслуживание	22
7.1	Правила.....	22
7.2	Введение.....	22
7.3	Проверки, проводимые на предприятии-изготовителе	22
7.4	Проверки и испытания, проводимые в ходе установки	22
7.5	Периодические проверки	23
7.6	Уход за изделием.....	23
7.7	Смазка	24
7.8	Отходы электрического и электронного оборудования (WEEE)	24
8.9	Замена деталей	24
9	Выявление и устранение неисправностей	24
9.1	Неисправности, их причины и способы устранения	24

1 Доставка и гарантия

1.1 Введение

Указанная ниже надпись используется в данном руководстве для привлечения внимания пользователя к аспектам применения изделия и действиям, которые могут оказаться опасными для оператора или вызвать повреждение изделия. Перед эксплуатацией изделия необходимо внимательно ознакомиться с содержанием таких предупреждений.

ВНИМАНИЕ!

Для простоты и удобства пояснений на некоторых иллюстрациях в данном руководстве изделие или его части показаны со снятыми панелями или без корпуса. В действительности пользоваться изделием, находящимся в таком полуразобранном состоянии, не следует. Его эксплуатация допускается только с полностью смонтированными и работоспособными защитными ограждениями и предохранительными устройствами. Воспроизведение данного руководства или его отдельных частей запрещено изготовителем; не допускается его применение в каких-либо целях помимо оговоренных здесь. Изготовитель имеет право преследовать нарушителей этих требований в судебном порядке.

1.2 Хранение и использование руководства

Данное руководство имеет целью посредством пояснений и иллюстраций дать конечному пользователю изделия четкое представление о порядке применения, перевозки, технического и сервисного обслуживания изделия. Перед началом эксплуатации изделия необходимо внимательно ознакомиться с настоящим руководством. Его следует хранить в легкодоступном месте рядом с изделием. Если по какой-либо причине данное руководство было утеряно или уничтожено, следует заказать новый экземпляр у поставщика или изготовителя изделия. При перепродаже изделия следует незамедлительно сообщить информацию о названии, адресе, номере телефона и факса фирмы-изготовителя новому владельцу. Данное руководство содержит техническое описание изделия в том виде, в котором оно было выпущено в продажу; соответственно, внесение в дальнейшем изменений и (или) корректировок в него не может служить основанием для претензий к полноте и точности той редакции руководства, которое имеется у пользователя. В связи с этим необходимо уточнить, что изготовитель сохраняет за собой право на внесение изменений в свою продукцию и в соответствующие руководства и не несет при этом, кроме как в исключительных случаях, никаких обязательств по внесению изменений и уточнений в уже проданную продукцию и сопроводительную документацию к ней. При возникновении каких-либо сомнений просим связаться с местным сервисным центром или изготовителем. Поскольку мы принимаем меры к постоянному улучшению нашей продукции, мы будем счастливы замечаниям или предложениям, которые помогли бы улучшить как изделие, так и руководство. Действительными условиями гарантии считаются условия, принятые пользователем при приобретении изделия. При наличии каких-либо вопросов просим связаться с поставщиком изделия.

1.3 Гарантия

Конечный пользователь изделия ни в каких обстоятельствах не имеет право самостоятельно вскрывать и пытаться отремонтировать изделие или вносить изменения в его конструкцию. При возникновении каких-либо проблем с изделием необходимо связаться с изготовителем. Любые попытки разборки, внесения изменений или вмешательства в работу изделия или его отдельных частей ведут к обнулению декларации о соответствии, выпущенной согласно Директиве ЕС 2006/42, и

гарантии, после чего изготовитель не несет никакой ответственности за материальный ущерб / вред здоровью людей, вызванные подобным вмешательством. Изготовитель не несет ответственности за ущерб, вызванный:

- неправильной установкой изделия;
- неправильным использованием изделия не имеющими надлежащей подготовки работниками;
- несоблюдением местных стандартов и действующего местного законодательства при эксплуатации изделия;
- невыполнением технического обслуживания, либо выполнением его в недостаточном объеме или с нарушением установленных требований;
- использованием неоригинальных запасных частей или запасных частей, предназначенных для других моделей изделия;
- несоблюдением части или всех приведенных здесь указаний.

1.4 Описание

Фаршемешалка представляет собой простое, однако мощное и высокопроизводительное изделие. Поскольку она предназначена для смешивания пищевых продуктов, все ее элементы, которые могут вступать в контакт с такими продуктами, подобраны с тщательным соблюдением санитарно-гигиенических требований. Ротор мешалки (у всех моделей) изготовлен из нержавеющей стали, обеспечивающей его высокую гигиеничность и длительный срок службы.

Одинарные мешалки имеют одну лопасть.

Для удобства опорожнения чаши после завершения смешивания и выключения двигателя необходимо откинуть защитную решетку, потянуть за ручку фиксатора и поднять переднюю крышку. Предусмотренные конструкцией изделия выключатель и селекторный выключатель расположены в легкодоступном месте.

При проектировании изделия для удобства ухода за ним в его конструкции были предусмотрены следующие технические особенности:

- ротор мешалки легко снимается; для этого не требуется никаких инструментов,
- всё электрооборудование изделия имеет степень защиты оболочки не менее IP 56.

Модели, описанные в данном руководстве, изготавливаются в соответствии с требованиями Директивы ЕС 2006/42 с последующими дополнениями. Изготовитель не несет ответственности за возможные происшествия, если в конструкцию изделия осуществлялось вмешательство или в него были внесены изменения, если оно использовалось с нарушением правил эксплуатации, не по назначению или с демонтированными предохранительными устройствами.

1.5 Назначение

Изделие предназначено для смешивания различных видов мяса с целью приготовления расфасованных пищевых продуктов. Оно рассчитано на эксплуатацию в промышленных условиях работниками, заранее внимательно ознакомившимися с данным руководством. Поскольку изделие предназначено для смешивания мясного фарша, какие-либо особые требования к окружающим условиям в месте его установки отсутствуют. Тем не менее, устанавливать изделие рекомендуется в

закрытом помещении, в условиях, где оно будет защищено от погодных воздействий и внезапных колебаний температуры.

ВНИМАНИЕ!

Смешиваемый фарш должен полностью помещаться в смесительном барабане мешалки, не выступая за его края, и ни в коем случае не превышать по общему весу 10 кг у модели АМК10 и 20 кг у модели АМК20.

1.6 Недопустимые формы использования

Допускается применение изделия исключительно в целях, оговоренных производителем; в особенности следует обратить внимание на следующие моменты:

- **Не допускается** применение изделия для каких-либо иных целей, помимо смешивания мясного фарша.
- **Не допускается** эксплуатация неправильно установленного/смонтированного изделия, на котором отсутствуют какие-либо из необходимых предохранительных устройств, что ведет к угрозе телесных повреждений.
- **Не разрешается** прикасаться к электрическим деталям изделия, если оно не было предварительно отсоединено от сети электропитания: существует риск поражения электрическим током.
- **Не допускается** использование изделия для смешивания избыточного количества мясного фарша (не помещается в барабан).
- **Не допускается** носить при работе с изделием одежду, не отвечающую требованиям норм техники безопасности. Следует проконсультироваться с работодателем относительно формы рабочей одежды, которая соответствовала бы правилам техники безопасности.
- **Не допускается** включение неисправного или выведенного из эксплуатации изделия. Перед использованием изделия следует убедиться в отсутствии на рабочем месте каких-либо потенциально опасных факторов или условий. В случае отказа или неисправности изделия его необходимо немедленно выключить и уведомить о неисправности службу, ответственную за техническое обслуживание.
- **Ни в коем случае** не следует допускать к использованию изделия посторонних работников. В случае происшествия, связанного с поражением электрическим током, в первую очередь необходимо оттащить от изделия пострадавшего (который скорее всего будет в бессознательном состоянии). При этом следует соблюдать крайнюю осторожность. Тело пострадавшего в такой ситуации выступает проводником электричества, соответственно, непосредственное прикосновение к нему приведет к поражению электрическим током. Важно перекрыть подачу электрического тока на электрощите, либо, если это невозможно, с помощью предмета, имеющего электроизоляцию или выполненного из диэлектрического материала (палка из дерева или ПВХ, ткань, кожа и т.д.), отодвинуть пострадавшего в сторону. После этого необходимо незамедлительно связаться с ближайшим травмпунктом и обеспечить отправку пострадавшего в больницу.

- **Не допускается** применение изделия в условиях повышенной концентрации в воздухе взрывоопасных газов.
- **Не допускается** выполнять ремонт изделия без предварительно полученного разрешения на проведение таких работ.
- **Необходимо всегда соблюдать** предусмотренный порядок выполнения работ по обслуживанию и технического консультирования.

1.7 Информация об изделии

При обращении за технической поддержкой следует в четкой форме указать модель, серийный номер и год изготовления изделия; это поможет нашему отделу послепродажного обслуживания оперативно отреагировать на вашу заявку. Каждый раз при обращении в отдел послепродажного обслуживания просим сообщать модель и серийный номер изделия. Эта информация приведена на металлическом шильдике, показанном на рис. 1.7.1. В качестве напоминания рекомендуется заполнить соответствующей информацией приведенные ниже поля.

Модель
Серийный №
Год изготовления
Тип

A = модель изделия
B = напряжение электродвигателя, В
C = мощность электродвигателя, Вт
D = частота электродвигателя, Гц
E = вес изделия, кг
F = сила тока
G = месяц и год изготовления
H = серийный номер
I = изготовитель

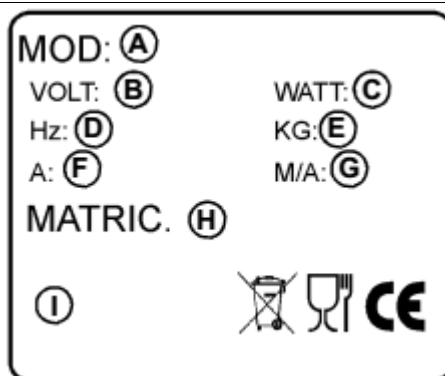


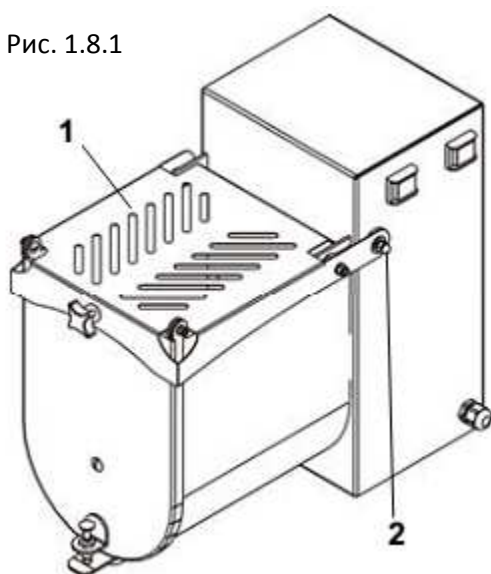
Рис. 1.7.1

ВНИМАНИЕ!

Ни в коем случае не допускается изменять данные, указанные на шильдике.

1.8 Предохранительные устройства

Рис. 1.8.1



ВНИМАНИЕ

Перед началом использования изделия необходимо убедиться в наличии на изделии правильно смонтированных и исправных средств защиты и предохранительных устройств. Перед началом работы (в начале смены) следует обязательно проверить их работоспособность. При наличии неполадок необходимо связаться со службой ТО.

1 - Защитная решетка ротора.

Данное ограждение служит для защиты от случайных прикосновений к ротору (рис.1.8.1)

2 - микровыключатель (рис. 1.8.1).

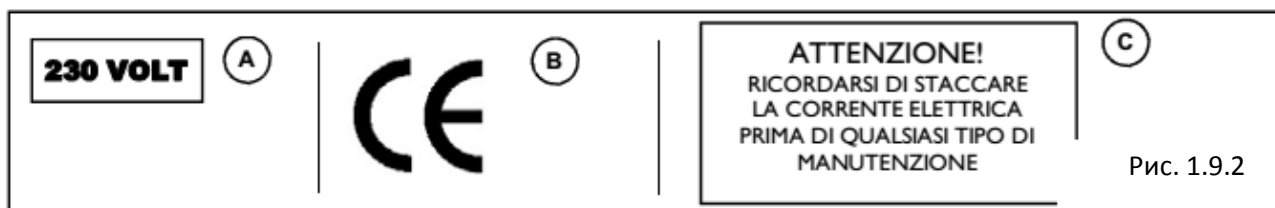
ВНИМАНИЕ!

Ни в коем случае не допускается вмешательство в работу или внесение изменений в конструкцию предохранительных устройств.

1.9 Предупредительные знаки

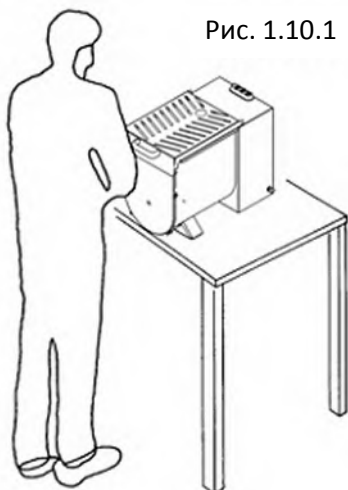
ВНИМАНИЕ

Не следует прикасаться к частям электросистемы изделия, когда оно подключено к источнику питания. Имеется риск поражения электрическим током. Следует всегда соблюдать указания, приведенные на предупредительных знаках. Их несоблюдение может привести к травмам или даже летальному исходу. Предупредительные значки должны всегда находиться в предусмотренных местах и быть легко читаемыми. При их отсутствии или приведении в нечитаемый вид их необходимо заменить на новые.



1.10 Рабочее место

Правильное положение работника при использовании изделия показано на рис. 1.10.1.



1.11 Окружающая среда

Изделие рассчитано на применение в следующих условиях окружающей среды:

- минимальная температура окружающего воздуха: 5 °С;
- максимальная температура окружающего воздуха: +40 °С;
- влажность: 50% при 40 °С.

1.12 Освещение

Место установки фаршемешалки должно быть надлежащим образом освещено естественным или искусственным освещением в соответствии с местными нормами. В любом случае освещение рабочего места должно отвечать требованиям действующих стандартов страны эксплуатации и не создавать опасных бликов. Освещение должно обеспечивать возможность четко различать надписи на панели управления и ясно видеть кнопки пуска и остановки.

1.13 Вибрация

Уровень вибрации, создаваемой изделием, незначителен.

1.14 Средства защиты

Специального снаряжения не требуется. При работе с пищевыми продуктами рекомендуется использовать резиновые перчатки, отвечающие требованиям техники безопасности.

2 Технические характеристики

2.1 Основные узлы и детали

Для удобства основные узлы и детали изделия перечислены ниже и также показаны на рис. 2.1.1.

- 1- Электромотор
- 2- Передняя крышка.
- 3- Смесительный барабан.
- 4- Лопасть мешалки.
- 5- Защитная решетка.
- 6- Органы управления.
- 7- Редуктор

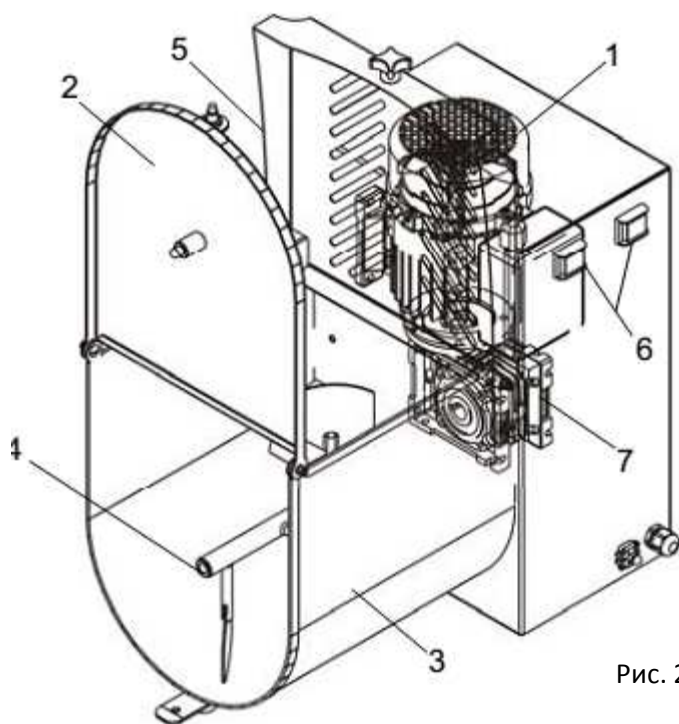
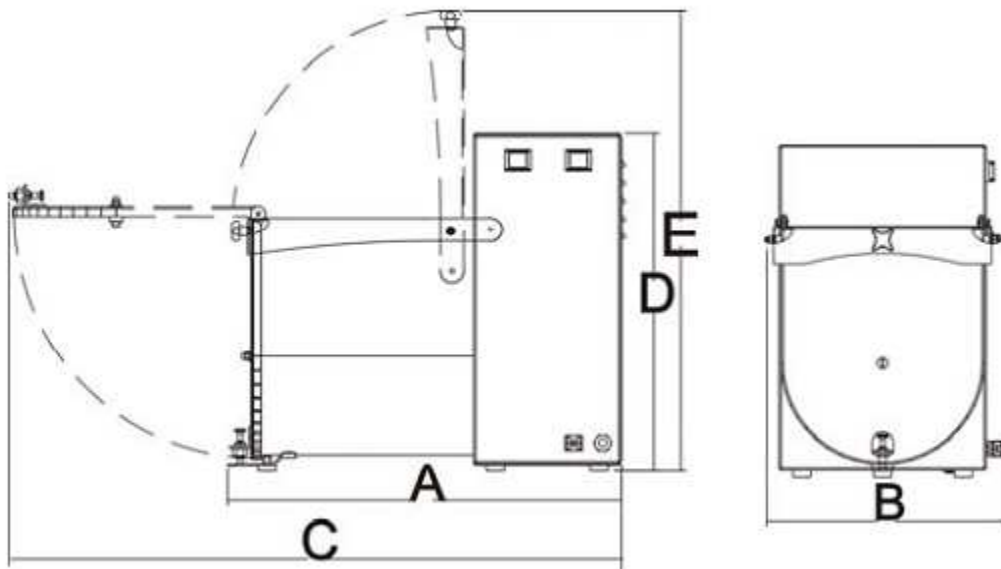


Рис. 2.1.1

2.2 Технические данные

	Мощность	Габариты емкости	Емкость
	Вт/л.с.	мм	л/кг
АМК10	180/0,25	200x250	10/14
АМК20	370/0,5	270x300	20/28

2.3 Габариты и вес



	A	B	C	D	E	Вес
	мм	мм	мм	мм	мм	кг
AMK10	482	260	757	390	565	18
AMK20	544	335	845	467	634	27

2.4 Электромонتاжные схемы

2.4.1 Электромонтажная схема однофазного изделия

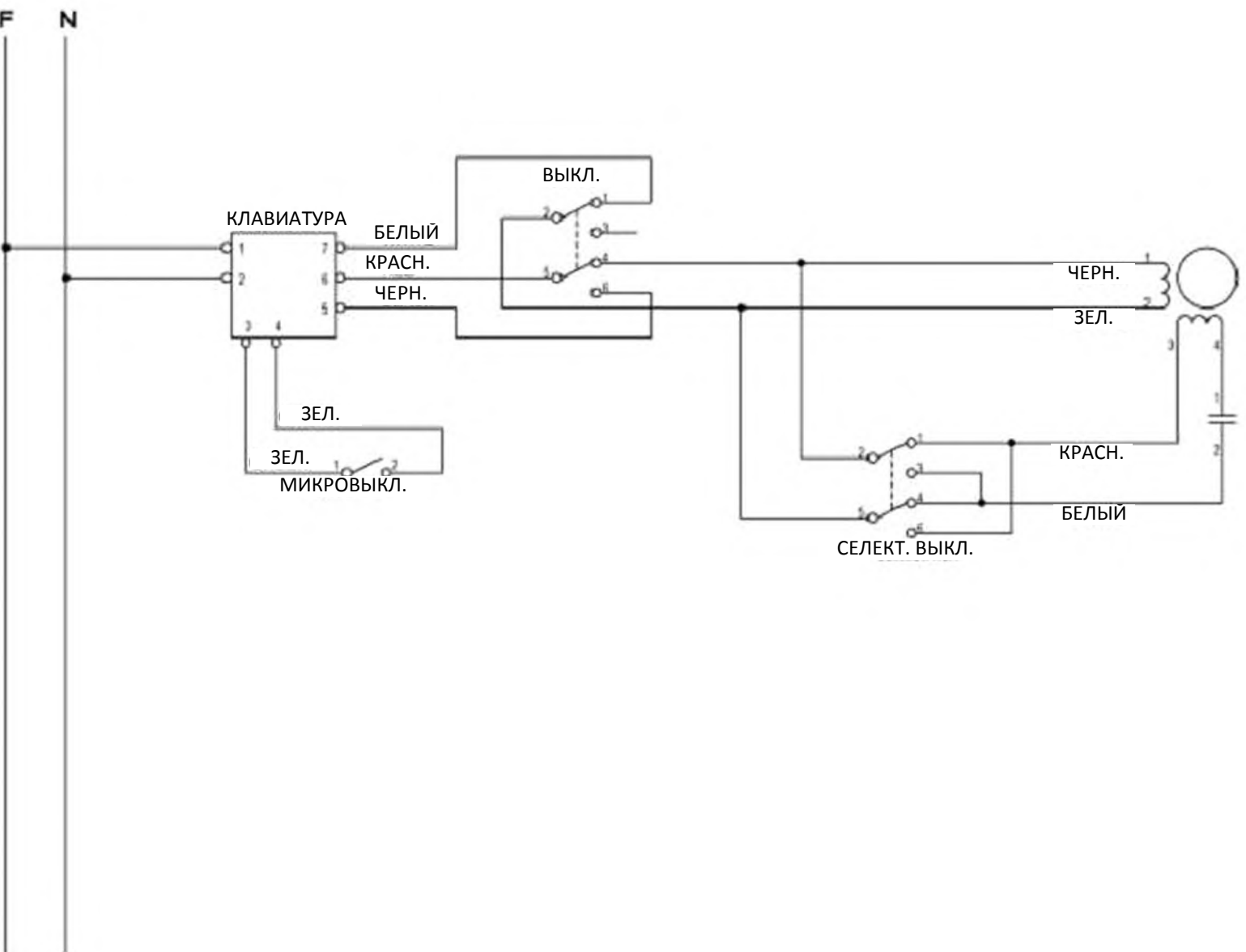


Рис. 2.4.1

2.5 Уровень шума

Согласно результатам испытаний, уровень шума, производимого изделием, составляет менее 70 дБА. По отдельной заявке изготовитель готов предоставить копию протокола проверки уровня шума.

3 Испытания, транспортировка, доставка и установка

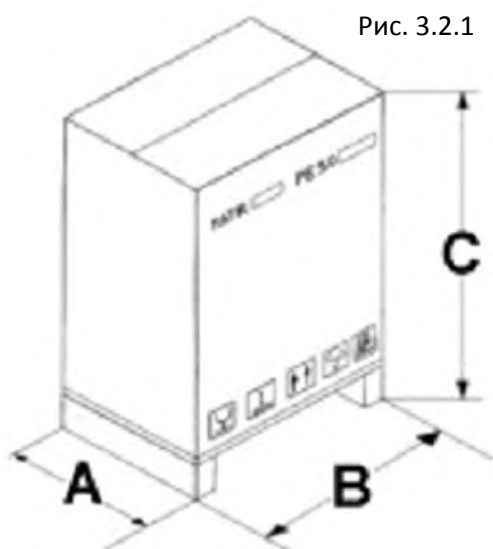
3.1 Испытания

Перед поступлением в продажу изделия проходят на предприятии изготовителя испытания, направленные на проверку их эксплуатационных показателей и регулировку рабочих параметров. При испытаниях используются идентичные пищевые продукты.

3.2 Перевозка и доставка изделия

Все поставляемые изделия перед передачей перевозчику проходят тщательный контроль. За исключением случаев наличия отдельной договоренности с клиентом или нестандартных условий транспортировки, изделие отгружается установленным на поддоне и помещенным в картонную упаковку, фиксируемую пластиковой обвязочной лентой.

Данные о габаритах упаковки см. на рис. 3.2.1. После доставки изделия упаковку проверяют на предмет наличия повреждений. При выявлении на упаковке повреждений в накладной необходимо сделать отметку «Принято с ограничениями» и привести соответствующее пояснение. При обнаружении повреждений на изделии после вскрытия упаковки следует направить претензию в адрес перевозчика в течение трех дней от даты, указанной в документах.



Модель	Транспортные габариты (мм) (АхВхС)	Вес брутто (кг)
АМК10	315 x 525 x выс. 450	20
АМК20	375 x 600 x выс. 515	29

3.2.1 Комплект поставки

В комплект поставки изделия входят следующие предметы: руководство по эксплуатации и обслуживанию (данный документ).

3.3 Установка

ВНИМАНИЕ!

Изделие устанавливают на надежной горизонтальной поверхности, обеспечивающей его устойчивость и безопасность применения.

Место установки следует выбирать таким образом, чтобы вокруг изделия имелся большой запас свободного пространства. См. данные о габаритах на рис. 2.4.1. Наличие такого свободного пространства обеспечит удобство работы с изделием и простоту доступа к нему во время обслуживания или ремонта. В месте установки изделия должно быть обеспечено надлежащее освещение.

3.3.1 Установка

Перемещение упакованного изделия осуществляют вилочным погрузчиком или с помощью аналогичного грузоподъемного оборудования. Изделие поставляется упакованным в картонную коробку и установленным на поддон.

- Удалить пластиковую ленту, крепящую картонную упаковку к поддону.
- Снять картонную упаковку.
- Удалить упаковку из целлофановой плёнки и прочие упаковочные материалы.

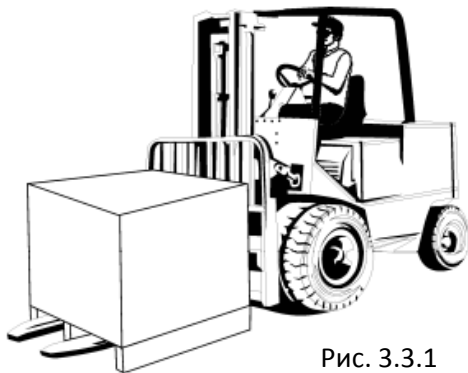


Рис. 3.3.1

3.3.2 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы, такие как картон, нейлон и дерево, относятся к обычному городскому мусору. Допускается их утилизация в обычном порядке. В странах, имеющих нестандартное законодательство в области организации сбора и удаления отходов, утилизация упаковки должна осуществляться в соответствии с требованиями местных норм и законов.

3.3.3 Обращение с изделием

Изделие поднимают вилочным погрузчиком соответствующей грузоподъемности. Проверяют, ровно и устойчиво ли изделие располагается на вилах погрузчика, особенно если предполагается его перемещение по неровной, скользкой или наклонной поверхности. В ходе перемещения изделия вилы погрузчика для обеспечения устойчивости груза и надлежащей видимости должны

располагаться как можно ниже. Для лучшей устойчивости вилы следует развести как можно шире. Для перемещения изделия, имеющего вес 45 кг, вручную требуется два работника.

3.4 Подключение к сети питания

ВНИМАНИЕ!

Важно убедиться, что характеристики сети питания соответствуют значениям, указанным на шильдике изделия. Проведение электромонтажных работ допускается только силами квалифицированных и надлежащим образом аттестованных специалистов по предварительно полученному разрешению лица, ответственного за изделие. Подключение изделия выполняется к цепи с розеткой, оснащенной заземлением. В целях обеспечения безопасности необходимо использовать удлинительные кабели подходящего типа. Площадь сечения (толщина) удлинительного кабеля должна превышать таковую у шнура питания изделия. Это позволит избежать перегрева. Необходимо избегать растягивания и перекручивания силовых кабелей, т.к. это может привести к повреждению их жил.

3.4.1 Однофазное изделие, 230 В, 50/60 Гц

Изделия такого типа комплектуются шнуром питания длиной 2,5 м с 3 жилами сечением 1,5 мм. Шнур подключают к однофазному источнику питания на 220 В и 50/60 Гц, предусмотрев в составе монтируемой цепи термоманитный дифференциальный выключатель подходящего типа.

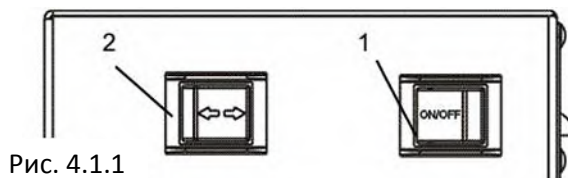
Если в паспортных данных изделия указано напряжение, отличающееся от указанного выше, следует связаться с изготовителем. Изделие поставляется с вилкой питания. При необходимости наращивания шнура питания следует использовать кабель того же сечения, что и входящий в комплект поставки.

См. пункт 5.1 «Проверка подключения к сети питания».

4 Органы управления и индикаторы

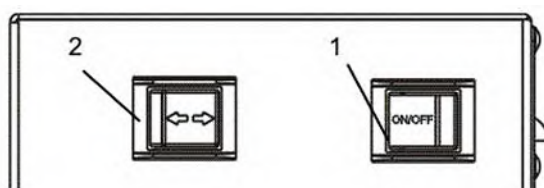
4.1 Перечень органов управления и индикаторов

1 Выключатель питания (Вкл/Выкл)



- Белого цвета с предупредительным светоиндикатором включения питания.
- Перевести в положение ВКЛ для запуска электродвигателя мешалки (индикатор горит, питание включено).
- Перевести в положение ВЫКЛ для остановки электродвигателя мешалки (индикатор не горит, питание выключено).

2 Переключатель направления вращения



- Черного цвета
- После выключения изделия переводом выключателя поз. 1 в положение ВЫКЛ нажать выключатель 2 для смены направления вращения мешалки.
- Перезапустить изделие нажатием (всегда) выключателя поз. 1. Мешалка должна вращаться в обратном направлении.

5 Включение и выключение изделия

5.1 Проверка подключения к сети питания

Перевести секционный выключатель, установленный на линии питания до изделия, в положение «I» (ВКЛ). Нажать на выключатель поз. 1 и перевести его в положение ВКЛ (ON; должен загореться индикатор) для запуска вращения мешалки. После этого сразу же нажать на выключатель поз. 1 и перевести его в положение ВЫКЛ (OFF; индикатор должен погаснуть, а изделие - остановиться).

С выключателем поз. 1 в положении ВЫКЛ сдвинуть переключатель поз. 2 со стрелкой вправо. Запустить изделие, переведя выключатель поз. 1 в положение ВКЛ, и убедиться, что мешалка изменила направление вращения.

5.2 Проверка состояния защитных ограждений и предохранительных устройств

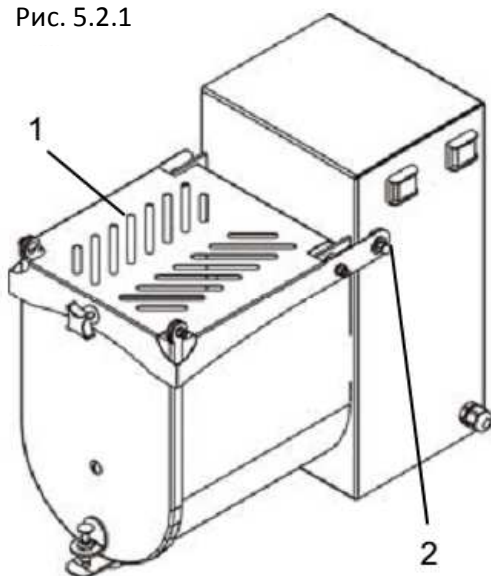
1 - Защитная решетка ротора (рис. 5.2.1)

Защитную решетку осматривают на предмет повреждений.

2 - Микровыключатель (рис. 5.2.1)

Во время работы изделия проверяют, останавливается ли оно при поднятии защитной решетки. Если этого не происходит, необходимо связаться с местным официальным дилером или изготовителем.

Рис. 5.2.1



ВНИМАНИЕ!

При выявлении повреждений на вышеупомянутых предохранительных устройствах и корпусе изделия, их отсутствии или неправильной работе необходимо выключить изделие и обратиться в службу поддержки отдела послепродажного обслуживания по вопросу ремонта изделия.

5.3 Включение изделия

Изделие включают, переведя выключатель питания из положения «0» (ВЫКЛ) в положение «I» (ВКЛ). Должен загореться индикатор поз. 2, отмечающий включение питания. Далее нажимают кнопку поз. 3 для запуска вращения ротора.

5.4 Выключение изделия

Для остановки изделия перевести в положение ВЫКЛ (OFF) выключатель поз. 1 (служит для остановки электродвигателя); при этом должен погаснуть его индикатор. Для выключения питания необходимо перевести в положение «0» выключатель электропитания.

5.5 Смена направления вращения

После перевода в положение ВЫКЛ выключателя поз. 1 сдвинуть переключатель поз. 2 со стрелкой вправо для смены направления вращения мешалки. Перевести выключатель поз. 1 в положение ВКЛ; изделие должно запуститься

Примечание: После окончания каждой смены переключатель направления вращения необходимо переводить в положение «0» (влево).

6 Эксплуатация изделия

6.1 Правила

ВНИМАНИЕ!

К использованию изделия допускаются только работники, имеющие соответствующее разрешение.

Перед началом работы оператор должен обязательно проверить наличие правильно установленных и исправных предохранительных устройств. При выявлении несоответствий необходимо выключить изделие и связаться с ремонтной службой. В месте установки изделия должно быть обеспечено надлежащее освещение. Для ознакомления рекомендуется несколько раз в присутствии специалиста запустить и остановить изделие вхолостую, с пустым смесительным барабаном.

6.2 Применение фаршемелалки

Изделие заполняют фаршем; выключатель питания при этом должен находиться в положение «0» (ВЫКЛ).

Смешиваемый фарш должен полностью помещаться в смесительном барабане и не должен весить больше, чем предусмотрено требованиями. После этого опускают защитную решетку и запускают изделие (см. главу 5).

6.3 Извлечение продукции и уход

6.3.1 Извлечение продукции из смесительного барабана

Для выключения изделия необходимо перевести в положение «0» выключатель питания и вынуть вилку шнура питания из розетки.

- Поднять защитную решетку (поз. 1 на рис. 6.3.1)
- Потянуть ручку фиксатора поз. 2 (рис. 6.3.2), высвободив переднюю крышку поз. 3 (рис. 6.3.2)
- Поднять переднюю крышку поз. 3 (рис. 6.3.3)
- Опорожнить чашу.

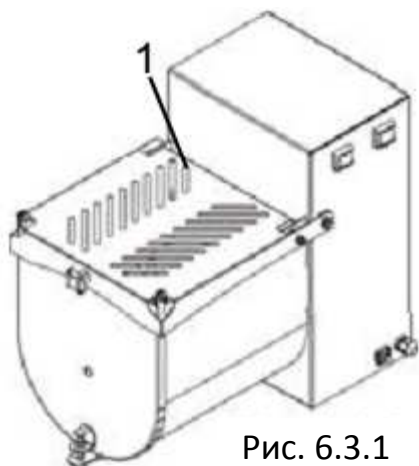


Рис. 6.3.1

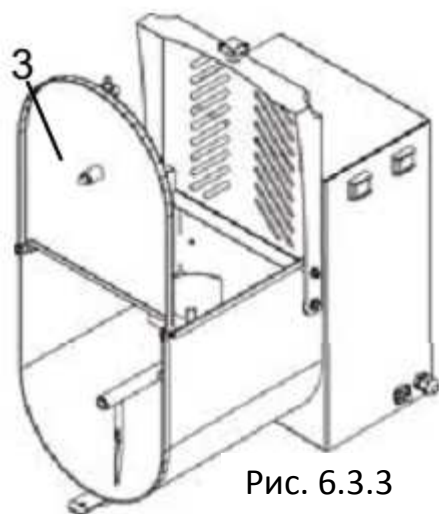


Рис. 6.3.3

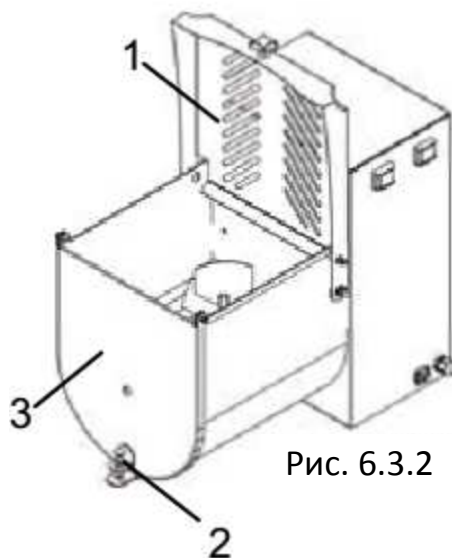


Рис. 6.3.2

6.3.2 Очистка смесительного барабана

К очистке чаши можно переходить только предварительно обесточив изделие (переведя выключатель питания в положение «0» и вынув вилку шнура питания из розетки).

- Поднять защитную решетку (поз. 1 на рис. 6.3.4)
- Потянуть ручку фиксатора поз. 2 (рис. 6.3.5), высвободив переднюю крышку поз. 3 (рис. 6.3.5)
- Поднять переднюю крышку поз. 3 (рис. 6.3.6)
- Ухватиться за лопасть мешалки поз. 5 (рис. 6.3.7) и потянуть за нее, чтобы снять.
- Теперь чашу можно легко вымыть, не беспокоясь о наличии труднодоступных мест (рис. 6.3.8). Изделие тщательно очищают и, при необходимости, дезинфицируют.
- Лопасть мешалки и поверхности изделия протирают и очищают от имеющихся загрязнений губкой, смоченной водой с нейтральным (рН 7) и нетоксичным обезжиривающим средством (пищевого сорта).

Не допускается использовать в качестве моющих средств бензин, растворители и другие горючие жидкости; необходимо использовать только разрешенные нетоксичные и негорючие средства. В ходе работ по уходу следует соблюдать все необходимые меры предосторожности, в т.ч. для защиты от воздействия чистящих и моющих средств во время чистки и дезинфекции изделия. Необходимо строго соблюдать инструкции производителя используемого чистящего средства.

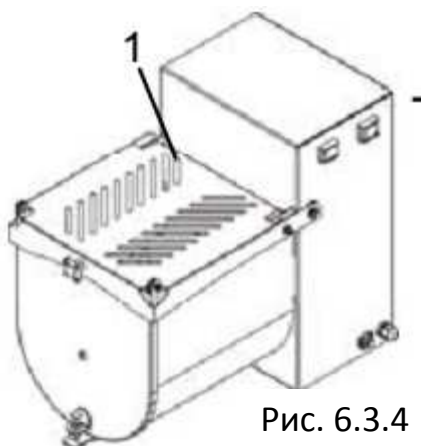


Рис. 6.3.4

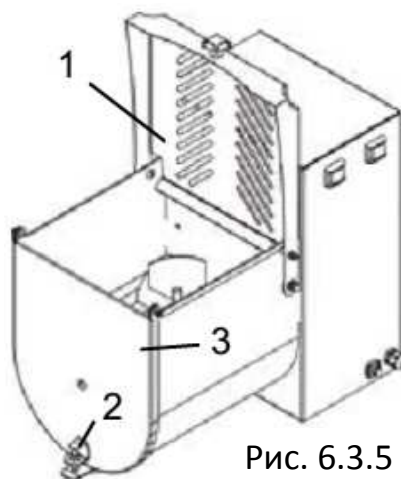


Рис. 6.3.5

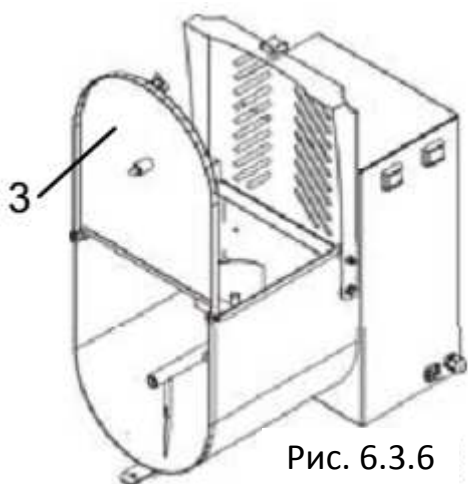


Рис. 6.3.6

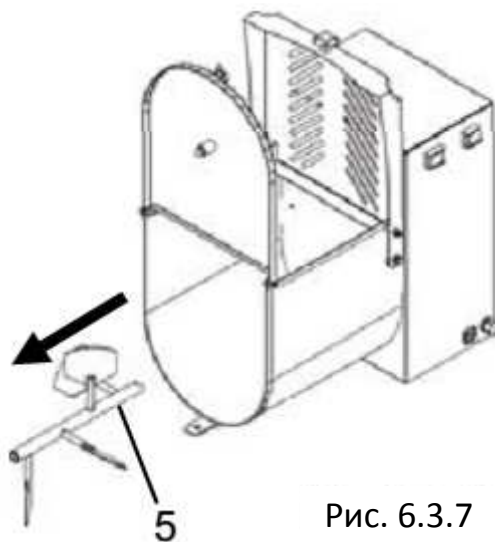


Рис. 6.3.7

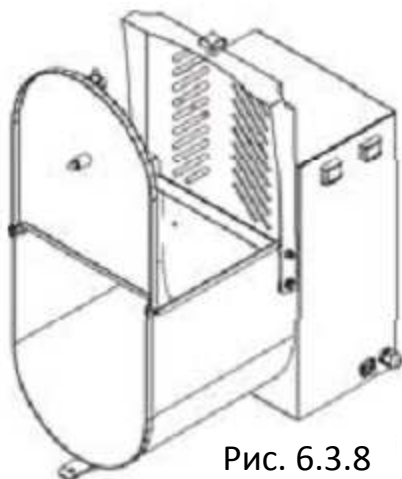


Рис. 6.3.8

6.4 Установка лопасти

Для установки на место лопастей мешалки необходимо повторить в обратном порядке действия, описанные в предыдущем параграфе, внимательно следя за правильностью их положения.

- Взять лопасть мешалки поз. 1 (рис. 6.4.1) и установить ее на предусмотренное место, нажав на нее.
- После установки лопасти опустить переднюю крышку поз. 2 (рис. 6.4.2) и зафиксировать ее, надавив на ручку фиксатора поз. 3 (рис. 6.4.2).
- Опустить защитную решетку поз. 4 (рис. 6.4.2).

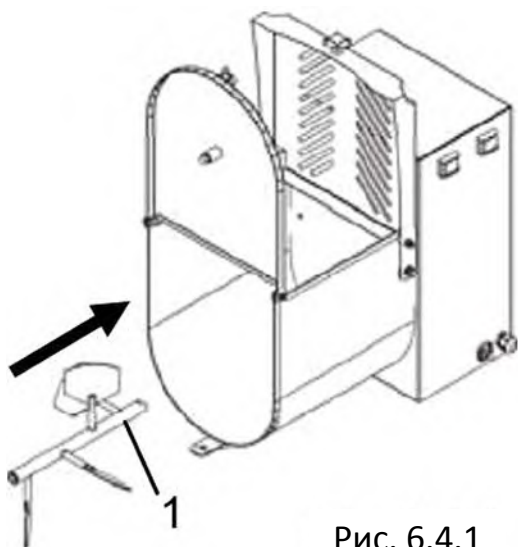


Рис. 6.4.1

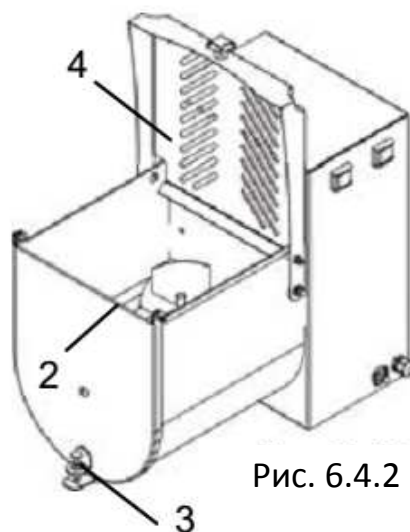


Рис. 6.4.2

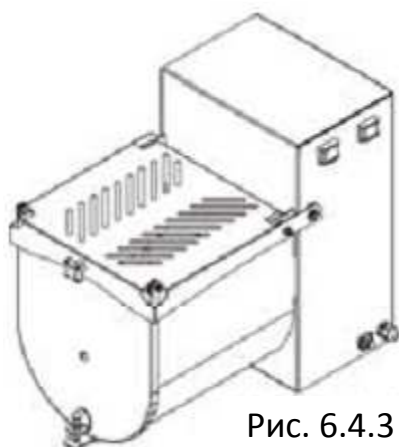


Рис. 6.4.3

7 Техническое обслуживание

7.1 Правила

ВНИМАНИЕ!

Перед началом работ по техническому обслуживанию или уходу изделие необходимо обязательно обесточить, выключив питание и вынув вилку шнура питания из розетки. Обслуживание должно проводиться в чистом, сухом и хорошо освещенном месте. Не следует допускать посторонних лиц к обслуживанию изделия. Не допускается помещать части тела, руки или кисти в мешалку или ее открытые отверстия; это чревато травмами. Необходимо всегда использовать средства индивидуальной защиты (перчатки, защитные очки и т.д.). Не допускается использовать в качестве моющих средств бензин, растворители и другие горючие жидкости. Следует применять нетоксичные и негорючие чистящие средства. Не допускается использовать сжатый воздух для очистки изделия. Если его использования нельзя избежать, очистку следует проводить в защитных очках с боковыми накладками, а давление воздуха ограничить 2 атмосферами (1,9 бар). Во время обслуживания или ремонта не допускается использовать в качестве источника света открытый огонь.

7.2 Введение

Регулярное обслуживание и соблюдение правил эксплуатации изделия – это залог его высокоэффективной и безопасной работы.

Для сохранения эксплуатационных показателей изделия и во избежание обнуления гарантии следует всегда использовать только оригинальные запасные части.

7.3 Проверки, проводимые на предприятии-изготовителе

Перед поступлением в продажу изделия проходят ряд заводских испытаний. Среди них:

Перед запуском:

- проверка рабочего напряжения изделия (должно соответствовать потребностям заказчика)
- проверка наличия всех предупредительных знаков и ярлыков, проверка правильности данных и серийного номера, указанных на шильдике
- проверка момента затяжки болтовых соединений
- проверка соответствия изделия действующим нормам и указаниям, содержащимся в данном руководстве.

После запуска изделия:

- проверка работоспособности всех предохранительных устройств. При поднятии защитной решетки изделие должно автоматически останавливаться.
- Общая функциональная проверка.
- Серия испытаний, направленных на проверку соответствия рабочих показателей изделия назначению.

7.4 Проверки и испытания, проводимые в ходе установки

Для проверки того, не было ли изделие повреждено при доставке или по время установки, проводят следующие испытания:

Перед запуском:

- убедиться, что характеристики сети питания соответствуют значениям, указанным на шильдике изделия
- убедиться в наличии и надлежащем состоянии всех предупредительных знаков и ярлыков
- убедиться в отсутствии повреждений и целостности шнура питания
- убедиться в отсутствии повреждений предохранительных устройств, таких как магнитные датчики

Функциональные проверки после запуска изделия:

- проверка работоспособности предохранительных устройств. Есть вероятность, что во время перевозки они были повреждены или разрегулировались
- Выполнить серию функциональных проверок с использованием пищевых продуктов с теми же характеристиками, что и в обычных условиях эксплуатации.

7.5 Периодические проверки

Для долгосрочного обеспечения надежности и высоких эксплуатационных показателей изделия в дополнение к вышеизложенному необходимо регулярно проводить следующие проверки:

Перед началом каждой смены:

- ежедневно проверять правильность работы предохранительных устройств и средств защиты.
- проверять шнур питания на отсутствие повреждений.

в конце смены:

- тщательно очистить изделие, удалив с него все следы пищевых продуктов
- снять, очистить и установить на место ротор и лопатки

7.6 Уход за изделием

В конце рабочей смены изделие необходимо тщательно очистить и продезинфицировать.

- остановить мешалку и выключить питание, переведя выключатель в положение «0», вынуть вилку шнура питания из розетки.
- Губкой, смоченной водой с нейтральным и нетоксичным обезжиривающим средством, протереть изделие и удалить с его поверхности любые имеющиеся загрязнения.

Не допускается использовать в качестве моющих средств бензин, растворители и другие горючие жидкости. Следует применять разрешенные нетоксичные и негорючие чистящие средства.

При уходе за изделием следует принять необходимые меры предосторожности, исходя из характера используемых чистящих средств. Нужно всегда соблюдать инструкции изготовителя средства.

ВНИМАНИЕ!

Фаршемешалка предназначена для смешивания мясного фарша, соответственно, для ухода за ней допускается применение исключительно нетоксичных и нейтральных моющих средств. Из санитарно-

гигиенических соображений такие моющие средства должны подходить для ухода за частями изделия, вступающими в контакт с пищевой продукцией.

7.7 Смазка

Изделия поставляются с редуктором, на который уже нанесена консистентная смазка. Заменять эту смазку не требуется.

7.8 Отходы электрического и электронного оборудования (WEEE)

Директивы 2002/95/ЕС, 2002/96/ЕС и 2003/108/ЕС, ограничивающие использование определенных опасных веществ в электрическом и электронном оборудовании и отходы электрического и электронного оборудования



Символ перечеркнутого мусорного бака на оборудовании или его упаковке означает, что в конце его срока службы оно должно быть утилизировано отдельно от прочих бытовых отходов.

Раздельная утилизация отходов, входящих в состав данного изделия, в конце срока его службы организуется и осуществляется силами изготовителя.

Пользователю следует связаться по данному вопросу с изготовителем и выполнить утилизацию изделия по схеме раздельного сбора отходов, принятой изготовителем.

Раздельные сбор и утилизация материалов выработавшего ресурс оборудования – это важный фактор экономии природных ресурсов и обеспечения утилизации отходов в безопасной для здоровья человека и окружающей среды манере.

8.9 Замена деталей

- При возникновении необходимости в запасных частях следует связаться с изготовителем. Не рекомендуется использовать неоригинальные запчасти. Следует также помнить, что замена деталей и установка запасных частей должна осуществляться специалистом.

9 Выявление и устранение неисправностей

9.1 Неисправности, их причины и способы устранения

Проблема	Причина	Способ устранения
Изделие не запускается	Выключатель питания в положении «0» (ВЫКЛ). Поднята защитная решетка. Не работает микровыключатель на смесительном барабане. Неисправность либо электродвигателя, либо платы контроллера.	Перевести выключатель в положение «I» (ВКЛ). Опустить решетку. Связаться с отделом послепродажного обслуживания. Связаться с отделом послепродажного обслуживания.

Не работают органы управления
или лопатки мешалки не меняют
направления вращения.

Связаться с отделом
послепродажного
обслуживания.

**ЦЕНТР ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОДДЕРЖКИ
ОФИЦИАЛЬНЫЙ ДИЛЕР**

2015 – rev. 00

IT

CE

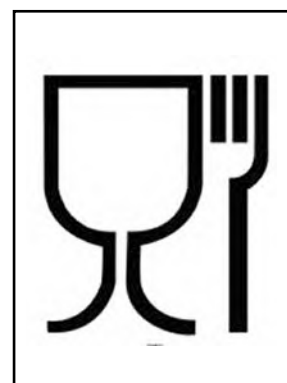


MANUALE DELLE ISTRUZIONE PER L'USO



IMPASTATRICE A SPIRALE

MOD. FI - FIA



INDICE

1 - PREMESSE

1.1. Scopo del manuale	4
1.2. Come leggere il manuale di istruzione.....	4
1.3. Conservazione del manuale di istruzione	5
1.4. Metodologia di aggiornamento del manuale	5
1.5. Destinatari	5
1.6. Glossario e Simboli	5

2 - INFORMAZIONI GENERALI

2.1. Dati di identificazione del costruttore	7
2.2. Dati di identificazione e targa macchina	7
2.3. Collaudi effettuati prima della consegna	7
2.4. Destinazione uso e parti costruttive	7
2.5. Condizioni uso	8
2.6. Predisposizione a carico del cliente	8
2.7. Dati tecnici	8
2.8. Dimensioni macchina Serie FI.....	10
2.9. Dimensioni macchina Serie FIA.....	10

3 - INSTALLAZIONE

3.1. Trasporto e movimentazione.....	11
3.2. Stoccaggio.....	11
3.3. Controlli al ricevimento	11
3.4. Disimballo.....	12
3.5. Sollevamento macchina.....	12
3.6. Identificazione componenti	13
3.7. Identificazione della macchina	13
3.8. Montaggio ruote.....	13
3.9. Stabilità della macchina	14
3.10. Posizionamento della macchina	14
3.11. Alimentazione della macchina.....	14
3.12. Controllo del corretto collegamento elettrico	15
3.13. Primo avviamento	15

4 - SICUREZZA

4.1. Istruzione per la sicurezza.....	16
4.2. Dispositivi di sicurezza	16
4.3. Zona operatore	16
4.4. Uso normale, uso improprio, uso vietato	17
4.5. Avvertimenti in merito ai rischi residui.....	17
4.6. Rischi residui.....	17

GARANZIA

Tutte le parti componenti le apparecchiature, escluse le parti elettriche, godono di una garanzia di 12 mesi, sempre che i difetti siano dovuti alla costruzione. La spedizione dei pezzi in oggetto avverrà in porto assegnato. I pezzi sostituiti in garanzia saranno comunque fatturati; al ricevimento dei pezzi (rispediti in porto franco), di cui è stata richiesta la sostituzione, si provvederà con nota di credito. La garanzia non contempla la sostituzione dell' apparecchiatura. La garanzia non contempla le spese di manodopera per la sostituzione dei ricambi e qualsiasi altra spesa accessoria.

SPEDIZIONI

La merce viaggia a rischio e pericolo del Cliente. Eventuali contestazioni sullo stato difettoso del materiale dovranno essere evidenziate al trasportatore al momento dell'accettazione della merce. Vi preghiamo di tenere nella dovuta considerazione quanto oggetto della responsabilità del vettore e della inderogabilità della evidenziazione di eventuali danni al momento dell'accettazione della merce. Sottolineiamo che la nostra Ditta non risponde di danni non evidenziati al vettore al momento del ritiro della merce, anche se la stessa è stata inoltrata in porto franco con addebito in fattura.

FORO COMPETENTE

Per ogni controversia è competente il foro territorialmente competente della sede del costruttore.

5 - USO DELLA MACCHINA

5.1. Pannello comandi	19
5.2. Messa in funzione.....	19
5.3. Arresto	20
5.4. Spegnimento.....	20
5.5. Sicurezza di funzionamento.....	20
5.6. Assenza di tensione	20
5.7. Apertura riparo mobile.....	20
5.8. Estrazione della vasca	20

6 - MANUTENZIONE

6.1. Requisiti del manutentore	21
6.2. Prescrizione di manutenzione	21
6.3. Manutenzione ordinaria	22
6.4. Manutenzione programmata.....	23
6.5. Ceck list manutenzione ordinaria	24
6.6. Ceck list manutenzione programmata.....	24
6.7. Ricerca guasti.....	25
6.8. Pulizia.....	26

7 - ROTTAMAZIONE DEMOLIZIONI E SMALTIMENTO

7.1. Rottamazione.....	27
7.2. Demolizioni	27
7.3. Smaltimento	27

8 - ALLEGATI

8.1. Schemi elettrici serie FI 1-2 Velocità.....	28
8.2. Schemi elettrici serie FIA 1 Velocità	29
8.3. Schema elettrico serie FIA 2 Velocità	30

1

PREMESSE

1.1. SCOPO DEL MANUALE

Il presente Manuale di Istruzioni è parte integrante della Macchina ed ha lo scopo di fornire tutte le informazioni necessarie per:

- La corretta sensibilizzazione degli operatori alle problematiche della sicurezza;
- La manipolazione della macchina, imballata e disimballata in condizioni di sicurezza;
- La corretta installazione della macchina;
- La conoscenza approfondita del suo funzionamento e dei suoi limiti;
- Il suo corretto uso in condizioni di sicurezza;
- Effettuare interventi di manutenzione, in modo corretto e sicuro;
- Smantellare la macchina in condizioni di sicurezza e nel rispetto delle norme vigenti a tutela della salute dei lavoratori e dell'ambiente.



I responsabili dei reparti aziendali, dove questa macchina sarà installata, hanno l'obbligo, secondo le norme vigenti nel proprio paese, di leggere attentamente il contenuto di questo documento e di farlo leggere ai operatori e manutentori adetti, per le parti che a loro competono. il tempo impiegato allo scopo sarà largamente ricompensato dal corretto funzionamento della macchina e da un suo utilizzo in condizioni di sicurezza.

Questo documento presuppone che negli impianti, ove sia stata destinata la macchina, vengano osservate le vigenti norme di sicurezza e di igiene del lavoro.

Le istruzioni, i disegni e la documentazione contenuti nel presente Manuale sono di natura tecnica riservata, di stretta proprietà del costruttore e non possono essere riprodotti in alcun modo, né integralmente, né parzialmente.

Il cliente ha inoltre la responsabilità di assicurarsi che nel caso il presente documento subisca modifiche da parte del costruttore, solo le versioni aggiornate del manuale siano effettivamente presenti nei punti di utilizzo.

1.2. COME LEGGERE IL MANUALE DI ISTRUZIONE

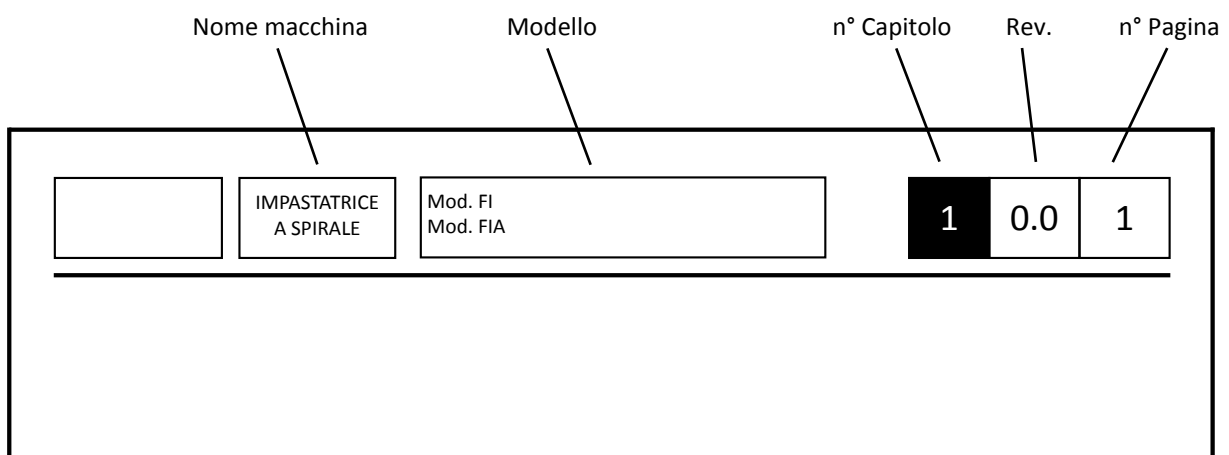
Il manuale è stato suddiviso in capitoli, ciascuno dei quali è rivolto ad una specifica figura di operatore (**INSTALLATORE, OPERATORE E MANUTENTORE**) per le quali sono state definite le competenze, necessarie ad operare sulla macchina in condizioni di sicurezza.

Il manuale di istruzioni è costituito da una cover, indice e da una serie di capitoli.

Nella pagina iniziale sono riportati i dati identificativi della macchina e del modello, la revisione del manuale istruzioni e, infine una fotografia/disegno del tipo di macchina descritta, per agevolare il lettore nell' identificare la macchina ed il relativo manuale.

A partire dalla prima pagine dell'indice, vi è la tabella di revisione del manuale di istruzione e delle sue parti, che correla il livello di revisione dell'intero manuale con quello dell'indice e dei capitoli

ESEMPIO PAGINA



1.3. CONSERVAZIONE DEL MANUALE DI ISTRUZIONE

Il manuale di istruzione va conservato con cura e deve accompagnare la macchina per tutto il periodo di vita fino allo smaltimento. La conservazione deve essere favorita maneggiando con cura, con le mani pulite e non depositandolo su superficie sporche.

Non devono essere asportate, strappate o arbitrariamente modificate delle parti.

Il manuale va archiviato in un ambiente protetto da umidità e calore e nelle prossime vicinanze della macchina a cui si riferisce.

Il costruttore, su richiesta dell'utilizzatore, può fornire ulteriori copie del manuale di istruzione della macchina.

1.4. METOLOGIA DI AGGIORNAMENTO DEL MANUALE

Il costruttore si riserva il diritto di modificare il progetto e apportare migliorie alla macchina senza comunicarlo ai Clienti, e senza aggiornare il manuale già consegnato all'utilizzatore.

Il costruttore si ritiene responsabile per le descrizioni riportate in lingua italiana; eventuali traduzioni non possono essere verificate a pieno, per cui, se viene rilevata una incongruenza, occorre prestare attenzione alla lingua italiana.

1.5. DESTINATARI

Il manuale in oggetto è rivolto: all' installatore, all' operatore e al personale qualificato abilitato alla manutenzione della macchina.

Si specifica che con " **OPERATORE** " si intende il personale incaricato di far funzionare, di regolare, di pulire, di eseguire la manutenzione ordinaria della macchina.

Con " **MANUTENTORE** " si intende quella persona che hanno seguito corsi di specializzazione, formazione, ecc. ed hanno esperienza in merito ad installazione, messa in funzione e manutenzione, riparazione, trasporto della macchina.

Con " **PERSONA ESPOSTA** " si intende qualsiasi zona all'interno e/o in prossimità di una macchina in cui la presenza di una persona costituisce un rischio per la sicurezza, la salute o l'incolumità di tale persona.

Qualifica dei destinatari

la macchina è destinata ad un utilizzo industriale, e quindi professionale e non generalizzato, per cui il suo uso può essere affidato a figure qualificate, in particolare che:

- Abbiano compiuto maggiore età;
- Siano fisicamente e psichicamente idonee a svolgere lavori di particolare difficoltà tecnica;
- Siano state adeguatamente istruite sull'uso e sulla manutenzione della macchina;
- Siano state giudicate idonee dal datore di lavoro a svolgere il compito affidatogli;
- Siano capaci di capire ed interpretare il manuale dell'operatore e le prescrizioni di sicurezza;
- Conoscono la procedura di emergenza e la loro attuazione;
- Possiedono la capacità di azionare il tipo specifico di apparecchiatura;
- Abbiano dimestichezza con le norme specifiche del caso;
- Abbiano capito le procedure operative definite dal costruttore della macchina.

1.6. GLOSSARIO E SIMBOLI

Nel presente paragrafo vengono elencati i termini non comuni o comunque con un significato diverso dal comune.

Di seguito nel paragrafo vengono spiegati le abbreviazioni utilizzate, ed il significato dei simboli utilizzati, il loro impiego permette di fornire rapidamente ed in modo univoco le informazioni necessarie alla corretta utilizzazione della macchina in condizione di sicurezza.

ZONA PERICOLOSA: Zona all'interno e/o in prossimità della macchina in cui la presenza di una persona esposta costituisce un rischio per la sicurezza e la salute della persona stessa (Allegato I, 1.1.1. Direttiva 98/37/CE)

PERSONA ESPOSTA: Qualsiasi persona che si trova internamente o in parte in una zona pericolosa (Allegato I, 1.1.1. Direttiva 98/37/CE)

OPERATORE: Persona incaricata di installare, di far funzionare, di regolare, di eseguire manutenzione, di pulire, di riparare e di trasportare la macchina.

INTERAZIONE UOMO-MACCHINA: Qualsiasi situazione nella quale un operatore si trova ad interagire con la macchina in qualsiasi delle fasi operative in qualsiasi momento della vita della medesima.

QUALIFICA DELL'OPERATORE: Livello minimo delle competenze che deve possedere l'operatore per svolgere l'operazione descritta.

STATO DELLA MACCHINA: Si intende la modalità di funzionamento : marcia, arresto, ecc. , La condizione delle sicurezze presenti sulla macchina.

PERICOLO RESIDUO: Pericolo che non è stato possibile eliminare o sufficientemente ridurre attraverso la progettazione, contro il quale le protezioni non sono (o non sono totalmente) efficaci: sul manuale viene data l'informazione della sua esistenza e le istruzioni e gli avvertimenti per permettere il superamento (vedi, rispettivamente, 5.5 e 5.5.1 delle norme europee EN 292/1 e EN 292/2)

COMPONENTE DI SICUREZZA: Si intende un componente utilizzato per assicurare una funzione di sicurezza e di guasto o cattivo funzionamento pregiudica la sicurezza e/o salute delle persone esposte.

SIMBOLI



Le descrizioni precedute da questo simbolo contengono informazioni/prescrizioni molto importanti, particolarmente per quanto riguarda la sicurezza. Il mancato rispetto può comportare:

- pericoli per l'incolumità degli operatori;
- perdita della garanzia contrattuale;
- declinazione delle responsabilità del costruttore.

SIMBOLI RELATIVI ALLA SICUREZZA

- I simboli contenuti in un triangolo indicano **PERICOLO**
- I simboli contenuti in un cerchio impongono un **OBBLIGO / DIVIETO**

Simbolo	Denominazione	Simbolo	Denominazione
	Pericolo Generico		Non rimuovere i dispositivi di sicurezza
	Tensione elettrica pericolosa		Protezione delle vie respiratorie
	Con i ripari fissi asportati sono presenti elementi mobili pericolosi in movimento		Rumore
	Schiacciamento degli arti superiori		Precauzione
	Impigliamento		Macchina uso alimentare
	Stop		RAEE
	Divieto		


2

INFORMAZIONE GENERALI

2.1. DATI DI IDENTIFICAZIONE COSTRUTTORE

2.2. DATI DI IDENTIFICAZIONE E TARGA MACCHINA

La macchina è provvista di targhetta di identificazione sulla quale sono riportati i seguenti dati:

MADE IN ITALY			
MODELLO	<input type="text"/>		
VERSIONE	<input type="text" value="TRIFASE"/>		
MATRICOLA	<input type="text"/>		
ANNO DI COSTRUZIONE	<input type="text" value="2015"/>		
V.	<input type="text" value="380 / 400"/>	Hz.	<input type="text" value="50"/>
Kw.	<input type="text" value="1,1 - 1,5"/>	Kg.	<input type="text" value="90"/>

FAC SIMILE

2.3. COLLAUDI EFFETTUATI PRIMA DELLA CONSEGNA

Prima della consegna, presso la sede del costruttore, la macchina è sottoposta a test di sicurezza previsti dalla normativa vigente ed a prove di funzionamento. Inoltre tutti i componenti installati vengono sottoposti a minuziosi controlli sia visivi che strumentali.

2.4. DESTINAZIONE USO E PARTI COSTRUTTIVE

La macchina, è progettata per amalgamare impasti, sia duri che morbidi, formati da farina, sali, lieviti, grassi, liquidi,(acqua, uova, ..) patate e macinati di carne ed altri ingredienti alimentari.

La macchina è composta da i seguenti elementi:

1. La macchina è composta da, una struttura portante, che sostiene e contiene gli organi motore, di trasmissione ed i dispositivi di comando.
 2. La vasca contiene i prodotti alimentari da impastare, posta nella zona anteriore della macchina e fissata alla stessa, la vasca ruota meccanicamente in senso orario avviata da un motore elettrico.
 3. Utensile di impasto, posto sulla testa della macchina che ruota nel interno della vasca di forma a spirale. L'utensile ruota meccanicamente per effetto di ingranaggi, comandati dallo stesso motore elettrico.
 4. Spacco impasto costruito da un asta metallica fissa, montata sulla testa della macchina.
 5. Riparo mobile interbloccato che ricopre la parte superiore della vasca in movimento, che quando viene aperto determina l'arresto degli elementi mobili pericolosi.
- I motori elettrici possono essere monofasi oppure trifasi ad una velocità o più velocità.
 - Tutte le parti della macchina destinate a venire a contatto con i prodotti alimentari, quali vasca, utensili, spacca pasta etc.. sono in materiale di acciaio inox.

La macchina fornita ed oggetto del presente manuale di istruzioni per l'uso, è costituita con parti di cui alla dichiarazione CE di conformità.

2.5. CONDIZIONE USO

DATI	FI - 300 / 301 / 302 / 303 / 304 / 305 / 306 / 307 / 308 / FI - 301DV / 303DV / 305DV / 307DV FIA - 301 / 302 / 303 / 304 / 305 / 306 / 307 / 308 / *301DV / 303DV / 305DV / 307DV
Livello di potenza acustica continuo equivalente ponderato A	Minore di 70 dBA
Natura della corrente - Frequenza	Cfr. targa della macchina
Valore della corrente	Cfr. targa della macchina
Tensione nominale d'impiego	Cfr. targa della macchina
Corrente presunta di corto circuito nominale condizionata	6 kA Simmetrici
Massa e neutro	TT e TN
Grado di protezione	IP 21
Posizione della macchina	Banco di lavoro impiegato nel settore alimentare di altezza compresa tra 900 / 1000 mm dal piano di calpestio, in cui si possa liberamente circolare attorno alla macchina con uno spazio libero almeno 800 mm
Luogo d'impiego	All' interno
Temperatura massima ambiente	+ 40° gradi
illuminazione ambiente di lavoro minima	500 lux
Ulteriore condizione d'uso	Macchina INADEGUATA per funzionare in ambienti in cui siano presenti agenti contaminanti: esempio polveri, gas corrosivi ecc.. Macchina INADEGUATA per funzionare in ambienti in cui sono presenti atmosfere potenzialmente esplosive. Macchina INADEGUATA per funzionare in ambienti in cui sono presenti radiazioni ionizzanti: esempio microonde, raggi ultravioletti, laser e simili. Equipaggiamento elettrico INADEGUATO per funzionare in ambienti dove sono presenti vibrazioni ed urti: nel caso montare supporti antivibranti
Dispositivo di protezione raccomandato contro le sovracorrenti	
Tensione Nominale d'isolamento	$U_i = > 690 \text{ V}$
Corrente Nominale	vedere tabella DATI TECNICI
Regolazione Relè termico	vedere tabella DATI TECNICI
Valore massimo dell'impedenza dell'anello di guasto	0.1Ω

2.6. PREDISPOSIZIONE A CARICO DEL CLIENTE**A) Predisposizione luogo installazione.**

- L'acquirente deve predisporre una superficie di appoggio per la macchina come indicato nella tabella condizione d'uso.

B) Predisposizione elettrica.

- L'impianto elettrico di alimentazione deve essere conforme a quanto indicato dalle vigenti norme nazionali del luogo e dotato di una efficiente messa a terra.
- Posizionare sulla linea di alimentazione, a monte della macchina, un dispositivo onnipolare di sezionamento.
- **I cavi elettrici di alimentazione devono essere dimensionati in funzione alla massima corrente richiesta dalla macchina in modo che la caduta di tensione totale, a pieno carico, risulti inferiore al 2%.**

2.7. DATI TECNICI

Temperatura max di esercizio	+ 40 C Gradi
Umidità relativa	10 ÷ 80 %

IMPASTATRICE
A SPIRALE

Mod. FI
Mod. FIA

2

0.0

9

Modello	Dim. Vasca	Capacità Vasca	Impasto KG	Velocità	Potenza motore	Corrente Nominale	Coll. Elettrico	Peso netto macchina a vuoto
FI300	235 x 150	7 lt.	6 kg	1	0.55 kW	3.5 A	230 - 1 - 50 Hz.	40 kg
FI301	360 x 210	21 lt.	17 kg	1	0.75 kW	1.61 A	400 - 3 - 50 Hz.	59 kg
FI302	360 x 210	21 lt.	17 kg	1	0.75 kW	5.3 A	230 - 1 - 50 Hz.	59 kg
FI301DV	360 x 210	21 lt.	17 kg	2	0.55 kW / 0.37 kW	1.6A/1.3A - 4/6 P 1400/900	400 - 3 - 50 Hz.	59 kg
FI303	400 x 260	32 lt.	25 kg	1	1.10 kW	2.64 A	400 - 3 - 50 Hz.	90 kg
FI304	400 x 260	32 lt.	25 kg	1	1.10 kW	2.64 A	230 - 1 - 50 Hz.	90 kg
FI303DV	400 x 260	32 lt.	25 kg	2	1.10 kW / 0.75 kW	2.5A/2.2A - 4/6P 1400/900	400 - 3 - 50 Hz.	90 kg
FI305	450 x 260	41 lt.	36 kg	1	1.50 kW	2.64 A	400 - 3 - 50 Hz.	104 kg
FI306	450 x 260	41 lt.	36 kg	1	1.50 kW	2.64 A	230 - 1 - 50 Hz.	104 kg
FI305DV	450 x 260	41 lt.	36 kg	2	1.50 kW / 0.75 kW	2.5A/2.2A - 4/6P 1400/900	400 - 3 - 50 Hz.	104 kg
FI307	450 x 300	48 lt.	43 kg	1	1.50 kW	2.64 A	400 - 3 - 50 Hz.	109 kg
FI308	450 x 300	48 lt.	43 kg	1	1.50 kW	2.64 A	230 - 1 - 50 Hz.	109 kg
FI307DV	450 x 300	48 lt.	43 kg	2	1.50 kW / 0.75 kW	2.5A/2.2A - 4/6P 1400/900	400 - 3 - 50 Hz.	109 kg

Modello	Dim. Vasca	Capacità Vasca	Impasto KG	Velocità	Potenza motore	Corrente Nominale	Coll. Elettrico	Peso netto macchina a vuoto
FIA301	360 x 210	21 lt.	17 kg	1	0.75 kW	1.61 A	400 - 3 - 50 Hz.	59 kg
FIA302	360 x 210	21 lt.	17 kg	1	0.75 kW	5.3 A	230 - 1 - 50 Hz.	59 kg
FIA301DV	360 x 210	21 lt.	17 kg	2	0.55 kW / 0.37 kW	1.6A/1.3A - 4/6 P 1400/900	400 - 3 - 50 Hz.	59 kg
FIA303	400 x 260	32 lt.	25 kg	1	1.10 kW	2.64 A	400 - 3 - 50 Hz.	90 kg
FIA304	400 x 260	32 lt.	25 kg	1	1.10 kW	2.64 A	230 - 1 - 50 Hz.	90 kg
FIA303DV	400 x 260	32 lt.	25 kg	2	1.10 kW / 0.75 kW	2.5A/2.2A - 4/6P 1400/900	400 - 3 - 50 Hz.	90 kg
FIA305	450 x 260	41 lt.	36 kg	1	1.50 kW	2.64 A	400 - 3 - 50 Hz.	104 kg
FIA306	450 x 260	41 lt.	36 kg	1	1.50 kW	2.64 A	230 - 1 - 50 Hz.	104 kg
FIA305DV	450 x 260	41 lt.	36 kg	2	1.50 kW / 0.75 kW	2.5A/2.2A - 4/6P 1400/900	400 - 3 - 50 Hz.	104 kg
FIA307	450 x 300	48 lt.	43 kg	1	1.50 kW	2.64 A	400 - 3 - 50 Hz.	109 kg
FIA308	450 x 300	48 lt.	43 kg	1	1.50 kW	2.64 A	230 - 1 - 50 Hz.	109 kg
FIA307DV	450 x 300	48 lt.	43 kg	2	1.50 kW / 0.75 kW	2.5A/2.2A - 4/6P 1400/900	400 - 3 - 50 Hz.	109 kg

2.8. DIMENSIONI MACCHINA Serie FI

misure in mm

Modello	Versione			A	B	C	D	Dimensioni Imballo			
	MO	TR	2V					largh.	prof.	Alt.	Mc
	7 KG	X	-					-	290	600	610
18 KG	X	X	X	400	630	700	1010	440	690	925	0.28
25 KG	X	X	X	440	680	780	1090	500	800	950	0.38
38 KG	X	X	X	495	800	798	1160	535	840	990	0.44
44 KG	X	X	X	495	800	798	1160	535	840	990	0.44

2.9. DIMENSIONI MACCHINA Serie FIA - IMPASTATRICI A TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE

Modello	Versione			A	B	C	D	Dimensioni Imballo			
	MO	TR	2V					largh.	prof.	Alt.	Mc
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
18 KG	X	X	X	400	630	700	1060	440	690	925	0.28
25 KG	X	X	X	440	680	780	1070	500	800	950	0.38
38 KG	X	X	X	495	800	798	1190	535	840	990	0.44
44 KG	X	X	X	495	800	798	1190	535	840	990	0.44

L'altezza indicata (C-D) è intesa senza ruote e senza piedini

- Se con ruote l'altezza aumenta di 80mm
- Se con piedini l'altezza aumenta di 25mm

3

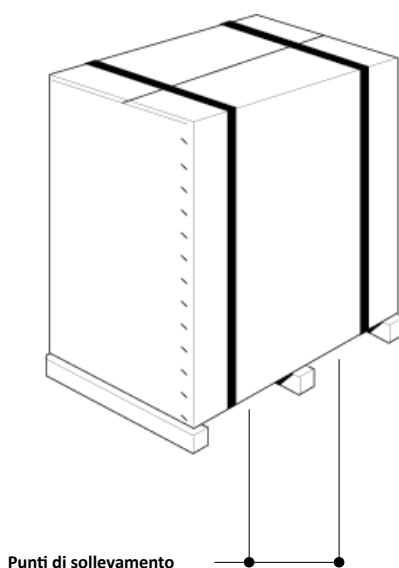
INSTALLAZIONE

3.1. TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE

Il trasporto della macchina può avvenire a mezzo di container od autotrasportatori. Nei due casi è previsto lo stesso tipo di imballaggio. (Vedi tabella per dimensioni e pesi)

L'imballo contenente la macchina deve essere trasportato al coperto dagli agenti atmosferici ed è assolutamente vietato posizionare sopra di esso altre casse o materiali vari. La scatola dovrà essere manipolata con la massima cura. la movimentazione ed il trasporto deve avvenire da basso per mezzo di carrello elevatore o traspalett, assicurandosi che le appendici del mezzo di sollevamento siano poste come da (FIG.1)

Durante la movimentazione tenere il carico all'altezza minima da terra, questo per migliore stabilità del carico



(FIG.1)

Le operazioni di sollevamento e movimentazione devono essere eseguite da personale specializzato ed autorizzato all'uso delle attrezzature idonee.

La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose causati dall'inosservanza delle vigenti norme di sicurezza relative al sollevamento ed allo spostamento di materiali dentro o fuori dello stabilimento.

3.2. STOCCAGGIO

La cassa contenente la macchina deve essere stoccata al coperto dagli agenti atmosferici ed è assolutamente vietato posizionare sopra di essa altre casse o materiali vari.

3.3. CONTROLLI AL RICEVIMENTO

E' importante effettuare un buon controllo all'arrivo dei colli, al momento stesso del loro ricevimento e precisamente:

1. n° della cassa
2. peso e dimensioni
3. corrispondenza informazioni del documento di trasporto con quanto ricevuto
4. stato ed integrità del imballo
5. imballo non abbia subiti danni visibili, nelle operazioni di trasporto.



Se tutto è integro, rimuovere l'imballo come specificato al punto (vedi pos. 3.3 / cap. 3)

La comunicazione di eventuali danneggiamenti o anomalie e di conformità deve essere tempestivamente e comunque deve pervenire entro 8 giorni dalla data di ricevimento della macchina. Diversamente la merce si intende accettata



Per quanto sopra descritto, il costruttore ricorda all'utente, secondo normativa nazionale ed internazionale la merce viaggia sempre a rischio e pericolo di quest'ultimo.

3.4. DISIMBALLO

Per togliere la macchina dall'imballo comportarsi come segue:
vedi (FIG. 2)

- Tagliare le regge (1) che bloccano il cartone
- Aprire l'imballo in cartone (2), togliendo i punti metallici
- Togliere l'involucro di cartone (2)
- Verificare che tutto sia integro (vedi pos. 3.3 / cap. 3)
- Controllare che la fornitura sia conforme a quanto riportato sulla distinta che lo accompagna (PACKING LIST)

3.5. SOLLEVAMENTO MACCHINA (FIG. 3)

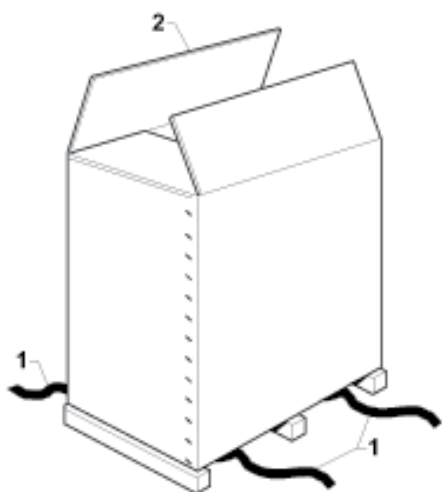
Il sollevamento della macchina deve essere effettuato da due persone per le versioni (12 Kg - 18 Kg) che la prendono sollevandola dal basamento, mentre per gli altri modelli tramite una gru o paranco agendo come segue:

- Infilare due cinghie (1), opportunamente dimensionate al peso della macchina, sotto il basamento (2) della stessa e collegarle al gancio (3) di una gru o paranco.



Tutti gli elementi dell'imballaggio devono essere raccolti e inviati agli appositi centri di raccolta per un corretto riciclaggio come più avanti descritto.

(FIG. 2)



(FIG. 3)



3.6. IDENTIFICAZIONE COMPONENTI

1. Testata
2. Cruscotto comandi
3. Griglia di protezione
4. Vasca
5. Basamento
6. Cavo elettrico
7. Spirale
8. Ruote o piedini regolabili
9. Targa dati

3.7. IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA (FIG. 4)

Il numero di matricola ed i dati per l'identificazione della macchina sono punzonati su una targhetta (9) fissata sul basamento della macchina.



Nelle eventuali richieste di assistenza tecnica o nelle ordinazioni delle parti di ricambio, citare sempre il numero di matricola della macchina piu il modello.

3.8. MONTAGGIO RUOTE (FIG. 5)

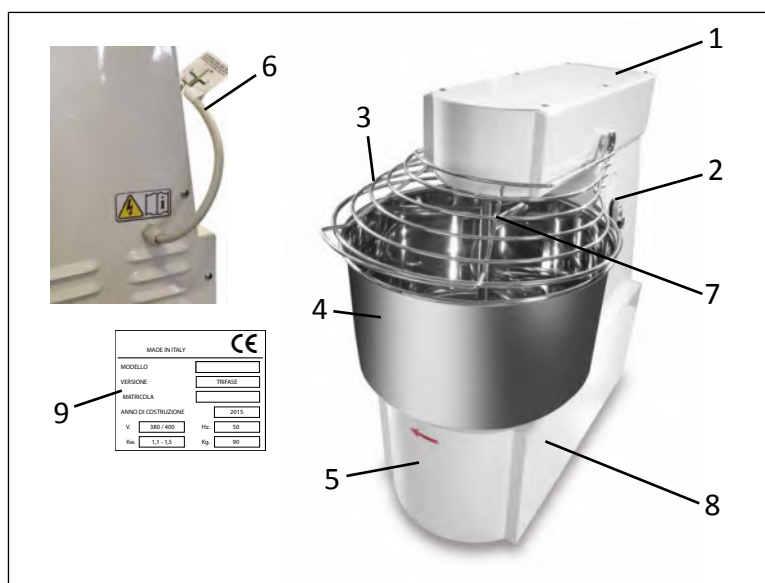
Le macchine per comodità di trasporto vengono spedite, a seconda dei modelli, con i piedini regolabili o ruote smontati, per il montaggio agire come segue:

Montaggio ruote

Sollevarre la macchina come descritto nel paragrafo precedente.

1. Svitare i piedini esistenti.
2. Avvitare le ruote (1), sotto il basamento della macchina, fino a fine corsa, le ruote frenanti devono essere avvitate sulla parte anteriore della macchina

(FIG. 4)



(FIG. 5)



3.9. STABILITÀ DELLA MACCHINA

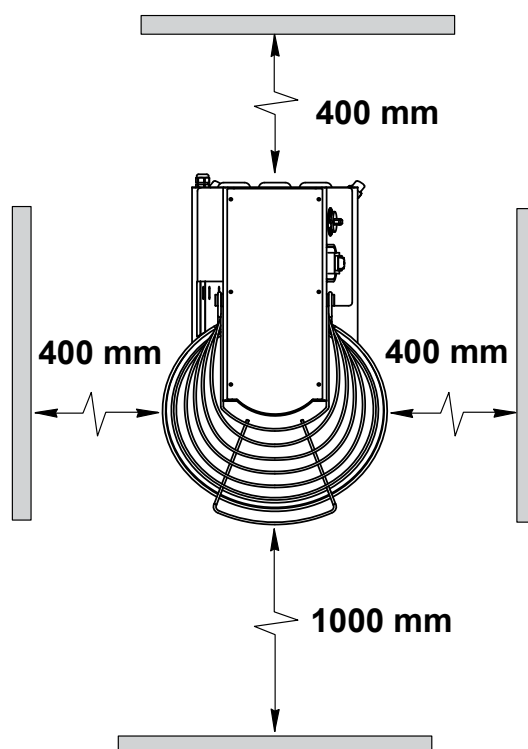
La stabilità della macchina è progettata in modo che, nelle condizioni di funzionamento previste, è tale da consentirne l'utilizzazione senza rischio di rovesciamento. Tenuto conto della conformazione e della sua posizione, la macchina risulta essere stabile senza necessità di fissaggio al pavimento.

3.10. POSIZIONAMENTO MACCHINA



Assicurarsi che il piano di appoggio sia idoneo a supportare i carichi indicati nella tabella (2. DATI TECNICI)

Posizionare la macchina rispettando scrupolosamente le indicazioni riportate nella (Fig. 6), in quanto esse indicano le distanze minime necessarie affinché l'operatore o il tecnico possa eseguire con correttezza ogni sequenza di lavoro e/o manutenzione.



(FIG. 6)

3.11. ALIMENTAZIONE ELETTRICA

L'allaccio dell'alimentazione elettrica, deve essere in conformità alla legislazione inerente al paese di cui viene usata

IMPIANTO ELETTRICO DELL'UTILIZZATORE

L'impianto dell'utilizzatore a monte dell'apparecchiatura di comando e controllo della macchina, deve essere progettato, è installato conforme alle prescrizioni applicabili delle regole di sicurezza per "impianti utilizzatori a bassa tensione" secondo IEC3644 / HD384 / CEI 64-8 (ultime edizioni).

Relativamente all'impianto elettrico di distribuzione dell'energia che alimenta l'apparecchiatura di comando e controllo della macchina, è fatto altresì obbligo la sua regolare/integrale appartenenza a uno dei sistemi normalizzati TT o TN secondo IEC364_4_41 / HD382_4_41 / CEI 64.8 (4_41) (ultime edizioni).

Nell'ambito delle prescrizioni / indicazioni di cui sopra, il correlativo impianto di terra deve essere in tutto conforme ai requisiti applicabili per il coordinamento con i dispositivi attivi associati, secondo IEC364-5-54 / HD382-5-54 / CEI 64.8 (5-54) (ultime edizioni).

DISPOSITIVO DI PROTEZIONE CONTRO LE SOVRACORRENTI

L'apparecchiatura è progettata per resistere ad una corrente di corto circuito simmetrica di breve durata non superiore a 6kA. Se la corrente presunta ammissibile di corto circuito nominale condizionata, nel punto d'installazione risulta essere maggiore al valore indicato, deve essere adeguatamente limitata. Visto che nell'apparecchiatura elettrica fornita per il comando e controllo della macchina, non sono incorporati circuiti elettronici che funzionano a corrente continua, si raccomanda di prendere adeguati provvedimenti per assicurare la protezione contro i contatti indiretti: nell'ambito della protezione per interruzione automatica dell'alimentazione prevedere (**DISPOSITIVI DIFFERENZIALI APPROPRIATI**)

Il dispositivo differenziale deve essere del tipo fortemente resistente alle sovratensioni impulsive di origine atmosferica e di manovra (cfr. EN 61008-1 ultime edizioni).

Si precisa inoltre che:

1. al dispositivo di sezionamento dell'alimentazione elettrica, in testa al quadro elettrico non è commisurato alcun potere d'interruzione nominale in quanto detto è una combinazione presa/spina; inoltre deve essere protetto contro i corto circuiti con un dispositivo di protezione avente corrente nominale non superiore ai dati tecnici,
2. a monte del cavo d'alimentazione dell'apparecchiatura elettrica deve essere installato e mantenuto in conformità alle prescrizioni delle regole tecniche il dispositivo di protezione contro le sovracorrente

3.12. CONTROLLO DEL CORRETTO COLLEGAMENTO ELETTRICO (FIG. 7)

Per il collegamento 230/400 V trifase è necessario controllare che la rotazione del motore sia corretta, per il controllo agire come segue:

- Posizionare su "ON" l'interruttore generale a monte della macchina.
- Ruotare la manopola del timer (2) su "30 Minuti" (per i modelli previsti di timer)
- Premere il tasto (1) " I " .
- Controllare visivamente, che la vasca (3) ruoti nel senso indicato dalla freccia (4) .
- Spegnerne la macchina premendo il tasto " O " (5) .
- Se la rotazione è contraria al senso indicato dalla freccia, agire come segue:

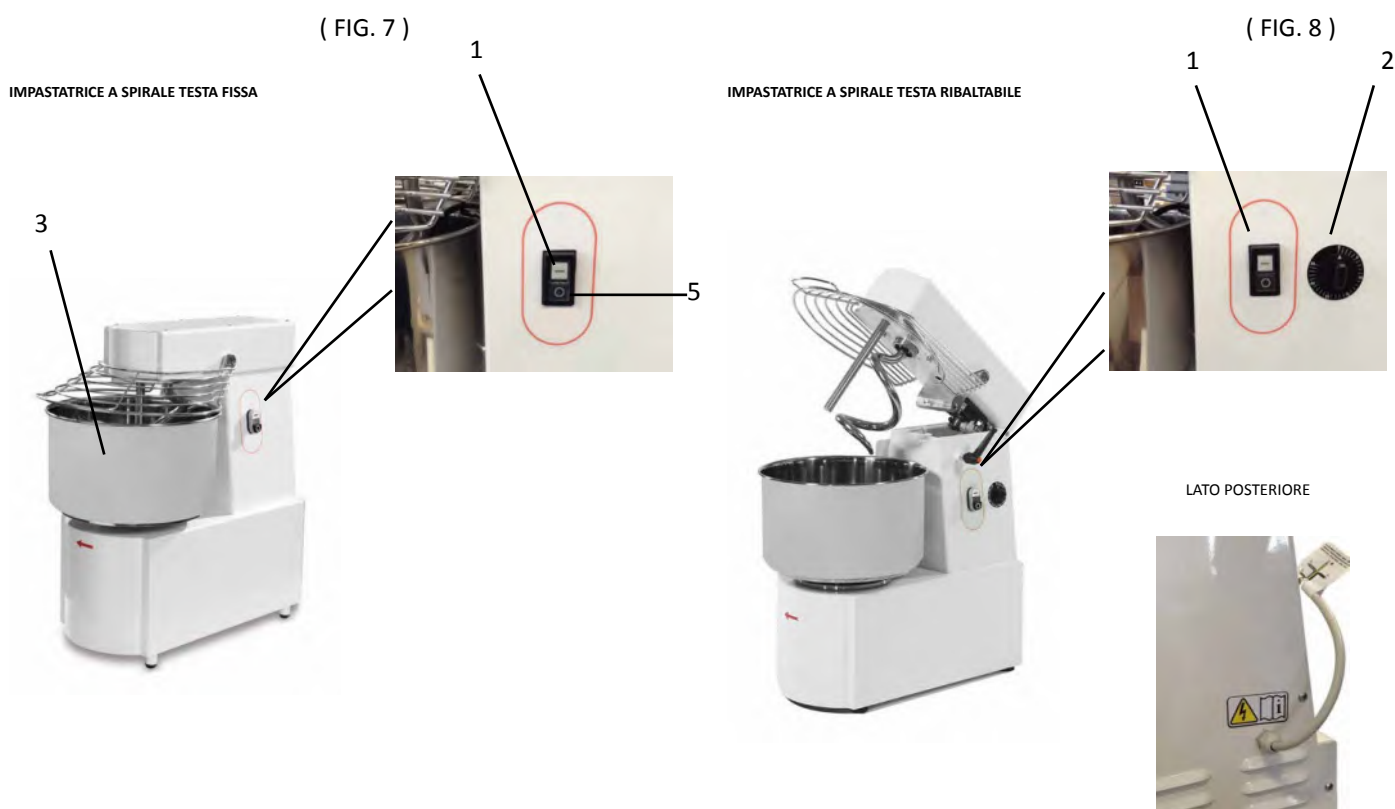


Prima di effettuare modifiche al collegamento elettrico, assicurarsi che il **SEZIONATORE di LINEA** sia disinserito (**linea non in tensione**), quindi:

INVERTIRE DUE DEI TRE FILI DI FASE SULL' INTERRUPTORE GENERALE E RICONTROLLARE LA CORRETTA ROTAZIONE

3.13. PRIMO AVVIAMENTO (FIG. 8)

- Posizionare su " ON " l'interruttore generale a monte della macchina.
- Ruotare la manopola del timer (2) su "30 Minuti" (per i modello previsti di timer)
- Premere il tasto (1) " I " .
- Fare ruotare a vuoto la macchina per alcuni minuti controllando che la rotazione sia uniforme e senza impedimenti.
- Spegnerne la macchina premendo il tasto " O " (5) .



4

SICUREZZA

4.1. ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA



La mancata applicazione delle norme e procedure di sicurezza può causare fonte di pericolo e di danno. la macchina s'intende vincolata nell'uso al rispetto, da parte dell'utente finale.

1. Tutte le regole, di comportamento delle persone, stabilite dalle leggi in vigore nel proprio paese sono applicabili, con particolare riferimento all'impianto elettrico a monte della macchina per il suo allacciamento/funzionamento.
3. Tutte le ulteriori istruzioni e avvertenze d'impiego facenti parte della documentazione grafica ammessa alla macchina

4.2. DISPOSITIVI DI SICUREZZE (FIG. 9)

Le protezioni ed i dispositivi di sicurezza della macchina non devono essere rimossi. Qualora essi debbano essere rimossi per esigenze di manutenzione straordinaria dovranno essere adottate misure atte a ridurre al minimo il pericolo che ne deriva.

La macchina è protetta da una carrozzeria, che non permette l'accesso ad alcuna parte pericolosa, se non nella parte anteriore di lavoro, protetta da un riparo mobile interblocco che ricopre la parte anteriore della vasca in movimento.

La macchina è dotata dei seguenti sistemi di sicurezza:

1. Tutte le zone pericolose sono chiuse da carter con viti.
2. La macchina a testa fissa è dotata di un microinterruttore, che blocca il funzionamento della spirale quando si solleva la griglia (1) di protezione;
3. La macchina a testa ribaltabile è dotata di doppio microinterruttore, che blocca il funzionamento della spirale quando si solleva la griglia (1) di protezione e quando si solleva la testa della impastatrice.
4. Quando la macchina si ferma a causa dell'inserimento di uno dei due microinterruttori di sicurezza, è necessario ripremere il tasto " I " o " II ", a seconda dei modelli, per riavviare la macchina.

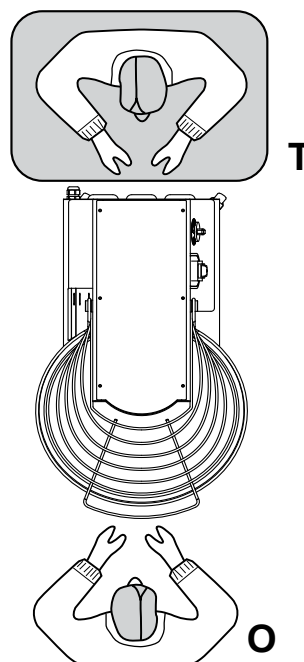
4.3. ZONE OPERATORE (FIG. 10)

L'operatore, durante il funzionamento della macchina, è posizionato frontalmente alla stessa in modo da poter inserire e togliere agevolmente l'impasto nella vasca; per le varie posizioni consentite vedi (FIG. 10 posizioni (O)).

È consentito al tecnico, per le operazioni di manutenzione il posizionamento sulla parte posteriore della macchina posizione (T).



(FIG. 9)



(FIG. 10)

4.4. USO NORMALE, USO IMPROPIO, USO VIETATO

La macchina descritta nel presente manuale di istruzione per l'uso è prevista per essere usata **DA UN SOLO OPERATORE** addestrato e informato sui rischi residui, competente in materia di sicurezza, e degli addetti alla manutenzione.



Nel suo **USO NORMALE**, la macchina può essere utilizzata per amalgamare impasti, sia duri che morbidi, formati da farina, sali, lieviti, grassi, liquidi, (acqua, uova, ..) patate e macinati di carne ed altri ingredienti alimentari.



La macchina non deve essere utilizzata **IN MODO IMPROPIO** in particolare:

1. Non deve essere fatta funzionare con parametri diversi da quelli riportati nella tabella **DATI TECNICI**.
2. Per ogni uso della macchina fatta funzionare con parametri diversi da quelli indicati nel presente manuale.

IL COSTRUTTORE NE DECLINA OGNI RESPONSABILITA'

1. L' utilizzatore è responsabile dei danni risultanti dalla mancanza osservanza del presente manuale.
2. **NON FARE FUNZIONARE LA MACCHINA A VUOTO.**
3. Non manomettere o deteriorare volutamente nè rimuovere o nascondere le etichette.



La macchina non deve essere utilizzata **IN MODO VIETATO** in quanto si potrebbe causare danni o ferite per l'operatore.

1. Vietato spostare la macchina quando è allacciata all'alimentazione elettrica
2. Vietato tirare il cavo di alimentazione elettrica o la macchina per scollegare la spina di alimentazione
3. Vietato porre pesi sulla macchina in lavorazione.
4. Vietato posizionare il cavo di alimentazione elettrico su parti taglienti.
5. Vietato lasciare la macchina caricata e incustodita.
6. Vietato infilare qualsiasi oggetto sotto il basamento della macchina o altro tra i piedi di appoggio e il basamento
7. Vietato introdurre prodotti od oggetti aventi caratteristiche diverse da quelle indicate nell' uso normale
8. Vietato fare funzionare la macchina con ripari di protezione e fissi completamente asportati.
9. Vietato impiegare ingredienti rischiosi per la salute dell'operatore e del manutentore, inoltre non devono determinare zone potenzialmente esplosive, in quanto la macchina non è progettata per trattare ingredienti potenzialmente esplosivi

10. Vietato usare getti di acqua diretti o altri liquidi.



L' UTILIZZATORE E' COMUNQUE RESPONSABILE dei danni risultanti dalla mancata osservanza delle condizioni di uso normale specificate. **PER EVENTUALI DUBBI CONTATTARE IL CENTRO ASSISTENZA AUTORIZZATO.**

4.5. AVVERTIMENTI IN MERITO AI RISCHI RESIDUI



Il datore di lavoro deve provvedere ad istruire il personale sui rischi di infortunio, sui dispositivi di sicurezza e sulle regole generali in tema di antinfortunistica, previste dalle direttive comunitarie e della legislazione del paese dove la macchina è installata.

Quindi è necessario **E' INOLTRE RESPONSABILITA' DEL UTILIZZATORE:**

1. Attivarsi per frequentare corsi di formazione professionali, eventualmente in collaborazione con il costruttore della macchina, in modo che **GLI OPERATORI ED MANUTENTORI** siano adeguatamente addestrati.
2. Fornire mezzi di protezione individuali conforme a quanto stabilito dalla direttiva 89/656/CEE e successivi emendamenti.
3. E' opportuno che l'uso, la manutenzione e pulizia sia eseguita da **personale QUALIFICATO**

4.6. RISCHI RESIDUI

RISCHIO RESIDUO DOVUTI AL RUMORE



La macchina produce un livello di potenza acustica continua equivalente A inferiore 70 dB.
Per evitare i pericoli di offesa all'orecchie indossare protezioni appropriate, tipo cuffie o tappi protettivi.

RISCHIO RESIDUO DOVUTI A INCENDI

In prossimità del posto di lavoro della macchina, il datore di lavoro deve predisporre adatti sistemi antincendio es. estintori antincendio portatili di primo intervento, adeguati alla tipologia dei materiali che possono incendiarsi. **L'ACQUA NON DEVE ESSERE MAI USATA PER LO SPEGNIMENTO.**

RISCHIO RESIDUO DOVUTI A SISTEMI DI COMANDO

Dall'attivazione del comando di arresto della macchina o per assenza di energia elettrica di alimentazione, **PRIMA DI ACCEDERE ALLE PARTI MOBILI, DEVE ACCERTARSI DELL'EFFETTIVO LORO ARRESTO.**

RISCHIO RESIDUO DOVUTI ALLA RIMOZIONE DEI RIPARI FISSI

Per qualsiasi evenienza l'operatore non deve mai tentare di aprire o rimuovere un riparo fisso o manomettere dispositivo di sicurezza.

**RISCHIO DOVUTI AD OPERAZIONI DI SOLLEVAMENTO**

E' presente un rischio residuo, di urto, abrasione, tagli, schiacciamenti, durante la manutenzione, la pulizia e le ulteriori operazioni manuali.

**RISCHIO AL POSSIBILE SCIVOLAMENTO E/O CADUTA**

I pericoli di scivolamento e/o caduta sul piano di calpestio, operatore o manutentore, devono sempre utilizzare dispositivi di protezione dei piedi appropriati, quali calzature antiscivolo, resistenti ed adatte alla particolare natura del rischio.

RISCHIO DOVUTO ALLA NATURA DEI PRODOTTI

La macchina è progettata per amalgamare impasti formati da farina, sali, lieviti, grassi e liquidi ed altri ingredienti alimentari. Nel eventualità che si generano zone polverose, indossare un adeguato mascherina protettiva sia durante il carico manuale, sia durante la lavorazione della macchina. Ulteriori ingredienti impiegabili non devono essere rischiosi per la salute dell'operatore. Inoltre non si devono determinare zone potenzialmente esplosive.

RISCHIO DOVUTO ALLE POLVERI

Durante le operazioni di carico dei prodotti secchi nella vasca o durante la lavorazione, si possono determinare delle polveri in sospensione. Gli ingredienti devono essere maneggiati con cura, riducendo al minimo l'altezza di carico della vasca di cui vengono versati. l'operatore deve utilizzare dispositivi di protezione delle vie respiratorie, esempio mascherine respiratorie antipolvere o altri dispositivi idonei.

**RISCHIO DI NATURA IGIENICA**

La mancanza di igiene può costituire un rischio per la salute delle persone e provocare inaccettabili modificazioni del prodotto alimentare, come la contaminazione da sviluppo microbico o materie estranee. Quindi porre particolare attenzione ai cicli di pulizia.

5

USO DELLA MACCHINA

5.1. PANNELLO COMANDI

Sulla macchina a seconda dei modelli sono posizionati i seguenti comandi

a. Pulsante avviamento / arresto

Pulsante Verde "I" Se premuto avvia la macchina

Pulsante Rosso "O" se premuto arresta la macchina

b. Timer (optional) ha la posizione di " OFF " a 0 / 30 minuti

Ruotando la manopola del timer in senso orario è possibile impostare i minuti di funzionamento della macchina (da 0 30 minuti), quindi per avviare il ciclo premere il tasto " I " il ciclo finirà quando la manopola del timer raggiunge la posizione " O " il funzionamento della macchina è disabilitato.

c. Selettore velocità (se presente)

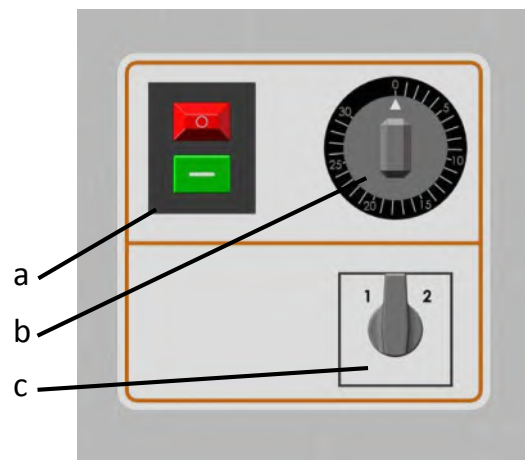
Il selettore ha 3 posizioni:

0. Il funzionamento della macchina è disabilitato

1. La macchina funziona a velocità standard

2. La macchina funziona alla seconda velocità

Una volta impostata la velocità, per far partire la macchina è necessario premere il pulsante di avviamento **Pulsante Verde "I"**



5.2. MESSA IN FUNZIONI (FIG. 14)

L'operatore a seguito dei controlli finalizzati ad accertare il rispetto di tutte le condizioni di sicurezza, può mettere in funzione la macchina, seguendo quanto sotto riportato:

Gli ingredienti alimentari devono essere inseriti manualmente nella vasca, con il riparo mobile APERTO. Durante il funzionamento della macchina i rimanenti ingredienti possono essere inseriti nella vasca anche con riparo CHIUSO.



Gli ingredienti alimentari devono essere maneggiati con cura, riducendo altezza minima dal bordo vasca.

Le confezioni devono essere aperte nella parte inferiore della vasca per favorire la liberazione delle polveri di farina nel minor tempo possibile

1. Alzare la griglia di protezione (1) e introdurre in vasca (2) le dovute quantità di ingredienti per ottenere l'impasto, la capacità della macchina è per impasti standard; circa 65% di farina e 35% di acqua, **Per impasti più compatti la capacità diminuisce.**
2. Abbassare la griglia di protezione (1) e dare tensione elettrica tramite l'interruttore generale posizionato a monte della macchina.
3. Avviare la macchina secondo le istruzioni del capitolo precedente.

Inoltre

MODO MANUALE

- La lavorazione dura fin quando non viene interrotta dall'utilizzatore.
- Impostare la velocità "lenta" o "veloce" desiderata per la rotazione.
- Premere il pulsante di I - II (O) per avviare la macchina.

MODO CON TIMER

- La lavorazione dura fin quando è impostato il **TIMER**
- Impostare la velocità "lenta" o "veloce" desiderata per la rotazione
- Premere il pulsante di I - II (O) per avviare la macchina.



(FIG. 14)



Quadro comandi standard



Quadro comandi con timer (optional)



Quadro comandi impastatrice a 2 velocità con timer (optional)

5.3. ARRESTO

Per il comando di arresto azionare il pulsante rosso “ **O** ” **OFF**

In caso di arresto momentaneo o prolungato, prima di rimettere in funzione la macchina, devono essere tolti tutti gli ingredienti alimentari da dentro la macchina.

In caso di arresto prolungato sezionare l' impianto generale della rete di alimentazione della energia elettrica, ovvero posizionare **interruttore GENERALE su “ O ” OFF**

5.4. SPEGNIMENTO

Le operazioni di spegnimento devono seguire quanto di seguito indicato:

1. Prima dello spegnimento attendere la conclusione del funzionamento della macchina
2. Arrestare la macchina azionando il dispositivo di comando “ **O** ” **OFF**
3. Svuotare completamente la vasca dall' impasto
4. Posizionare **interruttore GENERALE su “ O ” OFF**
5. Eseguire la pulizia della macchina

5.5. SICUREZZA DI FUNZIONAMENTO

Nel caso in cui la macchina sia sottosforzo o sottoposta a sovraccarico, la macchina si arresta immediatamente per l' entrata in funzione della protezione termica del motoriduttore. In questo caso attendere che si sia completamente raffreddata prima di procedere alla funzione di avviamento.

5.6. ASSENZA DI TENSIONE

In caso di interruzione dell' alimentazione elettrica, quest' ultima potrà essere riavviata solamente seguendo la funzione di avviamento.

5.7. APERTURA RIPARO MOBILE

Sollevando il riparo mobile interblocco, la macchina si arresta immediatamente per l' entrata in funzione del micro interruttore di sicurezza.

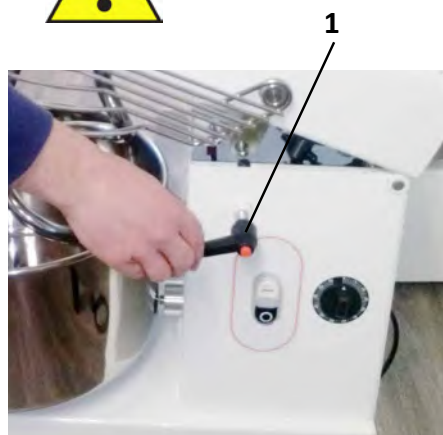
La macchina può essere riavviata solamente dopo aver abbassato il riparo sino alla sua posizione più bassa, seguendo successivamente la funzione di avviamento.

5.8. ESTRAZIONE DELLA VASCA (Per modelli dotati) (FIG. 15)

- Fermare la macchina, svitare i fermi bloccaggio testa (1) e sollevare la testata
- Afferrare la vasca epicando una rotazione come da indicazione in figura (2). Sollevare la vasca in una o due persone, in funzione al peso, ed estrarla.
- Riposizionare la vasca nella posizione di lavoro, posizionandola nella rispettiva sede e roteare la stessa fino ad avvenuto blocco.
- Abbassare la testata e bloccare i fermi bloccaggio testa (1).



É assolutamente vietato far funzionare la macchina senza che la vasca sia correttamente posizionata.



6

MANUTENZIONE

6.1. REQUISITI DEL MANUTENTORE

Con i termine “ manutenzione “ non deve esser inteso solamente il controllo periodico del normale funzionamento della macchina, ma anche i rimedi di tutte quelle cause che pongono la macchina fuori servizio.

Il personale deve aver letto e copreso il presente libretto ed essere a conoscenza delle prescrizioni dei pericoli residui.

E' importante che per le attività di manutenzione, sostituzioni parti, regolazioni ingranacci e ricerca guasti si affidato a personale esperto, competente ed autorizzato dal datore di lavoro.



TUTTE LE OPERAZIONI DI MANUTENZIONE, PULIZIA E SOSTITUZIONE PARTI, DEVONO ESSERE ESEGUITE CON LA MACCHINA COMPLETAMENTE FERMA ED ISOLATA DALLE FONTI DI ALIMETAZIONE ELETTRICHE ESTERNE.

Prima di ogni qualsiasi intervento di manutenzione, pulizia e sostituzione parti prestare **ATTENZIONE** alle etichette poste nella macchina.

IMPORTANTE: Durante le attività di manutenzione, pulizia e sostituzione parti non si devono manomettere o disinserire etichette di avvertimento nè dispositivi di sicurezza per nessuna ragione.

Il manutentore ha il compito:

- Eseguire le regolazioni della macchina, calibrazioni degli ingranaggi interni, anche entro le zone pericolose con i ripari fissi in posizione chiusi e bloccati, con gli elementi mobili pericolosi disalimentati e fermi in sicurezza.
- Effettuare la pulizia delle parti interne della macchina, la manutenzione, gli interventi d'assistenza, ricerca guasti esostituzione parti usurate o deteriorati.

6.2. PRESCRIZIONE DI MANUTENZIONE

RIMOZIONE DEI RIPARI E DEI DISPOSITIVI DI SICUREZZA:

Per alcuni interventi è necessario rimuovere dalla loro posizione alcuni ripari fissi.

LA RIMOZIONE PUO AVVENIRE SOLO AD OPERA DEL MANUTENTORE QUALIFICATO.

Al termine degli interventi, i ripari devono essere ripristinati nella loro posizione iniziale, e bloccati con i sistemi di fissaggio che erano statti previsti.

ISOLAMENTO DALLE FONTI ESTERNE:

Il responsabile della manutenzione deve disattivare completamente la macchina da fonti di energia elettrica esterna, prima di procedere all'asporto dei ripari fissi.

Posizionare a “ZERO” il dispositivo di protezione posto a monte della linea d'alimentazione dell'equipaggiamento elettrico



Disinserire il dispositivo di sezionamento generale e provvedere a proteggere la spina con appositi sistemi



Le operazioni di manutenzione sono state suddivise in due categorie:

- **MANUTENZIONE ORDINARIA:**

Raggruppa tutti gli interventi che devono essere eseguiti sulla macchina quotidianamente.

- **MANUTENZIONE PROGRAMMATA:**

Elenca tutte le operazioni che devono essere effettuate con scadenza fissa per garantire il corretto funzionamento della macchina.

6.3. INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA

Pulizia macchina

- Pulire esternamente la macchina utilizzando un panno imbevuto d'acqua.
- Per le macchine dotate, sollevare la testata (1) e togliere la vasca (2) come indicato nei relativi capitoli.
- Pulire la vasca (2) lavandola con acqua e utilizzando detersivi o altri prodotti sgrassanti non aggressivi adatti per attrezzature ad uso alimentare.
- Pulire la spirale (3) utilizzando una spugna umida d'acqua.
- Asciugare i vari componenti e, per le macchine dotate, rimontare la vasca e abbassare la testata.



6.4. INTERVENTO DI MANUTENZIONE PROGRAMMATA



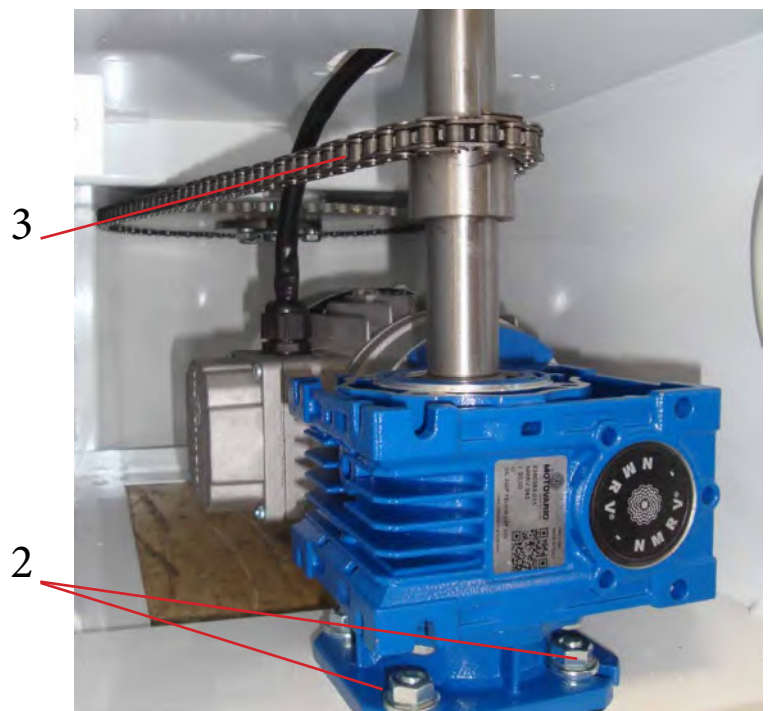
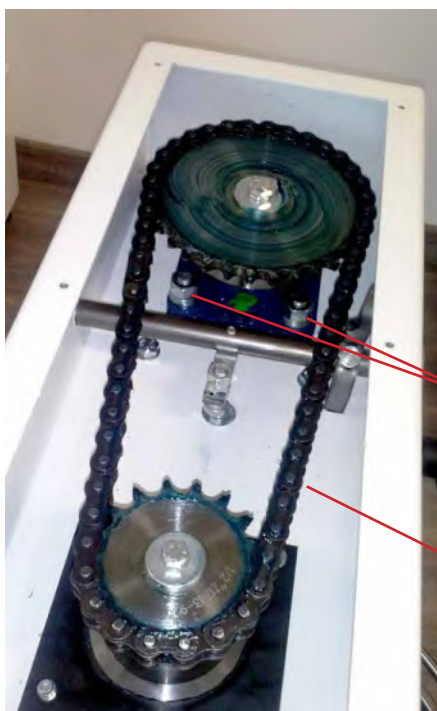
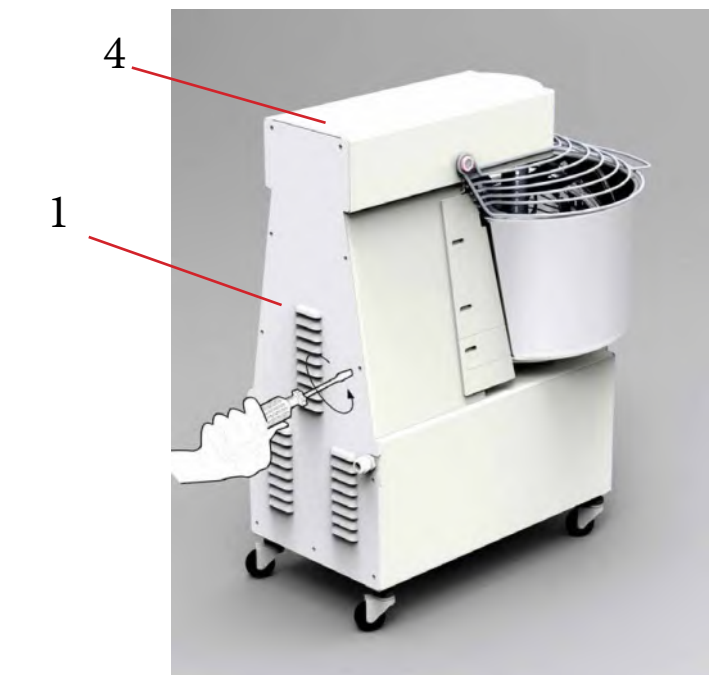
QUESTA OPERAZIONE DEVE ESSERE ESEGUITA DA UN MANUTENTORE QUALIFICATO.

Tensionamento catene

- Togliere il carter posteriore (1) svitando el relative viti.
- Allentare i dadi (2) del motoriduttore e le viti
- Tensionare la catena (3) del motoriduttore, quindi tendere la catena e serrare a fondo i dadi (3).
- Ingrassare la catena utilizzando grasso per ingranaggi.

Tensionamento catena rotazione spirale.

- Togliere il carter posteriore (1) svitando el relative viti.
- Togliere il carter (4) della testata svitando le relative viti, per i modelli dotati sollevare la testata.
- Allentare i dadi (5) del supporto cuscinetto e tensionare la catena (6), quindi serrare i dadi (5).
- Per le versioni dotate di testata ribaltabile, dopo aver tensionato la catena, è necessario centrare il giunto di trasmissione (7) con il relativo giunto di aggancio (8) posto sulla struttura della macchina.
- Per la regolazione allentare i dadi (9) quindi controllare il corretto accoppiamento dei giunti e serrare i dadi (9).
- Ingrassare la catena e i supporti a cuscinetto utilizzando grasso per ingranaggi.



6.5. CHECK LIST - MANUTENZIONE ORDINARIA

FREQUENZA	VERIFICA/ CONTROLLO	MODALITA' e RISCONTRI
Prima di ogni turno	Controllare area di lavoro <ul style="list-style-type: none"> • Deve essere pulita e priva di polvere 	il posto di lavoro e tutte le parti esterne della macchina devo essere pulite; inoltre devono essere asportate eventuali oggetti posti sopra la macchina, che potrebbero compromettere il corretto funzionamento in condizioni di sicurezza.
Almeno una volta la settimana	Verificare la funzionalità: <ul style="list-style-type: none"> • Dispositivi di sicurezza • Funzioni di arresto 	Effettuare una ispezione visiva e funzionale dei dispositivi di sicurezza, degli interblocchi previsti e delle funzioni di arresto al fine di accertarsi del loro corretto funzionamento ed arresto degli elementi mobili.
Almeno una volta la settimana	Verifica visiva di integrità: <ul style="list-style-type: none"> • Tutte le targhe siano integre e non deteriorate. 	In caso di illeggibilità richiedere al centro di assistenza tecnico le targhe in sostituzione identiche.
Almeno una volta al mese	Verifica visiva di integrità: <ul style="list-style-type: none"> • Utensile e vasca 	Uso degli utensili determina la loro usura nel tempo. Nel caso siano presenti rigature e scheggiature, procedere alla loro sostituzione. IMPORTANTE L' eventuale sostituzione deve avvenire con prodotti originali del costruttore.

6.6. CHECK LIST - MANUTENZIONE PROGRAMMATA

FREQUENZA	VERIFICA/ CONTROLLO	MODALITA' e RISCONTRI
Almeno mensilmente	Verificare interno degli involucri - vani motori	Tutte le parti interne, vani motori devono essere tenuti puliti ed asciutti. Provvedere ad aspirare con aspirapolveri eventuali polveri presenti.
Almeno mensilmente	Verificare dell'efficacia <ul style="list-style-type: none"> • Collegamenti meccanici 	Effettuare, con gli adeguati attrezzi un controllo di serraggio dei morsetti, viti, dadi, bulloni e connessioni in generale. Registrare la tensione delle catene di trasmissione del moto
Almeno ogni 3 mesi	Verificare la funzionalità <ul style="list-style-type: none"> • contattori di marcia dei motori, di tutti i relè del circuito di comando. 	Effettuare una ispezione visiva per accertarsi dello stato dei relè e dei circuiti di controllo.
Almeno ogni 6 mesi	Verifiche l' efficacia <ul style="list-style-type: none"> • circuito equipotenziale e di protezione 	Con adeguata strumentazione misurare la resistenza verso la massa a terra dell' impianto, affinché i valori rientrino nei limiti di accettabilità della norma vigente nel paese dove è installata la macchina.
Almeno ogni 3 mesi	Verifiche Generali <ul style="list-style-type: none"> • Apparecchiature elettriche 	Effettuare l' intero equipaggiamento elettrico per esigenze di funzionamento. l'apparecchiatura elettrica e soggetta a usura
Almeno ogni 6 mesi	Verificare <ul style="list-style-type: none"> • l'isolamento elettrico dei motori 	Con adeguata strumentazione misurare la resistenza d'isolamento dei motori, affinché i valori misurati rientrino nei limiti di accettabilità definiti dalle norme vigenti nel paese dove è installata la macchina.
Almeno ogni 6 mesi	Verificare <ul style="list-style-type: none"> • l'assorbimento delle singole fasi del motore 	Con adeguata strumentazione misurare assorbimento su ogni conduttore di alimentazione di utenza motore. Valori che non rientrano in range 10% indicano rotture dei motori.
Almeno ogni 12 mesi	Verificare l'efficacia <ul style="list-style-type: none"> • dei collegamenti dei componenti elettrici fuori dagli involucri. 	Verificare l'assenza di eventuali allentamenti. Se presenti ripristinare le connessioni in modo durevole e duraturo.

6.7. RICERCA GUASTI

Prima di procedere a qualsiasi intervento



Segnalare, con un cartello, che si sta eseguendo la manutenzione.

1. Prima di avviare la macchina, accertarsi sempre che non vi sia del personale che sta eseguendo operazioni di pulizia o di manutenzione.
2. Per controlli e le piccole riparazioni elettriche fare intervenire esclusivamente elettricisti qualificati e regolarmente abilitati.
3. Per le riparazioni delle parti meccaniche rivolgersi ai centri di assistenza autorizzati.

di seguito sono riportati gli interventi per la ricerca dei guasti o avarie e sblocco elementi mobili che possono essere svolti da manutentori.

Tipo	Potenziale causa	Modalità
Mancanza tensione di rete	Black out generale	Contattare l' ente distributore dell' energia elettrica.
	Intervento di fusibili o magnetotermici posti a monte della alimentazione della macchina	Dopo avere eliminato le cause che hanno determinato l'intervento del dispositivo di protezione, ripristinarlo. In caso di persistenza del problema contattare un tecnico elettricista.
Interruzione di funzionamento	Intervento del dispositivo di protezione interno macchina	Dopo avere eliminato le cause che hanno determinato l'intervento del dispositivo di protezione, ripristinarlo. In caso di persistenza del problema contattare un tecnico elettricista.
La macchina non funziona la vasca e l'utensile non ruotano	Manca tensione	Controllare e ripristinare l'energia elettrica.
	Dispositivi di sezionamento " OFF "	Girare i dispositivi di sezionamento nella posizione " ON "
	Fusibili intervenuti o magnetotermici non funzionanti	Fare sostituire i fusibili intervenuti, controllare lo stato degli interruttori magnetotermici.
	Mancato funzionamento pulsante di marcia	Controllare l'efficienza del pulsante START
	Intervento Termico	Attendere il completo raffreddamento prima di riavviare la macchina

6.8. PULIZIA



PRIMA DI UN QUALSIASI INTERVENTO DI PULIZIA VERIFICARE CHE APPARECCHIATURA SIA DISINSERITA DALLA PRESA ELETTRICA

E' vietato pulire la macchina con gli elementi in movimento.

Tutti gli interventi di pulizia devono essere messi in atto solo ed esclusivamente, dopo aver scaricato la macchina dal prodotto alimentare in lavorazione ed disattivato la linea di alimentazione elettrica.

Per la pulizia della macchina, non usare detergenti e strumenti che possono graffiare o danneggiare le superfici. Non utilizzare spugne abrasive nè prodotti detergenti aggressivi o corrosivi. Evitare prodotti in schiuma es. autopulenti per forno.

Non pulire l'apparecchio con getti d'acqua o getti di vapore a pressione, in quanto potrebbero provocare danni all'impianto elettrico. Usare prodotti commerciali ed omologati allo scopo. Rispettare le modalità di utilizzo e adottare dispositivi di protezione individuale, previsti al utilizzo di tali prodotti.

IMPORTANTE

La macchina deve essere pulita ad ogni turno di lavoro. Tutte le superfici e le parti delle macchina destinate a venire a contatto con il prodotto alimentare, ovvero, le zone alimentari (superficie interna della vasca, e del riapri mobile, l'utensile, lo spacca pasta e la zona anteriore della macchina) e superficie esterna della macchina, devono essere pulite e disinfettate.

SCHEMA DI PULIZIA

- Scrostare le superfici dagli eventuali residui di prodotto alimentare con raschiatori di plastica;
- Aspirare i residui di farina o di prodotti alimentari con un aspiratore;
- Pulire tutte le superfici della zona alimentare e zona spruzzi con un panno morbido inumidito;
- Con una spugna pulire l'interno degli utensili. Utilizzare prodotti specifici per acciaio, questi devono essere liquidi (non in crema o paste comunque abrasive) e soprattutto non debbono contenere cloro. Contro le sostanze grasse si può usare l'alcool denaturato.

IMPORTANTE

Dopo avere eseguito la pulizia del acciaio inox, in modo particolare per le superfici esterne del apparecchio, quando sono bene asciutte, devono essere protette con prodotti che si trovano normalmente in commercio o (es. olio di vaselina) Questi, oltre ad eliminare aloni vari, rinnovano la brillantezza all'acciaio ed evitano la penetrazione di umidità e sporcizia, causa di corrosione.

CONSIGLI UTILI PER LA MANUTENZIONE DELL ACCIAIO INOSSIDABILE

L'acciaio inossidabile è definito tale, perché deve la sua resistenza alla corrosione, ad uno sottile stato di pellicola protettiva di ossido che si forma a livello molecolare sulla superficie costituita dall'ossigeno assorbito per esposizione all'aria del metallo stesso. E' evidente quindi che qualsiasi causa esterna che impedisca la formazione di questa pellicola e la sua permanenza sulle superfici, quali materiale estraneo appoggiato sopra, residui di cibo o di sali ecc. riduce la resistenza alla corrosione.

7**MANUTENZIONE DEMOLIZIONE e SMALTIMENTO****7.1. ROTTAMAZIONE**

La rottamazione è la conclusione del ciclo di vita dell'apparecchio. Si rende necessario quando l'insieme generale degli elementi che la compongono non garantiscano condizioni operative sicure ed efficienti. la maggior parte dei componenti sono riciclabili.

7.2. DEMOLIZIONE

Le principali fasi sequenziali per lo smontaggio e la rottamazione comprendono:

- Scollegare i conduttori da tutti i componenti presenti all'interno del quadro elettrico e da tutti i componenti installati a bordo macchina ed inviarli ad enti o società di raccolte differenziata nel rispetto della normativa vigente;
- Smontare tutti i componenti presenti all'interno del quadro elettrico ed installati a bordo macchina ed inviarli ad enti o società di raccolte differenziata nel rispetto della normativa vigente;
- Tutte le carcasse metalliche o plastiche, le viterie e qualsiasi altra parte in acciaio o plastica deve essere inviata ad enti o società di raccolte differenziata nel rispetto della normativa vigente.

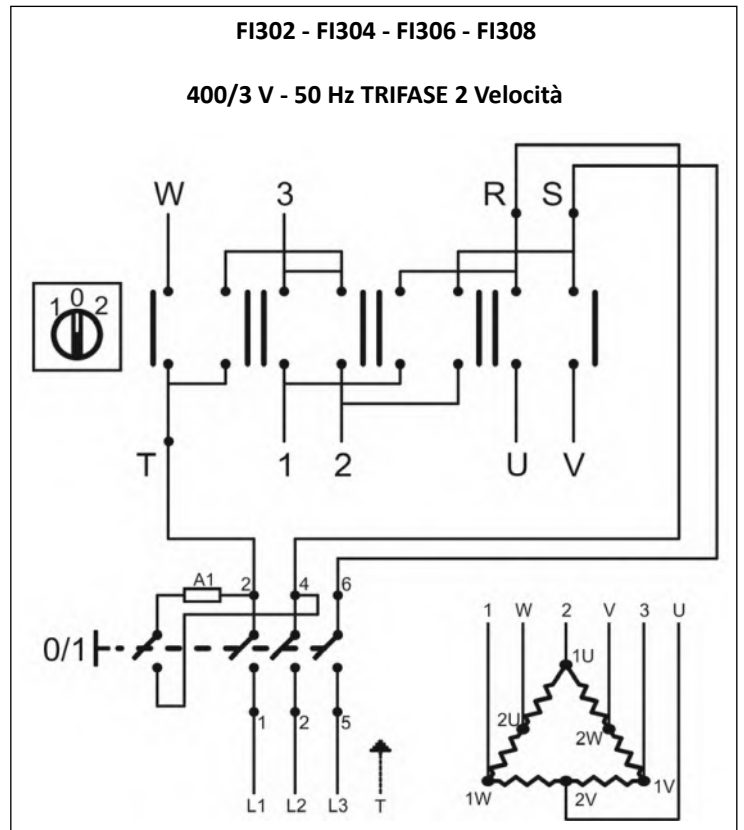
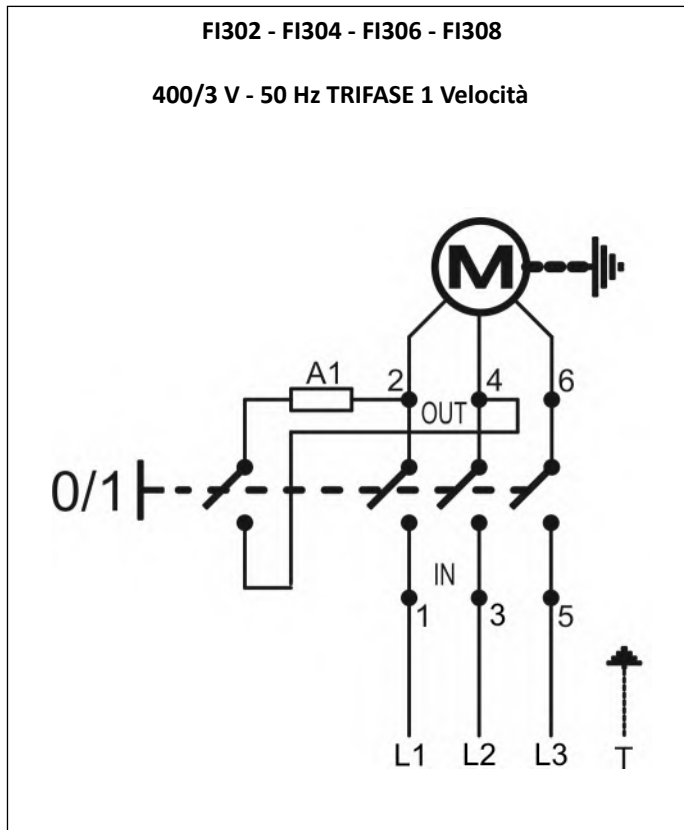
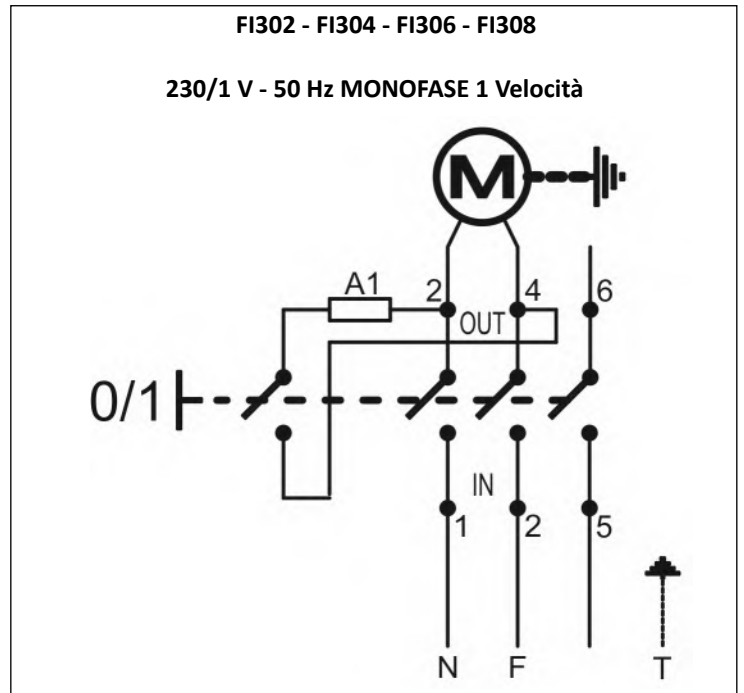
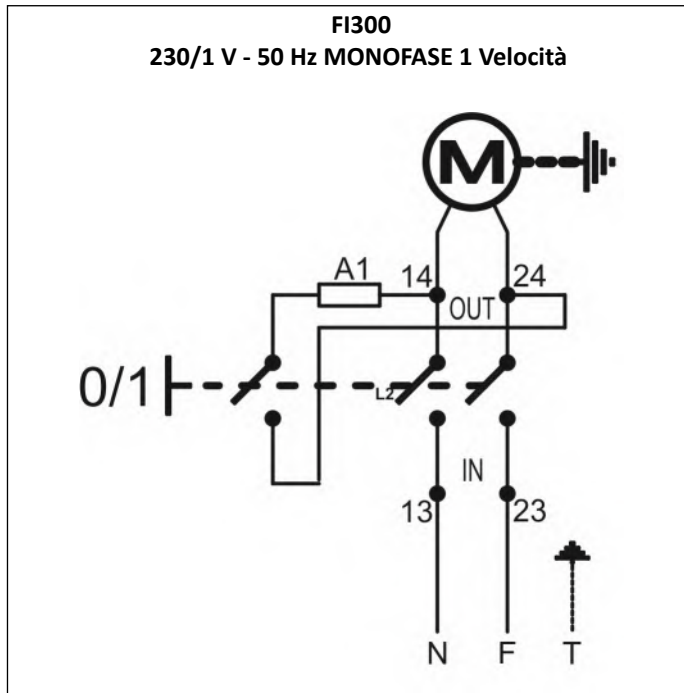
**7.3. SMALTIMENTO**

L'apparecchiatura elettrica non può essere smaltita come un rifiuto urbano, ma è necessario rispettare la raccolta separata introdotta dalla disciplina speciale per lo smaltimento dei rifiuti derivati da apparecchiature elettriche (dlg n 151 del 25/7/05 - 2002/96/CE - 2003/108/CE) Le apparecchiature elettriche sono contrassegnate da un simbolo recante un contenitore di spazzatura su ruote barrato. Il simbolo indica che l'apparecchiatura è stata immessa sul mercato dopo il 13 agosto 2005 e che deve essere oggetto di raccolta separata. Lo smaltimento inadeguato o abusivo delle apparecchiature oppure un uso improprio delle stesse, in considerazione delle sostanze e dei materiali contenuti può causare danni alle persone e all'ambiente. Lo smaltimento dei rifiuti elettrici che non rispetti le norme vigenti comporta l'applicazione di sanzioni amministrative e penali.

8

SCHEMI ELETTRICI

8.1. SCHEMI ELETTRICI SERIE FI - 1-2 Velocità



Alimentazione del quadro deve essere garantita da una adeguata protezione a monte

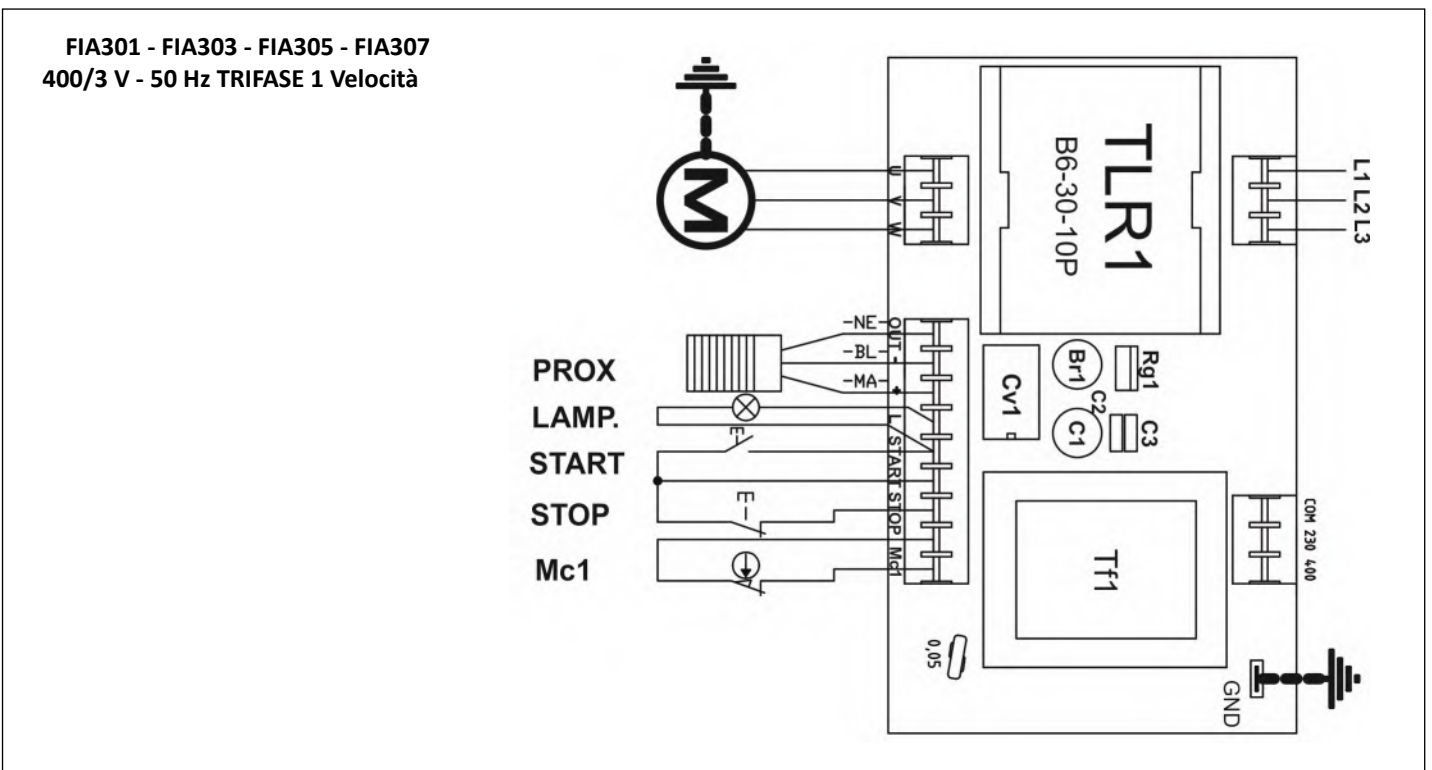
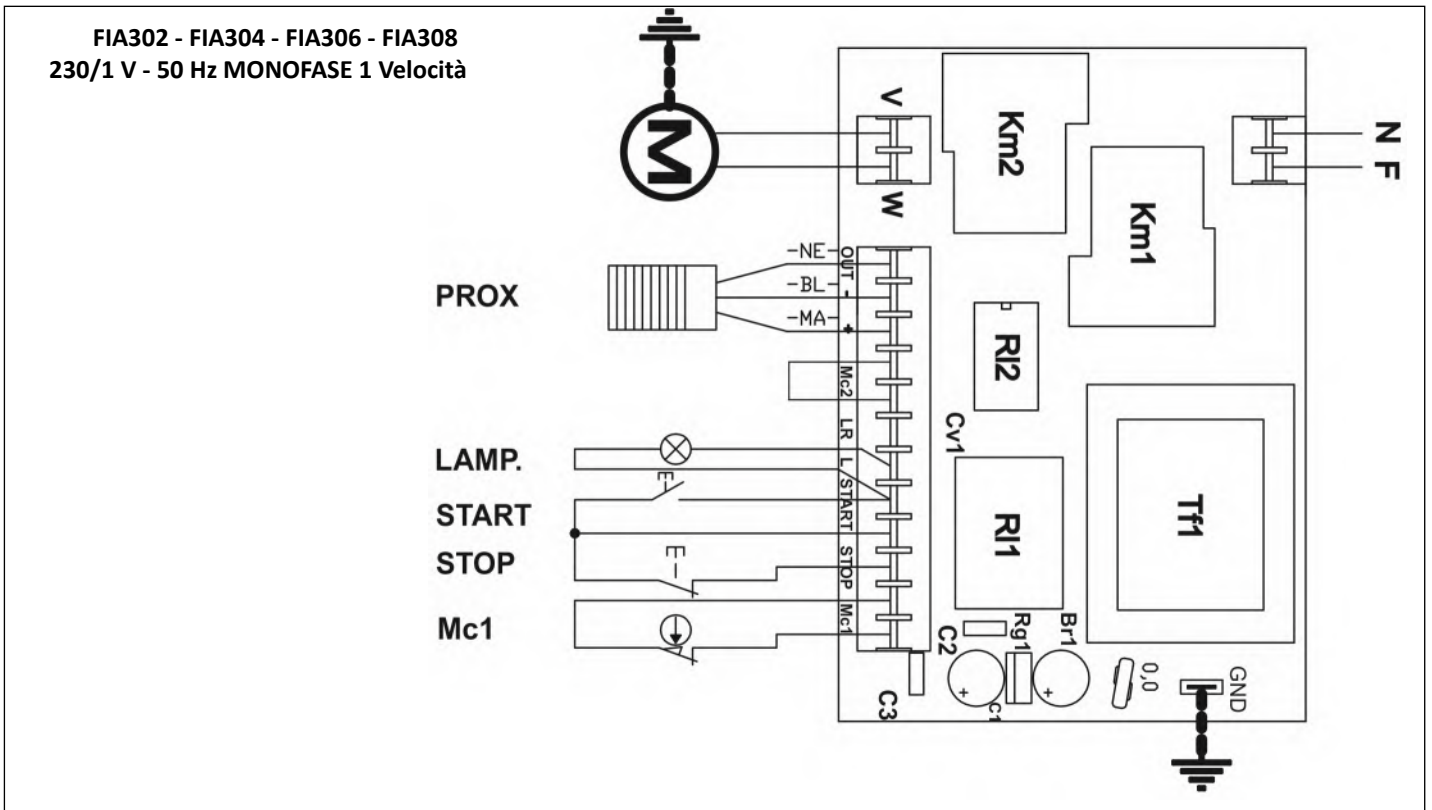
E' OBBLIGATORIO Dopo ogni trasporto e prima di ogni collaudo il serraggio di tutte le viti

!! ATTENZIONE !!

Se la tensione di alimentazione varia piu del 10% bisogna installare un stabilizzatore di corrente

LE APPARECCHIATURE ED I LORO RELATIVI CONTATTI SONO RAPPRESENTATI
IN POSIZIONE " OFF " DI NON FUNZIONAMENTO DEL QUADRO

8.2. SCHEMI ELETTRICI SERIE FIA 1 Velocità



Alimentazione del quadro deve essere garantita da una adeguata protezione a monte

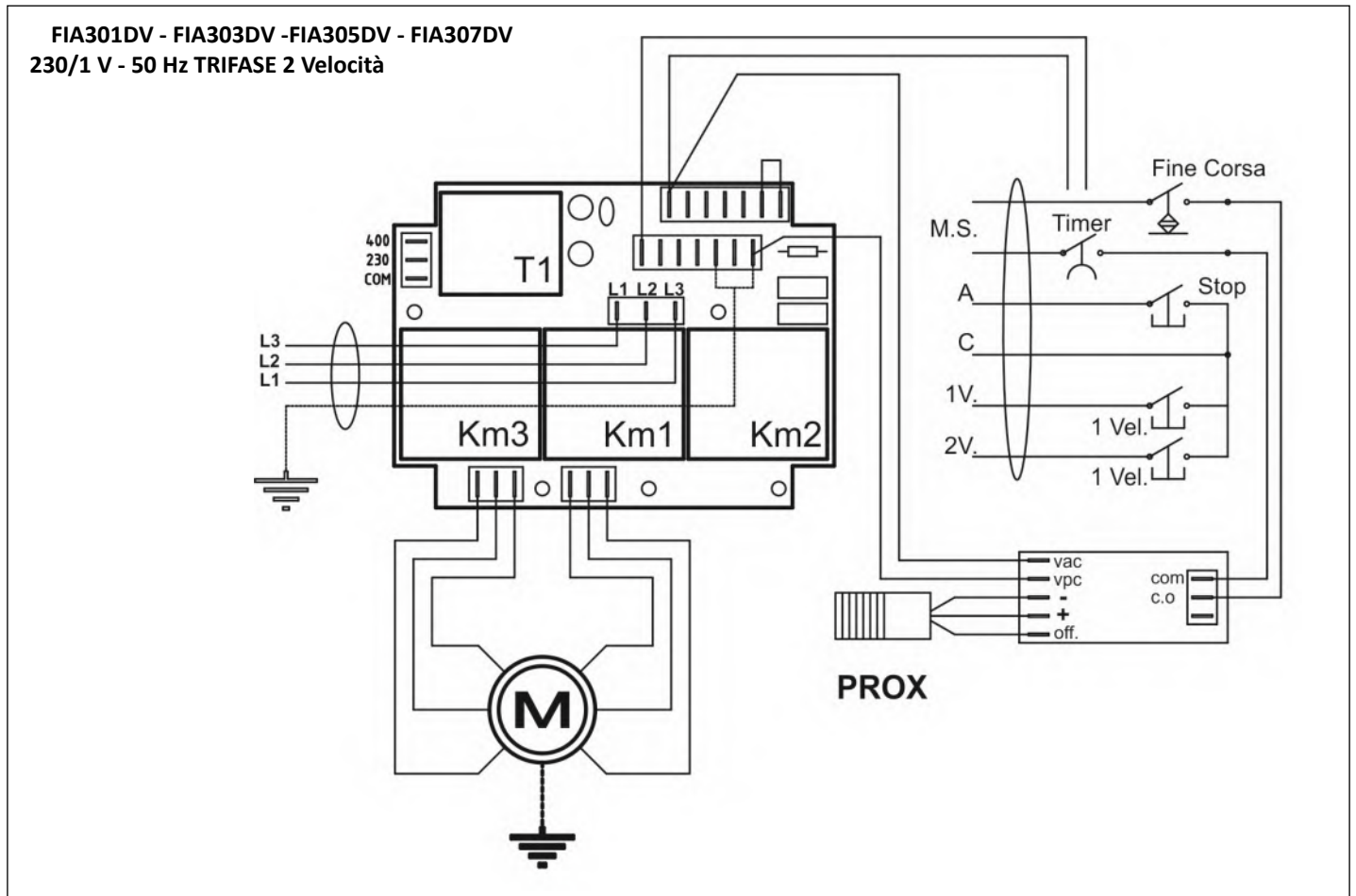
E' OBBLIGATORIO Dopo ogni trasporto e prima di ogni collaudo il serraggio di tutte le viti

!! ATTENZIONE !!

Se la tensione di alimentazione varia piu del 10% bisogna installare un stabilizzatore di corrente

LE APPARECCHIATURE ED I LORO RELATIVI CONTATTI SONO RAPPRESENTATI
IN POSIZIONE " OFF " DI NON FUNZIONAMENTO DEL QUADRO

8.1. SCHEMA ELETTRICO SERIE FIA 2 Velocità



Alimentazione del quadro deve essere garantita da una adeguata protezione a monte

E' OBBLIGATORIO Dopo ogni trasporto e prima di ogni collaudo il serraggio di tutte le viti

!! ATTENZIONE !!

Se la tensione di alimentazione varia piu del 10% bisogna installare un stabilizzatore di corrente

LE APPARECCHIATURE ED I LORO RELATIVI CONTATTI SONO RAPPRESENTATI
 IN POSIZIONE " OFF " DI NON FUNZIONAMENTO DEL QUADRO



IMPASTATRICE A SPIRALE

0L0611E: 6 levels GN 1/1 digital COMBI oven

Forno digitale COMBI 6 livelli GN 1/1

Four numérique MIXTE 6 niveaux GN 1/1



Cooking modes

Convection 50°C – 270°C / Mixed 50°C – 270° C / Steaming with direct injection 100°C – 120°C / Steaming with steam generator (optional) 50°C - 120°C

Modalità di cottura

Convezione 50°C – 270°C / Misto combinato 50°C – 270° C / Vapore diretto 100°C – 120°C / Vapore con generatore di vapore (en option) 50°C – 120°C

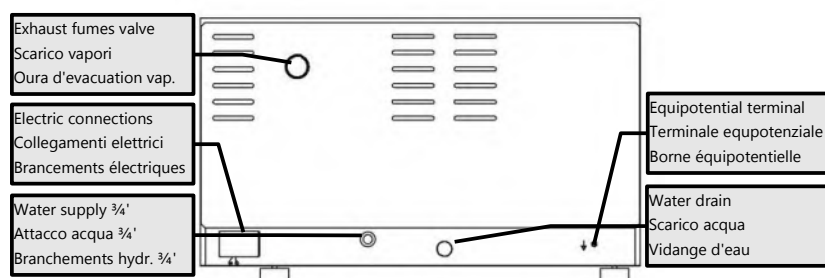
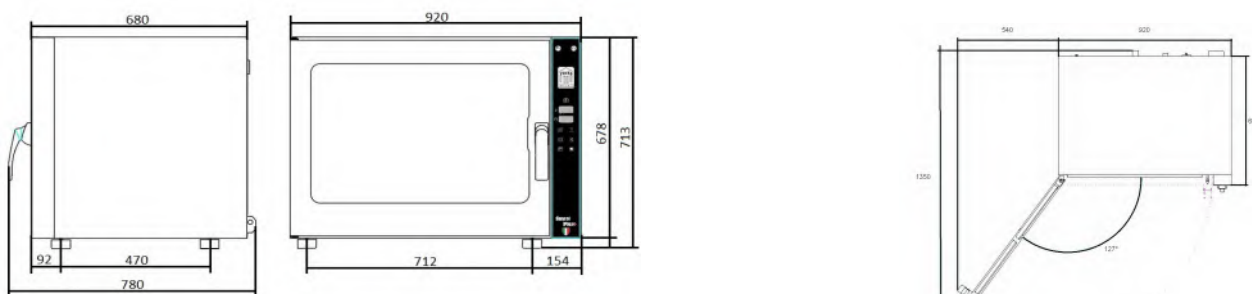
Systeme de cuisson

Convection 50°C – 270°C / Mixte convection 50°C – 270° C / Vapeur directe 100°C – 120°C / Vapeur avec générateur de vapore (en option) 50°C – 120°C

Technical features-Caratteristiche tecniche-Caractéristiques techniques

Capacity-Capacità-Capacité:	6 x GN 1/1
Tray distance-Distanza tra le teglie-Espacement entre les niveaux:	80 mm
Oven dimensions-Dimensioni esterne-Dimensions:	920x680x700mm
Structure-Struttura-Structure:	AISI 304; AISI 430;
Door-Porta-Porte:	Double glazed-Doppio vetro-Double vitrage
Light-Luce-Lampe:	Halogen lamp-Lampada alogena-Halogène
Weight-Peso-Poids:	95 Kgs.
Water drain-Scarico acqua-Vidange d'eau:	32mm
Water supply-Attacco acqua-Branchement hydraulique:	¾"
Control panel-Pannello di controllo-Panneau de contrôle:	Digital-Digitale-Numérique
Recipes-Ricette-Recettes-:	99 progr. (3 steps)-99 progr. (3 fasi)-99 progr. (3 phases)
Temperature range-Temperatura-Température:	50 - 270° C
Timer-Timer-Minuteur:	0 - 999 min.
Steam system-Vapore-Vapeur:	10 levels auto.-10 livelli automatici-10 niveaux automatiques
Exhaust fumes valve-Scarico vapori-Oura évacuation vapeur:	Manual-Manuale-Manuelle
Motors-Motori-Moteurs:	2 reverse-avec inverseur
Electric spec's-Specifiche elettriche-Spécifications électriques:	3N 400V / 9,2Kw-12,2kw (optional) 1N 230V / 5,7Kw (optional)

Views and dimensions-Viste e dimensioni-Vues et dimensions



Optional



OT1211

Oven stand-Supporto forno- Support de four



OH1211M

Holding cabinet-Mantenitore-Armoire chauffante



OA1064M

Hood with extractor fan-Cappa aspirante-Hotte aspirante



6V0611E1000

Steam generator-Generatore di vapore- Générateur de vapeur



5011007

6,0kw armoured heating element-Resistenza 6,0kw-Résistance 6,0kw



1004001

Core probe-Sonda al cuore-Sonde sonde à coeur



2S0664M0051

Hinged double glazed door-Porta apribile-Porte avec vitre intérieure sur charnières



1003001

Shower kit-Kit doccia lavaforno-Kit douche lave four



Tools for Chefs

Pasta maker electric

224847



You should read this user manual carefully before using the appliance.

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, sollten Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen.

Alvorens de apparatuur in gebruik te nemen dient u deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen.

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil .

Prima di utilizzare l'apparecchio in funzione leggere attentamente le istruzioni per l'uso.

Citiți cu atenție prezentul manual de utilizare înainte de folosirea aparatului.

Внимательно прочитайте руководство пользователя перед использованием прибора.

Πρέπει να διαβάσετε αυτές τις οδηγίες χρήσης προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.



Keep these instructions with the appliance.
Diese Gebrauchsanweisung bitte beim Gerät aufbewahren.
Bewaar deze handleiding bij het apparaat.
Zachowaj instrukcję urządzenia
Gardez ces instructions avec cet appareil.
Conservate le istruzioni insieme all'apparecchio.
Păstrați manualul de utilizare alături de aparat.
Хранить руководство вместе с устройством.
Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες μαζί με τη συσκευή.




For indoor use only.
Nur zur Verwendung im Innenbereich.
Alleen voor gebruik binnenshuis.
Do użytku wewnątrz pomieszczeń.
Pour l'usage à l'intérieur seulement.
Destinato solo all'uso domestico.
Doar pentru uz la interior.
Использовать только в помещениях.
Για χρήση μόνο σε εσωτερικό χώρο.



Dear Customer,

Thank you for purchasing this HENDI appliance. Before using the appliance for the first time, please read this manual carefully, paying particular attention to the safety regulations outlined below.

Safety regulations

- This appliance is intended for buffet and household use.
- The appliance must only be used for the purpose for which it was intended and designed. The manufacturer is not liable for any damage caused by incorrect operation and improper use.
- Keep the appliance and electrical plug away from water and any other liquids. In the event that the appliance should fall into water, immediately remove plug from the socket and do not use until the appliance has been checked by a certified technician. Failure to follow these instructions could cause a risk to lives.
- Never attempt to open the casing of the appliance yourself.
- Do not insert any objects in the casing of the appliance.
- Do not touch the plug with wet or damp hands.
-  **Danger of electric shock!** Do not attempt to repair the appliance yourself. In case of malfunctions, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
- **Never use a damaged appliance!** Disconnect the appliance from the electrical outlet and contact the retailer if it is damaged.
- **Warning!** Do not immerse the electrical parts of the appliance in water or other liquids. Never hold the appliance under running water.
- Regularly check the power plug and cord for any damage. If the power plug or power cord is damaged, it must be replaced by a service agent or similarly qualified persons in order to avoid danger or injury.
- Make sure the cord does not come in contact with sharp or hot objects and keep it away from open fire. To pull the plug out of the socket, always pull on the plug and not on the cord.
- Ensure that the cord (or extension cord) is positioned so that it will not cause a trip hazard.
- Always keep an eye on the appliance when in use.
- **Warning!** As long as the plug is in the socket the appliance is connected to the power source.
- Turn off the appliance before pulling the plug out of the socket.
- Never carry the appliance by the cord.
- Do not use any extra devices that are not supplied along with the appliance.
- Only connect the appliance to an electrical outlet with the voltage and frequency mentioned on the appliance label.
- Connect the power plug to an easily accessible electrical outlet so that in case of emergency the appliance can be unplugged immediately. To completely switch off the appliance pull the power plug out of the electrical outlet.
- Always turn the appliance off before disconnecting the plug.

EN



- Never use accessories other than those recommended by the manufacturer. Failure to do so could pose a safety risk to the user and could damage the appliance. Only use original parts and accessories.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge.
- This appliance must not be used by children under any circumstances.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Always disconnect the appliance from the mains if it is left unattended or is not in use, and before assembly, disassembly or cleaning.
- Never leave the appliance unattended during use.

Special Safety Instructions

- This appliance is only designed for mixing, rolling and cutting of pasta and cannot be used for other purposes. And this appliance is intended to be used by trained or qualified personnel such as kitchen or bar staff.
- Do not use this appliance while wearing garments or aprons with flaps which may catch in the moving parts or the cutting blades of the appliance.
- Place the appliance on a clean, stable, dry, level surface.
- Do not use this appliance near sinks or wet surfaces.
- Due to hygienic reasons, tie hair back (it is advisable to use a protective cap) and remove any items which may get stuck in the appliance and cause danger (necklaces, bracelets, scarf, etc.)
- Do not use water jet or steam cleaner and do not immerse the whole appliance.
- Do not place heavy objects on top of the appliance. Do not place objects with open flames (e.g. candles) on top of or beside the appliance. Do not place objects filled with water (e.g. vases) on or near the appliance.
- Do not place the appliance on hot plates (gas, electric, coal cooking range, etc.). Keep the appliance away from the hot surfaces and open flames. Always operate the appliance on a level, stable, clean and horizontal surface.
- Do not place any inflammable objects near the appliance.
- Never wash the appliance body or the accessory under running water or in a dishwasher.
- Never wash any part of the appliance or the accessory in a dishwasher.
- IN CASE OF EMERGENCY, stop the machine by pushing the on/off button. The appliance, just press the switch.

Intended use

- This appliance is intended for buffet and household use.
- The appliance is only intended for mixing, rolling and cutting of pasta. Not suitable for other food. Any other use may lead to damage to the appliance or personal injury.
- Operating the appliance for any other purpose shall be deemed a misuse of the device. The user shall be solely liable for improper use of the device.



Grounding installation

This appliance is classified as protection class I appliance and must be connected to a protective ground. Grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric

current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

Before use

- Remove all protective packaging and wrapping.
- Check for the completeness of the product. In case of incomplete delivery and damages. Please contact supplier (See == > Warranty).
- Clean the machine thoroughly with a dry cloth or a soft brush (not included).
- After fixing the machine on a suitable surface, the

cleaning operation can be completed by passing a piece of pasta through the rollers and the cutters (to remove any dust). Then, throw away this the pasta used for this operation.

- Never wash the machine body or the accessory under running water or the accessory in a dishwasher.
-

Operation (Making pasta sheet)

- Position the machine on a suitable surface which can bear the appliance's weight.
- Fit the container/ tray (not supplied) to the appliance's openings for placing the pasta sheet.
- After turning the knob to the position "7", place part of the prepared dough on the rollers.
- Press down the button to start operation & making pasta sheet.

 OFF

 ON

- Insert the dough gently and this will roll out the pasta. Repeat this operation until a flat sheet of pasta is obtained.
- To reduce the thickness of the pasta sheet, press down the button again of the appliance. And turn the knob to reduce the distance between the pasta rollers.
- Pass the pasta sheet repeatedly through the rollers until it is of the desired thickness.

Note: Please check with your recipe for making the dough.

Operation (Cutting)

- Position the machine on a suitable surface which can bear the weight, fit the supplied clamp into the opening, tightening the screw until the machine is firmly locked to the surface.
- Fit the container/tray (not supplied) to the pasta machine's openings for placing the pasta.

- Press down the button to start operation & cutting the pasta sheet.
 - Fit the pasta sheet to the machine with your desired cutting blade (tagliatelle or fettuccine).
-

Cleaning and maintenance

- Attention! Unplugged the appliance before cleaning.
- Do not remove residues of pasta using sharp utensils. (Use soft brushes, not supplied).
- Never wash the appliance body or the accessory under running water or the accessory in a dishwasher.

- Never wash any part of the appliance or the accessory in a dishwasher.
 - Clean the appliance thoroughly with a dry cloth or a soft brush.
 - Check that the parts are perfectly dry before putting them away.
-



Troubleshooting

If the appliance does not function properly, please check the below table for the solution.

If you are still unable to solve the problem, please contact the service provider/service provider.

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not start operation or stops suddenly.	The appliance isn't plugged in correctly.	Plug in the appliance correctly.
	The appliance isn't switched on.	Press the on/off button.

Technical specification

Item no.: 224847

Max width of fresh pasta: approx. 170 mm

Operating voltage: 230V~ 50Hz

Power: 70W

Pasta thickness: From 0,2mm up to 2,5mm (7 settings)

Types of blade: 2 types (Tagliatelle and fettuccine)

Net weight: 7.58 kg

Protection class: class I

Dimension: 258x218x(H)232mm

Remark: Technical specification is subjected to change without prior notification.

Warranty

Any defect affecting the functionality of the appliance which becomes apparent within one year after purchase will be repaired by free repair or replacement provided the appliance has been used and maintained in accordance with the instructions and has not been abused or misused in any way. Your statutory rights are not affected. If the appliance is claimed under warranty, state where and

when it was purchased and include proof of purchase (e.g. receipt).

In line with our policy of continuous product development we reserve the right to change the product, packaging and documentation specifications without notice.

Discarding & Environment

When decommissioning the appliance, the product must not be disposed of with other household waste. Instead, it is your responsibility to dispose of your waste equipment by handing it over to a designated collection point. Failure to follow this rule may be penalized in accordance with applicable regulations on waste disposal. The separate collection and recycling of your waste equipment at the time of disposal will help conserve natural re-

sources and ensure that it is recycled in a manner that protects human health and the environment. For more information about where you can drop off your waste for recycling, please contact your local waste collection company. The manufacturers and importers do not take responsibility for recycling, treatment and ecological disposal, either directly or through a public system.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir danken Ihnen für den Kauf des Gerätes Hendi. Machen Sie sich bitte mit dieser Anleitung noch vor der Inbetriebnahme des Gerätes vertraut, um Schäden durch die unsachgemäße Bedienung zu vermeiden. Den Sicherheitsregeln ist besondere Aufmerksamkeit zu widmen.

Sicherheitsregeln

- Die unsachgemäße Bedienung des Geräts kann zur schweren Beschädigung des Geräts sowie zu Verletzungen führen.
- Dieses Gerät ist für den Buffet- und Haushaltsgebrauch bestimmt.
- Das Gerät ist ausschließlich zu dem Zweck zu benutzen, zu dem es hergestellt wurde. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auf unsachgemäße Bedienung des Geräts zurückzuführen sind.
- Den Kontakt des Gerätes und des Steckers mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit vermeiden. Den Stecker unverzüglich aus dem Stecker ziehen und das Gerät von einem anerkannten Fachmann prüfen lassen, wenn das Gerät unbeabsichtigterweise ins Wasser fällt. Bei Nichteinhaltung dieser Sicherheitsvorschriften besteht Lebensgefahr.
- Nie eigenständig das Gehäuse des Gerätes zu öffnen versuchen.
- In das Gehäuse des Gerätes keine Gegenstände einführen.
- Den Stecker nicht mit nassen oder feuchten Händen berühren.
- ⚠ **Gefahr eines Stromschlags!** Das Gerät darf nicht selbstständig repariert werden. Sämtliche Mängel und Unzulänglichkeiten sind ausschließlich durch qualifiziertes Personal zu beseitigen.
- **Niemals ein beschädigtes Gerät benutzen!** Das beschädigte Gerät vom Netz trennen und sich mit dem Verkäufer in Verbindung setzen.
- **Warnung:** Die Elektroteile des Gerätes dürfen weder in Wasser noch in andere Flüssigkeiten getaucht werden. Ebenso ist das Gerät nicht unter fließendes Wasser zu halten.
- Der Stecker und die Stromversorgungsleitung sind regelmäßig auf Beschädigungen zu prüfen. Der beschädigte Stecker oder Leitung sind an eine Servicestelle oder einer anderen qualifizierten Person zur Reparatur zu übergeben, um eventuellen Gefahren und Verletzungen des Körpers vorzubeugen.
- Man muss sich davon überzeugen, ob die Stromversorgungsleitung weder mit scharfkantigen noch mit heißen Gegenständen in Berührung kommt; halten Sie die Leitung weit entfernt von einer offenen Flamme. Um den Stecker aus der Netzsteckdose zu nehmen, muss man immer am Stecker und nicht an der Leitung ziehen.
- Die Stromversorgungsleitung (oder Verlängerungsleitung) ist vor dem zufälligen Herausziehen aus der Steckdose zu schützen. Die Stromversorgungsleitung muss so geführt werden, dass niemand zufällig darüber stolpern kann.
- Das Gerät muss während seiner Anwendung ständig kontrolliert werden.
- **Warnung!** Wenn der Stecker in der Netzsteckdose ist, muss man das Gerät als an die Stromversorgung angeschlossen betrachten.
- Bevor der Stecker aus der Netzsteckdose genommen wird, ist das Gerät auszuschalten.

DE



- Das Gerät darf beim Tragen nicht an der Leitung gehalten werden.
- Benutzen Sie kein Zubehör, das nicht mit diesem Gerät mitgeliefert wurde.
- Das Gerät muss man ausschließlich an die Steckdose mit solch einer Spannung und Frequenz anschließen, wie auf dem Typenschild angegeben wird.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, die an einem leicht und bequem zugänglichen Ort angeordnet ist, und zwar so, dass das Gerät bei einer Störung sofort abgeschaltet werden kann. Um das Gerät vollständig auszuschalten, muss man es von der Stromquelle trennen. Zu diesem Zweck muss man den Stecker, der sich am Ende der vom Gerät getrennten Leitung befindet, aus der Netzsteckdose ziehen.
- Vor dem Abtrennen des Steckers ist das Gerät auszuschalten!
- Benutzen Sie kein Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird. Die Anwendung vom nicht empfohlenen Zubehör stellt eine Gefahr für den Nutzer dar und kann zur Beschädigung des Gerätes führen. Benutzen Sie ausschließlich Ersatzteile und Zubehör im Original.
- Dieses Gerät eignet sich nicht für den Gebrauch durch Personen (gilt auch für Kinder) mit geringerer Motorik, Sensorik oder geistiger Fähigkeit oder mangelhafter Erfahrung und Wissen.
- Auf keinen Fall darf das Bedienen des Gerätes durch Kinder zugelassen werden.
- Das Gerät mit Stromversorgungsleitung ist außerhalb der Reichweite von Kindern zu lagern.
- Ebenso muss dafür gesorgt werden, dass die Kinder das Gerät nicht zum Spielen benutzen.
- Das Gerät ist immer dann von der Stromversorgung zu trennen, wenn es ohne Aufsicht bleiben soll bzw. auch vor der Montage, Demontage und Reinigung.
- Während der Nutzung darf das Gerät nicht ohne Aufsicht gelassen werden.

DE

Spezielle Sicherheitshinweise

- Die Nudelmaschine wurde ausschließlich zum Herstellen, Walzen und Schneiden von Nudeln ausgelegt und darf nicht für andere Zwecke verwendet werden. Das Gerät sollte von geschultem Personal, z.B. Küchenpersonal oder durch das Bedienpersonal für einen Imbissstand bedient werden.
- Während der Nutzung des Gerätes darf man keine lose Kleidung oder Schürzen mit losen Elementen tragen, die durch die rotierenden Teile des Gerätes oder die Schneidmesser erfasst werden könnten.
- Stellen Sie das Gerät auf eine saubere, stabile, trockene und horizontale Fläche.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe des Spülbeckens oder von nassen Flächen.
- Aus hygienischen Gründen sind auch die Haare abzubinden (man empfiehlt das Aufsetzen eines Kopfschutzes) und das Ablegen von jeglichem Schmuck, der ebenso eine Gefahr darstellen kann (Halsketten, Armbänder, Schal, usw.).
- Verwenden Sie keinen direkten Wasserstrahl und keinen Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes sowie tauchen Sie es nicht in Wasser ein.



- Legen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät. Weder in der Nähe des Gerätes noch auf ihm dürfen keine brennenden Objekte (z.B. brennende Kerzen) angeordnet werden. Ebenso dürfen keine mit Wasser gefüllten Objekte (wie z.B. Vasen) in der Nähe des Geräts vorhanden sein.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf die vorgeheizten Flächen (auf die Gas-, Elektro- und Kohlenherde). Das Gerät ist weit entfernt von heißen Flächen und offenem Feuer zu lagern. Verwenden Sie das Gerät nur dann, wenn es auf einer ebenen, stabilen, sauberen und trockenen Fläche steht.
- Halten Sie das Gerät von leichtbrennbaren Gegenständen fern.
- Weder das Gehäuse des Gerätes noch das Zubehör sind unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine zu reinigen.
- Ebenso dürfen weder die Elemente des Gerätes noch das Zubehör in der Spülmaschine gereinigt werden.
- **IN NOTFÄLLEN, UM DAS GERÄT ANZUHALTEN**, schalten Sie das Gerät mithilfe eines Ein-/Ausschalters aus.

Verwendungszweck des Gerätes

- Dieses Gerät ist für den Buffet- und Haushaltsgebrauch bestimmt.
- Das Gerät ist nur zum Kneten, Rollen und Schneiden von Pasta bestimmt. Nicht geeignet für andere Lebensmittel. Die Verwendung des Gerätes für andere Zwecke kann zu seiner Beschädigung sowie zu Körperverletzungen führen.
- Jede andere Verwendung des Gerätes gilt als nicht bestimmungsgemäß. Der Benutzer ist allein verantwortlich für die unsachgemäße Nutzung des Gerätes.

Montage der Erdung

Die Nudelmaschine ist ein Gerät der I. Schutzklasse und erfordert eine Erdung. Die Erdung verringert aufgrund der Anwendung eines Stromkabels das Risiko eines elektrischen Stromschlags. Das

Gerät ist mit einer Erdungsleitung mit einem Erdungsstecker ausgerüstet. Stecken Sie den Stecker nicht in die Steckdose, bevor das Gerät nicht entsprechend installiert und geerdet wurde.

Vor Gebrauch

- Die Verpackung und die Schutzeinrichtungen sind abzunehmen und zu entsorgen.
- Überprüfen Sie das Gerät auf Vollständigkeit. Bei einer unvollständigen Anlieferung oder Beschädigungen muss man sich sofort mit dem Lieferanten in Verbindung setzen (Siehe: Garantie).
- Das Gerät ist mit Hilfe eines trockenen Tuches oder einer weichen Bürste (wird nicht mitgeliefert) zu reinigen.
- Nach dem Befestigen des Gerätes auf einem entsprechenden Untergrund ist die Reinigung zu beenden, in dem man ein kleines Stück Nudelteig durch die Walzen und Schneidmesser durchlässt (zwecks Staubbeseitigung). Den zu diesem Zweck benutzte Teig muss man auswerfen.
- Weder das Gehäuse des Gerätes noch das Zubehör sind unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine zu reinigen.



Bedienung (Vorbereitung des Nudelteigblattes)

- Stellen Sie die Nudelmaschine auf einer Fläche mit entsprechender Festigkeit.
- Unter die Austrittsöffnung ist ein Behälter/Tablett (nicht mitgeliefert) für das Teigblatt zu stellen.
- Das Stellrad ist auf die Position „7“ zu stellen und den vorbereiteten Teig auf die Walzen bringen.
- Drücken Sie den Einschalter, um das Gerät in Betrieb zu nehmen und das Teigblatt zu vorbereiten.



OFF



ON

- Schieben Sie leicht das Teigblatt ein. Der Teig wird anschließend ausgerollt. Wiederholen Sie diese Tätigkeit so lange, bis ein flaches Blatt erreicht wurde.
- Um die Dicke des Teigblattes zu verringern, muss man das Gerät ausschalten und dann den Abstand zwischen den Walzen verändern.
- Jetzt lässt man das Teigblatt erneut durch die Walzen; diese Tätigkeit muss man bis zu dem Moment wiederholen, wo das Teigblatt die erforderliche Dicke erreicht hat.

Hinweis: Prüfen Sie die erforderliche Dicke im Rezept.

Nutzung (Schneiden)

- Die Nudelmaschine ist auf einer Fläche mit entsprechender Festigkeit zu montieren, die Schraubzwinge in die Befestigungsöffnung zu bringen und die Schraube fest anzuschrauben, und zwar bis zu dem Moment, wo das Gerät stabil auf dem Untergrund befestigt sein wird.
- Unter die Austrittsöffnung ist ein Behälter/Tablett (wird nicht mitgeliefert) für die Nudeln zu stellen.

- Drücken Sie den Einschalter, um das Gerät in Betrieb zu nehmen und das Schneiden zu starten.
- Befestigen Sie im Gerät die entsprechenden Schneidmesser, und zwar in Abhängigkeit von der Art der Nudeln, die man erreichen will (Tagliatelle oder Fettuccine).

DE

Reinigung und Wartung

- Achtung! Trennen Sie das Gerät von der Stromquelle, bevor Sie es reinigen.
- Die Teigreste dürfen nicht mit scharfen Werkzeugen entfernt werden. (Verwenden Sie dazu weiche Bürsten, die nicht zum Lieferumfang gehören).
- Weder das Gehäuse des Gerätes noch das Zubehör sind unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine zu reinigen.

- Ebenso dürfen weder die Elemente des Gerätes noch das Zubehör in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Das Gerät ist gründlich mit einem trockenen Tuch oder einer weichen Bürste zu reinigen.
- Vor der Lagerung muss man sich davon überzeugen, ob alle Teile des Gerätes vollständig trocken sind.

Entdeckung und Beseitigung von Mängeln

Wenn das Gerät nicht richtig funktioniert, machen Sie sich mit der nachfolgenden Tabelle zwecks der Suche nach einer entsprechenden Lösung vertraut.

Wenn Sie das Problem nicht lösen können, setzen Sie sich mit dem Lieferanten in Verbindung.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät kann man nicht in Betrieb nehmen oder es hält sich unerwartet an.	Das Gerät ist nicht korrekt eingesteckt.	Überprüfen Sie, ob der Netzstecker korrekt eingesteckt ist.
	Das Gerät ist nicht eingeschaltet.	Drücken Sie den Ein-/Ausschalter.



Technische Spezifikation

Bestellnummer: 224847

Maximale Breite für den Nudelteig: ca. 170 mm

Betriebsspannung: 230V~ 50Hz

Leistung: 70W

Nudelbreite: von 0,2 mm bis 2,5 mm (7 Einstellungen)

Schneidmesser: 2 Arten (Tagliatelle und Fettuccine)

Nettogewicht: ca. 7,58 kg

Schutzklasse: Klasse I

Außenabmessungen: 258x218x(H)232mm

Hinweis: Die technische Spezifikation kann ohne Vorankündigung verändert werden.

Garantie

Alle innerhalb von einem Jahr nach dem Kaufdatum festgestellten Defekte oder Mängel, die die Funktionalität des Gerätes beeinträchtigen, werden auf dem Wege der unentgeltlichen Reparatur bzw. des Austausches unter der Voraussetzung beseitigt, dass das Gerät in einer der Bedienungsanleitung gemäßen Art und Weise betrieben und gewartet wird und weder vorsätzlich vernichtet noch nicht bestimmungsgemäß genutzt wurde. Ihre Rechte aus den entsprechenden Gesetzen

bleiben davon unberührt. Eine in der Garantiefrist einzureichende Beanstandung hat die Angabe des Kaufortes und Kaufdatums und in der Anlage einen Kaufbeleg (z.B. Kassenzettel) zu enthalten.

Gemäß unserer Politik der ständigen Weiterentwicklung unserer Produkte behalten wir uns vor, Änderungen am Produkt, an seiner Verpackung und an den dokumentierten technischen Daten ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen.

Entsorgung und Umweltschutz

Wird das Gerät außer Betrieb genommen, darf es nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Der Benutzer ist für die Übergabe des Gerätes an eine geeignete Sammelstelle für Altgeräte verantwortlich. Die Nichteinhaltung dieser Regel kann gemäß den geltenden Vorschriften über die Abfallentsorgung bestraft werden. Die getrennte Sammlung und das Recycling der Altgeräte trägt zur Schonung der natürlichen Ressourcen bei und sorgt

für eine umwelt- und gesundheitsschonende Verwertungsweise. Weitere Informationen darüber, wo Sie Ihre Altgeräte entsorgen können, erhalten Sie bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen. Der Hersteller und der Importeur übernehmen keine Verantwortung für das Recycling sowie die umweltfreundliche Verwertung von Abfällen, weder direkt noch über ein öffentliches System.

DE



Geachte klant,

Hartelijk dank voor de aankoop van dit Hendi apparaat. Leest u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u het apparaat gebruikt, dit om schade door verkeerd gebruik te voorkomen. Lees vooral de veiligheidsinstructies aandachtig door.

Veiligheidsinstructies

- Onjuiste bediening en verkeerd gebruik van het apparaat kan ernstige schade aan het apparaat en verwonding van personen tot gevolg hebben.
- Dit apparaat is bedoeld voor buffet en huishoudelijk gebruik.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor het doel waarvoor het werd ontworpen. De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade als gevolg van onjuiste bediening en verkeerd gebruik.
- Zorg dat het apparaat en de stekker niet met water of een andere vloeistof in aanraking komen. Mocht het apparaat onverhoopt in het water vallen, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat controleren door een erkend vakman. Niet-naleving hiervan kan levensgevaar opleveren.
- Probeer nooit zelf de behuizing van het apparaat te openen.
- Steek geen voorwerpen in de behuizing van het apparaat.
- Raak de stekker niet met natte of vochtige handen aan.
- ⚡ **Gevaar van elektrische schokken!** Probeer het apparaat niet zelf te repareren. In het geval van storingen, laat reparaties alleen uitvoeren door gekwalificeerd personeel.
- **Gebruik nooit een beschadigd apparaat!** Als het apparaat is beschadigd, haal de stekker dan uit het stopcontact en neem contact op met de winkel.
- **Waarschuwing!** Dompel de elektrische onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Houd het apparaat nooit onder stromend water.
- Controleer de stekker en het netsnoer regelmatig op schade. Als de stekker of het netsnoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de technische dienst of een soortgelijk gekwalificeerd persoon om gevaar of letsel te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet in contact komt met scherpe of hete voorwerpen en houd het uit de buurt van open vuur. Als u de stekker uit het stopcontact wilt halen, trek dan altijd aan de stekker en niet aan het netsnoer.
- Zorg ervoor dat niemand per ongeluk aan het netsnoer (of verlengsnoer) kan trekken of kan struikelen over het netsnoer.
- Houd het apparaat in de gaten tijdens gebruik.
- **Waarschuwing!** Zolang de stekker in het stopcontact zit, is het apparaat aangesloten op de voedingsbron.
- Schakel het apparaat uit voordat u de stekker uit het stopcontact trekt.
- Draag het apparaat nooit aan het netsnoer.
- Gebruik geen extra hulpmiddelen die niet worden meegeleverd met het apparaat.
- Sluit het apparaat alleen aan op een stopcontact met de spanning en frequentie die is vermeld op het typeplaatje.

- Sluit de stekker aan op een stopcontact dat eenvoudig bereikt kan worden, zodat de stekker in geval van nood onmiddellijk uit het stopcontact kan worden getrokken. Trek de stekker volledig uit het stopcontact om het apparaat volledig uit te schakelen. Gebruik de stekker om het apparaat los te koppelen van het lichtnet.
- Schakel het apparaat altijd uit voordat u de stekker uit het stopcontact trekt.
- Gebruik nooit accessoires die niet worden aanbevolen door de fabrikant. Zij kunnen mogelijk een veiligheidsrisico vormen voor de gebruiker en kunnen het apparaat mogelijk beschadigen. Gebruik alleen originele onderdelen en accessoires.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderd fysiek, sensorisch of geestelijk vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis.
- Dit apparaat mag onder geen enkele omstandigheid worden gebruikt door kinderen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Koppel het apparaat altijd los van het lichtnet als het onbeheerd wordt achtergelaten en voordat het apparaat wordt gemonteerd, gedemonteerd of gereinigd.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.

Speciale veiligheidsvoorschriften

- Deze pastamachine is alleen ontworpen van het mengen, rollen en snijden van pasta en mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden. En deze machine is bedoeld om gebruikt te worden door getraind of gekwalificeerd personeel, zoals keuken- of barpersoneel.
- Gebruik deze machine niet als u kleding of schorten draagt met flappen die verstrikt kunnen raken in de bewegende delen van de pastamachine of de messen.
- Plaats het apparaat op een schone, droge en vlakke ondergrond.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van kranen of natte oppervlakken.
- Zorg er vanwege hygiënische redenen voor dat uw haar naar achter is gebonden (het wordt aanbevolen een beschermkap te gebruiken) en verwijder alle voorwerpen die gevaar kunnen veroorzaken (kettingen, armbanden, sjaal, etc.)
- Gebruik geen waterstralen of stoomreiniger om te reinigen en dompel het apparaat niet onder in water.
- Plaats geen zware voorwerpen op het apparaat. Plaats geen voorwerpen met open vuur (bijv. kaarsen) op of naast het apparaat. Plaats geen voorwerpen gevuld met water (bijv. vazen) op of in de buurt van het apparaat.
- Plaats het apparaat niet op kookplaten (gas, elektrisch, kolen, etc.). Houd het apparaat uit de buurt van hete oppervlakken en open vuur. Gebruik het apparaat altijd op een vlakke, stabiele, schone en horizontale ondergrond.
- Plaats geen brandbare voorwerpen in de buurt van het apparaat.
- Was de behuizing van de machine of de accessoires nooit onder de kraan.
- Was de onderdelen van de machine of accessoires nooit in een vaatwasser.
- STOP het apparaat IN GEVAL VAN NOOD door simpelweg op de knop te drukken.



Beoogd gebruik

- Dit apparaat is bedoeld voor buffet en huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat is enkel bedoeld voor het mixen, rollen en snijden van pasta. Niet geschikt voor ander voedsel. Elk ander gebruik kan leiden tot schade aan het apparaat of lichamelijk letsel.
- Gebruik van het apparaat voor andere doeleinden wordt beschouwd als verkeerd gebruik van het apparaat. De gebruiker is volledig aansprakelijk voor alle risico's die voortvloeien uit verkeerd gebruik van het apparaat.

Installatie met aarding

Dit apparaat is geclassificeerd als beschermingsklasse I en moet worden aangesloten op een aansluiting met aarde. Aarding verlaagt de kans op elektrische schokken doordat elektrische stroom via een ontsnapingsdraad kan weglopen. Dit ap-

paraat is uitgerust met een snoer met een aarde-draad en een geaarde stekker. De stekker moet in een stopcontact worden gestoken dat juist is geïnstalleerd en geaard.

Voor het eerste gebruik

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Controleer het product op volledigheid. Neem in geval van een onvolledige levering of schade contact op met uw leverancier (Zie == > Garantie).
- Reinig de machine grondig met een droge doek of een zachte borstel (niet meegeleverd).
- Nadat de machine op een geschikt oppervlak is geplaatst, kunt u het apparaat reinigen door een

stuk pasta door de rollen en messen te laten lopen (om stof te verwijderen). Gooi vervolgens de pasta die werd gebruikt om het stof te verwijderen weg.

- Was de behuizing van de machine of de accessoires nooit onder de kraan en was de accessoires niet in een vaatwasser.

NL

Bediening (pastablad maken)

- Plaats de machine op een geschikte ondergrond die het gewicht van de machine kan dragen.
- Plaats de container/schaal (niet meegeleverd) bij de openingen voor het plaatsen van het pastablad.
- Draai eerst de draaiknop naar de stand "7" en plaats daarna een gedeelte van het voorbereide deeg op de rollen.
- Druk op de knop om het apparaat te starten & pastablad te maken



OFF



ON

- Steek het deeg voorzichtig in de machine en de pasta zal nu uit de machine rollen. Herhaal deze handeling tot er een plat pastablad is verkregen.
- Als u het pastablad wat dunner wilt maken, druk dan nogmaals op de knop op het apparaat. En draai aan de draaiknop om de afstand tussen de pastarollen te verkleinen.
- Haal het pastablad herhaaldelijk door de rollen tot het blad de gewenste dikte heeft.

Opmerking: Raadpleeg uw recept bij het maken van de deeg.

Bediening (snijden)

- Plaats de machine op een geschikte ondergrond die het gewicht van de machine kan dragen, bevestig de meegeleverde klem in de opening en draai de schroef aan tot de machine stevig is vastgezet op de ondergrond.
- Plaats de container/schaal (niet meegeleverd)

bij de openingen voor het plaatsen van het pastablad.

- Druk op de knop om de machine te starten & het pastablad te snijden.
- Plaats het pastablad in de machine bij het gewenste mes (tagliatelle of fettuccine).



Reiniging en onderhoud

- Let op! Trek de stekker uit het stopcontact voordat u begint met reinigen.
- Verwijder geen pastaresten met behulp van scherp keukengerie. (gebruik zachte borstels, niet meegeleverd).
- Was de behuizing van de machine of de accessoires nooit onder de kraan.
- Was de onderdelen van de machine of accessoires nooit in een vaatwasser.
- Reinig de machine grondig met een droge doek of een zachte borstel.
- Controleer of de onderdelen helemaal droog zijn voordat u ze weglegt.

Problemen oplossen

Als het apparaat niet goed werkt, kijk dan in de onderstaande tabel voor een oplossing.

Als u het probleem nog steeds niet kunt oplossen, neem dan contact op met de leverancier / dienstverlener.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet of stopt plotseling.	De stekker is niet goed aangesloten.	Steek de stekker correct in het stopcontact.
	Het apparaat is niet aan gezet.	Druk de aan/uit knop in.

Technische specificaties

Itemnr.: 224847

Max breedte verse pasta: ca. 170 mm

Bedrijfsspanning: 230V~ 50Hz

Vermogen: 70W

Pastadikte: Van 0,2mm tot 2,5mm (7 instellingen)

Soorten messen: 2 soorten (tagliatelle en fettuccine)

Netto gewicht: Approx. 7,58 kg

Beschermingsklasse: Klasse I

Afmetingen apparaat: 258x218x(H)232mm

Opmerking: Technische specificaties onderhevig aan verandering zonder voorafgaande kennisgeving.

Garantie

Elk defect waardoor de werking van het apparaat nadelig wordt beïnvloed dat zich binnen één jaar na aankoop van het apparaat voordoet, wordt gratis hersteld door reparatie of vervanging, mits het apparaat conform de instructies is gebruikt en onderhouden en niet op enigerlei wijze verkeerd is behandeld of misbruikt. Dit laat onverlet uw bij wet bepaalde rechten. Als de garantie van kracht is, vermeld dan waar en wanneer u het apparaat

hebt gekocht en sluit een aankoopbewijs bij (bijv. kassabon of factuur).

Gezien ons streven naar voortdurende verdere productontwikkeling behouden wij ons het recht voor, zonder voorafgaande kennisgeving wijzigingen aan te brengen aan product, verpakking en documentatie.

Verwijdering & milieu

Bij de buitengebruikstelling van het apparaat, mag het niet met het overige huisafval worden verwijderd. In plaats daarvan is het uw verantwoordelijkheid om uw afgedankte apparatuur in te leveren bij een daartoe aangewezen inzamelpunt. Het niet opvolgen van deze regel kan worden bestraft in overeenstemming met de geldende voorschriften voor afvalverwerking. De gescheiden inzameling en recycling van uw afgedankte apparatuur ten tijde van buitengebruikstelling helpt bij de instand-

houding van natuurlijke hulpbronnen en waarborgt dat de apparatuur wordt gerecycled op een manier die de volksgezondheid en het milieu beschermt. Voor meer informatie over waar u uw afval kunt inleveren voor recycling kunt u contact opnemen met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf. De fabrikant en importeurs nemen geen verantwoordelijkheid voor de recycling, behandeling en ecologische verwijdering, hetzij rechtstreeks of via een openbaar systeem.



Dziękujemy za zakup urządzenia firmy Hendi. Prosimy o uważne zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed podłączeniem urządzenia, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą. Należy zwrócić szczególną uwagę na zasady bezpieczeństwa.

WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użycie mogą spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie stosuj wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem. Producent i/lub Sprzedawca nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W czasie użycia zabezpiecz urządzenie i wtyczkę kabla zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W mało prawdopodobnym przypadku zanurzenia urządzenia w wodzie, natychmiast wyciągnij wtyczkę z kontaktu, a następnie zleć kontrolę urządzenia specjalście. Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.
- Urządzenie przeznaczone do bufetu oraz do użytku domowego.
- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wtykaj żadnych przedmiotów w obudowę urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki kabla zasilającego wilgotnymi rękami.
- ⚠ **Ryzyko porażenia prądem!** Regularnie kontroluj stan wtyczki i kabla. W przypadku wykrycia uszkodzenia wtyczki lub kabla, zleć naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- **Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia!** W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użyciem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- **Ostrzeżenie!** Nie zanurzaj elektrycznych części urządzenia w wodzie lub w innych płynach. Nigdy nie trzymaj urządzenia pod bieżącą wodą.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie może to spowodować zagrożenie życia.
- Chroń kabel zasilający przed kontaktem z ostrymi lub gorącymi przedmiotami i chroń go przed otwartym ogniem. Jeżeli chcesz odłączyć urządzenie z kontaktu, zawsze chwytaj za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za kabel.
- Zabezpiecz kabel (lub przedłużacz), aby nikt przez omyłkę nie wyciągnął go z kontaktu ani się o niego nie potknął.
- Urządzenie powinno być używane tylko do celów, dla których zostały pierwotnie zaprojektowane.
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Dzieci nie uświadamiają sobie zagrożeń, jakie może spowodować użycie urządzeń elektrycznych. Nigdy nie pozwalaj dzieciom posługiwać się elektrycznymi urządzeniami gospodarstwa domowego bez nadzoru.
- Gdy urządzenie nie jest używane oraz zawsze przed czyszczeniem, odłącz je od źródła zasilania, wyciągając wtyczkę z kontaktu.

- Uwaga! Jeżeli wtyczka kabla zasilającego jest podłączona do kontaktu, urządzenie cały czas pozostaje pod napięciem.
- Wyłącz urządzenie, zanim wyciągniesz wtyczkę z kontaktu.
- Nigdy nie przenoś urządzenia za kabel zasilający.
- Nie używaj akcesoriów innych niż dostarczone z urządzeniem.
- Urządzenie można podłączać wyłącznie do gniazda o napięciu i częstotliwości zgodnej z danymi znajdującymi się na tabliczce znamionowej.
- Unikaj przeciążenia.
- Po użyciu wyłącz urządzenie wyjmując wtyczkę z gniazda.
- Instalacja elektryczna musi odpowiadać krajowym i lokalnym przepisom.
- Z urządzenia nie mogą korzystać osoby (także dzieci), u których stwierdzono osłabione zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe, albo którym brakuje odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcjami osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.

Specjalne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Maszynka do makaronu została zaprojektowana wyłącznie do wyrabiania, wałkowania i cięcia makaronu i nie może być używana do innych celów. Urządzenie powinno być obsługiwane przez odpowiednio przeszkolony lub wykwalifikowany personel, np. personel kuchenny lub osoby obsługujące bar.
- Podczas korzystania z urządzenia nie noś luźnej odzieży ani fartuchów z luźnymi elementami, które mogą zostać pochwycone przez poruszające się części maszyny lub ostrza tnące.
- Urządzenie ustaw na czystej, stabilnej, suchej i poziomej powierzchni.
- Nie korzystaj z urządzenia w pobliżu zlewu lub mokrych powierzchni.
- Ze względów higienicznych zwiąż włosy (zaleca się nałożenie czepka ochronnego) i zdejmij biżuterię mogącą stwarzać zagrożenie (naszyjniki, bransoletki, szaliki, itp.).
- Do czyszczenia urządzenia nie używaj bezpośredniego strumienia wody, myjki parowej, ani nie zanurzaj całego urządzenia w wodzie.
- Nie kładź ciężkich przedmiotów na urządzeniu. Nie umieszczaj w pobliżu urządzenia ani na nim żadnych płonących obiektów (np. zapalonych świec). W pobliżu urządzenia nie umieszczaj żadnych przedmiotów napętnionych wodą (np. wazonów).
- Nie stawiaj urządzenia na rozgrzanych powierzchniach (kuchenkach gazowych, elektrycznych i węglowych, itp.). Przechowuj urządzenie z dala od gorących powierzchni i otwartego ognia. Korzystaj z urządzenia wyłącznie wtedy, gdy zostało ustawione na równej, stabilnej, czystej i suchej powierzchni.
- W pobliżu urządzenia nie stawiaj żadnych przedmiotów łatwopalnych.
- Nie czyść obudowy urządzenia ani akcesoriów pod bieżącą wodą lub w zmywarce.
- Nie czyść elementów urządzenia ani akcesoriów w zmywarce.
- W WYJĄTKOWYCH SYTUACJACH, BY ZATRZYMAĆ PRACĘ MASZYNKI, wyłącz urządzenie przy pomocy włącznika.



PRZEZNACZENIE

- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowania profesjonalnego.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do tączenia, walcowania i wycinania makaronu. Nie nadaje się do pracy z innymi produktami spożywczymi. Użycie urządzenia w jakimkolwiek innym celu może prowadzić do jego uszkodzenia bądź obrażeń ciała.
- Wykorzystanie urządzenia w jakimkolwiek innym celu uznane będzie za wykorzystanie niezgodne z przeznaczeniem. Użytkownik będzie wyłącznie odpowiedzialny za nieprawidłowe wykorzystanie urządzenia.

Montaż uziemienia

Maszynka do makaronu jest urządzeniem I klasy ochronności i wymaga uziemienia. Uziemienie zmniejsza ryzyko porażenia prądem, dzięki zastosowaniu przewodu odprowadzającego prąd elek-

tryczny. Urządzenie wyposażone jest w przewód z uziemieniem z wtykiem uziemiającym. Nie wkładaj wtyczki do kontaktu, jeśli urządzenie nie zostało odpowiednio zainstalowane i uziemione.

Przed użyciem

- Zdejmij i usuń opakowanie i zabezpieczenia.
- Sprawdź urządzenie pod kątem kompletności. W przypadku niepełnej dostawy lub uszkodzeń skontaktuj się z dostawcą (patrz: Gwarancja).
- Dokładnie wyczyść urządzenie za pomocą suchej ściereczki lub miękkiej szczotki (nie dołączonej do urządzenia).
- Po ustawieniu urządzenia na odpowiednim podłożu dokończ czyszczenie poprzez przepuszczenie przez wałki i ostrza tnące kawałka ciasta na makaron (w celu usunięcia pyłu). Wyrzuć ciasto wykorzystane w tym celu.
- Nie czyść obudowy urządzenia ani akcesoriów pod bieżącą wodą lub w zmywarce.

Obsługa (przygotowywanie arkusza ciasta na makaron)

- Ustaw maszynkę do makaronu na powierzchni o odpowiedniej wytrzymałości.
- Pod otworem wylotowym urządzenia ustaw pojemnik/tackę (niedotłączoną do urządzenia) na arkusz ciasta.
- Ustaw pokrętło na pozycji „7” i umieść przygotowane ciasto na wałkach.
- Wciśnij włącznik, by uruchomić urządzenie i przygotować arkusz ciasta.
- Delikatnie wsuń ciasto, które następnie zostanie rozwałkowane. Powtarzaj czynność do momentu uzyskania płaskiego arkusza.
- By zmniejszyć grubość arkusza ciasta, wyłącz urządzenie, a następnie zmniejsz odległość między wałkami.
- Ponownie przepuść arkusz przez wałki; czynność powtarzaj do momentu uzyskania wymaganej grubości ciasta.

Uwaga: Sprawdź wymaganą grubość ciasta w przepisie.



OFF



ON

Użytkowanie (krojenie)

- Ustaw maszynkę do makaronu na powierzchni o odpowiedniej wytrzymałości, umieść klamrę w otworze mocującym i dokręć śrubę do momentu, aż urządzenie będzie stabilnie zamocowane do podłoża.
- Pod otworem wylotowym urządzenia ustaw pojemnik/tackę (niedotłączoną do urządzenia) na makaron.
- Wciśnij włącznik, by uruchomić urządzenie i rozpocząć krojenie ciasta.
- Zamocuj w urządzeniu odpowiednie ostrza tnące, w zależności od rodzaju makaronu, który chcesz uzyskać (tagliatelle lub fettuccine).

Czyszczenie i konserwacja

- Uwaga! Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od źródła zasilania.
- Nie usuwaj pozostałości ciasta za pomocą ostrych narzędzi. (Użyj do tego celu miękkich szczoteczek, niedotaczonych do zestawu).
- Nie czyść obudowy urządzenia ani akcesoriów pod bieżącą wodą lub w zmywarce.
- Nie czyść elementów urządzenia ani akcesoriów w zmywarce.
- Dokładnie wyczyść urządzenie za pomocą suchej ściereczki lub miękkiej szczotki.
- Przed przechowywaniem upewnij się, czy wszystkie części urządzenia są całkowicie suche.

Wyszukiwanie i usuwanie usterek

Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo, zapoznaj się z poniższą tabelą w celu znalezienia prawidłowego rozwiązania.

Jeśli nie możesz rozwiązać problemu, skontaktuj się z dostawcą.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie uruchamia się lub nagle się zatrzymuje.	Urządzenie nie jest prawidłowo podłączone do prądu.	Podłącz prawidłowo urządzenie do prądu.
	Urządzenie nie jest włączone.	Naciśnij przycisk włącz/wyłącz [ON/OFF].

Specyfikacja techniczna

Nr produktu: 224847

Maksymalna szerokość ciasta na makaron: ok. 170 mm

Napięcie robocze: 230V~ 50Hz

Moc: 70W

Szerokość makaronu: Od 0,2 mm do 2,5 mm
(7 ustawień)

Ostrza tnące: 2 rodzaje (tagliatelle i fettuccine)

Waga netto: ok. 7,58 kg

Klasa ochronności: Klasa I

Wymiary urządzenia: 258x218x(H)232mm

PL

Uwaga: Specyfikacja techniczna może ulec zmianie bez uprzedzenia.

Gwarancja

Każda wada bądź usterka powodująca niewłaściwe funkcjonowanie urządzenia, która ujawni się w ciągu jednego roku od daty zakupu, zostanie bezpłatnie usunięta lub urządzenie zostanie wymienione na nowe, o ile było użytkowane i konserwowane zgodnie z instrukcją obsługi i nie było wykorzystywane w niewłaściwy sposób lub niezgodnie z przeznaczeniem. Postanowienie to w żadnej mierze nie narusza innych praw użytkownika wynikających z przepisów prawa. W przypadku zgłoszenia urzą-

dzenia do naprawy lub wymiany w ramach gwarancji należy podać miejsce i datę zakupu urządzenia i dołączyć dowód zakupu (np. paragon).

Zgodnie z naszą polityką ciągłego doskonalenia wyrobów zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania bez uprzedzenia zmian w wyrobie, opakowaniu oraz danych technicznych podawanych w dokumentacji.



Wycofanie z użytkowania i ochrona środowiska

Pamiętaj!

Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami

Nie demontuj zużytych urządzeń zawierających niebezpieczne składniki na własną rękę!

Grożą Ci za to kary grzywny!

Po zakończeniu eksploatacji produktu nie wolno gromadzić razem z odpadami komunalnymi, tylko należy odstawić do punktu odbioru odpadów elektrycznych i elektronicznych. Użytkownik ponosi odpowiedzialność za przekazanie wycofanego z użytkowania urządzenia do punktu gospodarowania odpadami. Nieprzestrzeganie tej zasady może być karane zgodnie z lokalnie obowiązującymi przepisami dotyczącymi gospodarowania odpadami. Jeśli urządzenie wycofane z użytkowania jest poprawnie odebrane jako osobny odpad, może zostać przetworzone i zutylizowane w sposób przyjazny dla środowiska, co zmniejsza negatywny wpływ na środowisko i zdrowie ludzi. Aby uzyskać więcej informacji dotyczących dostępnych usług w zakresie odbioru odpadów, należy skontaktować się z lokalną firmą odbierającą odpady.



Symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że tego produktu nie wolno wyrzucać do zwykłych pojemników na odpady.

Zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne mogą zawierać niebezpieczne składniki np. rtęć, ołów, kadm lub freon. Jeśli tego typu substancje przedostaną się w sposób niekontrolowany do środowiska, spowodują skażenie wody i gleby, a także wpłyną niekorzystnie na zdrowie ludzi i zwierząt.


Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem zapobiega potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

Jednocześnie oszczędzamy naturalne zasoby naszej Ziemi wykorzystując powtórnie surowce uzyskane z przetwarzania sprzętu.

Cher client,

Merci d'avoir acheté cet appareil de Hendi. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant de brancher l'appareil afin d'éviter tout endommagement pour cause d'usage abusif. Veuillez notamment lire les consignes de sécurité avec la plus grande attention.

Règles de sécurité

- L'utilisation abusive et le maniement incorrect de l'appareil peuvent entraîner une grave détérioration de l'appareil ou provoquer des blessures.
- Cet appareil est destiné pour des buffets et à un usage domestique.
- L'appareil doit être utilisé uniquement pour le but il a été conçu. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage consécutif à un usage abusif ou un maniement incorrect.
- Veillez à tenir l'appareil et la prise électrique hors de portée de l'eau ou de tout autre liquide. Si malencontreusement l'appareil tombe dans l'eau, débranchez immédiatement la prise électrique et faites contrôler l'appareil par un réparateur agréé. La non-observation de cette consigne entraîne un risque d'accident mortel.
- Ne tentez jamais de démonter vous-même le bâti de l'appareil.
- N'enfoncez aucun objet dans la carcasse de l'appareil.
- Ne touchez pas la prise avec les mains mouillées ou humides.
-  **Risque d'électrocution!** Ne tentez jamais de réparer l'appareil. Tous défauts et dysfonctionnement doivent être supprimés par le personnel qualifié.
- **N'utilisez jamais l'appareil endommagé!** Débranchez l'appareil endommagé de l'alimentation électrique et contactez votre revendeur.
- **Avertissement:** N'immergez pas les pièces électriques de l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides. Ne mettez pas l'appareil sous l'eau courante.
- Vérifiez régulièrement la fiche et le câble d'alimentation pour les dommages. La fiche ou le câble d'alimentation endommagé(e) transmettre pour la réparation au service ou à une personne qualifiée, pour prévenir tous les menaces ou les blessures possibles.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas en contact avec les objets pointus ou chauds ; gardez le câble loin des flammes nues. Pour retirer la fiche de la prise murale, tirez toujours en tenant la fiche et non le câble d'alimentation.
- Protégez le câble d'alimentation (ou la rallonge) contre le débranchement accidentel de la prise murale. Le câble doit être posé de manière ne provoquant pas les chutes accidentelles.
- Surveillez en permanence l'appareil pendant l'utilisation.
- Avertissement ! Si la fiche est insérée dans la prise murale, l'appareil doit être considéré comme branché à l'alimentation.
- Avant de retirer la fiche de la prise, éteignez l'appareil !
- Ne transportez jamais l'appareil en tenant le câble.
- N'utilisez aucuns accessoires qui n'ont pas été fournis avec l'appareil.
- L'appareil doit être branché à la prise murale avec une tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique.

FR



- Insérez la fiche à la prise murale située dans un endroit facilement accessible de sorte qu'en cas de panne l'appareil puisse être immédiatement déconnecté. Pour éteindre complètement l'appareil, débranchez-le de la source d'alimentation. Pour cela, retirez la fiche à l'extrémité du câble d'alimentation de la prise murale.
- Éteignez l'appareil avant de débrancher l'appareil de la prise!
- N'utilisez jamais les accessoires non recommandés par le fabricant. L'utilisation des accessoires non recommandés peut présenter des risques pour l'utilisateur et provoquer les dommages à l'appareil. Utilisez uniquement des pièces et accessoires originaux.
- Cet appareil n'est pas apte à être utilisé par des personnes (enfants compris) avec capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles diminuées ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes.
- Ne laissez jamais les enfants utiliser l'appareil.
- L'appareil et le câble d'alimentation doivent être stockés hors de la portée des enfants.
- Ne permettez pas aux enfants d'utiliser l'appareil pour jouer
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation s'il doit être laissé sans surveillance et également avant le montage, le démontage et le nettoyage.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.

Consignes de sécurité spécifiques

- La machine à pâtes a été conçue pour préparer, rouler et découper les pâtes et ne peut pas être utilisée à d'autres fins. L'appareil doit être utilisé par un personnel qualifié, par exemple le personnel de cuisine ou du bar.
- Pendant l'utilisation de l'appareil ne portez des vêtements amples, ou des tabliers qui peuvent être pris par les pièces mobiles de l'appareil ou par les lames.
- Placez l'appareil sur une surface propre, stable, sèche et horizontale.
- N'utilisez pas l'appareil près d'un évier ou des surfaces humides.
- Pour des raisons d'hygiène, attachez les cheveux (il est conseillé d'utiliser le capuchon de protection), enlevez les bijoux qui pourraient présenter le risque (tels que les colliers, les bracelets et les foulards etc.).
- N'utilisez pas pour le nettoyage de l'appareil de jets d'eau, des nettoyeurs à vapeur, et n'immergez pas l'appareil entier dans l'eau.
- Ne placez pas d'objets lourds sur l'appareil. Ne placez pas sur l'appareil ou près de l'appareil d'objets remplis d'eau (par exemple des vases).
- Ne placez pas l'appareil sur les surfaces chaudes (cuisinières à gaz, électriques, de carbone etc.). Stockez l'appareil loin des surfaces chaudes ou des flammes nues. Utilisez l'appareil uniquement s'il a été placé sur une surface plate, stable, propre et sèche.
- Ne placez pas près de l'appareil aucun objet inflammable.
- Ne nettoyez pas le boîtier de l'appareil ou des accessoires sous l'eau courante ou dans le lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas les éléments de l'appareil ou des accessoires dans le lave-vaisselle.
- EXCEPTIONNELLEMENT POUR ARRÊTER L'APPAREIL éteignez-le en utilisant l'interrupteur.

Destination de l'appareil

- Cet appareil est destiné pour des buffets et à un usage domestique.
- L'appareil convient uniquement pour mixer, rouler et couper des pâtes. Ne convient pas pour d'autres aliments. L'utilisation de l'appareil à d'autres fins peut entraîner des dommages ou des blessures.
- L'utilisation de l'appareil à d'autres fins sera considérée comme une utilisation inappropriée. L'utilisateur sera seul responsable de l'utilisation incorrecte de l'appareil.

Mise à la terre

La machine à pâtes est un appareil de la 1^{ère} classe de protection et elle doit être obligatoirement mise à la terre. La mise à la terre réduit le risque de choc électrique grâce à un conduit évacuant le courant

électrique. L'appareil est équipé d'un conduit avec la mise à la terre et la prise de terre. N'insérez pas la fiche à la prise murale si l'appareil n'a pas été correctement installé et mis à la terre.

Avant d'utiliser

- Retirez et éliminez l'emballage ou les protections.
- Vérifiez si tous les éléments ont été fournis. En cas de livraison incomplète ou des endommagements, contactez votre fournisseur (voir : Garantie).
- Nettoyez précisément l'appareil avec un chiffon sec ou une brosse douce (non fournis avec l'appareil).
- Après avoir placé l'appareil sur un support adéquat, finissez le nettoyage en faisant passer à travers les rouleaux et les lames de découpe un morceau de pâte (pour enlever de la poussière). Jetez la pâte utilisée à cette fin.
- Ne nettoyez pas le boîtier de l'appareil ou des accessoires sous l'eau courante ou dans le lave-vaisselle.

FR

Utilisation (préparation d'une feuille pour les pâtes)

- Positionnez la machine à pâtes sur la surface ayant une résistance suffisante.
- Placez le récipient/le plateau (non fourni avec l'appareil) au-dessus de l'orifice de sortie.
- Réglez le bouton sur la position « 7 » et placez la pâte préparée sur les rouleaux.
- Appuyez sur l'interrupteur pour mettre l'appareil en marche et préparer la feuille de pâte.
- Faites glisser doucement la pâte qui sera roulée. Répétez cette opération jusqu'à obtenir une feuille plate.
- Pour réduire l'épaisseur de la feuille de pâte, débranchez l'appareil et réduisez la distance entre les rouleaux.
- Faites glisser la feuille à travers les rouleaux. Répétez cette opération jusqu'à obtenir l'épaisseur souhaitée.



Attention : Vérifiez l'épaisseur exigée de la pâte dans la recette.

Utilisation (découpe)

- Positionnez la machine à pâtes sur la surface ayant une résistance suffisante, positionnez l'étau dans un trou de montage et serrez la vis jusqu'à ce que l'appareil soit correctement fixé.
- Placez le récipient/le plateau (non fourni avec l'appareil) pour les pâtes au-dessus de l'orifice de sortie.
- Appuyez sur l'interrupteur pour mettre l'appareil en marche et commencer à découper les pâtes.
- Installez les lames de découpe sélectionnées selon le type de pâtes que vous voulez préparer (tagliatelle ou fettuccine).



Nettoyage et entretien

- Attention ! Avant le nettoyage, débranchez l'appareil de la source d'alimentation.
- N'enlevez pas le résidu de pâte à l'aide d'outils tranchants (utilisez les brosses douces, non fournies avec l'appareil).
- Ne nettoyez pas le boîtier de l'appareil ou des accessoires sous l'eau courante ou dans le lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas les éléments de l'appareil ou des accessoires dans le lave-vaisselle.
- Nettoyez précisément l'appareil en utilisant le chiffon sec ou une brosse douce.
- Avant le stockage de l'appareil, assurez-vous que toutes les pièces sont complètement sèches.

Dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, lisez les informations présentées dans le tableau ci-dessous pour trouver une bonne solution.

Si vous ne pouvez pas résoudre le problème, contactez votre revendeur.

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne démarre pas ou s'arrête soudainement.	L'appareil n'est pas correctement branché.	Branchez l'appareil correctement.
	L'appareil n'est pas allumé.	Appuyez sur l'interrupteur on/off.

Caractéristiques techniques

N° de produit: 224847

Largeur maximale de la pâte pour préparer les pâtes: env. 170 mm

Tension: 230V~ 50Hz

Puissance: 70W

Largeur des pâtes: de 0,2 mm à 2,5 mm (7 positions)

Lames de découpe: 2 types (tagliatelle et fettuccine)

Poids net: env. 7,58 kg

Classe de protection: Classe I

Dimensions extérieures: 258x218x(H)232mm

Remarque : Les caractéristiques techniques peuvent être modifiées sans préavis.

Garantie

Tout vice ou toute défaillance entraînant un dysfonctionnement de l'appareil qui se déclare dans les 12 mois suivant la date de l'achat sera éliminé à titre gratuit ou l'appareil sera remplacé par un appareil nouveau si le premier a été dûment exploité et entretenu conformément aux termes de la notice d'exploitation et s'il n'a pas été indûment exploité ou de manière non conforme à sa destination. La présente stipulation ne porte pas de préjudice aux autres droits de l'utilisateur prévus par les dispositions légales. Dans le cas où l'appareil est donné à la réparation ou doit être remplacé

dans le cadre de la garantie, il y a lieu de spécifier le lieu et la date de l'achat de l'appareil et produire un justificatif nécessaire (par ex. facture ou ticket de caisse).

Conformément à notre politique d'amélioration permanente de nos produits, nous nous réservons le droit d'introduire sans avertissement préalable des modifications à l'appareil, à l'emballage et aux caractéristiques techniques précisées dans la documentation.

Élimination et protection de l'environnement

En cas de retrait du produit de l'exploitation l'appareil ne peut pas être jeté avec d'autres déchets ménagers. L'utilisateur est responsable de la remise de l'équipement au point de collecte approprié pour l'équipement usagé. Le non-respect des dispositions ci-dessus peut entraîner les pénalités conformément à la réglementation applicable en matière d'élimination des déchets. La collecte sélective et le recyclage des équipements usagés contribuent à la conservation des ressources na-


turelles et assurent un recyclage sans danger pour la santé et l'environnement. Pour plus d'informations sur les endroits de collecte des équipements usagés pour le recyclage, contactez la société de collecte des déchets locale. Le producteur et l'importateur ne sont pas responsables du recyclage et du traitement des déchets d'une manière respectueuse de l'environnement directement et dans le système public.



Gentile cliente,

grazie per aver acquistato questo apparecchio HENDI. Ti invitiamo a leggere queste istruzioni per l'uso con attenzione prima di collegare l'apparecchio al fine di evitare danni dovuti a uso improprio. Ti invitiamo inoltre a prestare particolare attenzione alle precauzioni di sicurezza.

Precauzioni di sicurezza

- L'uso scorretto e improprio dell'apparecchio possono danneggiare seriamente l'apparecchio e ferire gli utenti.
- Questo apparecchio è destinato al buffet e all'uso domestico.
- L'apparecchio può essere utilizzato solo per lo scopo per cui è stato concepito e progettato. Il produttore non è responsabile di eventuali danni provocati da uso scorretto ed improprio.
- Tenere l'apparecchio e la spina elettrica lontani da acqua ed altri liquidi. Nel caso improbabile che l'apparecchio cada in acqua, staccare immediatamente la spina dalla presa e fare ispezionare l'apparecchio da un tecnico certificato. L'inosservanza delle presenti istruzioni può dare luogo a situazioni pericolose
- Non provare mai ad aprire l'involucro dell'apparecchio da soli.
- Non inserire oggetti nell'involucro dell'apparecchio.
- Non toccare la presa con le mani bagnate o umide.
-  **Pericoli di scosse elettriche!** Non tentare di riparare l'apparecchio da solo. Eventuali difetti e malfunzionamenti devono essere rimossi soli da personale qualificato.
- **Non usare l'apparecchio danneggiato!** L'apparecchio difettoso deve essere immediatamente scollegato dalla rete e contattare il rivenditore.
- **Attenzione:** Non immergere parti elettriche in acqua o altri liquidi. Non mettere l'apparecchio sotto l'acqua corrente.
- Controllare regolarmente se la spina e il cavo di alimentazione non sono danneggiati. La spina o il cavo danneggiati trasmettere al servizio o alla persona qualificare per riparare, per evitare eventuali pericoli e lesioni.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non è in contatto con oggetti appuntiti o caldi. Tenere il cavo lontano da fiamme libere. Per scollegare la spina dalla presa, tirare sempre la spina, mai il cavo.
- Proteggere il cavo di alimentazione (o di estensione) per la sconnessione accidentale dalla presa. Disporre il cavo in modo per evitare lo slittamento accidentale.
- Sorvegliare l'apparecchio continuamente durante l'uso.
- **Attenzione!** Se la spina è inserita nella presa, l'apparecchio è considerato come collegato.
- Prima di rimuovere la spina dalla presa, spegnere l'apparecchio!
- Non trasportare l'apparecchio tenendo il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare qualsiasi accessorio che non è stato fornito con l'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere collegato ad una presa con tensione e frequenza indicate sulla targhetta.

IT



- Inserire la spina nella presa situata in un punto facilmente accessibile in modo che in caso di guasto sia possibile scollegare immediatamente l'apparecchio. Per spegnere completamente l'apparecchio, scollegarlo dalla presa di corrente. Per questo staccare la spina che si trova sull'estremità del cavo di alimentazione.
- Prima di scollegare la spina, ricordarsi sempre di spegnere l'apparecchio!
- Non usare gli accessori non raccomandati dal produttore. L'uso di accessori non raccomandati può creare i rischi per l'utente e provocare i danni all'apparecchio. Usare unicamente solo pezzi ed accessori originali.
- L'installazione elettrica deve soddisfare le normative nazionali e locali applicabili. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o senza esperienza e conoscenza.
- Non permettere ai bambini di utilizzare l'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio con il cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete se esso deve essere lasciato incustodito e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'utilizzazione.

Regole speciali di sicurezza

- La macchina per la pasta è stata progettata unicamente per impastare, spianare e tagliare la pasta e non può essere utilizzata per altri scopi. L'apparecchio deve essere utilizzato da personale addestrato, ad esempio il personale da cucina o gli assistenti di bar.
- Durante l'utilizzo dell'apparecchio non indossare indumenti ampi o grembiuli che possono essere agganciati dalle parti della macchina in movimento o dalle lame taglienti.
- Posizionare la macchina su una superficie pulita, stabile, asciutta e orizzontale.
- Non utilizzare l'apparecchio vicino a un lavandino o superfici bagnate.
- Per ragioni igieniche legare i capelli (si consiglia utilizzare cuffia protettiva), rimuovere i gioielli che potrebbero rappresentare un rischio (collane, bracciali, sciarpe ecc.)
- Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare getti d'acqua, pulitore a vapore e non immergere l'intero apparecchio in acqua.
- Non mettere gli oggetti pesanti sull'apparecchio. Non mettere vicino all'apparecchio o sull'apparecchio qualsiasi oggetto che brucia (ad es. candele). Non mettere vicino all'apparecchio qualsiasi oggetto con l'acqua (p. es. vasi).
- Non posizionare l'apparecchio su una superficie riscaldata (fornelli a gas, elettrici o a carbone). Tenere l'apparecchio lontano da superfici calde e fiamme libere. Utilizzare l'apparecchio solo se è stato installato su una superficie piana, stabile, pulita ed asciutta.
- Non collocare oggetti infiammabili in prossimità dell'apparecchio.
- Non pulire il contenitore dell'apparecchio o i suoi accessori sotto l'acqua corrente o in lavastoviglie.
- Non pulire i componenti dell'apparecchio o i suoi accessori in lavastoviglie.
- IN CASI ECCEZIONALI PER FERMARE IL FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA, spegnere l'apparecchio con l'interruttore.



Destination de l'appareil

- Cet appareil est destiné pour des buffets et à un usage domestique.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente alla miscelazione, alla rotazione e al taglio della pasta. Non adatto per altri alimenti. L'utilisation de l'appareil à d'autres fins peut entraîner des dommages ou des blessures.
- L'utilisation de l'appareil à d'autres fins sera considérée comme une utilisation inappropriée. L'utilisateur sera seul responsable de l'utilisation incorrecte de l'appareil.

Messa a terra

La macchina per la pasta è l'apparecchio della I classe di protezione e deve esser messa a terra. La messa a terra riduce il rischio di scosse elettriche grazie al cavo evacuante il corrente elettrico.

L'apparecchio è dotato di un cavo con una messa a terra. Non inserire la spina nella presa di corrente se l'apparecchio non è stato correttamente installato o messo a terra.

Prima di utilizzare

- Rimuovere l'imballaggio e le protezioni.
- Assicurarsi che tutti gli accessori sono stati inclusi all'apparecchio. In caso di consegna incompleta o danni, contattare il fornitore (vedi: Garanzia).
- Pulire precisamente l'apparecchio con un panno asciutto o una spazzola morbida (non forniti con l'apparecchio).
- Dopo aver fissato l'apparecchio su una superficie adeguata, terminare la pulizia, passando attraverso i rulli e le lame un pezzo di pasta (per rimuovere la polvere). Gettare un pezzo di pasta utilizzato per questo scopo.
- Non pulire il contenitore dell'apparecchio o i suoi accessori sotto l'acqua corrente o in lavastoviglie.

Funzionamento (preparazione del sfoglia)

- Posizionare la macchina per la pasta su una superficie adeguata.
 - Posizionare sotto il foro di uscita dell'apparecchio un recipiente /un vassoio (non fornito con l'apparecchio) per un sfoglia.
 - Ruotare la manopola in posizione „1” e mettere la pasta preparata sui rulli.
 - Premere l'interruttore per avviare la macchina e preparare la sfoglia.
 - Inserire delicatamente l'impasto che viene poi spianato. Ripetere questa azione fino a ottenere la sfoglia piano di pasta.
 - Per ridurre lo spessore della sfoglia, spegnere l'apparecchio e ridurre la distanza fra i rulli.
 - Far passare la sfoglia tra i rulli. Ripetere questa azione fino a ottenere la sfoglia piana.
- Nota: Controllare lo spessore desiderato della sfoglia nella ricetta.

 OFF

 ON

Funzionamento (taglio)

- Posizionare la macchina per la pasta su una superficie adeguata, posizionare la grappa nel foro di montaggio e serrare la vite finché l'apparecchio sia fissato in un modo stabile sulla superficie.
- Posizionare sotto il foro di uscita dell'apparecchio un recipiente /un vassoio (non fornito con l'apparecchio) per la pasta.
- Premere l'interruttore per avviare la macchina e iniziare a tagliare l'impasto.
- Fissare nell'apparecchio le lame taglienti a seconda del tipo di pasta che si vuole ottenere (tagliatelle o fettuccine).

Pulizia e manutenzione

- Attenzione! Prima della pulizia scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
- Non rimuovere i residui di pasta utilizzando strumenti taglienti. (Utilizzare le spazzole morbide che non sono fornite con la macchina).
- Non pulire il contenitore dell'apparecchio o i suoi accessori sotto l'acqua corrente o in lavastoviglie.
- Non pulire i componenti dell'apparecchio o i suoi accessori in lavastoviglie.
- Pulire precisamente l'apparecchio con un panno asciutto o una spazzola morbida.
- Prima di stoccare l'apparecchio assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte.

Risoluzione dei problemi

Se l'apparecchio non funziona correttamente, leggere la seguente tabella per trovare la soluzione giusta.

Se non è possibile risolvere il problema, contattare il rivenditore.

Problema	Causa possibile	Soluzione
L'apparecchio non si avvia o si arresta improvvisamente.	L'apparecchio non è collegato correttamente.	Inserire correttamente l'apparecchio.
	L'apparecchio non è acceso.	Premere il pulsante di accensione / spegnimento.

Specifiche tecniche

Prodotto n.: 224847

Larghezza massima della sfoglia: circa 170 mm

Tensione: 230V~ 50Hz

Potenza: 70W

Larghezza della pasta: da 0,2 mm a 2,5 mm
(7 regolazioni)

Lame taglienti: 2 tipi (tagliatelle e fettuccine)

Peso netto: circa 7,58 kg

Classe di protezione: Classe I

Dimensioni dell'apparecchio: 258x218x(H)232mm

Nota: Le specifiche tecniche possono essere soggette a modifiche senza preavviso.

Garanzia

Qualsiasi difetto che influenza la funzionalità del dispositivo che compaia entro un anno dall'acquisto sarà corretto a titolo interamente gratuito o con la sostituzione del prodotto che è stato utilizzato e sottoposto a manutenzione corretta seguendo le istruzioni, senza alcuna violazione. I diritti legali del cliente non sono assolutamente modificati. Nel caso in cui l'intervento di manutenzione o sostitu-

zione sia previsto nel periodo di validità della garanzia, precisare dove e quando si è acquistato il prodotto, possibilmente allegando lo scontrino.

In linea con la nostra politica di sviluppo continuo dei prodotti, ci riserviamo il diritto di modificare il prodotto, l'imballo e le specifiche di documentazione, senza notifica alcuna.



Smaltimento e protezione dell'ambiente

In caso di ritiro dell'apparecchiatura dal funzionamento il prodotto non può essere smaltito con altri rifiuti domestici. L'utente è responsabile della consegna dell'attrezzatura al punto di raccolta appropriato per l'attrezzatura usata. Il mancato rispetto delle disposizioni sopramenzionate può comportare l'imposizione di sanzioni in conformità con le normative vigenti in materia di smaltimento dei rifiuti. La raccolta e il riciclaggio selettivi di attrezzature usate contribuiscono alla conserva-

zione delle risorse naturali e garantiscono il riciclaggio in modo tale da non nuocere alla salute e all'ambiente. Per ulteriori informazioni sui luoghi di smaltimento delle apparecchiature usate per il riciclaggio, contattare la società locale di raccolta dei rifiuti. Il produttore e l'importatore non sono responsabili per il riciclaggio e il trattamento dei rifiuti in modo ecologico, sia direttamente che nel quadro del sistema pubblico.

Stimate client,

Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui aparat HENDI. Vă rugăm să citiți cu atenția acest manual înainte de a conecta aparatul pentru evitarea defectării ca urmare a utilizării incorecte. Acordați o atenție deosebită regulilor de siguranță.

Reguli de siguranță

- Operarea incorectă și utilizarea necorespunzătoare a aparatului poate cauza avaria grav aparatul și poate cauza răni oamenilor.
- Acest aparat este destinat uzului casnic și pentru bufet.
- Aparatul poate fi folosit doar în scopul pentru care a fost proiectat. Producătorul nu este răspunzător pentru orice avariere cauzată operării incorecte și a utilizării necorespunzătoare.
- Asigurați-vă că aparatul și ștecherul nu intră în contact cu apă sau alte lichide. În cazul în care aparatul este scăpat în apă, scoateți imediat ștecherul din priză și un tehnician autorizat trebuie să-l verifice. Dacă nu respectați aceste instrucțiuni, acest lucru poate cauza situații care vă pot pune viața în pericol.
- Nu încercați să deschideți singuri carcasa aparatului.
- Nu introduceți nici un fel de obiecte în carcasa aparatului.
- Nu atingeți ștecherul cu mâinile ude sau umede.
- ⚠ **Pericol de electrocutare!** Nu încercați să reparați singur/ă aparatul. În cazul unei defecțiuni, reparațiile vor fi efectuate întotdeauna numai de personal calificat.
- **Nu utilizați niciodată un aparat defect!** Deconectați aparatul de la priza electrică și contactați distribuitorul în cazul unei defecțiuni.
- **Avertisment!** Nu scufundați părțile electrice ale aparatului în apă sau în alte lichide. Nu țineți niciodată aparatul sub jet de apă.
- Verificați în mod regulat ștecărul și cablul pentru a vă asigura că nu sunt deteriorate. În cazul în care ștecărul sau cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de agentul de service sau de alt personal calificat similar pentru a evita orice pericol.
- Cablul nu trebuie să intre în contact cu obiecte ascuțite sau fierbinți și trebuie păstrat departe de foc. Pentru a scoate ștecărul din priză, trageți întotdeauna de ștecăr, nu de cablu.
- Asigurați-vă că nimeni nu poate trage din greșeală cablul (sau prelungitorul) și că nimeni nu se poate împiedica de el.
- Supravegheați întotdeauna aparatul atunci când este în funcțiune.
- Avertisment! Atât timp cât ștecărul este în priză, aparatul este conectat la sursa de electricitate.
- Opriti aparatul înainte de a scoate ștecărul din priză.
- Nu cărați niciodată aparatul ținându-l de cablu.
- Nu utilizați dispozitive suplimentare care nu sunt livrate împreună cu aparatul.
- Conectați aparatul doar la prize electrice cu intensitatea și frecvența electrice menționate pe eticheta aparatului.

RO



- Conectați cablul de alimentare la o priză electrică ușor accesibilă, astfel încât aparatul să poată fi deconectat imediat în caz de urgență. Scoateți cablul de alimentare din priza electrică pentru a opri complet aparatul. Utilizați cablul de alimentare ca dispozitiv de deconectare.
- Opriti întotdeauna aparatul înainte de a deconecta cablul de alimentare.
- Nu utilizați niciodată accesoriile care nu sunt recomandate de către producător. Acestea pot reprezenta un risc de siguranță pentru utilizator și pot deteriora aparatul. Utilizați numai piese și accesoriile originale.
- Acest aparat nu trebuie folosit de copii sau persoane care au capacități mentale, senzoriale sau fizice reduse, sau lipsă de experiență și cunoștințe.
- Acest aparat nu trebuie utilizat sub nicio formă de către copii.
- Nu țineți produsul și cablurile sale la îndemâna copiilor.
- Copiii nu trebuie să se joace cu acest produs.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare în cazul în care este lăsat nesupravegheat, precum și înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat pe parcursul utilizării.

Instrucțiuni speciale de siguranță

- Acest aparat este conceput doar pentru amestecarea, rularea și tăierea aluatului pentru paste și nu poate fi utilizată în alte scopuri. Aparatul trebuie utilizat de personal instruit sau calificat, cum ar fi cel de la bucătărie sau de la bar.
- Nu folosiți aparatul dacă purtați îmbrăcăminte sau șorțuri cu părți care pot fi prinse de piesele în mișcare sau de lamele tăietoare ale aparatului.
- Puneți aparatul pe o suprafață de lucru curată, stabilă, uscată și plană.
- Nu folosiți aparatul în apropierea chiuvetelor sau pe suprafețe umede.
- Din motive de igienă, părul trebuie să fie prins la spate (se recomandă purtarea unei caschete de protecție) și trebuie să scoateți toate articolele care ar putea provoca probleme (coliere, brățări, eșarfe etc.)
- Nu curățați aparatul cu jet de apă sau în mașina de curățat cu aburi și nici nu îl scufundați în apă.
- Nu puneți obiecte grele peste aparat. - Nu puneți obiecte care prezintă foc deschis (de exemplu, lumânări) pe aparat sau lângă acesta. Nu așezați obiecte care conțin apă (de exemplu vase) pe sau lângă aparat.
- Nu puneți aparatul pe plite (cu gaz, electrice, cu cărbuni etc.). Țineți aparatul la distanță de suprafețele fierbinți și de focul deschis. Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață orizontală, stabilă, curată și orizontală.
- Nu puneți niciun obiect inflamabil pe aparat.
- Nu spălați niciodată carcasa aparatului cu apă curgând de la robinet și nici accesoriile acestuia în mașina de spălat vase.
- Nu spălați nicio piesă a aparatului sau accesoriile acestuia în mașina de spălat vase.
- ÎN CAZ DE URGENȚĂ OPRIȚI aparatul prin simpla apăsare a butonului.

Destinația produsului

- Acest aparat este destinat uzului casnic și pentru bufet.
- Aparatul este destinat numai pentru amestecarea, rularea și tăierea pastelor. Nu este potrivit pentru alte alimente. Orice altă utilizare poate provoca avarierea aparatului sau accidentarea persoanelor.
- Utilizarea aparatului în orice alt scop reprezintă o utilizare incorectă. Utilizatorul este singurul răspunzător de orice utilizare incorectă a aparatului.

Instalația de împământare

Acest aparat este încadrat în clasa de protecție I și trebuie împământat. Împământarea reduce riscul electrocutării prin asigurarea unui fir de ieșire pentru curentul electric. Acest aparat este dotat cu

un cablu cu fir de împământare cu fișă. Fișa trebuie conectată la o priză instalată corespunzător și împământată.

Înainte de utilizare

- Desfaceți ambalajul și învelitoarea de protecție.
- Verificați dacă produsul este complet. În cazul în care livrarea este incompletă sau dacă există avarii. Luați legătura cu furnizorul (Vezi == > Garanția).
- Curățați bine mașina cu o cârpă uscată sau perie moale (nu este inclusă în livrare).
- După ce ați așezat mașina pe o suprafață adecvată curățarea se poate face trecând o bucată de aluat printre role și tăietoare (pentru a îndepărta praful). Aruncați apoi aluatul utilizat la această operație.
- Nu spălați niciodată carcasa mașinii cu apă curgând de la robinet și nici accesoriile acesteia în mașina de spălat vase.

Modul de funcționare (realizarea foilor de aluat)

- Așezați aparatul pe o suprafață adecvată care poate susține greutatea aparatului.
 - Montați recipientul/ tava (nu se livrează) în locașurile de pe aparat pentru a introduce foaia de aluat.
 - După ce ați răsucit butonul în poziția „7” introduceți coca preparată între role.
 - Apăsăți butonul pentru a porni aparatul și a confecționa foile de aluat.
 - Introduceți aluatul ușor iar aparatul îl va rula. Repetați operația până se obține o foaie de aluat întinsă.
 - Pentru a reduce grosimea foii de aluat apăsați încă o dată butonul. Și răsuciți butonul pentru a reduce distanța dintre role.
 - Treceți foaia de aluat de mai multe ori printre role până se atinge grosimea dorită.
- Notă: Verificați rețeta de preparare a aluatului.



Modul de funcționare (tăierea)

- Așezați mașina pe o suprafață adecvată care îi poate susține greutatea, introduceți menghinea furnizată în locașul de montare și strângeți șurubul până când mașina este bine fixată de suprafață.
- Montați recipientul/tava (nu se livrează) în locașurile de pe mașină pentru a introduce aluatul.
- Apăsăți butonul pentru a porni aparatul și a tăia foile de aluat.
- Introduceți foaia de aluat în mașina la care s-a montat lama de tăiat dorită (pentru tagliatelle sau fettuccine).



Curățarea și întreținerea

- Atenție! Scoateți din priză aparatul înainte de a-l curăța.
- Nu folosiți ustensile ascuțite pentru a îndepărta resturile de luat din mașină. (Folosiți perii moi - nu sunt incluse în livrare).
- Nu spălați niciodată carcasa aparatului cu apă curgând de la robinet și nici accesoriile acestuia în mașina de spălat vase.
- Nu spălați nicio piesă a aparatului sau accesoriile acestuia în mașina de spălat vase.
- Curățați bine aparatul cu o cârpă uscată sau perie moale.
- Verificați piesele să fie perfect curate, înainte de a le pune deoparte.

Depanare

Dacă aparatul nu funcționează bine consultați tabelul de mai jos pentru a găsi soluția.

Dacă tot nu puteți rezolva problema luați legătura cu agentul de service.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Aparatul nu pornește sau se oprește brusc.	Aparatul nu este conectat corect.	Conectați corect aparatul.
	Aparatul nu este pornit.	Apăsăți butonul de pornire / oprire.

Specificația tehnică

Articol nr.: 224847

Lățimea maximă a aluatului proaspăt: aprox. 170 mm

Tensiunea de funcționare: 230V~ 50Hz

Putare: 70W

Grosimea aluatului: De la 0,2 mm până la 2,5 mm
(7 setări)

Tipuri de lame: 2 tipuri (tagliatelle și fettuccine)

Greutate netă: Aprox. 7,58 kg

Clasa de protecție: Clasa I

Dimensiunile mașinii: 258x218x(H)232mm

RO

Observație: Specificația tehnică poate fi modificată fără preaviz.

Garanție

Orice defecțiune care afectează funcționarea aparatului apărută la mai puțin de un an de la cumpărarea acestuia va fi remediată prin reparație sau înlocuire gratuită, cu condiția ca aparatul să fi fost folosit și întreținut conform instrucțiunilor nu să nu fi fost bruscat sau folosit necorespunzător în vreun fel. Drepturile dumneavoastră legale nu sunt afec-

tate. Dacă aparatul este în garanție, menționați când și de unde a fost cumpărat și includeți dovada cumpărării (de ex. chitanța).

Conform politicii noastre de dezvoltare continuă a produsului, ne rezervăm dreptul de a modifica produsul, ambalajul și documentația fără notificare.

Eliminarea și mediul înconjurător


La dezafectarea aparatului, produsul nu trebuie aruncat împreună cu alte deșeuri menajere. În schimb, este responsabilitatea dumneavoastră să eliminați echipamentul uzat prin predarea acestuia la un punct de colectare desemnat. Nerespectarea acestei reguli poate fi penalizată în conformitate cu reglementările aplicabile privind eliminarea deșeurilor. Colectarea separată și reciclarea echipamentului dumneavoastră uzat la momentul debarasării contribuie la conservarea resurselor na-

turale și asigură realizarea reciclării într-un mod care protejează sănătatea ființelor umane și a mediului. Pentru informații suplimentare privind modul în care puteți preda deșeurile dumneavoastră în scopul reciclării, vă rugăm să contactați compania locală de colectare a deșeurilor. Producătorii și importatorii nu își asumă responsabilitatea cu privire la reciclarea, tratarea și eliminarea ecologică a deșeurilor, fie direct, fie prin intermediul unui sistem public.



Большое Вам спасибо за то, что Вы купили оборудование фирмы Hendi. Вам следует внимательно прочитать настоящую инструкцию пользователя во избежание повреждения машины в результате неправильной эксплуатации. Особенно рекомендуем ознакомиться с предупреждениями.

Правила техники безопасности

- Неправильная эксплуатация и неподходящее использование агрегата может привести к его поломке и поранить оператора.
- Это оборудование предназначено для буфета и домашнего использования.
- Оборудование следует использовать точно по назначению. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные неправильной эксплуатацией или неправильным обслуживанием оборудования.
- Оборудование и электрическую штепсельную вилку следует держать вдали от воды и прочих жидкостей. Если штепсельная вилка попадет в воду, ее следует тут же вытаскивать из розетки электропитания и обратиться в службу сертифицированного сервиса для проверки устройства. Несоблюдение данных указаний может повлечь за собой угрозу здоровью и жизни обслуживающего персонала.
- Нельзя снимать кожух без особого разрешения.
- Нельзя класть никаких посторонних предметов вовнутрь агрегата.
- Нельзя касаться мокрыми, или влажными руками штепсельной вилки.
-  **Опасность поражения током!** Не следует самостоятельно чинить электроаппаратуру. Любые поломки и неисправности должны устраняться квалифицированным персоналом.
- **Никогда не следует пользоваться поврежденной электроаппаратурой.** Поврежденное устройство нужно отсоединить от электросети и обратиться к продавцу.
- **Предупреждение:** не следует погружать электрических деталей в воду, или иные жидкости. Не омыwać в струе воды.
- Регулярно проверять вилку и провод электропитания на предмет повреждений. Поврежденные вилку или провод передать для ремонта в сервисную точку, или обратиться к квалифицированному электрику во имя предотвращения опасности травм.
- Удостовериться, что провод электропитания не касается острых и горячих предметов; держать электропровод вдали от открытого огня. Для того, чтобы вынуть вилку из розетки всегда нужно тянуть за вилку, а не за электропровод.
- Защитить провод электропитания (удлинитель) от случайного выпадения из розетки. Электропровод прокладывать так, чтобы случайно не зацепиться за него.
- Непрестанно наблюдать за работающей электроаппаратурой.
- **Предупреждение!** Если вилка находится в розетке – это означает, что электроаппаратура считается подключенной к электропитанию.
- Перед тем, как вынуть вилку из розетки, электроаппаратуру следует выключить!
- Никогда нельзя переносить, передвигать электроаппаратуру держа за электропровод.



- Не использовать никаких деталей, аксессуаров, которые не поставляются вместе с этой электроаппаратурой.
- Электроаппаратуру следует подключать исключительно к розетке, в которой имеется напряжение и частоту, указанную на щитке электроаппаратуры.
- Вилку следует вставлять в розетку, расположенную в удобном и легкодоступном месте, так чтобы в случае аварии можно бы ее немедленно вынуть. Для полного обеспечения электроаппаратуры ее следует отсоединить от электропитания; для этого следует вынуть вилку, находящуюся на конце провода электропитания, из розетки.
- Перед тем, как вынуть вилку всегда следует помнить о том, чтобы сначала выключить электроаппаратуру!
- Не следует использовать детали, аксессуары, не рекомендуемые производителем данной электроаппаратуры, т.к. использование таких деталей, аксессуаров может создать для пользователя угрозу его здоровью и жизни, а также может привести к поломке электроаппаратуры. Следует всего использовать оригинальные детали, аксессуары.
- Без надлежащего контроля или предварительного обучения эксплуатации оборудования проводимого лицом, отвечающим за безопасную эксплуатацию, оборудованием не могут пользоваться ни дети, ни лица с ограниченными физическими, или психическими возможностями, ни лица, которые не обладают необходимым опытом работы и знаниями в данной области.
- Ни в коем случае нельзя допускать к использованию электроаппаратуры детей.
- Электроаппаратуру следует хранить в месте недоступном для детей.
- Нельзя разрешать детям использовать электроаппаратуру в качестве игрушки.
- Всегда электроаппаратуру следует отсоединить от электропитания, если оставляем ее без надзора, перед монтажом, демонтажем и чисткой.
- Нельзя оставлять работающую электроаппаратуру без надзора.

RU

Специальные правила техники безопасности

- Машина для макаронных изделий была разработана исключительно для замеса, раскатки и нарезки макаронных изделий и не может быть использована для других целей. Устройство должен обслуживать обученный персонал, например, персонал кухни или бармены.
- При использовании устройства не носите свободную одежду или фартуки, которые могут быть захвачены в движущиеся части машины или режущие лезвия.
- Установите устройство на чистой, сухой, устойчивой и горизонтальной поверхности.
- Не используйте устройство рядом с раковиной или мокрой поверхностью.
- По гигиеническим соображениям, свяжите волосы (рекомендуется носить защитный колпак) и снимите ювелирные изделия, которые могут представлять опасность (например, ожерелья, браслеты, шарфы и т.д.).
- Для очистки устройства не используйте непосредственной водяной струи, пароочистителя и не погружайте устройство в воде.



- Не ставьте на устройство тяжелые предметы. Не устанавливайте вблизи устройства или на нем каких-либо горящих предметов (например, зажжённых свечей). Вблизи устройства, не ставьте предметы, наполненные водой (например, вазы).
- Не размещайте машину на горячих поверхностях (газовых, электрических плитах, угольных печах и т.п.). Храните устройство вдали от горячих поверхностей и открытого пламени. Пользуйтесь устройством только тогда, когда оно установлено на ровной, устойчивой, чистой и сухой поверхности.
- Рядом с устройством не размещайте любые легковоспламеняющиеся предметы.
- Не мойте корпус устройства или аксессуары под проточной водой или в посудомоечной машине.
- Не мойте компоненты устройства или принадлежности в посудомоечной машине.
- В ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫХ СЛУЧАЯХ, ЧТОБЫ ОСТАНОВИТЬ РАБОТУ МАШИНЫ, выключите устройство с помощью переключателя.

Назначение устройства

- Это оборудование предназначено для буфета и домашнего использования.
- Это оборудование предназначено для соединения, раскатывания и нарезки макаронных изделий. Не подходит для работы с другими пищевыми продуктами. Использование устройства для любых других целей может привести к повреждению или травме тела.
- Использование устройства для любых других целей будет рассматриваться, как использование не по назначению.

Монтаж устройства

Машина для макаронных изделий является устройством I класса защиты и требует заземления. Заземление снижает риск поражения электрическим током за счет использования отводящего провода. Устройство оснащено за-

земляющим проводом с вилкой с заземляющим контактом. Не вставляйте вилку в контакт, если устройство не установлено надлежащим образом и не заземлено.

Перед использованием

- Снимите и удалите упаковку и элементы защиты.
- Проверьте комплектность устройства. В случае недопоставки или повреждения свяжитесь с поставщиком (смотри: Гарантия).
- Тщательно очищайте устройство сухой тканью или мягкой щеткой (не входит в комплект с устройством).
- После фиксации устройства на соответствующем основании, выполните окончательную очистку путем пропускания через ролики и режущие лезвия куска макаронного теста (для удаления пыли). Выбросите тесто, используемое для этой цели.
- Не мойте корпус устройства или аксессуары под проточной водой или в посудомоечной машине.



Обслуживание (подготовка листа теста для макаронных изделий)

- Установите машину для макаронных изделий на поверхности с достаточной прочностью.
- На выходе из устройства, установите контейнер / лоток (не входит в комплект с устройством) для листа теста.
- Установите ручку регулятора в положение „7” и поместите приготовленное тесто на валики.
- Нажмите переключатель для запуска машины и подготовьте лист теста.
- Аккуратно вставьте тесто, которое будет раскатано. Повторяйте эти действия до получения плоского листа теста.
- Для того, чтобы уменьшить толщину листа теста, выключите устройство, а затем уменьшите расстояние между валиками.
- Еще один раз пропустите лист теста через валики; повторяйте действия до тех пор, пока не получите желаемой толщины теста.

Внимание: Проверьте требуемую толщину теста в рецепте.



Использование (нарезка)

- Установите машину для макаронных изделий на поверхности с достаточной прочностью, вложите зажим в крепежное отверстие и затяните винт, пока устройство не будет прочно прикреплено к основанию.
- На выходе из устройства, установите контейнер / лоток (не входит в комплект с устройством) для макарон.
- Нажмите переключатель, чтобы запустить машину и начать нарезку теста.
- Закрепите в устройстве соответствующее режущие лезвия в зависимости от типа макарон, которые вы хотите получить (тальятелле или феттучини).

RU

Очистка и техническое обслуживание

- Внимание! Перед очисткой отключите устройство от источника питания.
- Не удаляйте остатки теста с помощью острых инструментов. (Используйте для этого мягкие щетки, не входят в комплект).
- Не мойте корпус устройства или аксессуары под проточной водой или в посудомоечной машине.
- Не мойте компоненты устройства или принадлежности в посудомоечной машине.
- Тщательно очищайте устройство сухой тканью или мягкой щеткой.
- Перед хранением убедитесь, что все детали устройства полностью сухие.

Поиск и устранение неисправностей

Если устройство не работает должным образом, ознакомьтесь с представленной ниже таблицей, чтобы найти правильное решение.

Если вы не можете решить проблему, обратитесь к поставщику.

Проблема	Возможная причина	Решение
Устройство не запускается или внезапно останавливается.	Устройство неправильно подключено к сети.	Правильно вставить вилку кабеля устройства в розетку.
	Устройство не включается.	Нажать кнопку запуска «on/off».



Технические характеристики

№ продукта: 224847

Максимальная ширина теста макаронных изделий: ок. 170 мм

Рабочее напряжение: 230В~ 50Гц

Мощность: 70Вт

Ширина макаронных изделий: от 0,2 мм до 2,5 мм
(7 ступеней)

Режущие лезвия: 2 типа (тальятелле и феттучини)

Вес нетто: прим. 7,58 кг

Степень защиты: I Класс

Размеры устройства: 258x218x(H)232мм

Примечание: Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

Гарантия

Любая недоделка или поломка, которая влечет за собой неправильную работу устройства, которая будет выявлена в течение первого года от даты покупки, будет устранена бесплатно, или же все устройство будет заменено новым, если оно эксплуатировалось и обслуживалось согласно инструкции по обслуживанию и не использовалось неправильно, или в разрез с назначением. Данное положение ни в коей мере не нарушает иных прав потребителя, изложенных в законо-

дательстве. В случае заявления устройства в ремонт или на замену в рамках гарантии, следует указать место и дату покупки устройства и приложить счет, или чековую квитанцию.

Согласно нашей политике совершенствования наших продуктов оставляем за собой право на ввод изменений в конструкцию, упаковку и в технические параметры, указываемые в технической документации без предупреждения.

Утилизация и защита окружающей среды

В случае вывода оборудования из эксплуатации, продукт нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Пользователь несет ответственность за передачу оборудования в соответствующий пункт приема техники бывшей в употреблении. Несоблюдение вышеуказанного положения может привести к наложению штрафов в соответствии с действующими правилами в отношении утилизации отходов. Селективный сбор и утилизация использованного оборудования способствуют сохранению природных

ресурсов и обеспечивают рециркуляцию таким образом, который не вреден для здоровья и окружающей среды. Для получения дополнительной информации о том, где можно отдать использованное оборудование для утилизации, обратитесь в местную компанию по сбору отходов. Производитель и импортер не несут ответственности за рециркуляцию и переработку отходов экологически безопасным способом, как непосредственно, так и в рамках государственной системы.

RU



Αγαπητέ πελάτη,

Ευχαριστούμε που αγοράσατε αυτό το προϊόν HENDI. Διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο πριν συνδέσετε τη συσκευή, προκειμένου να προλάβετε πιθανή βλάβη που μπορεί να οφείλεται σε λανθασμένη χρήση. Διαβάστε ιδίως τους κανονισμούς ασφαλείας πολύ προσεκτικά.

Κανονισμοί ασφαλείας

- Η συσκευή ενδείκνυται για χρήση σε μπουφέ και οικιακή χρήση.
- Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για τον σκοπό για τον οποίο προορίζεται και σχεδιάστηκε. Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για τυχόν ζημιές που προκλήθηκαν από εσφαλμένη λειτουργία και ακατάλληλη χρήση.
- Κρατήστε τη συσκευή και το βύσμα μακριά από νερό και άλλα υγρά. Σε περίπτωση που η συσκευή πέσει μέσα σε νερό, αφαιρέστε αμέσως το βύσμα από την πρίζα και μην τη χρησιμοποιήσετε μέχρι να ελεγχθεί η συσκευή από πιστοποιημένο τεχνικό. Η μη τήρηση των οδηγιών ενδέχεται να προκαλέσει κίνδυνο προς τη ζωή.
- Μην επιχειρήσετε ποτέ να ανοίξετε μόνοι σας το περίβλημα της συσκευής.
- Μην εισάγετε αντικείμενα στο περίβλημα της συσκευής.
- Μην αγγίζετε το βύσμα με υγρά χέρια.
- ⚡ **Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!** Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας τη συσκευή. Σε περίπτωση δυσλειτουργίας, οι επισκευές πρέπει να διενεργούνται μόνο από εξειδικευμένο προσωπικό.
- **Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευή με βλάβη!** Σε περίπτωση βλάβης, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και επικοινωνήστε με τον πωλητή.
- **Προειδοποίηση!** Μην βυθίζετε τα ηλεκτρικά μέρη της συσκευής σε νερό ή άλλα υγρά. Μην βάζετε ποτέ τη συσκευή κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Ελέγχετε τακτικά το βύσμα και το καλώδιο τροφοδοσίας για τυχόν ζημιές. Εάν το βύσμα ή το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τεχνικό σέρβις ή εξειδικευμένα άτομα για την αποφυγή τυχόν κινδύνου ή τραυματισμού.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν έρχεται σε επαφή με αιχμηρά ή θερμά αντικείμενα και κρατήστε το μακριά από φωτιά. Για να βγάλετε το βύσμα από την πρίζα, να τραβάτε πάντα το βύσμα και όχι το καλώδιο.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο (ή το καλώδιο επέκτασης) είναι τοποθετημένο έτσι ώστε να μην προκαλέσει κίνδυνο να σκοντάψει κανείς.
- Να προσέχετε πάντα τη συσκευή κατά τη χρήση.
- Προειδοποίηση! Όσο το βύσμα είναι στην πρίζα, η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πηγή τροφοδοσίας.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή πριν τραβήξετε το βύσμα από την πρίζα.
- Ποτέ μην μεταφέρετε τη συσκευή από το καλώδιο.
- Μην χρησιμοποιείτε συσκευές που δεν παρέχονται μαζί με τη συσκευή.
- Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε ηλεκτρική πρίζα με τάση και συχνότητα που αναφέρονται στην ετικέτα της συσκευής.
- Συνδέστε το βύσμα σε μια εύκολα προσβάσιμη ηλεκτρική πρίζα έτσι ώστε σε περίπτωση

έκτακτης ανάγκης η συσκευή να μπορεί να αποσυνδεθεί αμέσως. Για να απενεργοποιήσετε πλήρως τη συσκευή, βγάλτε το βύσμα από την πρίζα.

- Απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή πριν αποσυνδέσετε το βύσμα.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα διαφορετικά από αυτά που συνιστώνται από τον κατασκευαστή. Σε αντίθετη περίπτωση, μπορεί να δημιουργηθεί κίνδυνος για τον χρήστη και να προκληθεί ζημιά στη συσκευή. Χρησιμοποιείτε μόνο αυθεντικά εξαρτήματα και αξεσουάρ.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη πείρας και γνώσης.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει, σε καμία περίπτωση, να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά.
- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από το ρεύμα εάν αφήνεται χωρίς επιτήρηση ή δεν χρησιμοποιείται και πριν από εργασίες συναρμολόγησης, αποσυναρμολόγησης ή καθαρισμού.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επιτήρηση ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.

Ειδικές οδηγίες ασφαλείας

- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για το άνοιγμα και την κοπή ζυμαρικών και δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για άλλους σκοπούς. Η συσκευή προορίζεται για χρήση από εκπαιδευμένο ή εξειδικευμένο προσωπικό όπως προσωπικό κουζίνας ή μπαρ.
- Όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, δεν πρέπει να φοράτε ρούχα που μπορούν να πιαστούν στα κινούμενα μέρη ή στα εξαρτήματα κοπής της συσκευής.
- Τοποθετείτε τη συσκευή σε καθαρή, σταθερή, οριζόντια και επίπεδη επιφάνεια.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε νεροχύτες ή υγρές επιφάνειες.
- Για λόγους υγιεινής, πιάνετε τα μαλλιά (συνιστάται να φοράτε κάλυμμα μαλλιών) και αφαιρείτε τυχόν αντικείμενα που ενδέχεται να πιαστούν στη συσκευή και να προκαλέσουν κίνδυνο (κολιέ, βραχιόλια, κασκόλ κλπ).
- Μην καθαρίζετε τη συσκευή με πίδακες νερού ή συσκευές καθαρισμού με ατμό και μη την βυθίζετε μέσα σε νερό.
- Μην τοποθετείτε αντικείμενα επάνω στη συσκευή. Μην τοποθετείτε αντικείμενα με ανοικτές φλόγες (π.χ. κεριά) επάνω ή δίπλα στη συσκευή. Μην τοποθετείτε αντικείμενα με νερό (π.χ. βάζα) επάνω ή κοντά στη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω σε συσκευές μαγειρέματος (ηλεκτρικό φούρνο, ψησταριά κλπ). Διατηρείτε τη συσκευή μακριά από θερμές επιφάνειες και ανοικτές φλόγες. Χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή σε επίπεδη, σταθερή και καθαρή επιφάνεια.
- Μην τοποθετείτε κοντά στη συσκευή εύφλεκτα αντικείμενα.
- Μην πλένετε ποτέ το σώμα της συσκευής με νερό ή στο πλυντήριο πιάτων.
- Μην πλένετε ποτέ τα μέρη ή τα εξαρτήματα της συσκευής στο πλυντήριο πιάτων.
- ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΕΚΤΑΚΤΗΣ ΑΝΑΓΚΗΣ, διακόψτε τη λειτουργία της συσκευής πιέζοντας το κουμπι On/Off.



Προβλεπόμενη χρήση

- Η συσκευή ενδείκνυται για χρήση σε μπουφέ και οικιακή χρήση.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για ανάδευση, άνοιγμα και κόψιμο ζύμης. Δεν είναι κατάλληλη για άλλα τρόφιμα. Οποιαδήποτε άλλη χρήση μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή ή τραυματισμό.

- Η χρήση της συσκευής για οποιονδήποτε άλλο σκοπό θεωρείται εσφαλμένη. Ο χρήστης είναι αποκλειστικά υπεύθυνος για την μη.

Γείωση

Αυτή η συσκευή ταξινομείται στην κλάση προστασίας Ι και πρέπει να συνδέεται με γείωση προστασίας. Η γείωση μειώνει τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας παρέχοντας ένα καλώδιο διαφυγής για το ηλεκτρικό ρεύμα.

Αυτή η συσκευή είναι εξοπλισμένη με καλώδιο που φέρει καλώδιο γείωσης με βύσμα γείωσης. Το βύσμα πρέπει να είναι συνδεδεμένο σε σωστά τοποθετημένη και γειωμένη πρίζα.

Πριν την χρήση

- Αφαιρέστε κάθε προστατευτική συσκευασία.
- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχουν όλα τα μέρη και εξαρτήματα της συσκευής. Σε περίπτωση μη ολοκληρωμένης παράδοσης και ζημιών, επικοινωνήστε με τον προμηθευτή (Βλ. ==> Εγγύηση).
- Καθαρίστε προσεκτικά τη συσκευή με ένα στεγνό πανί ή μια μαλακή βούρτσα (δεν περιλαμβάνεται).
- Αφού στερεώσετε τη συσκευή σε μια κατάλληλη

επιφάνεια, ολοκληρώστε τη διαδικασία καθαρισμού περνώντας λίγη ζύμη μέσα από τους κυλινδρούς και τα εξαρτήματα κοπής (για να αφαιρέσετε τυχόν σκόνη). Στη συνέχεια, απορρίψτε τη ζύμη που χρησιμοποιήσατε.

- Μην πλένετε ποτέ το σώμα της συσκευής με νερό ή στο πλυντήριο πιάτων και τα εξαρτήματα στο πλυντήριο πιάτων.

GR

Λειτουργία (Παρασκευή του φύλλου)

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια κατάλληλη επιφάνεια που μπορεί να αντέξει το βάρος της συσκευής.
- Τοποθετήστε τον δίσκο (δεν παρέχεται) στα ανοίγματα της συσκευής για την τοποθέτηση του φύλλου.
- Γυρίστε τον διακόπτη στη θέση 7 και εισάγετε λίγη ζύμη στους κυλινδρούς.
- Πατήστε το κουμπί για να ξεκινήσει η συσκευή να ανοίγει το φύλλο.

 OFF

 ON

- Εισάγετε τη ζύμη απαλά και η συσκευή θα αρχίσει να ανοίγει το φύλλο. Επαναλάβετε τη διαδικασία μέχρι το φύλλο να γίνει επίπεδο.
- Για να μειώσετε το πάχος του φύλλου, απενεργοποιήστε τη συσκευή πατώντας ξανά το κουμπί On/Off. Γυρίστε τον διακόπτη για να μειώσετε την απόσταση μεταξύ των κυλινδρών.
- Περάστε το φύλλο μέσα από στους κυλινδρούς όσες φορές χρειαστεί μέχρι να φτάσει στο επιθυμητό πάχος.

Σημείωση: Ελέγξτε τη συνταγή σας για την παρασκευή της ζύμης.

Λειτουργία (Κοπή των ζυμαρικών)

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια κατάλληλη επιφάνεια που μπορεί να αντέξει το βάρος της και τοποθετήστε τον παρεχόμενο πείρο, σφίγγοντας τη βίδα μέχρι η συσκευή να ασφαλίσει σταθερά στην επιφάνεια.
- Τοποθετήστε τον δοχείο (δεν παρέχεται) στα ανοίγματα

της συσκευής για την τοποθέτηση του ζυμαρικού.

- Πατήστε το κουμπί On/Off για να ξεκινήσει η συσκευή να κόβει το φύλλο.
- Τοποθετήστε το φύλλο στη συσκευή με το επιθυμητό εξάρτημα κοπής (ταλιατέλας ή φετουτσίνι).



Καθαρισμός και Συντήρηση

- Προσοχή! Αποσυνδέστε τη συσκευή πριν την καθαρίσετε.
- Μην αφαιρείτε τα υπολείμματα της ζύμης με αιχμηρά σκεύη. (Χρησιμοποιείτε μαλακές βούρτσες, δεν παρέχονται).
- Μην πλένετε ποτέ το σώμα της συσκευής με νερό ή στο πλυντήριο πιάτων και τα εξαρτήματα στο πλυντήριο πιάτων.

- Μην πλένετε ποτέ τα μέρη ή τα εξαρτήματα της συσκευής στο πλυντήριο πιάτων.
- Καθαρίστε προσεκτικά τη συσκευή με ένα στεγνό πανί ή μια μαλακή βούρτσα.
- Βεβαιωθείτε ότι τα εξαρτήματα είναι τελειώς στεγνά πριν τα αφαιρέσετε.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Αν η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά, συμβουλευτείτε τον παρακάτω πίνακα για πιθανές λύσεις.

Αν συνεχίζετε να μην μπορείτε να επιλύσετε το πρό-

βλημα, επικοινωνήστε με τον προμηθευτή/πάροχο σέρβις.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Η συσκευή δεν ενεργοποιείται ή σταματά ξαφνικά να λειτουργεί.	Η συσκευή δεν έχει συνδεθεί σωστά στην πρίζα.	Συνδέστε σωστά τη συσκευή στην πρίζα.
	Η συσκευή δεν ενεργοποιείται.	Πατήστε το κουμπί On/Off.

Τεχνικές προδιαγραφές

Αρ. προϊόντος: 224847

Μέγ. πλάτος ζυμαρικών: περ. 170 mm

Τάση λειτουργίας: 230V~ 50Hz

Ισχύς: 70W

Πάχος ζυμαρικών: Από 0,2 mm έως 2,5 mm (7 ρυθμίσεις)

Εξαρτήματα κοπής: 2 εξαρτήματα (ταλιατέλας και φετουτσίνι)

Καθαρό βάρος: 7,58 κιλά

Κατηγορία προστασίας: Κατηγορία I

Διαστάσεις: 258x218x(Y)232mm

Σημείωση: Οι τεχνικές προδιαγραφές μπορούν να τροποποιηθούν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

Εγγύηση

Οποιοδήποτε ελάττωμα επηρεάζει τη λειτουργικότητα της συσκευής που γίνεται προφανές δύο χρόνια μετά την αγορά της, θα διορθώνεται με δωρεάν επισκευή ή αντικατάσταση, αρκεί η συσκευή να έχει χρησιμοποιηθεί και συντηρηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες και να μην έχει γίνει κατάχρηση ή λανθασμένη χρήση της με οποιοδήποτε τρόπο. Δε θίγονται τα νόμιμα δικαιώματά σας. Εάν η συσκευή υποστηρίζεται

από εγγύηση, δηλώστε πού και πότε έχει αγοραστεί και συμπεριλάβετε την απόδειξη αγοράς (π.χ. απόδειξη λιανικής πώλησης).

Σύμφωνα με την πολιτική μας για τη συνεχή εξέλιξη των προϊόντων μας, διατηρούμε το δικαίωμα να αλλάξουμε το προϊόν, τη συσκευασία και τις προδιαγραφές τεκμηρίωσής του χωρίς προειδοποίηση.



Απόρριψη & Περιβάλλον

Η συσκευή, μετά το πέρας της διάρκειας ζωής της, δεν πρέπει να απορρίπτεται ως οικιακό απόρριμμα. Πρέπει να απορρίπτεται, με δική σας ευθύνη, σε καθορισμένο σημείο συλλογής. Η μη τήρηση αυτού ενδέχεται να τιμωρείται σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς για τη διάθεση των απορριμμάτων. Η χωριστή συλλογή και ανακύκλωση αυτής της συσκευής κατά τη στιγμή της απόρριψης βοηθά στη διατήρηση των φυσικών πόρων και εξασφαλίζει την

ανακύκλωσή της με τρόπο που προστατεύει την ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το πού μπορείτε να απορρίψετε τη συσκευή για ανακύκλωση, επικοινωνήστε με την τοπική εταιρεία συλλογής απορριμμάτων. Οι κατασκευαστές και οι εισαγωγείς δεν αναλαμβάνουν την ευθύνη ανακύκλωσης, επεξεργασίας και οικολογικής διάθεσης, είτε άμεσα είτε μέσω δημόσιου συστήματος.

ΣΕΡΒΙΣ ΕΛΛΑΔΟΣ:

Τηλ.: 213 0 998989 (10 γραμμές)

info@pks-hendi.com









HENDI

Tools for Chefs

Hendi B.V.

Steenoven 21
3911 TX Rhenen, The Netherlands
Tel: +31 (0)317 681 040
Email: info@hendi.eu

Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Magazynowa 5
62-023 Gądk, Poland
Tel: +48 61 6587000
Email: info@hendi.pl

Hendi Food Service Equipment GmbH

Gewerbegebiet Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
Tel: +43 (0) 6274 200 10 0
Email: office.austria@hendi.eu

Hendi UK Ltd.

Central Barn, Hornby Road
Lancaster, LA2 9JX, United Kingdom
Tel: +44 (0)333 0143200
Email: sales@hendi.co.uk

Hendi Food Service Equipment Romania Srl

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
Tel: +40 268 320330
Email: office@hendi.ro

PKS Hendi South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
Tel: +30 210 4839700
Email: office.greece@hendi.eu

Hendi HK Ltd.

1208, 12/F Exchange Tower
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay, Hong Kong
Tel: +852 2154 2618
Email: info-hk@hendi.eu

Find Hendi on internet:

www.hendi.eu
www.facebook.com/HendiFoodServiceEquipment
www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.
www.youtube.com/HendiEquipment

- Changes, printing and typesetting errors reserved.
- Änderungen und Druckfehler vorbehalten.
- Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.
- Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz błędów drukarskich w instrukcji.
- Variations et fautes d'impression réservés.

- Errori di cambiamenti, di stampa e di impaginazione riservati.
- Drepturi rezervate cu privire la modificări și greșeli de imprimare.
- Изменения, печати и верстки ошибки защищены.
- Με επιφύλαξη αλλαγών, λαθών εκτύπωσης και στοιχειοθεσίας.

Приложение М
(рекомендуемое)

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ
при эксплуатации машин очистки овощей (Д2)**

К работе на машине допускаются лица, прошедшие обучение по программе технического минимума и инструктаж по технике безопасности, ознакомленные с принципом действия машины, ее конструкцией и получившие навыки для обеспечения нормальной работы машины.

Машина должна быть полностью укомплектована. Снятие каких-либо деталей и эксплуатация машины без них не допускается.

Электрический монтаж машины следует производить в соответствии с действующими правилами включения электросиловых установок данной мощности, а также правилами техники безопасности.

Машина должна быть надежно заземлена.

Ежедневно перед включением машины необходимо проверить надежность соединения заземляющего провода. Место заземления (болт с шайбой) указано условным обозначением. При неправильном и некачественном заземлении возможно поражение током оператора, работающего у машины.

Попадание влаги на детали электрооборудования и включение машины в этом состоянии не допускается.

Санитарная обработка машины должна производиться после отключения машины от электросети.

Устранение неисправностей следует производить только после полного отключения машины от сети автоматическим выключателем.

При этом на выключателе следует вывесить табличку «НЕ ВКЛЮЧАТЬ! РАБОТАЮТ ЛЮДИ!».

ВКЛЮЧЕНИЕ МАШИНЫ СО СНЯТОЙ ЗАГРУЗОЧНОЙ ВОРОНКОЙ ЗАПРЕЩАЕТСЯ!

ВНИМАНИЕ!

Некоторое несоответствие с настоящим руководством по эксплуатации вызвано постоянным усовершенствованием узлов и деталей, не влияющих на основные характеристики машин.

Предприятие-изготовитель в период гарантийного срока устраняет отказы и неисправности в работе оборудования только при условии:

1. Соблюдения всех требований «Руководства по эксплуатации»;
2. Передачи (пересылки) предприятию-изготовителю копии оформленного «Акта пуска машины в эксплуатацию» (приложение И) в течение 14 дней со дня ввода машины в эксплуатацию;
3. Направления на предприятие-изготовитель оформленного «Акта-рекламации» (приложение К) о выходе из строя машин, отказе составных частей или комплектующих.

При несоблюдении вышеперечисленного предприятие-изготовитель снимает с себя все обязанности по гарантии.

Примечание: оформленные «Акт пуска машины в эксплуатацию» и «Акт-рекламация» должны быть заверены печатью потребителя и предприятием, производящим ремонт и техническое обслуживание.

Приложение Л
(рекомендуемое)

**ПАМЯТКА ПО ОБРАЩЕНИЮ
с машинами очистки овощей (Д1)**

Настоящее руководство по эксплуатации (РЭ) распространяется на машины очистки овощей типа МОК-300У, 150У (далее по тексту - машина).

Руководство по эксплуатации предназначено для изучения обслуживающим персоналом и работниками ремонтных предприятий конструкций машины, правил эксплуатации, технического обслуживания, условий монтажа, регулирования и обкатки.

Машину обслуживает оператор, прошедший соответствующий инструктаж, обучение техническому минимуму и ознакомленный с настоящим РЭ.

Несоблюдение правил, изложенных в настоящем РЭ, приводит к нарушению работы машины, преждевременному износу и отказам в работе.

Машину обслуживает один оператор, прошедший соответствующий инструктаж по технике безопасности, ознакомленный с устройством и принципом ее действия и изучивший инструкцию по эксплуатации.

Порядок работы на машине:

- закрыть дверцу разгрузочного люка;
- включить автоматический выключатель;
- рукояткой реле времени выставить необходимое время цикла работы;
- включить машину нажатием кнопки «ПУСК»;
- открыть кран и пустить в корпус воду;
- открыть крышку загрузочной воронки и загрузить в корпус необходимую порцию вымытого картофеля;
- при загрузке продукта необходимо исключить попадание в корпус инородных тел;
- закрыть крышку;
- очистить продукт в течение необходимого времени в зависимости от исполнения машины, следить за нормальным выводом из машины воды с мезгой через сливной шланг;
- после окончания процесса очистки установить под лотком разгрузочного люка емкость для сбора очищенного продукта, осторожно открыть дверцу разгрузочного люка и выгрузить очищенный продукт;
- после выгрузки всей порции продукта закрыть дверцу разгрузочного люка.

Для очистки следующей порции продукта повторить операцию.

После окончания очистки или при технологическом перерыве в работе выключить машину нажатием кнопки «СТОП», закрыть кран подачи воды в корпус. При нажатии кнопки «СТОП» толкатель кнопки фиксируется. ПЕРЕД ПОВТОРНЫМ ЗАПУСКОМ МАШИНЫ НЕОБХОДИМО СНЯТЬ ТОЛКАТЕЛЬ С ФИКСАТОРА, ПОВЕРНУВ ГРИБОК КНОПКИ ПО ЧАСОВОЙ СТРЕЛКЕ. В конце работы отключить автоматический выключатель.

Ежедневно после окончания работы, необходимо проводить санитарную обработку в следующем порядке:

- отключить машину от сети, выключив автоматический выключатель;
- вынуть ниппель со шлангом из загрузочной воронки;
- снять загрузочную воронку;
- отвернуть винт крепления диска и снять его с вала;
- открыть кран подачи воды и струей воды смыть грязь и мезгу из внутренних полостей корпуса машины;
- обмыть водой диск и загрузочную воронку;
- при необходимости, для очистки корпуса вынуть сетку;
- допускается использовать для очистки волосяные щетки и ветошь.

Сборку машины после санитарной обработки проводить в следующем порядке:

- установить на вал диск и завернуть винт;
- установить загрузочную воронку.

После сборки машины протереть ее наружные поверхности влажной, а затем сухой ветошью.

5. Место ремонта изделия _____

6. Расходы по восстановлению изделия подлежат оплате _____

(указать кем: изготовителем, продавцом, (поставщиком) или

приобретателем)

7. Причина составления акта без участия представителя изготовителя, продавца (поставщика) _____

Подписи членов комиссии

Представитель приобретателя

Представитель изготовителя,
продавца (поставщика)

(фамилия, имя, отчество, подпись)

(фамилия, имя, отчество, подпись)

М.П.

М.П.

Представитель государственного технического надзора

(фамилия, имя, отчество, подпись)

М.П.

Изделие восстановлено _____, ремонтные

(место ремонта)

работы по восстановлению _____

(наименование, тип, марка)

завершены _____

(дата)

(должность, фамилия, имя, отчество)

(подпись)

М.П.

1 ОПИСАНИЕ И РАБОТА МАШИНЫ

1.1 Назначение машины

1.1.1 Машина предназначена для очистки картофеля и корнеплодов (свекла, морковь) от кожуры на предприятиях общественного питания.

1.1.2 Машина выпускается в исполнении УХЛ4 по ГОСТ 15150-69 для эксплуатации при температуре от плюс 1 до плюс 35 °С.

Пример записи обозначения машины при заказе:

Машина очистки овощей МОК-300У ТУ ВУ 200166490.011-2006

Машина очистки овощей МОК-150У ТУ ВУ 200166490.011-2006

1.2 Технические характеристики

Основные параметры машины должны соответствовать указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование параметра	Значение показателя	
	МОК-300У	МОК-150У
1 Производительность кг/ч, не менее*	300	150
2 Степень очистки продукта, %, не менее*	90	90
3 Количество одновременно загружаемого продукта (картофеля), кг, не более*	10	7
4 Величина отходов картофеля при очистке, %, не более*	20	20
5 Номинальная потребляемая мощность, кВт, не более	0,75	0,51
6 Габаритные размеры, мм, не более: длина ширина высота	500 460 1000	500 460 930
7 Питающая электросеть: род тока номинальное напряжение, В частота тока, Гц	трехфазный переменный 380 50	
8 Расход холодной воды, л/кг, не более	1,0	1,0
9 Общая продолжительность цикла обработки (с учетом загрузки и выгрузки), мин, не более	2,0	2,0
10 Масса, кг, не более	47	46
11 Удельная энергоёмкость, кВт кг ⁻¹ ч, не более**	0,0025	0,0034
12 Удельная материалоемкость, кг кг ⁻¹ ч, не более**	0,16	0,31
* значения параметров устанавливаются по картофелю ** значения параметров устанавливаются при максимальной производительности		

Производительность проверяется при 90% полностью очищенного картофеля. Очищенным считается клубень, у которого кожура сохраняется в углублениях, а на остальной поверхности клубня имеется не более трех участков с кожурой, наибольший размер которых от 1 до 3 мм.

Уровни звукового давления и уровни звука, создаваемые машиной, соответствуют СанПиН 2.2.4/2.1.8.10-32 и не превышают допустимых значений, приведенных в таблице 2

Таблица 2

Среднегеометрические частоты октавных полос, Гц	31,5	63	125	250	500	1000	2000	4000	8000
Уровни звукового давления, дБ, не более	107	95	87	82	78	75	73	71	69
Эквивалентный уровень звука, дБА	80								

Корректированный уровень звуковой мощности не превышает 82 дБА.

Уровни вибрации, создаваемые машиной, соответствуют СанПиН 2.2.4/2.1.8.10-33 и не превышают допустимых значений, указанных в таблице 3

Таблица 3

Среднегеометрические частоты полос, Гц	2	4	8	16	31,5	63
Допустимые значения виброускорения по осям X ₀ , Y ₀ , Z ₀ , дБ, не более	53	50	50	56	62	68

1.3 Состав машины

Состав и комплектность машины приведена в таблице 4.

Таблица 4

Обозначение	Наименование	Количество штук на машину		Примечание
		МОК-300У	МОК-150У	
МОК-300У	Машина очистки овощей	1		
МОК-150У			1	
Комплект запасных частей				
МОК-150.18.004	Чаша абразивная	1	1	
Монтажные части				
МОК-150.13.000	Хомут	1	1	
МОК-150.00.007	Ниппель	1	1	
ВА 47-29 («D»;400В; 50 Гц; 2А; три полюса) ТУ 2000 АИГЕ.641.235.003	Выключатель автоматический	1	1	Комплектуется заказчиком
Щиток открытой установки типа 3SD6 компании SASSIN с «нулевой» шиной и шиной заземления	Бокс защитный	1	1	
	Дюбель распорный	4	4	
	Саморез с шестигранной головкой 10x90	4	4	
	Шайба А.10.21.08Х18Н10 ГОСТ 11371-78	4	4	
Комплект тары				
	Ящик упаковочный	1	1	
Документация				
МОК-300У, 150У РЭ	Руководство по эксплуатации	1	1	
МОК-300У, 150У (Д1)	Памятка по обращению с машинами очистки овощей	1	1	В составе РЭ
МОК-300У, 150У (Д2)	Инструкция по технике безопасности при эксплуатации машин очистки овощей	1	1	

Приложение К (обязательное)

АКТ-РЕКЛАМАЦИЯ

Место составления акта _____
(наименование субъекта хозяйствования,

его почтовый адрес)

Дата _____ 20__ г.

Составлен комиссией в составе:

представителя приобретателя _____
(должность, фамилия, имя, отчество)

представителя изготовителя, продавца (поставщика) _____
(должность, фамилия, имя, отчество)

представителя государственного технического надзора _____
(наименование органа, должность, фамилия, имя, отчество)

на изделие _____
(полное наименование, тип, марка)

Заводской номер изделия _____

Предприятие-изготовитель _____

Дата выпуска _____, дата приобретения _____

Дата ввода в эксплуатацию _____

Дата выхода из строя _____

Изделие проработало со времени ввода в эксплуатацию _____

(месяцев, дней, часов и т.д.)

1. Вид и условия работы _____

2. Неисправность изделия выразилась _____

(указать конкретные дефекты и причины, вызвавшие поломку)

3. Виновная сторона _____

4. В изделии следует заменить, отремонтировать следующее: _____

АНКЕТА

Уважаемый потребитель, предлагаем Вам оценить качество нашей продукции.

Просим дать ту оценку, которая в наибольшей степени отвечает Вашим представлениям о качестве данной продукции. Если Вы полностью удовлетворены качеством продукции, то поставьте цифру 5, если Вы полностью не удовлетворены — цифру 1. Остальные значения (2, 3, 4) отражают степень Вашего приближения к той или иной оценке.

Ваши контактные данные _____
наименование организации, контактное лицо, реквизиты

№	Критерии оценки	Оценка по пятибалльной системе
1	Качество поставленной продукции	
2	Удобство эксплуатации оборудования	
3	Уровень цены	
4	Дизайн продукции	
5	Уровень гарантийного обслуживания	
6	Соблюдение законодательных и нормативных требований, предъявляемых к продукции	
7	Доступность, полнота и достоверность информации о продукции	
8	Оперативность и результативность реагирования на Ваши запросы	
9	Доступность продукции в Вашем регионе	

Ваши предложения по улучшению качества работы и продукции:

Мы благодарим Вас за участие в анкетировании и просим передать заполненную Вами анкету в ОАО «Торгмаш» по факсу (0163) 42-19-22, либо по электронной почте: marketing@beltorgmash.com или переслать по адресу: ул. Чернышевского, 61, 225409, г. Барановичи, Брестская область, Республика Беларусь.

1.4 Устройство и работа

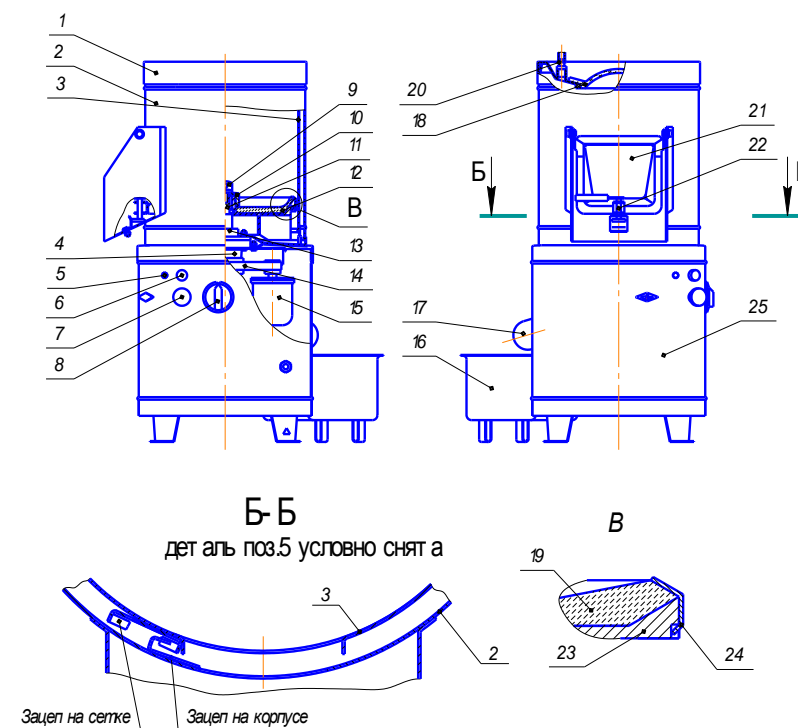
Машина, в соответствии с рисунком 1, состоит из корпуса, воронки для загрузки продукта и привода.

Установка сетки производится в соответствии с рисунком 1 (разрез Б-Б).

Работа машины основана на снятии кожуры с картофеля и других корнеплодов путем механического воздействия очищающих рабочих органов.

1.5 Инструмент и принадлежности

Машина обслуживается стандартным слесарно-монтажным инструментом. Применение специального инструмента при обслуживании не требуется.



- 1 - Воронка; 2 - Корпус; 3 - Сетка; 4 - Стакан с подшипниками; 5 - Индикатор;
 6 - Кнопка «ПУСК»; 7 - Кнопка «СТОП»; 8 - Реле времени; 9 - Винт с левой резьбой;
 10 - Втулка прижимная; 11 - Вал приводной; 12 - Диск абразивный;
 13 - Крышка с манжетами 2.2-30x52-1 ГОСТ 8752-79; 14 - Ремень поликлиновой 508P12;
 15 - Двигатель с приводным шкивом; 16 - Мезгосборник; 17 - Патрубок сливной; 18 - Крышка;
 19 - Чаша абразивная; 20 - Ниппель; 21 - Люк разгрузочный; 22 - Планка запора; 23 - Чаша;
 24 - Обечайка; 25 - Основание

Рисунок 1 — Машина очистки овощей типа МОК-300У, 150У

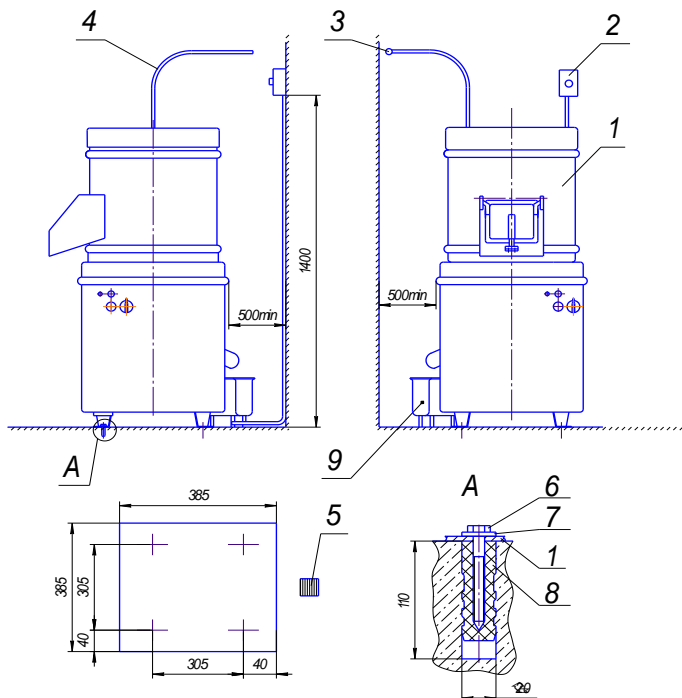
2 ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ, ПУСКУ, РЕГУЛИРОВАНИЮ И ОБКАТКЕ МАШИНЫ

2.1 Общие указания

Инструкция по монтажу, пуску, регулированию и обкатке машины на месте ее применения предназначена для определения требований, необходимых для технически правильного проведения указанных работ.

2.2 Меры безопасности

Место установки машины должно гарантировать сохранность и обеспечивать удобство работы при ее эксплуатации и техническом обслуживании, а также должно соответствовать санитарным нормам, требованиям пожарной безопасности, техники безопасности и монтажной схемы в соответствии с рисунком 2 настоящего руководства.



- 1 - Машина;
- 2 - Выключатель автоматический в защитном боксе;
- 3 - Магистраль холодной воды;
- 4 - Резиновый шланг;
- 5 - Канализационный трап
- 6 - Саморез с шестигранной головкой
- 7 - Шайба
- 8 - Дюбель

Рисунок 2 — Монтажная схема

Приложение И (обязательное)

АКТ пуска машины в эксплуатацию

Настоящий составлен _____ г.

Владельцем _____
(должность, ф.и.о. владельца)

Изготовленной _____
(наименование предприятия-изготовителя)

в том, что _____
(наименование машины, марка, тип)

Дата выпуска _____ г.

Пущена в эксплуатацию _____ г.

в _____
(наименование,

почтовый адрес эксплуатирующего предприятия)

механиком _____
(Ф.И.О. механика, наименование монтажной организации)

и передано на обслуживание механику _____
(Ф.И.О. механика,

почтовый адрес организации осуществляющей ТО и ремонт)

Фактическая периодичность ТО машины _____

Суточное время работы предприятия с _____ до _____ часов

Среднесуточная работа машины _____ часов

Количество выходных дней в работе предприятия _____

Условия эксплуатации: _____

Владелец _____
(подпись)

Представитель спецкомбината _____
(подпись)

М.П. Механик по монтажу _____
(подпись)

Принял на обслуживание механик _____
(подпись)

Приложение Е
(обязательное)

УЧЁТ РЕКЛАМАЦИЙ

Дата предъявления рекламаций	Краткое содержание	Меры, применяемые по рекламации, и их результаты

Приложение Ж
(обязательное)

УЧЁТ

выполнения технического обслуживания и текущего ремонта

Дата	Наименование работы и причины ее выполнения	Должность, фамилия и подпись		Примечание
		Выполнявшего работу	Проверившего работу	

К монтажу и наладке машины допускаются специалисты, ознакомленные с настоящим РЭ, имеющие допуск на право работы с электроустановками и прошедшие инструктаж по технике безопасности.

Выполнение всех электромонтажных и регулировочных работ должно производиться в соответствии с правилами техники безопасности, изложенными в настоящем РЭ.

Значение сопротивления между заземляющим болтом и каждой доступной прикосновению металлической нетоковедущей частью машины, которая может оказаться под напряжением, не должно превышать 0,1 Ом.

Сопротивление изоляции токоведущих частей, относительно корпуса, а также между фазами в холодном состоянии, должно быть не менее 2 МОм, а для электродвигателя не менее 1 МОм

КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ РАБОТАТЬ НЕИСПРАВНЫМ ИНСТРУМЕНТОМ!

При подъёме машины грузоподъемными механизмами и приспособлениями, их грузоподъемность должна соответствовать величине переносимого груза.

2.3 Подготовка машины к монтажу

Машина должна транспортироваться от места получения до места установки и монтажа в упаковке предприятия-изготовителя.

После распаковки машины необходимо проверить комплектность поставки согласно п. 1.3. настоящего руководства.

Запасную чашу абразивную снять, ОТВИНТИВ ВИНТ С ЛЕВОЙ РЕЗЬБОЙ в соответствии с рисунком 3. Снятым при этом винтом 9, втулкой прижимной 10 закрепить рабочий диск 12 в соответствии с рисунком 1.

В случае обнаружения некомплектности машины, получатель обязан вызвать представителя предприятия-изготовителя или составить акт произвольной формы и выслать его на предприятие-изготовитель.

К месту установки машины должно быть подведено электропитание, шина заземления, трубопровод с холодной водой и канализация.

2.4 Монтаж

Машина устанавливается на фундамент высотой 100 мм над уровнем пола и крепится к нему четырьмя саморезами, дюбелями и шайбами в соответствии с рисунком 2.

Подсоединение машины к электрической сети должно производиться квалифицированным электротехническим персоналом с группой допуска по электробезопасности не ниже «3» в соответствии с действующими «Правилами устройства электроустановок» и правилами техники безопасности.

При подключении машины для её постоянной эксплуатации необходимо измерить ток утечки по ГОСТ 27570.0-87 согласно рисунку 4.

Ток утечки при нормальной эксплуатации не должен превышать 3,5 мА. В противном случае необходимо проверить электрический монтаж, устранить неисправность, повторно замерить ток утечки, убедиться в исправности изделия, после чего машину заземлить

Подключение контура заземления, в том числе заземление трубы с силовым кабелем, выполняется надёжным болтовым соединением и производится потребителем. При этом контактная часть должна иметь защитное противокоррозионное покрытие и приспособление против ослабления крепежа. Место заземления должно быть отмечено соответствующим условным обозначением на контрастном фоне.

Схема электрическая принципиальная приведена на рисунке 5.

На ближней стенке устанавливаются электрический щит с расположенными на нем автоматическим выключателем, изолированным зажимом для «нулевого» провода, элементами для подсоединения заземления.

АВТОМАТИЧЕСКИЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ УКАЗАННОГО В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ НОМИНАЛА ЯВЛЯЕТСЯ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ ЧАСТЬЮ МАШИНЫ, НАРУШЕНИЕ ЭТОГО ТРЕБОВАНИЯ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ВЫХОДУ ИЗДЕЛИЯ ИЗ СТРОЯ.

К выводам автоматического выключателя, к изолированной клемме и к болтышке заземления согласно рисунку 6 подсоединяется входящий в состав изделия пятижильный провод «Жгут 1».

Сдать машину в эксплуатацию.

Рядом с машиной, предпочтительно под сливной трубой, должен находиться трап для слива в канализацию отработанной воды.

2.5 Наладка и испытания

При необходимости отрегулировать натяжение ремня машины с помощью болтов натяжения.

Перед подачей напряжения на машину необходимо убедиться в выполнении правил техники безопасности.

2.6 Пуск (опробование) и регулирование

После проведения монтажных испытаний производится пробный пуск машины, для чего выполнить операции, указанные в п.п. 3.2 и 3.3.

Машина должна работать плавно, без стука и заеданий.

После обкатки проверить нагрев двигателя. В процессе обкатки машины может потребоваться регулирование натяжения ремня, которое осуществляется с помощью болтов натяжения ремня.

2.7 Сдача смонтированной машины в эксплуатацию

Ввод в эксплуатацию оформляется актом, который подписывается представителем ремонтно-монтажной организации и администрацией предприятия общественного питания. Копия акта должна быть выслана на предприятие-изготовитель в течение 14 дней со дня ввода машины в эксплуатацию.

Срок службы машины до списания не менее 8 лет.

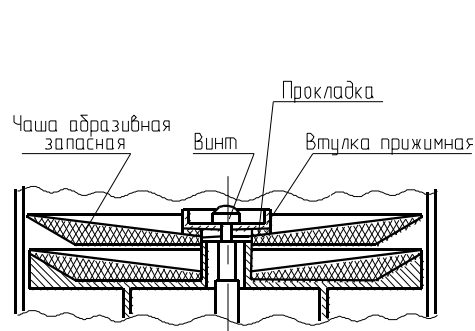


Рисунок 3 — Схема крепления чаши запасной абразивной

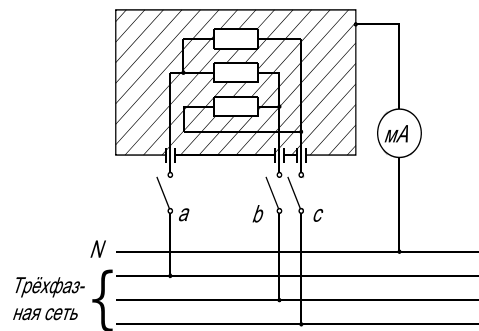


Рисунок 4 — Схема измерения тока утечки

Приложение Г
(обязательное)

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Регистрационный номер сертификата BY / 112 03.06.009 02006

срок действия с 30.10.2009 г. по 29.10.2014 года

Регистрационный номер сертификата POCC BY.PB01.B23994

срок действия с 10.11.2009 г. по 10.11.2012 г.

Регистрационный номер сертификата _____

Приложение Д
(обязательное)

СВЕДЕНИЯ О СОДЕРЖАНИИ ЦВЕТНЫХ МЕТАЛЛОВ В МАШИНЕ

Наименование металла, сплава	Количество цветных металлов, содержащихся в изделии, кг	Количество цветных металлов, подлежащих сдаче в виде лома, кг	Возможность демонтажа деталей и узлов при списании изделия
Алюминиевый сплав	7	7	Демонтаж механический

СВЕДЕНИЯ О СОДЕРЖАНИИ ДРАГОЦЕННЫХ МЕТАЛЛОВ В МАШИНЕ

Наименование	Сборочные единицы, комплексы, комплекты			Масса в изделии, г	Номер акта
	Обозначение	Количество	Кол-во в изд.		
Серебро	Реле времени		1	0,04414	

ПРИЛОЖЕНИЯ**Машина**

№ изделия _____

Приложение А
(обязательное)**ОСНОВНЫЕ СВЕДЕНИЯ ОБ ИЗДЕЛИИ**

Выпущена (дата выпуска) _____

Электродвигатель (№ и дата выпуска) _____

Предприятие-изготовитель: ОАО «Торгмаш»

Приложение Б
(обязательное)**СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УПАКОВЫВАНИИ**

Упакована на ОАО «Торгмаш» согласно требованиям, предусмотренным в действующей технической документации.

(должность)_____
(личная подпись)_____
(расшифровка подписи)_____
(год, месяц, число)

М.П.

Приложение В
(обязательное)**СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЁМКЕ**

Машина изготовлена и принята в соответствии с обязательными требованиями государственных стандартов, действующей технической документации и признана годной для эксплуатации.

Представитель ОТК:

(личная подпись)_____
(расшифровка подписи)

М.П.

(год, месяц, число)**3 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ****3.1 Эксплуатационные ограничения**

Загрузку вымытого и откалиброванного продукта производить после подачи холодной воды в корпус и включения кнопки «ПУСК».

3.2 Подготовка машины к использованию**3.2.1 Меры безопасности**

Машина должна содержаться в чистоте и быть полностью укомплектована.

Ежедневно, перед включением машины, проверять надежность подключения ее к контакту заземления.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВКЛЮЧЕНИЕ МАШИНЫ ПРИ СНЯТОЙ ЗАГРУЗОЧНОЙ ВОРОНКЕ.

Перед включением машины дверца разгрузочного люка должна быть закрыта.

При обнаружении неисправности в работе машины необходимо отключить электропитание и до устранения неисправности машину не включать.

3.2.2 При возникновении аварийной ситуации:

- немедленно обесточить изделие;
- при необходимости вызвать пожарную службу (службу МЧС);

При возникновении пожара КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ТУШИТЬ ИЗДЕЛИЯ, НАХОДЯЩИЕСЯ ПОД НАПРЯЖЕНИЕМ, ВОДОЙ!

При возникновении экстремальных условий, аварийных и пожароопасных ситуаций действие персонала обслуживания определяется действующими инструкциями и схемами эвакуации.

При несчастном случае, вызванном поражением электрическим током, вызвать медицинскую помощь и оказать первую медицинскую помощь пострадавшему.

3.2.3 Возможные неисправности и методы их устранения в процессе подготовки машины к использованию указаны в таблице 5.

Таблица 5

Неисправность, её внешние проявления	Вероятная причина	Метод устранения
При включении машины электродвигатель не запускается	Обрыв цепи управления	Обнаружить и устранить обрыв
	Отсутствие напряжения	Проверить наличие напряжения
При нажатии кнопки «ПУСК», электродвигатель не запускается, слышен гул, через несколько секунд отключается автоматический выключатель	Обрыв одной из фаз цепи питания обмотки электродвигателя	Проверить цепи питания электродвигателя, устранить обрыв
	Перегрузка электродвигателя из-за заклинивания в механической части машины	Устранить причину, затрудняющую проворачивание диска (рисунки 1)

3.3 Использование машины

Рукояткой реле времени выставить необходимое время цикла работы.

Включить машину нажатием кнопки «ПУСК».

Через отверстие в воронке пустить в корпус воду из расчёта общего расхода не более одного литра воды на килограмм очищаемого продукта.

Открыть крышку загрузочной воронки и загрузить в корпус вымытый и очищенный от посторонних примесей продукт. Закрывать крышку.

Производить очистку продукта и следить за нормальным выводом из машины воды с мезгой.

После окончания процесса очистки установить под лотком разгрузочного люка ёмкость для сбора очищенного продукта, перекрыть подачу воды в корпус, осторожно открыть дверцу разгрузочного люка и выгрузить очищенный продукт.

После выгрузки всей порции продукта закрыть дверцу разгрузочного люка. Для очистки следующей порции продукта повторить операции. По окончании очистки выключить машину нажатием кнопки «СТОП» и прекратить подачу воды в корпус. При нажатии кнопки «СТОП» толкатель кнопки фиксируется. ПЕРЕД ПОВТОРНЫМ ЗАПУСКОМ МАШИНЫ НЕОБХОДИМО СНЯТЬ ТОЛКАТЕЛЬ С ФИКСАТОРА, ПОВЕРНУВ ГРИБОК КНОПКИ ПО ЧАСОВОЙ СТРЕЛКЕ. В конце работы отключить автоматический выключатель.

Возможные неисправности в процессе использования машины указаны в таблице 6.

Таблица 6

Неисправность, её внешние проявления	Вероятная причина	Метод устранения
Протекание воды через уплотнение дверцы разгрузочного люка	Износилась прокладка	Заменить уплотняющую прокладку
	Нарушена регулировка закрытия дверцы	Отрегулировать плотность закрытия дверцы при помощи планки 22 в соответствии с рисунком 1
Скопление воды и отходов в корпусе	Засорилось сливное отверстие	Прочистить сливное отверстие
Двигатель работает, а рабочий диск пробуксовывает или не вращается	Слабое натяжение ремня	Натянуть ремень с помощью болтов натяжения
Резкий шум или стук	Износ подшипников	Разобрать стакан 4 в соответствии с рисунком 1, произвести осмотр подшипников для выяснения износа и замены

Необходимо ежедневно по окончании работы на машине проводить санитарную обработку в следующем порядке:

- выключить автоматический выключатель;
- вынуть ниппель со шлангом из втулки воронки;
- снять воронку;
- отвернуть винт крепления рабочего диска и снять его с вала;
- струей воды смыть грязь и очистки из внутренних полостей корпуса машины;
- смыть струей воды грязь с рабочего диска и воронки;
- для очистки корпуса вынуть сетку. Для этого, открыть люк разгрузочный. Чуть повернуть сетку против часовой стрелки так, чтобы зацеп на корпусе машины вышел между отгибками зацепа на сетке (разрез Б-Б на рис.1). Плавно потянуть сетку вверх.

Для очистки машины следует пользоваться волосными щётками или ветошью.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИХ ЩЁТОК НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!

ОБЛИВ МАШИНЫ ВОДОЙ СНАРУЖИ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!

7 ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантийный срок эксплуатации — 24 месяца. Срок гарантии на режущий инструмент (чаша абразивная) не распространяется. Гарантийный срок исчисляется со дня ввода в эксплуатацию, но не позднее 6 месяцев со дня приобретения машины. Гарантийный срок хранения — 12 месяцев. На период гарантийного срока эксплуатации ремонтные организации по договору с потребителем проводят текущий ремонт в соответствии с требованиями раздела 4 настоящего РЭ.

РАБОТЫ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ В СООТВЕТСТВИИ С ТРЕБОВАНИЯМИ РАЗДЕЛА 4 НЕ ЯВЛЯЮТСЯ РАБОТАМИ ПО ГАРАНТИИ И ПРОИЗВОДЯТСЯ ЗА СЧЕТ ПОТРЕБИТЕЛЯ РЕМОНТНЫМИ ОРГАНИЗАЦИЯМИ ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ЗАКЛЮЧЕННОМУ ДОГОВОРУ МЕЖДУ НИМИ.

В СЛУЧАЕ НЕПРОВЕДЕНИЯ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЕ-ИЗГОТОВИТЕЛЬ СНИМАЕТ С СЕБЯ ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.

Гарантия не распространяется на те случаи, когда машина вышла из строя по вине потребителя, в результате несоблюдения требований настоящего руководства по эксплуатации, правил транспортирования и хранения.

В случае появления неисправностей в период гарантийного срока эксплуатации, потребителем и представителем ремонтной организации должен быть составлен акт-рекламация (приложение К) и выслан в адрес предприятия гарантийного ремонта или предприятию-изготовителю по адресу:

ул. Чернышевского, 61

225409, г. Барановичи, Брестская обл., Республика Беларусь.

Телефон: (0163) 42-22-85 – ОТК; Группа гарантийного ремонта;

(0163) 42-44-81 – управление маркетинга;

(0163) 41-78-74 – конструкторский отдел. e-mail: info@beltorgmash.com

Время нахождения машины в гарантийном ремонте в гарантийный срок не включается.

8 ПЕРЕЧЕНЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ГАРАНТИЙНОГО РЕМОНТА

1. РУП «Витебскторгтехника»
ул. Скорины, 6, г. Витебск, тел. 26-26-33, 23-28-90
2. ГП «Торгтехника»
ул. Железнодорожная, 31/1, г. Минск, тел. 270-90-40
3. АО «Торгсервис»
ул. Гоголя, 23а, г. Борисов, Минская обл., тел. 2-26-82
4. Уральский производственный кооператив «Комбинат Торгтехника»
ул. 8 Марта, 207, г. Екатеринбург, Россия
5. ООО «Ритм»
ул. Первомайская, 65, г. Орша, тел. 2-31-65
6. РПУП «Гомельторгтехника»
ул. Барынина, 161, г. Гомель, тел. 44-31-36
7. ПРУП «Могилёвторгтехника»
ул. Белинского, 35, г. Могилёв, тел. 24-25-70
8. РПУП «Брестторгтехника»
Ул. Героев обороны Брестской крепости, 32, г. Брест, тел. 23-66-15
9. ООО «Арм-Эко», ул. Бична, 22, г. Ровно, Украина, тел. 63-19-46, 63-19-47
10. ООО «Торговые системы»
пр-т Дербышевский, 30, г. Томск, Россия
11. ОАО «Рембыттехника»
ул. Завальная, 15, г. Пинск
12. ООО «Росхолэкспорт»
ул. Мамасевская, 1а, 425000 г. Волжск, Республика Марий Эл, Россия
13. ООО Фирма «Биохимтех», ул. Верхние Поля, 18, 109341, г. Москва, Россия

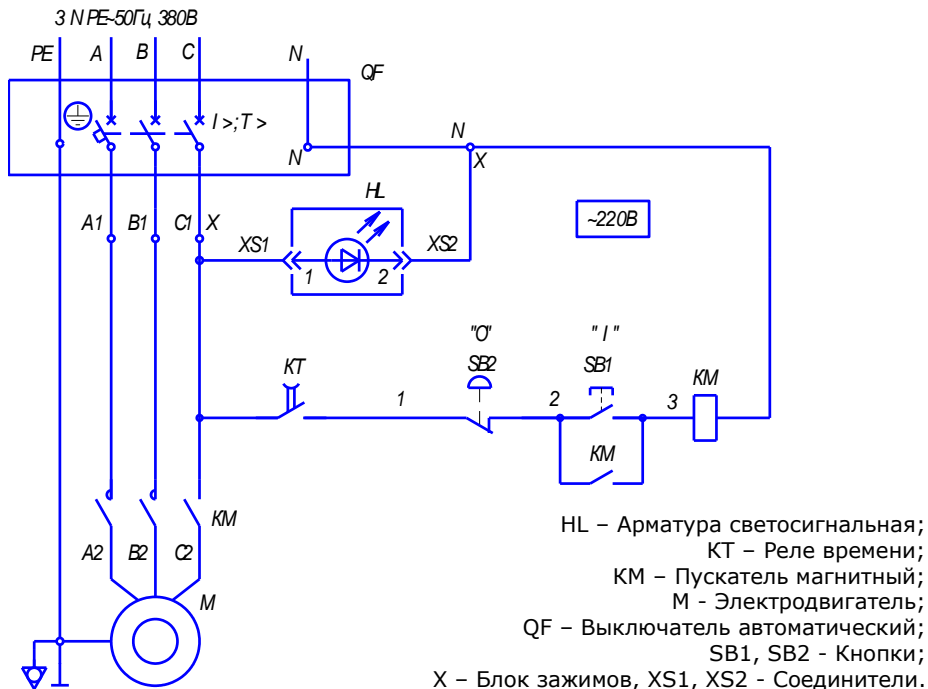


Рисунок 5 – Схема электрическая принципиальная

Сборку машины после санитарной обработки проводить в обратном порядке.
 После сборки машины протереть её наружные поверхности влажной, а затем сухой ветошью насухо.
 При замене диска или абразива производить балансировку.

4 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

4.1 Общие указания

Техническое обслуживание (ТО) машины направлено на поддержание ее в постоянной готовности, обеспечение бесперебойной эксплуатации, восстановление работоспособности.

Работы по техническому обслуживанию и текущему ремонту машины должны выполнять специализированные ремонтно-монтажные организации.

Текущий ремонт (ТР) необходим для обеспечения нормальной работоспособности машины и состоит в замене или восстановлении ее отдельных частей.

Капитальный ремонт (К) – ремонт, который предусматривается и выполняется на ремонтном предприятии. Он необходим для полного восстановления ресурса машины с заменой ее частей, включая базовые.

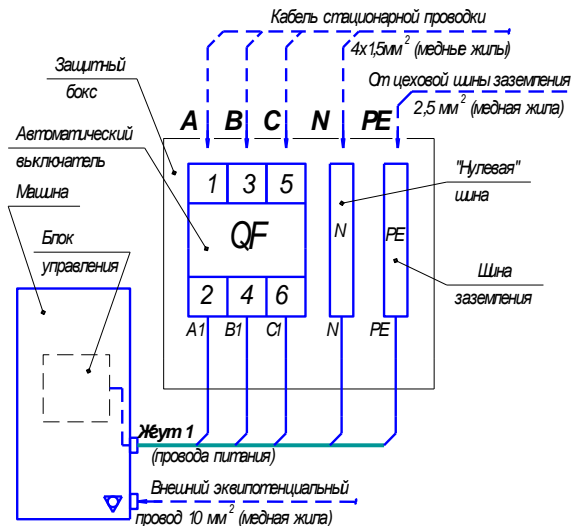
Для машины установлена следующая структура ремонтного цикла: 5ТО-ТР-5ТО-ТР - 5ТО-ТР-5ТО-ТР-5ТО-ТР-5ТО-ТР-5ТО-ТР-5ТО-К

4.2 Меры безопасности

Установка, эксплуатация, техническое обслуживание и ремонт машины должны выполняться при строгом соблюдении мер безопасности, определенных руководством по эксплуатации, а также согласно «Правил технической эксплуатации электроустановок потребителей» (ПТЭ) и «Правил техники безопасности электроустановок потребителей» (ПТБ), утвержденных Госэнергонадзором «Правил устройства электроустановок» (ПУЭ).

При возникновении экстремальных условий, аварийных и пожароопасных ситуаций, действия персонала обслуживания определяются действующими на предприятии инструкциями и схемами эвакуации.

При техобслуживании машины выключить автоматический выключатель и вывесить табличку «НЕ ВКЛЮЧАТЬ! РАБОТАЮТ ЛЮДИ!»



1. Кабель стационарной проводки, подсоединение к цеховой шине заземления, внешний эквипотенциальный провод, элементы их монтажа поставляет и монтирует потребитель при установке машины на объекте.
2. "Жгут 1" поставляет в составе машины.
3. Машина устанавливается стационарно, защитный бокс с автоматическим выключателем устанавливается на ближней стене здания.

Рисунок 6 - Схема электрическая подключения

4.3 Порядок технического обслуживания и ремонта

Перечень основных работ и проверок, выполняемых при техническом обслуживании, приведён в таблице 7.

Таблица 7

Наименование объекта ТО и содержание работы	Периодичность	Примечание
Проверка машины внешним осмотром на соответствие Правилам ТБ	1 месяц	Согласно правилам по ТБ
Проверка комплектности машины	1 месяц	Согласно комплектности поставки
Проверка надежности крепления заземления	1 месяц	При необходимости затянуть заземляющий болт
Проверка состояния электропроводки и электроаппаратуры	1 месяц	При осмотре обратить внимание на целостность проводов, состояние контактных соединений и комплектующих изделий электрооборудования
Проверка плотности прилегания уплотнения дверцы разгрузочного люка	1 месяц	При износе прокладки необходимо ее заменить
Проверка натяжения поликлинового ремня	1 месяц	Натяжение ремня осуществить с помощью болтов натяжения
Проверка резьбовых соединений	1 месяц	В случае ослабления крепления произвести затяжку
Проверка состояния абразивного инструмента	1 месяц	Определение состояния абразивного инструмента подлежащего замене при ближайшем текущем ремонте
Примечание: отметки о проведенных работах заносятся в учётные документы (приложение Ж)		

Перечень основных работ при текущем ремонте указан в таблице 8.

Таблица 8

Наименование объектов ТР и содержание работы	Периодичность	Примечание
Работы и проверки, предусмотренные техническим обслуживанием	6 месяцев	Согласно таблице 7
Ремонт и замена абразивного инструмента	6 месяцев	После замены абразивной чаши произвести статическую балансировку рабочего диска. Допустимый дисбаланс 3 г.м.
Зачистка контактов магнитного пускателя	6 месяцев	
Замена смазки в подшипниках электродвигателя и стакане с подшипниками	1 раз в год	Смазка «Литол24» ГОСТ21150-87
Осмотр резиновых манжет, уплотняющих вал	6 месяцев	Замена по мере необходимости
Осмотр поликлинового ремня	6 месяцев	Замена по мере необходимости
Проведение дополнительного инструктажа с работниками при нарушении ими правил эксплуатации оборудования		
Примечание: отметки о проведенных работах заносятся в учетные документы после сдачи отремонтированного оборудования ОТК (приложение Ж)		

4.4 Проверка работоспособности машины

Проверка работоспособности машины в рабочем режиме осуществляется согласно п. 3.3

5 КОНСЕРВАЦИЯ

Применяются антикоррозионные материалы, сплавы и покрытия, не требующие консервации.

6 УТИЛИЗАЦИЯ

Машину подлежащую утилизации, необходимо привести в непригодность, обрезать шнур питания и утилизировать в соответствии с действующим законодательством.

**INSTALLAZIONE – USO – MANUTENZIONE
INSTALLATION – USE – MAINTENANCE
AUFSTELLUNG – ANWENDUNG – WARTUNG
INSTALLATION – UTILISATION – ENTRETIEN
INSTALACIÓN – USO – MANTENIMIENTO**

AFFETTATRICE

Pag. 02

SLICER

Pag. 09

AUFSCHNITTMASCHINE

Pag. 15

MACHINE A TRANCHER

Pag. 22

CORTADORA

Pag. 29



GPR 220



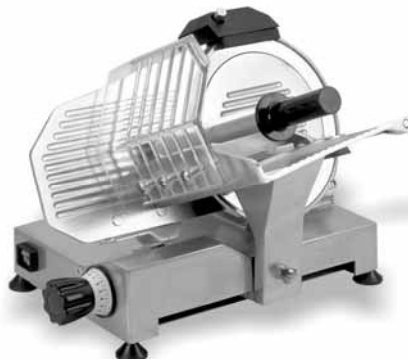
GPR 250



GPR 300 SG



FAP 220



FAP 250



FAP 300



C.EL.ME S.r.l. – Viale Montenero, 1 Truccazzano (MI)
Tel. 029583157 - www.celme.com

INDICE DEL CONTENUTO

	PAG.
1. INFORMAZIONI SULLE SICUREZZE	
1.1 PRECAUZIONI GENERALI	3
1.2 SICUREZZE MECCANICHE	3
1.3 SICUREZZE ELETTRICHE	3
2. CARATTERISTICHE TECNICHE	
2.1 TABELLA DATI TECNICI PESI E MISURE - RUMOROSITA'	4
2.2 STATO DI FORNITURA E SMALTIMENTO IMBALLAGGI	4
3. INSTALLAZIONE	
3.1 COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA	4
3.2 ALLACCIAMENTO ELETTRICO	5
3.3 MISURE DI SICUREZZA ED ADDESTRAMENTO UTENTE	5
4. USO DELL'APPARECCHIO	
4.1 COMANDI AFFETTARICI SERIE GPR	5
4.2 COMANDI AFFETTARICI SERIE FAP	5
4.3 POSIZIONAMENTO MERCE SUL CARRELLO	6
5. PULIZIA E MANUTENZIONE	
5.1 GENERALITA' E PRODOTTI DA UTILIZZARE PER LA PULIZIA	6
5.2 RIMOZIONE DEL CARRELLO PORTAMERCE (Solo per GPR 300 SG)	6
5.3 RIMOZIONE DEL COPRILAMA	6
5.4 PULIZIA DELLA LAMA E DELL'ANELLO PROTEGGI LAMA	7
5.5 RIMOZIONE CAPOTTINA AFFILATOIO E PULIZIA	7
5.6 RIASSEMBLAGGIO DELLA MACCHINA	7
6. AFFILATURA E LUBRIFICAZIONE	
6.1 AFFILATURA	7
6.2 LUBRIFICAZIONE	8
6.3 PROLUNGATA INTERRUZIONE D' USO DELLA MACCHINA	8
7. ALLEGATI	
FIGURE	36-37
SCHEMA ELETTRICO GPR	38
SCHEMA ELETTRICO FAP	39

DESIGN E CARATTERISTICHE TECNICHE POTRANNO ESSERE MODIFICATE ANCHE SENZA PREAVVISO.

1) INFORMAZIONI SULLE SICUREZZE

1.1 PRECAUZIONI GENERALI

- L'AFFETTATRICE DEVE ESSERE UTILIZZATA DA PERSONALE ADULTO CHE DEVE CONOSCERE LE NORME PER L'USO E DI SICUREZZA CONTENUTE NEL MANUALE.
- ANCHE SE LA MACCHINA E' MUNITA DI VARIE PROTEZIONI DI SICUREZZA E' NECESSARIO EVITARE DI AVVICINARE LE MANI ALLA LAMA ED ALLE PARTI IN MOVIMENTO.
- E' IMPORTANTE PRIMA DI INIZIARE LA PULIZIA E QUALSIASI TIPO DI MANUTENZIONE, SCOLLEGARE LA MACCHINA DALLA RETE DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA.
- CONTROLLARE PERIODICAMENTE LO STATO DEI CAVI E DELLE PARTI ELETTRICHE
- NON USARE L' AFFETTATRICE CON PRODOTTI SURGELATI OPPURE CON PESCI O CARNI CON OSSO E PRODOTTI NON ALIMENTARI.
- UTILIZZARE L'AFFETTATRICE PER IL TAGLIO UNICAMENTE CON IL CARRELLO DI ALIMENTAZIONE E CON LA PIASTRA DI APPOGGIO IN POSIZIONE.
- SE LA LAMA DOPO VARIE AFFILATURE E' DIMINUITA PIU' DI 10 MM RIVOLGETEVI AL CENTRO ASSISTENZA PER LA SOSTITUZIONE.
- NON EFFETTUARE PERSONALMENTE RIPARAZIONI, MA RIVOLGERSI A PERSONALE SPECIALIZZATO.

1.2 SICUREZZE MECCANICHE

LE AFFETTATRICI DI NOSTRA COSTRUZIONE DESCRITTE IN QUESTO MANUALE RISPONDONO, PER QUANTO RIGUARDA LE SICUREZZE CONTRO I RISCHI DI NATURA MECCANICA, AI REQUISITI ESSENZIALI DI SICUREZZA PRESCRITTI DALLA DIRETTIVA MACCHINE 2006/42/CEE PER LA CONFORMITA' IGIENICA ALLA DIRETTIVA 1935/2004/CEE.

LE SICUREZZE SONO OTTENUTE CON:

- APPLICAZIONE DI ANELLO FISSO COPRI LAMA.
- PIATTO PORTAMERCE FISSO.
- DISPOSITIVO DI BLOCCO VELA - MANOPOLA SU MODELLO GPR 300 SG.
- VARIE PROTEZIONI SUL PIATTO PORTAMERCE.
- FONDO DI CHIUSURA PER IMPEDIRE L' ACCESSO DELLE MANI NELLE PARTI ELETTRICHE O IN MOVIMENTO.

1.3 SICUREZZE ELETTRICHE

LE AFFETTATRICI ELETTRICHE SONO COSTRUITE CONFORMEMENTE AI REQUISITI ESSENZIALI DI SICUREZZA PREVISTI DALLA DIRETTIVA BASSA TENSIONE 2006/95/CEE, TUTTE LE PROVE SONO STATE ESEGUITE CON LA NORMA EN 60335-2-64.

TUTTE LE AFFETTATRICI SERIE **GPR** SONO DOTATE DI CIRCUITO ELETTRICO A BASSISSIMA TENSIONE CON DUE PULSANTI MARCIA ARRESTO.

NEL CIRCUITO DI COMANDO A BASSISSIMA TENSIONE E' PREVISTO UN RELE' (MINICONTATTORE) CHE RICHIEDE L' OPERAZIONE VOLONTARIA DI RIAVVIO (RIARMO) DELL' APPARECCHIO IN CASO DI TEMPORANEA INTERRUZIONE DELL'ALIMENTAZIONE.

TUTTE LE AFFETTATRICI DELLA SERIE **FAP** SONO DOTATE DI RELE' (MINICONTATTORE) CHE RICHIEDE L'OPERAZIONE VOLONTARIA DI RIAVVIO (RIARMO) DELL'APPARECCHIO IN CASO DI TEMPORANEA INTERRUZIONE DELL'ALIMENTAZIONE. **IL MOTORE E' PROTETTO DA DISPOSITIVO TERMICO.** DATO IL PERFETTO ISOLAMENTO DI TUTTE LE PARTI ELETTRICHE E L'OTTIMA RESISTENZA DI TUTTI I MATERIALI IMPIEGATI, LE MACCHINE DA NOI PRODOTTE POSSONO ESSERE TRANQUILLAMENTE INSTALLATE E LAVORARE IN AMBIENTI UMIDI.

ATTENZIONE: PER LA PULIZIA NON DEVE MAI ESSERE SPRUZZATA ACQUA CON GETTI IN PRESSIONE, MA DEVE ESSERE PULITA SOLO CON PANNO UMIDO.

ATTENZIONE IN CONFORMITA' AL PUNTO 1.7.2 "AVVERTENZE IN MERITO AI RISCHI RESIDUI" DELLE DIRETTIVE 2006/42/CEE, SI SEGNALE CHE LE PROTEZIONI APPLICATE NON ELIMINANO TOTALMENTE IL RISCHIO DI TAGLIO PUR RIDUCENDO SIA LA POSSIBILITA' CHE L'ENTITA' DEL DANNO. LE PROTEZIONI E LE SICUREZZE SONO REALIZZATE IN STRETTA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA.

2) CARATTERISTICHE TECNICHE

LE SERIE AFFETTATRICI GPR-FAP SONO STATE REALIZZATE CON QUESTE CARATTERISTICHE:

- POSSIBILITA' DI LAVORO INTERMITTENTE.
- SICUREZZA NELL' USO, PULIZIA, MANUTENZIONE.
- MASSIMA IGIENE GARANTITA DA UNA PARTICOLARE PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI TUTTI I PARTICOLARI SENZA SPIGOLI PER UNA FACILE PULIZIA, CON ACCIAIO INOX E LEGA DI ALLUMINIO TRATTATO PER ALIMENTI.

2.1 TABELLA DATI TECNICI PESI E MISURE

MODELLO	DIMENSIONI CM	PESO KG	POTENZA WATT.	ALLACCIAMENTO ELETTRICO	N. GIRI DEL LAMA
GPR 220	36 x 46 x 35	12,5	132	230/1/50	290
GPR 250	42 x 54 x 35	15	147	230/1/50	290
GPR 300 SG (MN)	45 x 56 x 40	23	220	230/1/50	290
GPR 300 SG (TR)	45 x 56 x 40	23	220	380/3/50	290
FAP 220	36 x 46 x 35	12,5	132	220/1/50	290
FAP 250	42 x 54 x 35	15	147	230/1/50	290
FAP 300	45 x 56 x 40	23	220	230/1/50	290

RUMOROSITA' N. 62 DB PER TUTTI I MODELLI

ATTENZIONE LE CARATTERISTICHE ELETTRICHE DI OGNI APPARECCHIO SONO INDICATE SULLA TARGHETTA DATI MOTORE - PRIMA DELL' INSTALLAZIONE VEDERE **ALLACCIAMENTO ELETTRICO**.

2.2 STATO DI FORNITURA E SMALTIMENTO IMBALLAGGI

TUTTE LE AFFETTATRICI SONO IMBALLATE IN UNA ROBUSTA SCATOLA DI CARTONE CON INTERNI SAGOMATI PER GARANTIRE LA PERFETTA INTEGRITA' DELLA MACCHINA DURANTE IL TRASPORTO E VENGONO FORNITE CON:

- DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CEE
- ISTRUZIONI PER L' USO E MANUTENZIONE

I COMPONENTI DELL'IMBALLAGGIO (CARTONE – SCHIUMA - REGGIA ECC.) SONO PRODOTTI ASSIMILABILI AI RIFIUTI SOLIDI URBANI E POSSONO ESSERE SMALTITI SENZA DIFFICOLTA'. NEL CASO LA MACCHINA VENGA INSTALLATA IN PAESI IN CUI ESISTONO NORME PARTICOLARI, SMALTIRE GLI IMBALLI SECONDO LA NORMATIVA VIGENTE.

SMALTIMENTO DEI RIFIUTI ELETTRICI ED ELETTRONICI (APPLICABILE NELL'UNIONE EUROPEA E NEGLI ALTRI PAESI EUROPEI CON SERVIZIO DI RACCOLTA DIFFERENZIATA) IL SIMBOLO RAEE UTILIZZATO SUL PRODOTTO INDICA CHE QUEST'ULTIMO NON PUO' ESSERE TRATTATO COME RIFIUTO DOMESTICO. LO SMALTIMENTO CORRETTO DI QUESTO PRODOTTO CONTRIBUIRÀ A PROTEGGERE L'AMBIENTE. PER MAGGIORI INFORMAZIONI SUL RICICLAGGIO DI QUESTO PRODOTTO, RIVOLGERSI ALL'UFFICIO COMPETENTE DEL PROPRIO ENTE LOCALE, ALLA SOCIETÀ ADDETTA ALLO SMALTIMENTO DEI RIFIUTI DOMESTICI O AL NEGOZIO DOVE E' STATO ACQUISTATO IL PRODOTTO.



3) INSTALLAZIONE

3.1 COLLOCAZIONE DELLA MACCHINA

L' ALLACCIAMENTO E LA MESSA IN FUNZIONE DEGLI APPARECCHI DEVE ESSERE EFFETTUATA DA PERSONALE IDONEO.

ATTENZIONE ! L' IMPIANTO ED IL LOCALE DOVE DEVE ESSERE POSIZIONATO L' APPARECCHIO DEVE RISPONDERE ALLE NORME PREVENZIONE INFORTUNI D.L. 626 ED ALLE NORME ELETTRICHE CEI 64.8

LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITA' PER EVENTUALI DANNI DIRETTI O INDIRETTI QUALORA NON SIANO STATE RISPETTATE TALI NORME.

POSIZIONARE L'APPARECCHIO SU UN PIANO DI APPOGGIO SUFFICIENTEMENTE AMPIO, BEN LIVELLATO, ASCIUTTO E STABILE POSSIBILMENTE LONTANO DA FONTI DI CALORE E DA RUBINETTI DI ACQUA AD UN ALTEZZA DI CIRCA 80 CM. E POSSIBILMENTE VICINO ALLA PRESA DI ALIMENTAZIONE

3.2 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

L'APPARECCHIO E' MUNITO DI CAVO ELETTRICO DA COLLEGARE AD UN INTERRUTTORE GENERALE PROVVISIO DI MAGNETOTERMICO (INTERRUTTORE GENERALE 0-I ONNIPOLARE CON DISTANZA FRA I CONTATTI $D \geq 3\text{MM}$) CHE PRESERVA L'OPERATORE DA EVENTUALI CONTATTI ACCIDENTALI O DOVUTI A MANOMISSIONE.

E' OBBLIGATORIO REALIZZARE UN BUON COLLEGAMENTO DI TERRA SECONDO LA NORMATIVA VIGENTE (CEI 64.8)

LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITA' PER EVENTUALI DANNI DIRETTI O INDIRETTI NEL CASO NON FOSSE STATE RISPETTATE TALI NORME.

TUTTE LE AFFETTATRICI SERIE GPR E FAP SONO COSTRUITE CON FUNZIONAMENTO MONOFASE V.230/1/50HZ. L'AFFETTATRICE GPR 300 SG E' COSTRUITA ANCHE CON FUNZIONAMENTO TRIFASE V.380/3/50HZ. IN CASO DI NECESSITA' DI CAMBIO DI TENSIONE VI PREGHIAMO DI INTERPELLARE LA CASA COSTRUTTRICE OPPURE IL RIVENDITORE AUTORIZZATO.

(Fig. 1 Collegamento Monofase - Fig. 2 Collegamento Trifase).

ATTENZIONE: PRIMA DI COLLEGARE DEFINITIVAMENTE LA MACCHINA ALLA LINEA DI ALIMENTAZIONE TRIFASE E' NECESSARIO CONTROLLARE IL SENSO DI ROTAZIONE DELLA LAMA.

DARE UN IMPULSO AL PULSANTE VERDE START SUBITO SEGUITO DA UN IMPULSO AL PULSANTE ROSSO STOP IL SENSO DI ROTAZIONE DELLA LAMA DEVE ESSERE ANTIORARIO GUARDANDO LA MACCHINA DAL LATO DEL COPRILAMA. NEL CASO IL SENSO DI ROTAZIONE NON FOSSE ESATTO, INVERTIRE (NELLA SPINA O NELLA PRESA) DUE DEI TRE FILI DI ALIMENTAZIONE. (Fig.3)

3.3 MISURE DI SICUREZZA ED ADDESTRAMENTO UTENTE

IL PERSONALE SPECIALIZZATO CHE ESEGUE L'ISTALLAZIONE ED IL COLLEGAMENTO ELETTRICO, E' TENUTO AD ADDESTRARE ADEGUATAMENTE L'UTENTE PER IL CORRETTO FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA. QUESTI DOVRA' ESSERE MESSO ANCHE AL CORRENTE DELLE EVENTUALI MISURE DI SICUREZZA DA RISPETTARE ED INOLTRE DOVRA' ESSERGLI RILASCIATO IL PRESENTE MANUALE D' ISTRUZIONE.

4) USO DELL'APPARECCHIO

4.1 COMANDI AFFETTATRICE SERIE GPR - GPR SG

I COMANDI E LA SPIA DI FUNZIONAMENTO SONO RAGGRUPPATI SUL BASAMENTO PONENDO LA MACCHINA DI FRONTE ALL' OPERATORE. (Fig. 4)

- | | |
|----------------------------------|--|
| 1 - PULSANTE AVVIAMENTO (I) | 4 - MANOPOLA REGOLAZIONE SPESSORE FETTA |
| 2 - PULSANTE STOP (O) | 5 - SBLOCCO CARRELLO (Solo per GPR 300 SG) |
| 3 - SPIA BIANCA DI FUNZIONAMENTO | 6 - OLIATORE |

4.2 COMANDI AFFETTATRICE SERIE FAP

I COMANDI E LA SPIA DI FUNZIONAMENTO SONO RAGGRUPPATI SUL BASAMENTO PONENDO LA MACCHINA DI FRONTE ALL' OPERATORE. (Fig. 5)

- | | |
|-------------------------------|---|
| 1 - PULSANTE VERDE AVVIAMENTO | 3 - MANOPOLA REGOLAZIONE SPESSORE FETTA |
| 2 - PULSANTE ROSSO STOP | 4 - OLIATORE |

4.3 POSIZIONAMENTO DELLA MERCE SUL PIATTO DELL'AFFETTATRICE PER IL TAGLIO

1. LA MERCE DEVE ESSERE POSIZIONATA SUL PIATTO QUANDO LA MANOPOLA REGOLAZIONE SPESSORE E' POSIZIONATA SULLO ZERO E CON IL MOTORE SPENTO PER EVITARE DI DANNEGGIARE LA LAMA CON EVENTUALI URTI.
2. LA MERCE POSIZIONATA SUL CARRELLO DEVE ESSERE BLOCCATA CON IL PRESSAMERCE.(Fig.6)
3. APPOGGIARE LA MANO SUL PRESSAMERCE ED INIZIATE IL MOVIMENTO DI TAGLIO.
4. QUANDO IL MATERIALE SARA' QUASI TUTTO AFFETTATO, UTILIZZATE LA PARTE ANTERIORE DEL PRESSAMERCE PER MANTENERE IL PEZZO CONTRO LA LAMA.(Fig. 7)
5. ALLA FINE DEL TAGLIO, SPEGNERE IL MOTORE E CHIUDERE LO SPESSORE FETTA SULLA POSIZIONE ZERO; TOGLIERE IL PEZZO DAL PIATTO.

5) PULIZIA E MANUTENZIONE

5.1 GENERALITA' E PRODOTTI DA USARE PER LA PULIZIA

PRIMA DI OGNI MANUTENZIONE O PULIZIA, ASSICURARSI CHE L' INTERRUPTORE GENERALE SIA DISINSERITO E LA SPINA DI ALIMENTAZIONE SCOLLEGATA DALLA RETE.

UNA ACCURATA PULIZIA QUOTIDIANA DELL'APPARECCHIO E' NECESSARIA PER UN CORRETTO FUNZIONAMENTO E PER MANTENERE INTEGRA LA MACCHINA NEL TEMPO.

MALGRADO LE VARIE SICUREZZE E' NECESSARIO PRESTARE MOLTA ATTENZIONE ED EVITARE PERICOLI DI TAGLIO DERIVANTI DALLA MANIPOLAZIONE DELLA LAMA.

LA MACCHINA PUO' ESSERE PULITA CON NORMALI DETERSIVI NEUTRI NON CONTENENTI SODA OPPURE CON ALCOOL.

NON E' POSSIBILE IL LAVAGGIO DELLE PARTI STACCABILI IN LAVASTOVIGLIE PERCHE' SI DANNEGGEREBBE L' ANODIZZAZIONE.

5.2 RIMOZIONE DEL CARRELLO PORTAMERCE (SOLO PER GPR 300 SG)

1. POSIZIONARE LA MANOPOLA "A" SULLA POSIZIONE 0. (Fig. 8)
2. RUOTARE COMPLETAMENTE LA MANOPOLA "B" IN SENSO ANTIORARIO. (Fig. 8)
3. PORTARE IL CARRELLO MEDIANTE L'IMPUGNATURA "C" FINO ALL'AGGANCIAMENTO. (Fig. 8)
4. SOLLEVARE L'INTERO CARRELLO COME INDICATO DALLA FRECCIA. (Fig. 9)

PER RIMONTARE IL CARRELLO, RIPETERE IL PUNTO 4 IN SENSO CONTRARIO E RIAVVITARE COMPLETAMENTE LA MANOPOLA "B" IN SENSO ORARIO.

IL CARRELLO PUO' ESSERE LAVATO SOTTO GETTO D'ACQUA.

IMPORTANTE: NON FORZARE LA MANOPOLA E NON SPOSTARE IL CARRELLO CON BLOCCO INSERITO. SE IL BLOCCO NON E' INSERITO IL CARRELLO NON PUO' ESSERE TOLTO.

5.3 RIMOZIONE DEL COPRILAMA

1. SVITARE IL POMOLO "D" MONTATO DALLA PARTE OPPOSTA DELLA LAMA. (Fig.10)
2. SPINGERE IL POMOLO VERSO LA LAMA IN MODO DA SGANCIARE IL COPRILAMA DALLA SEDE.
3. TOGLIERE IL COPRILAMA DALL' AFFETTATRICE. (Fig. 11)

IL COPRILAMA PUO' ESSERE LAVATO SOTTO GETTO D'ACQUA.

5.4 PULIZIA DELLA LAMA E DELL' ANELLO PROTEGGI LAMA

LA PULIZIA DELLA LAMA E' UNA OPERAZIONE DA EFFETTUARSI CON LA MASSIMA ATTENZIONE IN QUANTO ESISTE UN PERICOLO DI TAGLIO.

SI PUO EFFETTUARE UTILIZZANDO UN PANNO UMIDO CON EVENTUALMENTE DEL DETERSIVO PER SGRASSARE BENE LA PARTE. E' IMPORTANTE UN BUON RISCACQUO, NON CON GETTO D'ACQUA ED UNA BUONA ASCIUGATURA SEMPRE UTILIZZANDO UN PANNO UMIDO. (Fig. 12)

E' MOLTO IMPORTANTE CHE I PRODOTTI UTILIZZATI POSSANO GARANTIRE LA MASSIMA IGIENE ED ASSOLUTA NON TOSSICITA'.

E' NECESSARIO CHE IL FILO DELLA LAMA E L' INTERNO DELL'ANELLO SIANO BEN PULITI.

1. FAR PASSARE UN PANNO UMIDO OPPURE DEL PANNO CARTA NELLO SPAZIO FRA LA LAMA E L'ANELLO. (Fig. 12)
2. STROFINARE PER TUTTO L' ANELLO RUOTANDO MANUALMENTE LA LAMA.

5.5 RIMOZIONE CAPOTTINA - AFFILATOIO E PULIZIA

SVITARE IL POMOLO "E" ED IMPUGNANDO LA CAPOTTINA SOLLEVARE E SFILARE L'INTERO GRUPPO AFFILATOIO. (Fig. 13-14)

5.6 RIASSEMBLAGGIO DELLA MACCHINA

PER RIMONTARE LA MACCHINA E' NECESSARIO RIPETERE TUTTE LE OPERAZIONI DI SMONTAGGIO IN ORDINE INVERSO.

6) AFFILATURA E LUBRIFICAZIONE

6.1 AFFILATURA

L'AFFILATURA E' UNA OPERAZIONE MOLTO IMPORTANTE NELL'UTILIZZO DELL'AFFETTATRICE. SI DEVE EFFETTUARE OGNI VOLTA CHE IL TAGLIO NON RISULTA NETTO OPPURE QUANDO LA LAMA TENDE A TRASCINARE LA FETTA.

LA PERIODICITA' DI QUESTA OPERAZIONE DIPENDE DALL'USO E DAL TIPO DI PRODOTTI CHE VENGONO AFFETTATI.

PRIMA DI PROCEDERE ALL'AFFILATURA E' NECESSARIO UNA BUONA PULIZIA DI TUTTA LA MACCHINA ED UNA BUONA SGRASSATURA DELLA LAMA.

1. ALLENTARE IL POMOLO "E" LATERALE DI FISSAGGIO. (Fig. 13)
2. SOLLEVARE IL GRUPPO AFFILATOIO E RUOTARLO DI 180° IN MODO CHE LA LAMA STIA FRA I DUE SMERIGLI. (Fig. 15-16)
3. STRINGERE IL POMOLO "E".
4. PREMERE IL PULSANTE "B" PER 5-10 SECONDI PER EFFETTUARE LA SMERIGLIATURA. (Fig.16)
5. PREMERE LEGGERMENTE IL PULSANTE "A" PER TOGLIERE L'EVENTUALE BAVA. (Fig. 16)
6. SPEGNERE LA MACCHINA E RIPORTARE L'AFFILATOIO IN POSIZIONE INIZIALE.

ATTENZIONE IL PULSANTE “B” E’ IL PULSANTE CHE ESEGUE L’AFFILATURA, IL PULSANTE “A” TOGLIE UNICAMENTE LA BAVA SUL FILO DI TAGLIO. DURANTE L’OPERAZIONE DI AFFILATURA E’ NECESSARIO MANTENERE IL DISEGNO ORIGINALE DELL’UNGHIA DELLA LAMA. QUANDO LA DISTANZA FRA L’ANELLO E LA LAMA SUPERA I 6 MM E’ NECESSARIO SOSTITUIRE LA LAMA

6.2 LUBRIFICAZIONE

E’ IMPORTANTE PERIODICAMENTE LUBRIFICARE LE PARTI SCORREVOLI CON **OLIO DI VASELINA BIANCO**.

NON UTILIZZARE MAI OLIO DI SEMI O DI OLIVA SI RISCHIA DI COMPROMETTERE TUTTO IL FUNZIONAMENTO DELL’ AFFETTATRICE.

LUBRIFICARE LA MACCHINA MEDIANTE GLI APPOSITI OLIATORI. (Fig. 17-18)

6.3 PROLUNGATA INTERRUZIONE D'USO DELLA MACCHINA.

DOVENDO LASCIARE INATTIVO L'APPARECCHIO E' NECESSARIO DISINSERIRE L'INTERRUTTORE GENERALE A MURO ED EFFETTUARE UNA PULIZIA COMPLETA DI TUTTA LA MACCHINA ED I VARI ACCESSORI. E' CONSIGLIABILE PROTEGGERE TUTTE LE PARTI DELLA MACCHINA CON OLIO DI VASELINA BIANCO OPPURE CON PRODOTTI IDONEI IN COMMERCIO. E' CONSIGLIABILE POI PROTEGGERE LA MACCHINA DA POLVERE CON TELO DI NYLON O ALTRO MATERIALE.

INDEX

	PAG.
1. INFORMATION ON SAFETIES	
1.1 GENERAL PRECAUTIONS	10
1.2 MECHANICAL SAFETIES	10
1.3 ELECTRICAL SAFETIES	10
2. TECHNICAL FEATURES	
2.1 TABLE OF WEIGHTS AND MEASURES - NOISE	11
2.2 SUPPLY CONDITIONS AND DISPOSAL OF PACKINGS	11
3. INSTALLATION	
3.1 SETTING THE MACHINE	11
3.2 ELECTRIC CONNECTIONS	11
3.3 SAFETY MEASURES AND TRAINING THE FINAL USER	12
4. USE OF THE EQUIPMENT	
4.1 CONTROLS – GPR	12
4.2 CONTROLS – FAP	12
4.3 SETTING THE GOODS ON THE SLICER SADDLE	12
5. CLEANING AND MAINTENANCE	
5.1 GENERALITIES AND PRODUCTS FOR CLEANING	13
5.2 REMOVING THE FOOD-SADDLE (GPR 300 SG ONLY)	13
5.3 REMOVING THE BLADE COVER	13
5.4 CLEANING THE BLADE AND RING	13
5.5 REMOVING AND CLEANING THE SHARPENER HEAD	13
5.6 MACHINE REASSEMBLY	13
6. SHARPENING AND LUBRICATION	
6.1 SHARPENING	14
6.2 LUBRICATION	14
6.3 MACHINE IDLE FOR A LONG TIME	14
7. ENCLOSURES	
FIGURE	36-37
GPR ELECTRIC DIAGRAM	38
FAP ELECTRIC DIAGRAM	39

DESIGN AND TECHNICAL DETAILS CAN BE CHANGED ALSO WITHOUT NOTICE.

1) INFORMATION ON SAFETIES

1.1 GENERAL PRECAUTIONS

- THE SLICER MUST BE MANAGED BY SKILLED PERSONNEL, FAMILIAR WITH THE INSTRUCTIONS FOR USE AND SAFETY CONTAINED IN THIS MANUAL.
- IN THE CASE OF ROTATION OF THE PERSONNEL, VOCATIONAL TRAINING IS NECESSARY.
- EVEN IF THE MACHINE COMES WITH SEVERAL SAFETY SYSTEMS, AVOID SETTING THE HANDS NEAR THE BLADE AND MOVING PARTS.
- BEFORE THE CLEANING AND MAINTENANCE OPERATIONS, CHECK TO MAKE SURE THE MACHINE IS DISCONNECTED FROM THE MAINS.
- PERIODICALLY CHECK CABLE AND ELECTRIC ELEMENTS CONDITIONS.
- NEVER USE THE SLICER FOR CUTTING FROZEN FOOD, MEAT AND FISH WITH BONES, OR FOR NON-FOOD PRODUCTS.
- WHENEVER THE BLADE DIAMETER IS REDUCED OF MORE THAN 10 MMS., APPLY TO THE ASSISTANCE SERVICE FOR REPLACEMENT.
- NEVER CARRY OUT REPAIRING OPERATIONS PERSONALLY, BUT APPLY ALWAYS TO SKILLED PERSONNEL.

1.2 MECHANICAL SAFETIES

THE SLICERS WE PRODUCE AND WHICH ARE DESCRIBED IN THIS MANUAL MEET, AS FAR AS SAFETIES ARE CONCERNED, THE PRESCRIPTIONS ON THE RISKS OF MECHANICAL TYPE ISSUED BY E.E.C. AS : 2006/42/CEE. FOR THE SANITARY REGULATIONS THEY COMPLY WITH THE RULE 1935/2004/CEE.

1.3 ELECTRICAL SAFETIES

THE SAFETIES AGAINST ELECTRICAL RISKS COMPLY WITH THE RULE 2006/95/CEE AND REGULATIONS CENELEC EN 60335-2-64.

ALL OUR SLICERS TYPE **GPR** INCLUDE A LOW VOLTAGE ELECTRIC CIRCUIT AND TWO BUTTONS FOR STARTING AND STOPPING THE MACHINE.

ON THE LOW VOLTAGE CONTROL CIRCUIT IS SET A RELAY FOR RESTARTING THE MACHINE WHENEVER A FORTUITOUS LACK OF CURRENT OCCURS.

ALL OUR SLICERS TYPE **FAP** INCLUDE A RELAY FOR RESTARTING THE MACHINE WHENEVER A FORTUITOUS LACK OF CURRENT OCCURS.

DUE TO THE PERFECT INSULATION OF ALL THE ELECTRIC ELEMENTS AND THE REMARKABLE RESISTANCE OF ALL THE MATERIALS USED, OUR MACHINES CAN BE INSTALLED TO WORK INSIDE MOIST PREMISES.

ATTENTION: DO NOT USE WATER TO CLEAN THE SLICER, ONLY A HUMID CLOTH

WARNING: IN CONFORMITY WITH POINT 1.7.2. "INSTRUCTIONS ON FURTHER RISKS" CONTAINED IN THE E.E.C. REGULATIONS 2006/42/CEE, THESE PROTECTIONS AND SAFETIES STRICTLY COMPLY WITH THESE REGULATIONS.

WE POINT OUT HOWEVER THAT THE ABOVE MENTIONED PROTECTIONS, EVEN IF THEY SENSIBLY REDUCE BOTH THE POSSIBILITY AND EXTENT OF THE DAMAGE, DO NOT ELIMINATE FULLY THE RISK OF CUTTING.

2) TECHNICAL FEATURES

TECHNICAL FEATURES OF THE SERIES OF SLICERS "GPR-FAP":

- POSSIBILITY OF INTERMITTENT WORK
- THEIR USE, CLEANING AND MAINTENANCE IS QUITE SAFE
- THANKS TO THEIR DESIGN AND TO THE REALIZATION OF ALL PARTS IN
- STAINLESS STEEL AND ANODIZED ALUMINIUM ALLOY WITHOUT EDGES
- FOR EASY CLEANING OPERATIONS, THESE SLICERS FULLY COMPLY WITH THE STRICTEST SANITARY REGULATIONS.

2.1 TABLE OF WEIGHTS AND MEASURES

MODEL	DIMENSIONS CM	WEIGHT KG	POWER WATT.	ELECTRICAL CONNECTION	BLADE REVS
GPR 220	36 x 46 x 35	12,5	132	230/1/50	290
GPR 250	42 x 54 x 35	15	147	230/1/50	290
GPR 300 SG (MN)	45 x 56 x 40	23	220	230/1/50	290
GPR 300 SG (TR)	45 x 56 x 40	23	220	380/3/50	290
FAP 220	36 x 46 x 35	12,5	132	230/1/50	290
FAP 250	42 x 54 x 35	15	147	230/1/50	290
FAP 300	45 x 56 x 40	23	220	230/1/50	290

NOISE N. 62 DB FOR ALL MODELS

WARNING: THE ELECTRICAL FEATURES OF EACH EQUIPMENT ARE PRINTED ON THE MOTOR DATA PLATE. A CHECK OF THE ELECTRIC CONNECTION IS NECESSARY BEFORE INSTALLING THE EQUIPMENT.

2.2 SUPPLY CONDITIONS AND DISPOSAL OF PACKINGS

ALL THE SLICERS ARE PACKED IN A STURDY CARDBOARD BOX WITH INTERNAL SHAPED EDGES WHICH GUARANTEE THE PERFECT INTEGRITY OF THE MACHINE DURING TRANSPORT. EACH EQUIPMENT INCLUDES:

- DECLARATION OF CONFORMITY E.E.C.
- INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE

ALL THE PACKING COMPONENTS (CARTON, FOAM, STRAPS, AND SO ON) CAN EASILY BE DISPOSED OF AS HOUSEHOLD RUBBISH.

WHENEVER THE MACHINE IS INSTALLED IN COUNTRIES HAVING SPECIAL REGULATIONS ON PACKING DISPOSAL, THE FINAL USER MUST COMPLY WITH THE REGULATIONS IN FORCE.

THE USE OF THE WEEE SYMBOL INDICATES THAT THIS PRODUCT MAY NOT BE TREATED AS HOUSEHOLD WASTE. BY ENSURING THIS PRODUCT IS DISPOSED OF CORRECTLY, YOU WILL HELP PROTECT THE ENVIRONMENT. FOR MORE DETAILED INFORMATION ABOUT THE RECYCLING OF THIS PRODUCT, PLEASE CONTACT YOUR LOCAL AUTHORITY, YOUR HOUSEHOLD WASTE DISPOSAL SERVICE PROVIDER OR THE SHOP WHERE YOU PURCHASED THE PRODUCT.



3) INSTALLATION

3.1 SETTING THE MACHINE

THE MACHINE CONNECTION AND THE SETTING AT WORK MUST BE MADE BY SKILLED PERSONNEL.

WARNING: BOTH THE SYSTEM AND LOCATION WHERE THE EQUIPMENT HAS TO BE SET MUST COMPLY WITH THE REGULATIONS FOR THE ACCIDENT PREVENTION AND ELECTRICAL REGULATIONS "CEI" IN FORCE.

THE MANUFACTURER DECLINES ANY AND ALL RESPONSIBILITY FOR DIRECT OR INDIRECT DAMAGES WHICH MAY ENSUE FOR NON-COMPLIANCE WITH THE ABOVE MENTIONED REGULATIONS.

SET THE EQUIPMENT ON A WIDE, LEVELLED, DRY AND FIXED FACE, FAR FROM HEAT SOURCES AND WATER SPRAYS, AND WITH 80 CM. GROUND CLEARANCE.

3.2 ELECTRIC CONNECTIONS

THE EQUIPMENT IS SUPPLIED WITH AN ELECTRIC CABLE TO BE CONNECTED TO A MAGNETO-THERMIC MAIN SWITCH WHICH STOPS THE MACHINE WHEN THE OPERATOR COMES IN FORTUITOUS CONTACT WITH THE ROTATING ELEMENTS.
IT IS IMPERATIVE THAT THE EQUIPMENT IS WELL GROUNDED ACCORDING TO THE REGULATIONS IN FORCE

THE MANUFACTURER DECLINES ANY AND ALL RESPONSIBILITY FOR DIRECT AND INDIRECT DAMAGES WHICH MAY ENSUE FOR NON-COMPLIANCE WITH THE REGULATIONS IN FORCE.

ALL THE SLICERS OF THE SERIES "GRAVITY GPR" ARE MANUFACTURED INTO TWO VERSIONS: THREE-PHASE V.400/3/50 HZ, OR SINGLE-PHASE V.230/1/50 HZ.
WHENEVER THE VOLTAGE DIFFERS FROM THE ABOVE MENTIONED ONES, PLEASE APPLY TO THE MANUFACTURER, OR THE AUTHORIZED DISTRIBUTOR. (See figures 1 and 2).

WARNING BEFORE CONNECTING THE EQUIPMENT TO THE THREE-PHASED MAINS, CHECK THE DIRECTION OF ROTATION OF THE BLADE. TO STOP THE EQUIPMENT, PRESS ONCE THE START GREEN BUTTON AND THEN THE STOP RED BUTTON.
LOOKING AT THE MACHINE FROM THE SIDE OF THE BLADE-COVER, THE BLADE DIRECTION OF ROTATION MUST BE CLOCKWISE. SHOULD NOT THE DIRECTION OF ROTATION BE CORRECT, REVERSE TWO OF THE THREE SUPPLY WIRES (INSIDE THE PLUG OR SOCKET). Fig. 3

3.3 SAFETY MEASURES AND TRAINING THE FINAL USER

THE SKILLED PERSONNEL IN CHARGE OF THE INSTALLATION AND ELECTRIC CONNECTIONS IS RESPONSIBLE OF THE TRAINING OF THE FINAL USER, WHICH MUST ALSO BE INFORMED ON THE SAFETY MEASURES TO COMPLY WITH.
THIS INSTRUCTION MANUAL COMES WITH EACH EQUIPMENT.

4) USE OF THE EQUIPMENT

4.1 CONTROLS FOR GPR SLICERS

THE CONTROLS AND PILOT LIGHT ARE SET ON THE RIGHT SIDE OF THE BASE WHEN THE MACHINE IS PLACED IN FRONT OF THE OPERATOR. (Fig. 4)

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1-BUTTON FOR STARTING THE EQUIPMENT (I) | 4-KNOB FOR ADJUSTING SLICE THICKNESS |
| 2-BUTTON FOR STOPPING THE EQUIPMENT (O) | 5-SADDLE RELEASE ONLY FOR GPR 300SG |
| 3-WHITE PILOT LIGHT BETWEEN THE TWO BUTTONS | 6-LUBRICATOR |

4.2 CONTROLS FOR FAP SLICERS

THE CONTROLS AND PILOT LIGHT ARE SET ON THE RIGHT SIDE OF THE BASE WHEN THE MACHINE IS PLACED IN FRONT OF THE OPERATOR. (Fig. 5)

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1-GREEN BUTTON FOR STARTING THE EQUIPMENT | 3-KNOB FOR ADJUSTING SLICE THICKNESS |
| 2-RED BUTTON FOR STOPPING THE EQUIPMENT | 4-LUBRICATOR |

4.3 SETTING THE FOOD ON THE SLICER SADDLE

1. SET THE FOOD ON THE SADDLE WHEN THE THICKNESS ADJUSTING KNOB IS SET TO ZERO AND WITH MOTOR OFF TO AVOID DAMAGING THE EQUIPMENT.
2. SET THE FOOD ON THE SADDLE AND BLOCK IT WITH THE FOOD-PRESS. (Fig.6)
3. SET A HAND ON THE FOOD-PRESS AND START THE CUTTING.
4. WHEN THE FOOD IS FULLY SLICED USE THE FRONT PART OF THE FOOD-PRESS TO KEEP THE FOOD AGAINST THE BLADE. (Fig. 7)
5. WHEN THE CUTTING IS OVER, PUT OFF THE MOTOR AND STOP THE SLICE THICKNESS ON ZERO POSITION, THEN REMOVE THE FOOD FROM THE SADDLE.

5) CLEANING AND MAINTENANCE OPERATIONS

5.1 GENERALITIES AND PRODUCTS FOR CLEANING

BEFORE CARRYING OUT ANY CLEANING OR MAINTENANCE OPERATIONS, CHECK TO MAKE SURE THAT THE MAINS SWITCH BE OFF AND THE SUPPLY PLUG DISCONNECTED FROM THE MAINS. ACCURATELY CLEAN THE EQUIPMENT EVERY DAY FOR A CORRECT OPERATION AND LIFE OF THE EQUIPMENT.

DESPITE THE SEVERAL SAFETIES, TAKE GREAT CARE TO AVOID CUTTING RISKS WHEN USING THE BLADE.

CLEAN THE EQUIPMENT WITH THE USUAL NEUTRAL DETERGENTS WHICH MUST NOT CONTAIN SODA OR ALCOOL. WHEN CLEANING REMOVED ELEMENTS, DO NOT USE A DISH-WASHER FOR NOT DAMAGING ANODIZED PARTS.

5.2 REMOVAL OF THE FOOD SADDLE (FOR GPR 300 SG ONLY)

1. SET THE NUMBERED KNOB "A" ON "0" POSITION TO CLOSE SLICE THICKNESS ADJUSTMENT.
2. TURN OFF THE KNOB "B".
3. MOVE THE CARRIAGE NEAR THE NUMBERED KNOB AS INDICATED FIG. 8-9 UP TO THE CLOSE.
4. REMOVE THE COMPLETE CARRIAGE WITH SUPPORT AS INDICATED IN FIG. 9.

TO REPLACE THE CARRIAGE FOLLOW THE POINT 4 OPPOSITE AND TURN ON THE HANDLE "B" .

THE CARRIAGE CAN BE WASHED UNDER WATER.

ATTENTION!!!! DO NOT REMOVE THE CARRIAGE IF THE BLOCK DEVICE IS NOT ON. WITHOUT THIS DEVICE THE CARRIAGE CAN NOT BE REMOVED. WHEN THE BLOCK IS ON DO NOT MOVE THE CARRIAGE OR TURN THE HANDLE.

5.3 REMOVAL OF THE BLADE-COVER

1. LOOSEN THE KNOB OPPOSITE TO THE BLADE (Fig. 10)
2. PUSH THE KNOB TOWARDS THE BLADE AND RELEASE THE BLADE COVER FROM ITS HOUSING.
3. REMOVE THE BLADE-COVER FROM THE SLICER AND CLEAN IT WITH A WATER JET. (Fig. 11)

5.4 CLEANING THE BLADE AND RING

CLEANING THE BLADE AND RING IS A DANGEROUS OPERATION, HENCE, TAKE GREAT CARE TO PREVENT ANY POSSIBILITY OF CUTTING.

FOR THEIR CLEANING NEVER USE A WATER JET, BUT USE A DAMP CLOTH AND DETERGENTS, THEN RINSE AND DRY WITH A CLOTH.

FOR THE CLEANING, USE NON-TOXIC PRODUCTS WHICH GUARANTEE THE PERFECT HYGIENE. CLEAN CAREFULLY THE BLADE EDGE AND THE INSIDE OF THE RING.

1. USE A DAMP CLOTH TO CLEAN THE OPENING BETWEEN THE BLADE AND RING. (Fig.12)
2. ROTATE MANUALLY THE BLADE AND CLEAN USING THE DAMP CLOTH.

5.5 REMOVING AND CLEANING THE SHARPENER HEAD

LOOSEN THE KNOB AS SHOWN IN FIGURE, LIFT THE HEAD AND THE SHARPENER UNIT, AND REMOVE THESE UNITS BY LIFTING. (Fig. 13-14)

5.6 REASSEMBLING THE MACHINE

FOR THE MACHINE REASSEMBLY, REVERSE ALL THE ABOVE MENTIONED OPERATIONS.

6) SHARPENING AND LUBRICATION

6.1 SHARPENING

THIS A VERY IMPORTANT OPERATION TO CARRY OUT EVERY TIME THE CUTTING IS NOT CLEAN, OR WHEN THE BLADE DRAGS THE SLICE.

THE USE AND THE TYPE OF PRODUCTS THAT HAVE BEEN SLICED DETERMINE THE PERIODICITY OF THIS OPERATION.

BEFORE SHARPENING THE BLADE, CLEAN THE MACHINE AND DEGREASE THE BLADE ACCURATELY.

1. LIFT THE SHARPENER AND TURN IT BY 180° TO TAKE THE BLADE BETWEEN THE TWO GRINDING WHEELS. (Fig. 15)
2. KEEP BUTTON "B" PRESSED FOR 5/10 SECONDS TO SHARPEN. (Fig. 16)
3. KEEP BUTTON "A" PRESSED FOR A FEW SECONDS TO DEBURR. (Fig. 16)
4. STOP THE MACHINE AND RETURN THE SHRPENER IN ITS INITIAL POSITION.

WARNING: USE BUTTON "B" TO SHARPEN, AND BUTTON "A" TO DEBURR THE CUTTING EDGE.

DURING THE SHARPENING PROCESS, KEEP TO THE ORIGINAL DRAWING OF THE BLADE BEVEL. REPLACE THE BLADE WHEN THE CLEARANCE BETWEEN THE RING AND BLADE EXCEEDS 6 MMS.

6.2 LUBRICATION

PERIODICALLY LUBRICATE THE SLIDING ELEMENTS WITH WHITE VASELINE OIL.

FOR NOT DAMAGING THE SLICER, NEVER USE SEED OIL OR OLIVE-OIL. LUBRICATE ALL ELEMENTS USING THE OILERS AS SHOWN IN FIGURE 17-18.

6.3. MACHINE IDLE FOR A LONG TIME

SHOULD THE MACHINE BE IDLE FOR A LONG TIME, DISCONNECT THE WALL MAIN SWITCH AND CLEAN THE MACHINE AND ITS ACCESSORIES ACCURATELY.

USE WHITE VASELINE OIL (OR SIMILAR PRODUCTS) TO PROTECT ALL THE MACHINE ELEMENTS. WE ADVISE COVERING THE MACHINE WITH A NYLON (OR SIMILAR) CLOTH.

INHALTSVERZEICHNIS

	SEITE
1. SICHERHEITSMASSNAHMEN	
1.1 ALLGEMEINE VORSICHTSMASSREGELN	16
1.2 MECHANISCHE SICHERHEITEN	16
1.3 ELEKTRISCHE SICHERHEITEN	16
2. TECHNISCHE MERKMALE	
2.1 GEWICHTE- UND MASSE-TABELLE-GERÄUSCHPEGEL	17
2.2 LIEFERZUSTAND UND BESEITIGUNG DER VERPACKUNG	17
3. AUFSTELLUNG	
3.1 AUFSTELLUNG DER MASCHINE	18
3.2 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	18
3.3 SICHERHEITSMASSNAHMEN UND ANWENDERAUSBILDUNG	18
4. ANWENDUNG DES GERÄTES	
4.1 BEFEHLE GPR	18
4.2 BEFEHLE FAP	19
4.3 POSITIONIERUNG DES SCHNITTGUTS	19
5. REINIGUNG UND WARTUNG	
5.1 ALLGEMEINES UND PRODUKTE FÜR DIE REINIGUNG ZU VERWENDEN	19
5.2 ENTFERNUNG DES SCHNITTGUT-GLEITWAGENS	19
5.3 ENTFERNUNG DES KLINGENSCHUTZES	20
5.4 REINIGUNG DER KLINGE UND DES RINGES	20
5.5 ENTFERNUNG DER SCHLEIFVORRICHTUNGS ABDECKUNG UND REINIGUNG	20
5.6 WIEDERZUSAMMENBAU DER MASCHINE	20
6. SCHLEIFEN UND SCHMIEREN	
6.1 SCHLEIFEN	20
6.2 SCHMIERUNG	21
6.3 LÄNGERE UNTERBRECHUNG DER MASCHINENBENUTZUNG	21
7. ANLAGEN	
BILDER	36-37
GPR SCHALTPLAN	38
FAP SCHALTPLAN	39

WIR KÖNNEN DESIGN UND TECHNISCHE ANGABEN OHNE VORHERIGE VERSTÄNDIGUNG ÄNDERN.

1) SICHERHEITSMASSNAHMEN

1.1 ALLGEMEINE VORSICHTSMASSREGELN

- DIE AUFSCHNITTMASCHINE MUSS VON AUSGEBILDETEM PERSONAL BENUTZT WERDEN, DAS DIE IN DEN BEDIENUNGSANLEITUNGEN ENTHALTENEN ANWENDUNGS- UND SICHERHEITSVORSCHRIFTEN BEHERRSCHEN MUSS.
- BEI PERSONALABWECHSELUNG FÜR DIE AUSBILDUNG SORGEN.
- AUCH WENN DIE MASCHINE MIT VERSCHIEDENEN SICHERHEITSSYSTEMEN VERSEHEN IST, IST UNBEDINGT ZU VERMEIDEN, DIE HÄNDE DER KLINGE ODER DEN IN BEWEGUNG BEFINDLICHEN TEILEN ZU NÄHERN.
- VOR BEGINN DER REINIGUNG ODER JEDLICHER WARTUNGSARTEN, IST DIE MASCHINE VOM ELEKTRISCHEN VERSORGNUNGSNETZ ABZUTRENNEN.
- IN ZEITABSTÄNDEN DIE BESCHAFFENHEIT DER KABEL UND DER ELEKTRISCHEN TEILE ÜBERPRÜFEN.
- DIE AUFSCHNITTMASCHINE NICHT FÜR TIEFGEFRORENES ODER FÜR FLEISCH UND FISCH MIT KNOCHEN ODER PRODUKTE, DIE KEINE LEBENSMITTEL SIND, VERWENDEN.
- FALLS DIE KLINGE NACH MEHRMALIGEM SCHLEIFEN UM MEHR ALS 10 MM VERRINGERT IST, WENDEN SIE SICH BITTE ZUR AUSWECHSLUNG AN DEN TECHNISCHEN KUNDENDIENST.
- NIEMALS SELBST REPARATUREN VORNEHMEN, SONDERN SICH AN FACHPERSONAL WENDEN.

ACHTUNG! DIE AUFSCHNITTMASCHINEN SIND NICHT GEEIGNET FÜR DAUERBETRIEB. BEIM HEIBLAUFEM SCHALTET EINE SCHUTZMOTORVORRICHTUNG EIN.

1.2 MECHANISCHE SICHERHEITEN

DIE VON UNS HERGESTELLTEN, IN DIESEM HANDBUCH BESCHRIEBENEN AUFSCHNITTMASCHINEN ENTSPRECHEN, WAS DIE SICHERHEITEN BEZÜGLICH GEFAHREN MECHANISCHER NATUR BETRIFFT, DEN EWG-VORSCHRIFTEN 2006/42/CEE UND IN BEZUG AUF DIE HYGIENISCHEN NORMEN DEN EWG-VORSCHRIFTEN 1935/2004/CEE.

DIE SICHERHEITEN WURDEN ERREICHT DURCH:

- ANBRINGUNG EINES FESTEN KLINGENSCHUTZRINGES
- FESTSTEHENDEN WARENAUFLAGETELLER
- OPTIONALE AUSLÖSEVORRICHTUNG FÜR WARENAUFLAGETELLER (WENN DER SCHNITTSTÄRKEN-EINSTELLKNOBF AUF STÄRKE 0 STEHT)
- VERSCHIEDENE SCHUTZVORRICHTUNGEN AUF WARENAUFLAGETELLER
- VERSCHLUSSBODEN, ZUR VERHINDERUNG DES BERÜHRENS MIT DEN HÄNDEN DER ELEKTROTEILE ODER DER SICH IN BEWEGUNG BEFINDLICHEN TEILE

1.3 ELEKTRISCHE SICHERHEITEN

DIE SICHERHEITEN GEGEN ELEKTRISCHE GEFAHREN WURDEN ENTSPRECHEND DEN CENELEC-VORSCHRIFTEN CEE 2006/95/CEE - EN 60335-2-64.

ALLE AUFSCHNITTMASCHINEN **GPR** SIND MIT ELEKTRISCHEM KREIS IN NIEDERSPANNUNG MIT ZWEI TASTEN START/ANHALT AUSGESTATTET.

IM STEUERUNGSKREIS IN NIEDERSPANNUNG IST EIN RELAIS VORGESEHEN, DAS DAS ABSICHTLICHE WIEDEREINSCHALTEN (WIEDERAUFLADEN) DES GERÄTS BEI ZUFÄLLIGEM STROMAUSFALL BEWIRKT.

ALLE AUFSCHNITTMASCHINEN **FAP** SIND MIT ELEKTRISCHEM KREIS IN NIEDERSPANNUNG MIT ZWEI TASTEN START/ANHALT AUSGESTATTET.

IM STEUERUNGSKREIS IN NIEDERSPANNUNG IST EIN RELAIS VORGESEHEN, DAS DAS ABSICHTLICHE WIEDEREINSCHALTEN (WIEDERAUFLADEN) DES GERÄTS BEI ZUFÄLLIGEM STROMAUSFALL BEWIRKT.

AUFGRUND DER PERFEKTEN ISOLIERUNG ALLER ELEKTRISCHEN TEILE UND DER OPTIMALEN WIDERSTANDSKRAFT ALLER VERWENDETEN MATERIALIEN, KÖNNEN DIE VON UNS HERGESTELLTEN MASCHINEN OHNE BEDENKEN AUCH IN FEUCHTEN UMGEBUNGEN AUFGESTELLT WERDEN UND ARBEITEN.

ACHTUNG WASCHEN NICHT MIT WASSERSTRAHL NUR MIT FEUCHTEM TUCH

ACHTUNG IN BEZUG AUF DEN PUNKT 1.7.2 "HINWEISE BEZÜGLICH ÜBRIGER-GEFAHREN" DER EWG-VORSCHRIFTEN 2006/42/CEE WIRD DARAUF HINGEWIESEN, DASS DIE ANGEWENDETEN SCHUTZE NICHT VOLLKOMMEN DAS SCHNEIDRISIKO BESEITIGEN, OBWOHL DIE MÖGLICHKEIT SOWIE DER SCHADENSUMFANG VERRINGERT WIRD. DIE SCHUTZE UND SICHERHEITEN WURDEN IN STRENGER ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER VORSCHRIFT REALISIERT.

2) TECHNISCHE MERKMALE

DIE AUFSCHNITTMASCHINEN-SERIE GPR- FAP WURDE MIT DIESEN MERKMALEN ERSCHAFFEN:

- WECHSELNDE ARBEITSMÖGLICHKEIT
- SICHERHEIT WÄHREND DER BENUTZUNG, REINIGUNG, WARTUNG.
- HÖCHSTE HYGIENE, GARANTIERT DURCH EINEN SONDERENTWURF UND ERSTELLUNG ALLER TEILE OHNE KANTEN ZUR LEICHTEN REINIGUNG, IN INOX-STAHL UND ELOXIERTER ALUMINIUMLEGIERUNG.

2.1 GEWICHTE- UND MASSE-TABELLE

MODELL	ABMESSUNG CM	GEWICHT KG	LEISTUNG WATT.	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	DREHZAHL DER KLINGE
GPR 220	36 x 46 x 35	12,5	132	230/1/50	290
GPR 250	42 x 54 x 35	15	147	230/1/50	290
GPR 300 SG (MN)	45 x 56 x 40	23	220	230/1/50	290
GPR 300 SG (TR)	45 x 56 x 40	23	220	380/3/50	290
FAP 220	36 x 46 x 35	12,5	132	220/1/50	290
FAP 250	42 x 54 x 35	15	147	230/1/50	290
FAP 300	45 x 56 x 40	23	220	230/1/50	290

GERÄUSCHPEGEL :62 DB FÜR ALLE MODELLE

ACHTUNG DIE ELEKTRISCHEN MERKMALE JEDES GERÄTES SIND AUF DEM MOTORDATENSCHILD ANGEZEIGT - VOR DER AUFSTELLUNG SIEHE **ELEKTRISCHER ANSCHLUSS**.

2.2 LIEFERUNGSZUSTAND UND BESEITUNG DER VERPACKUNGEN

ALLE AUFSCHNITTMASCHINEN SIND IN EINER STARKEN KARTONSCHACHTEL MIT GEFORMTEM INNENRAUM VERPACKT, UM DIE VOLLSTÄNDIGE UNVERSEHRTHEIT DER MASCHINE WÄHREND DES TRANSPORTES ZU GEWÄHRLEISTEN UND WERDEN MIT:

- EWG-ÜBEREINSTIMMUNGS-ERKLÄRUNGEN
 - ANWENDUNGS- UND WARTUNGS-ANWEISUNGEN
 - GARANTIESCHEIN
- GELIEFERT.

DIE VERPACKUNGSELEMENTE (KARTON - SCHAUM - VERPACKUNGSBANDEISEN USW.) SIND MIT DEM STÄDTISCHEN FESTMÜLL VERGLEICHBAR UND KÖNNEN OHNE SCHWIERIGKEIT BESEITIGT WERDEN. FALLS DIE MASCHINE IN LÄNDERN AUFGESTELLT WERDEN SOLLTE, IN DENEN BESONDERE VORSCHRIFTEN BESTEHEN, SIND DIE VERPACKUNGEN ENTSPRECHEND DEN GÜLTIGEN VORSCHRIFTEN ZU BESEITIGEN.

DURCH VERWENDUNG DES WEEE-SYMBOLS WEISEN WIR DARAUF HIN, DASS DIESES PRODUKT NICHT ALS NORMALER HAUSHALTSMUELL BEHANDELT WERDEN DARF. SIE TRAGEN ZUM SCHUTZE DER UMWELT BEI, INDEM SIE DIESES PRODUKT KORREKT ENTSORGEN. GENAUERE INFORMATIONEN ZUM RECYCLING DIESES PRODUKTS ERHALTEN SIE VON IHRER STADTVERWALTUNG, VON IHREM MUELLABFUHRUNTERNEHMEN ODER IM LADEN, IN DEM SIE DAS PRODUKT ERWORBEN HABEN.



3) AUFSTELLUNG

3.1 AUFSTELLUNG DER MASCHINE

DER ANSCHLUSS, DIE INBETRIEBNAHME DER GERÄTE MUSS VON BEFÄHIGTEM PERSONAL ERFOLGEN.

ACHTUNG ! DIE ANLAGE UND DER ORT, IN DEM DAS GERÄT AUFGESTELLT WERDEN SOLL, MUSS DEN UNFALLVERHÜTUNGS- UND ELEKTRISCHEN CEI-VORSCHRIFTEN ENTSPRECHEN.

DIE HERSTELLERFIRMA LEHNT JEDE HAFTUNG FÜR EVENTUELLE DIREKTE ODER INDIREKTE SCHÄDEN AB, WENN DIESE VORSCHRIFTEN NICHT BEACHTET WERDEN SOLLTEN.

DAS GERÄT AUF EINE AUSREICHEND BREITE, GUT NIVELLIERT, TROCKENE UND STABILE AUFSTELLFLÄCHE, MÖGLICHST WEIT VON WÄRMEQUELLEN UND WASSERHÄHNEN, IN EINER HÖHE VON CA. 80 CM POSITIONIEREN UND NEBEN DER STECKDOSE.

3.2 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

DAS GERÄT IST MIT KABEL ZUM ANSCHLUSS AN EINEN HAUPTSCHALTER, DER MIT EINEM THERMOMAGNET VERSEHEN IST, AUSGESTATTET, DER DEN BEDIENER VOR EVENTUELLEN ZUFÄLLIGEN KONTAKTEN ODER JENE, DIE

DURCH BESCHÄDIGUNGEN VERURSACHT WURDEN, SCHÜTZT.

ES IST PFLICHT, EINEN ORDNUNGSGEMÄSSEN ERDANSCHLUSS GEMÄSS DER GÜLTIGEN VORSCHRIFT HERZUSTELLEN.

DIE HERSTELLERFIRMA LEHNT JEDE HAFTUNG FÜR EVENTUELLE DIREKTE ODER INDIREKTE SCHÄDEN AB, FALLS DIESE VORSCHRIFTEN NICHT BEACHTET WERDEN SOLLTEN.

ALLE AUFSCHNITTMASCHINEN DER GRAVITÄTSSERIE GM-GT WURDEN IN ZWEI AUSFÜHRUNGEN HERGESTELLT, IN DER BETRIEBSWEISE V.380/3/50 HZ DREIPHASIG ODER V.220/1/50 HZ EINPHASIG. IM FALLE DER NOTWENDIGKEIT DES SPANNUNGSWECHSELS BITTEN WIR SIE, DIE HERSTELLERFIRMA ODER DEN GENEHMIGTEN HÄNDLER ZU RATE ZU ZIEHEN. (FIG. 1-2)

ACHTUNG VOR DEM ENDGÜLTIGEN ANSCHLUSS DER MASCHINE AN DAS DREIPHASIGE VERSORGNUNGSNETZ IST ES ERFORDERLICH, DIE DREHRICHTUNG DER KLINGE ZU KONTROLLIEREN. GEBEN SIE DER GRÜNEN STARTTASTE EINEN IMPULS UND DANACH SOFORT EINEN DER ROTEN STOPTASTE. DIE DREHRICHTUNG DER KLINGE MUSS ENTGEGEN DEM UHRZEIGERSINN SEIN, WENN MAN DIE MASCHINE VON DER SEITE DES KLINGENSCHUTZES BETRACHTET. FALLS DIE DREHRICHTUNG NICHT GENAU SEIN SOLLTE, ZWEI DER DREI VERSORGNUNGSDRÄHTE UMKEHREN (IM STECKER ODER IN DER STECKDOSE). (FIG.3)

3.3 SICHERHEITSMASSNAHMEN UND ANWENDERAUSBILDUNG

DAS FACHPERSONAL, WELCHES DIE AUFSTELLUNG UND DEN ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS DURCHFÜHRT, IST GEHALTEN, DEN ANWENDER FÜR DEN RICHTIGEN BETRIEB DER MASCHINE SACHGEMÄSS AUSZUBILDEN. DIESER SOLLTE AUCH ÜBER DIE EVENTUELL EINZUHALTENDEN SICHERHEITSMASSNAHMEN IN KENNTNIS GESETZT WERDEN UND AUSSERDEM SIND IHM DIE VORLIEGENDEN BEDIENUNGSANLEITUNGEN ZU ÜBERLASSEN.

4) ANWENDUNG DES GERÄTES

4.1 BEFEHLE GPR

DIE BEFEHLSTASTEN UND DIE BETRIEBSKONTROLLEUCHE SIND AUF DER RECHTEN SEITE DES UNTERGESTELLS GRUPPIERT, WENN SICH DIE MASCHINE VOR DEM BEDIENER BEFINDET. (Fig. 4)

1. START-DRUCKTASTE (I)
2. STOP-DRUCKTASTE (O)
3. WEISSE BETRIEBSKONTROLLEUCHE ZWISCHEN DEN BEIDEN TASTEN
4. EINSTELLKNOPF DES SCHNITTSTÄRKENREGLERS
5. GLEITWAGEN-FREIGABE
6. ÖLER

4.2 BEFEHLE FAP

DIE BEFEHLSTASTEN UND DIE BETRIEBSKONTROLLEUCHE SIND AUF DER RECHTEN SEITE DES UNTERGESTELLS GRUPPIERT, WENN SICH DIE MASCHINE VOR DEM BEDIENER BEFINDET. (Fig. 5)

1. GRÜNE START-DRUCKTASTE
2. ROTE STOP-DRUCKTASTE
3. EINSTELLKNOPF DES SCHNITTSTÄRKENREGLERS
4. ÖLER

4.3 POSITIONIERUNG DES SCHNITTGUTS AUF DEMAUFSCHNITTMASCHINENTELLER FÜR DEN SCHNITT

1. DAS SCHNITTGUT MUSS AUF DEN TELLER GELEGT WERDEN, WENN DER SCHNITTSTÄRKENREGLER AUF DER POSITION NULL STEHT UND DER MOTOR AUSGESCHALTET IST, UM ZU VERHINDERN, DASS DIE KLINGE DURCH EVENTUELLE STÖSSE BESCHÄDIGT WIRD.
2. DAS AUF DEN GLEITWAGEN GELEGTE SCHNITTGUT MUSS MIT DEM SCHNITTGUTANDRÜCKER BLOCKIERT SEIN. (FIG. 6)
3. DIE HAND AUF DEN SCHNITTGUTANDRÜCKER LEGEN UND MIT DER SCHNITTBEWEGUNG BEGINNEN.
4. FALLS DAS SCHNITTGUT FAST VOLLKOMMEN GESCHNITTEN IST, BENUTZEN SIE DIE VORDERSEITE DES ANDRÜCKERS UM DAS STÜCK GEGEN DIE KLINGE ZU HALTEN. (FIG. 7)
5. NACH BEENDIGUNG DES SCHNEIDENS DEN MOTOR ABSCHALTEN UND DEN SCHNITTSTÄRKENREGLER AUF DIE POSITION NULL STELLEN. DAS SCHNITTGUT VOM TELLER NEHMEN.

5) REINIGUNG UND WARTUNG

5.1 ALLGEMEINES UND PRODUKTE FÜR DIE REINIGUNG ZU VERWENDEN

VOR JEDER WARTUNG ODER REINIGUNG SICH VERGEWISSERN, DASS DER HAUPTSCHALTER AUSGESCHALTET UND DER VERSORGUNGSSTECKER VOM VERSORGNUNGSNETZ GETRENNT IST.

EINE TÄGLICHE SORGFÄLTIGE REINIGUNG DES GERÄTES IST ZUM EINWANDFREIEN BETRIEB ERFORDERLICH UND HÄLT DIE MASCHINE FÜR LANGE ZEIT BETRIEBSFÄHIG.

TROTZ DER VERSCHIEDENEN SICHERHEITEN IST MIT GROSSER VORSICHT VORZUGEHEN UND DIE GEFAHR DER SCHNITTVERLETZUNGEN BEI HANDHABUNG DER KLINGE ZU VERMEIDEN.

DIE MASCHINE KANN MIT NORMALEN NEUTRALEN REINIGUNGSMITTELEN, DIE KEIN SODA ENTHALTEN, ODER MIT ALKOHOL GEREINIGT WERDEN.

EINE REINIGUNG DER ABNEHMBAREN TEILE IN DER GESCHIRRSPÜLMASCHINE IST NICHT MÖGLICH, DA DIE ELOXIERUNG BESCHÄDIGT WERDEN WÜRDEN.

5.2 ENTFERNUNG DES SCHNITTGUT-GLEITWAGENS (NUR FÜR MASCHINEN, DIE MIT AUSLÖSERVORRICHTUNG AUSGESTATTET SIND)

1. DEN EINSTELLKNOPF DES SCHNITTSTÄRKENREGLERS AUF DIE POSITION 0 STELLEN.
2. DEN GLEITWAGEN AUF DIE, DER KLINGE ENTGEGENGESETZTEN SEITE POSITIONIEREN, WIE IN DER ABBILDUNG ANGEZEIGT. (FIG. 8)
3. DEN DREHKNOPF ZUR WAGENFESTSTELLUNG AUSSCHRAUBEN UND DEN WAGEN ENTFERNEN.
4. DER WAGEN KANN UNTER EINEM WASSERSTRAHL GEREINIGT WERDEN. ALLE VORGÄNGE IN DER ENTGEGENGESETZTEN REIHENFOLGE ZUM WIEDEREINBAU DES GLEITWAGENS WIEDERHOLEN. (FIG. 9)

5.3 ENTFERNUNG DES KLINGENSCHUTZES

1. DEN DREHKNOPF, DER AUF, DER KLINGE ENTGEGENGESETZTEN SEITE MONTIERT IST, AUSSCHRAUBEN. (FIG. 10)
2. DEN DREHKNOPF IN RICHTUNG KLINGE DRÜCKEN, UM DEN KLINGENSCHUTZ AUS SEINEM SITZ ZU LÖSEN.
3. DEN KLINGENSCHUTZ VON DER AUFSCHNITTMASCHINE ABNEHMEN. (FIG. 11)

DER KLINGENSCHUTZ KANN UNTER EINEM WASSERSTRAHL GEREINIGT WERDEN.

5.4 REINIGUNG DER KLINGE UND DES KLINGENSCHUTZRINGES

DIE REINIGUNG DER KLINGE IST EIN VORGANG, DER MIT GRÖSSTER VORSICHT ZU ERFOLGEN HAT, DA SCHNITTVERLETZUNGSGEFAHR BESTEHT.

MAN KANN DIE REINIGUNG UNTER BENUTZUNG EINES FEUCHTEN TUCHES UND EVENTUELL EINES REINIGUNGSMITTELS, UM DIE KLINGE GUT ZU ENTFETTEN, DURCHFÜHREN. VON WICHTIGKEIT IST EINE GUTE SPÜLUNG (NICHT MIT WASSERSTRAHL) SONDERN IMMER MIT EINEM FEUCHTEN TUCH. ANSCHLIESSEND GRÜNDLICH ABTROCKNEN. (FIG. 12)

ES IST VON GROSSER BEDEUTUNG, DASS DIE ANGEWENDETEN PRODUKTE DIE HÖCHSTE HYGIENE UND DIE ABSOLUTE NICHT-TOXIZITÄT GARANTIEREN KÖNNEN.

ES IST NOTWENDIG, DASS DIE KLINGENSCHNEIDE UND DAS RINGINNERE GRÜNDLICH GEREINIGT SIND.

1. EIN FEUCHTES TUCH ODER REINIGUNGSPAPIER IN DEN RAUM ZWISCHEN KLINGE UND RING FÜHREN. (FIG. 12)
2. DIE KLINGE MANUELL DREHEN UND DEN GANZEN RING ABREIBEN.

5.5 ENTFERNUNG DER SCHLEIFVORRICHTUNGSABDECKUNG UND REINIGUNG

DEN DREHKNOPF, WIE IN DER ABBILDUNG ANGEGEBEN, AUSSCHRAUBEN UND DIE ABDECKUNG MIT DER SCHLEIFVORRICHTUNGSGRUPPE ANHEBEN.

DURCH DREHEN DERSELBEN UM 180° UND ANHEBEN NACH OBEN KANN DIE VOLLSTÄNDIGE GRUPPE ZUR REINIGUNG HERAUSGENOMMEN WERDEN. (FIG. 13-14)

5.6 WIEDERZUSAMMENBAU DER MASCHINE

ZUM WIEDEREINBAU DER MASCHINE IST ES ERFORDERLICH, ALLE DEMONTAGE-VORGÄNGE IN DER ENTGEGENGESETZTEN REIHENFOLGE ZU WIEDERHOLEN.

6) SCHLEIFEN UND SCHMIEREN

6.1 SCHLEIFEN

DAS SCHLEIFEN IST EIN SEHR WICHTIGER VORGANG BEIM EINSATZ DER MASCHINE. ES MUSS JEDESMAL DURCHGEFÜHRT WERDEN, WENN DER SCHNITT SICH NICHT ALS GLATT ERWEIST ODER, WENN DIE KLINGE DAZU NEIGT, DIE SCHNITTE NACHZUZIEHEN.

DER ZEITABSTAND DIESES VORGANGES HÄNGT VON DER BENUTZUNG UND DER ART DER ZU SCHNEIDENDEN PRODUKTE AB.

VOR DEM BEGINN DES SCHLEIFENS IST EINE GRÜNDLICHE REINIGUNG DER VOLLSTÄNDIGEN MASCHINE UND EIN SORGFÄLTIGES ENTFETTEN DER KLINGE NOTWENDIG.

1. STECKER AN DAS STROMNETZ ANSCHLIESSEN. DER BEFESTIGUNGSEITEKNOPF AUFSCHRAUBEN.
2. DIE SCHLEIFVORRICHTUNG ANHEBEN UND UM 180° IN DER ART DREHEN, DASS SICH DIE KLINGE ZWISCHEN DEN BEIDEN SCHMIRGELN BEFINDET.
3. DIE DRUCKTASTE B FÜR WENIGSTENS 5 - 10 SEKUNDEN ZUR SCHLEIFDURCHFÜHRUNG DRÜCKEN.
4. DIE DRUCKTASTE A FÜR EINIGE SEKUNDEN ZUR ENTFERNUNG EVENTUELLER GRATE DRÜCKEN.
5. DIE MASCHINE AUSSCHALTEN UND DIE SCHLEIFVORRICHTUNG WIEDER IN ANFANGSPOSITION BRINGEN.

ACHTUNG DIE DRUCKTASTE B IST DIE TASTE, DIE DAS SCHLEIFEN AUSFÜHRT. DIE DRUCKTASTE A ENTFERNT AUSSCHLISSLICH DIE GRATBILDUNG AUF DER KLINGENSCHNEIDE.

WÄHREND DES SCHLEIFVORGANGS MUSS DIE ORIGINALZEICHNUNG DER KLINGENKERBE BEIBEHALTEN WERDEN.

WENN DER ABSTAND ZWISCHEN DEM RING UND DER KLINGE 6 MM ÜBERSCHREITET, MUSS DIE KLINGE AUSGEWECHSELT WERDEN.

6.2 SCHMIERUNG

ES IST WICHTIG, DIE BEWEGLICHEN TEILE IN ZEITABSTÄNDEN MIT WEISSEM VASELINEÖL ZU SCHMIEREN.

NIEMALS SAMEN- ODER OLIVENÖL BENUTZEN, DA DADURCH DER EINWANDFREIE BETRIEB DER AUFSCHNITTMASCHINE BEEINTRÄCHTIGT WIRD.

DIE TEILE, WIE IN DER ABBILDUNG ANGEZEIGT, DURCH DIE LÖCHER DER DAZU VORGEGEBENEN ÖLER SCHMIEREN. (FIG. 17-18)

6.3 LÄNGERE UNTERBRECHUNG DER MASCHINENBENUTZUNG

SOLL DIE MASCHINE INAKTIV BLEIBEN, MUSS DER WANDHAUPTSCHALTER AUSGESCHALTET UND EINE VOLLSTÄNDIGE REINIGUNG DER MASCHINE SOWIE DER VERSCHIEDENEN ZUBEHÖRE DURCHGEFÜHRT WERDEN. ES IST RATSAM, ALLE TEILE DER MASCHINE MIT WEISSEM VASELINEÖL ZU SCHÜTZEN ODER MIT GLEICHWERTIGEN AUF DEM MARKT VORHANDENEN PRODUKTEN. ES IST WEITERHIN ANZURATEN, DIE MASCHINE MIT EINEM NYLONTUCH ODER ANDEREM MATERIAL VOR STAUB ZU SCHÜTZEN.

INDEX

	PAGE
1. INFORMATIONS SUR LES SECURITES	
1.1 PRECAUTIONS GENERALES	23
1.2 SECURITES MECANIQUES	23
1.3 SECURITES ELECTRIQUES	23
2. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
2.1 TABLEAU DES POIDS ET DES MESURES - BRUIT	24
2.2 CONDITIONS DE FOURNITURE ET ELIMINATION DES EMBALLAGES	24
3. INSTALLATION	
3.1 PLACEMENT DE LA MACHINE	24
3.2 CONNEXION ELECTRIQUE	25
3.3 MESURES DE SECURITE-FORMATION DE L'UTILISATEUR	25
4. UTILISATION DE L'APPAREIL	
4.1 COMMANDES GPR	25
4.2 COMMANDES FAP	25
4.3 PLACEMENT DE LA MARCHANDISE SUR LE PLAT	26
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	
5.1 GENERALITES ET PRODUITS POUR LE NETTOYAGE	26
5.2 ENLEVEMENT DU CHARIOT PORTE-MARCHANDISE	26
5.3 ENLEVEMENT DU CACHE-LAME	26
5.4 NETTOYAGE LAME ET BAGUE	27
5.5 ENLEVEMENT ET NETTOYAGE COUVERCLE AFFUTEUSE	27
5.6 REASSEMBLAGE DE LA MACHINE	27
6. AFFUTAGE ET GRAISSAGE	
6.1 AFFUTAGE	27
6.2 GRAISSAGE	28
6.3 ARRET DE LA MACHINE POUR UN LONG TEMPS	28
7. LISTE DES PIECES JOINTES	
FIGURE	36-37
SCHEMA ELECTRIQUE GPR	38
SCHEMA ELECTRIQUE FAP	39

LES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES POURRONT ÊTRE MODIFIÉES SANS PRÉAVIS.

1) INFORMATIONS SUR LES SECURITES

1.1 PRECAUTIONS GENERALES

- LE TRANCHEUR DOIT ETRE UTILISEE PAR DU PERSONNEL QUALIFIE ET BIEN INFORME SUR LES REGLES DE SECURITE DECRITES DANS CE MANUEL.
- EN CAS DE REMPLACEMENT DU PERSONNEL PREPOSE À L'UTILISATION DE LA MACHINE, VEILLEZ À CE QU'IL SOIT FORME.
- LE TRANCHEUR EST D'ORIGINE DATE DE DIFFERENTS SYSTEMES DE SECUTITE, VEUIILLER CEPENDANT A NE PAS METTRE LES DOIGTS SUR LE TRANCHANT DE LA LAME OU PROCHE DES ELENMENTS TOURNANTS.
- AVANT TOUTES OPERATIONS MECANQUES, S'ASSURER QUE LA MACHINE SOIT DEBRANCHE.
- CONTROLEZ PERIODIQUEMENT L'ETAT DES CABLES ET CONNECTIONS ELECTRIQUES.
- NE JAMAIS UTILISER LE TRANCHEUR POUR COUPER DES PRODUITS NON-ALIMENTAIRES, OU SURGELES, OU AVEC OS.
- DU FAIT DES AFFUTAGES SUCCESSIFS, SI LE DIAMETRE DE LA LAME EST REDUIT DE 10 MM., ADRESSEZ-VOUS À VOTRE REVENDEUR POUR LA REMPLACER.
- TOUTES LES INTERVENTIONS TECHNIQUES DOIVENT OBLIGATOIREMENT ETRE REALISEE PAR DES PERSONNES QUALIFIEES.

1.2 SECURITES MECANQUES

LES TRANCHEURS DECRITES DANS CE MANUEL REPONDENT, POUR CE QUI CONCERNE LES SECURITES CONTRE LES RISQUES MECANQUES, AUX NORMES 2006/42/CEE POUR LES NORMES D'HYGIENE A LA NORME 1935/2004/CEE.

DESCRIPTION DES SECURITES:

- APPLICATION D'UN BAGUE FIXE CACHE-LAME.
- PLAT FIXE POUR LA MARCHANDISE
- DISPOSITIF DE DECROCHAGE DU PLAT PORTE MARCHANDISE (OPTION), (LORSQUE LAPOIGNEE DE REGLAGE TRANCHE A UNE EPAISSEUR = 0).
- PLUSIEURES PROTECTIONS SUR LE PLAT PORTE MARCHANDISE.
- FOND DE FERMETURE POUR EMPECHER TOUT CONTACT DES MAINS AVEC LES COMPOSANTS ELECTRIQUES OU EN MOUVEMENT

1.3 SECURITES ELECTRIQUES

LES SECURITES CONTRE LES RISQUES ELECTRIQUES SONT REALISEES EN SUIVANT LES REGLES 2006/95/CEE CENELEC EN 60335-2-64.

LES TRANCHEURS **GPR** SONT DOTEES D'UN CIRCUIT ELECTRIQUE À BASSE TENSION ET DE DEUX BOUTONS POUR MARCHE/ARRET.

DANS LE CIRCUIT DE COMMANDE EN BASSE TENSION EST MONTE UN RELAIS POUR LE DEMARRAGE (REARMEMENT) DE L'APPAREIL AU CAS OU LE COURANT FERAIT DEFAULT.

LES TRANCHEURS **FAP** SONT DOTEES D'UN BOUTON POUR MARCHE/ARRET ET EST MONTE UN RELAIS POUR LE DEMARRAGE (REARMEMENT) DE L'APPAREIL AU CAS OU LE COURANT FERAIT DEFAULT.

L'EXCELLENTE ISOLATION DE TOUS LES ELEMENTS ELECTRIQUES ET LA REMARQUABLE RESISTANCE DES MATERIAUX UTILISES POUR LA CONSTRUCTION DE CES MACHINES PERMETTENT DE LES UTILISER MEME DANS DES ENDROITS HUMIDES.

ATTENTION: LAVER LES TRANCHEURS SEULEMENT AVEC UN DRAP HUMIDE.

ATTENTION: CONFORMEMENT AU POINT 1.7.2. "AVIS POUR LES RISQUES ULTERIEURS" SUIVANT LES NORMES 2006/42/CEE, VEUILLEZ PRENDRE BONNE NOTE QUE LES PROTECTIONS APPLIQUEES NE SONT PAS EN MESURE D'ELIMINER TOTALEMENT LES RISQUES DE COUPURE, MEME SI ELLES REDUISENT SOIT LA POSSIBILITE, SOIT L'ETENDUE DES POSSIBLES DOMMAGES. LES PROTECTIONS ET LES SECURITES ONT ETE REALISEES CONFORMEMENT AUX REGLES SUSDITES.

2) CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

LA SERIE DES TRANCHEURS "GPR-FAP" A ETE RELISEE SELON LES CARACTERISTIQUES SUIVANTES:

- POSSIBILITE DE TRAVAIL INTERMITTENT.
- SECURITE D'USAGE, DE NETTOYAGE, ET D'ENTRETIEN.
- HYGIENE MAXIMUM, GARANTIE PAR UN PROJET ET UNE REALISATION SPECIALE DE TOUS LES ELEMENTS EN ACIER INOX, SANS ARETES, EN ALLIAGE D'ALUMINIUM TRAITE PAR OXIDATION ANODIQUE, POUR UN NETTOYAGE AISE.

2.1 TABLEAU DES POIDS ET DES MESURES

MODELE	DIMENSIONI CM	POIDS KG	PUISSANCE WATT.	CONNEXION ELECTRIQUE	N. TOURS LAME
GPR 220	36 x 46 x 35	12,5	132	230/1/50	290
GPR 250	42 x 54 x 35	15	147	230/1/50	290
GPR 300 SG (MN)	45 x 56 x 40	23	220	230/1/50	290
GPR 300 SG (TR)	45 x 56 x 40	23	220	380/3/50	290
FAP 220	36 x 46 x 35	12,5	132	230/1/50	290
FAP 250	42 x 54 x 35	15	147	230/1/50	290
FAP 300	45 x 56 x 40	23	220	230/1/50	290

BRUIT N. 62 DB POUR TOUS LES MODELES

ATTENTION: LES CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES DE CHAQUE APPAREIL SONT GRAVEES SUR LA PLAQUE DES DONNEES MOTEUR. AVANT L'INSTALLATION, CONTROLEZ LA CONNEXION ELECTRIQUE.

2.2 CONDITIONS DE FOURNITURE ET ELIMINATION DES EMBALLAGES

TOUS LES TRANCHEURS ONT ETE EMBALLES DANS UNE ROBUSTE BOITE EN CARTON AYANT LES PARTIES INTERNES BOMBEEES POUR GARANTIR L'INTEGRITE DE LA MACHINE PENDANT LE TRANSPORT.

LES TRANCHEURS COMPORTENT:

- DECLARATION DE CONFORMITE CE
- INSTRUCTIONS D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

LES ELEMENTS D'EMBALLAGE (CARTON-MOUSSE-BANDE-ETC) SONT DES PRODUITS ASSIMILABLES AUX ORDURES SOLIDES POUVANT ETRE ENLEVEES AISEMENT.

AU CAS OU LA MACHINE EST INSTALLEE DANS DES PAYS AYANT DES REGLES SPECIALES, L'EMBALLAGE SERA ENLEVE SUIVANT LES REGLES EN VIGUEUR. L'UTILISATION DU SYMBOLE WEEE INDIQUE QUE CE PRODUIT NE PEUT PAS ETRE TRAITE COMME DECHET DOMESTIQUE. ASSUREZ VOUS DE VOUS DEBARASSER DE CE PRODUIT SELON LES LOIS EN VIGUEUR. VOUS AIDEREZ AINSI A PROTEGER L'ENVIRONNEMENT. POUR PLUS D'INFORMATIONS DETAILLEES SUR LE RECYCLAGE DE CE PRODUIT, VEUILLEZ CONTACTER LES AUTORITES LOCALES, LE FOURNISSEUR DE SERVICE DE MISE AU REBUT DE DECHETS DOMESTIQUES OU LE MAGASIN OU VOUS AVEZ ACHETE LE PRODUIT.



3) INSTALLATION

3.1 PLACEMENT DE LA MACHINE

LES CONNEXIONS ET LA MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ.

ATTENTION!! LA PIÈCE OU L'APPAREIL EST INSTALLÉ DOIT ÊTRE CONFORME AUX RÈGLES DE LA PRÉVENTION DES ACCIDENTS DU TRAVAIL ET AUX RÈGLES ÉLECTRIQUES **LE CONSTRUCTEUR DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES ÉVENTUELS, DIRECTS OU INDIRECTS, DUS À LA NON OBSERVANCE DES RÈGLES SUSDITES.**

PLACEZ L'APPAREIL SUR UN PLAN D'APPUI ASSEZ AMPLE, PLAN BIEN SEC ET STABLE, LOIN DE SOURCES DE CHALEUR ET D'EAU, ET À UNE HAUTEUR D'ENVIRON 80 CM.

3.2 CONNEXION ÉLECTRIQUE

L'APPAREIL EST MUNI D'UN CÂBLE ÉLECTRIQUE À BRANCHER À UN INTERRUPTEUR GÉNÉRAL AYANT UN DISPOSITIF DIFFÉRENTIEL 100 MA POUR PRÉVENIR LES CONTACTS ACCIDENTELS DE L'OPÉRATEUR

RESPECTEZ LES RÈGLES EN VIGUEUR EN MATIÈRE DE CONNEXION À LA TERRE.

LE CONSTRUCTEUR DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES ÉVENTUELS, DIRECTS OU INDIRECTS, DUS À LA NON OBSERVANCE DE CES RÈGLES.

TOUS LES TRANCHEURS DE LA SÉRIE "**GRAVITE GPR 300**" SONT CONSTRUITS EN DEUX VERSIONS: FONCTIONNEMENT TRIPHASE V. 400/3/50 HZ, OU MONOPHASE V.230/1/50 HZ. AU CAS OU LA TENSION DEVRAIT ÊTRE CHANGÉE, CONTACTEZ LE CONSTRUCTEUR OU LE REVENDEUR AUTHORIZÉ. (Voir la figure 1 et 2).

ATTENTION AVANT DE BRANCHER DÉFINITIVEMENT LA MACHINE AU RESEAU D'ALIMENTATION TRIPHASE, CONTRÔLEZ LE SENS DE ROTATION DE LA LAME. APPUYEZ UNE FOIS SUR LE BOUTON VERT "START" ET SUR LE BOUTON ROUGE "STOP". EN REGARDANT LA MACHINE DU CÔTÉ CACHE-LAME, LE SENS DE ROTATION DE LA LAME DOIT ÊTRE ANTIHORAIRE. AU CAS OU LE SENS DE ROTATION NE SOIT PAS CELUI CI-DESSUS INDIQUÉ, INVERSEZ DEUX DES TROIS FILS D'ALIMENTATION (DANS LA FICHE OU DANS LA PRISE). FIG. 3

3.3 MESURES DE SÉCURITÉ ET FORMATION DE L'UTILISATEUR

LE PERSONNEL SPÉCIALISÉ CHARGÉ DE L'INSTALLATION ET DE LA CONNEXION ÉLECTRIQUE DE LA MACHINE DOIT VEILLER À LA FORMATION DE L'UTILISATEUR ET LE METTRE AU COURANT DES MESURES DE SÉCURITÉ À RESPECTER.

LA MACHINE DOIT ÊTRE TOUJOURS DOTÉE DU MANUEL D'INSTRUCTIONS.

4) UTILISATION DE L'APPAREIL

4.1 COMMANDES GPR

LES COMMANDES ET LE VOYANT DE FONCTIONNEMENT SONT GROUPEZ DU CÔTÉ DROIT DU SOUBASSEMENT LORSQUE L'OPÉRATEUR EST EN FACE DE LA MACHINE. (FIG. 4)

1. BOUTON DE DÉMARRAGE. (I)
2. BOUTON ROUGE DE STOP. (O)
3. VOYANT BLANC DE FONCTIONNEMENT ENTRE LES DEUX BOUTONS
4. POIGNÉE DE RÉGLAGE ÉPAISSEUR TRANCHES
5. DÉBLOCAGE DU CHARIOT (SEULEMENT GPR300 SG)
6. GRAISSEUR

4.2 COMMANDES FAP

LES COMMANDES ET LE VOYANT DE FONCTIONNEMENT SONT GROUPEES DU COTE DROIT DU SOUBASSEMENT LORSQUE L'OPERATEUR EST EN FACE DE LA MACHINE. (FIG. 5)

1. BOUTON VERT DE DEMARRAGE
2. BOUTON ROUGE DE STOP
3. POIGNEE DE REGLAGE EPAISSEUR TRANCHES
4. GRAISSEUR

4.3 PLACEMENT DE LA MARCHANDISE SUR LE PLAT DE L'AFFUTEUSE POUR LA COUPE

1. PLACEZ LA MARCHANDISE SUR LE PLAT QUAND LA POIGNEE DE REGLAGE DE L'EPAISSEUR EST SITUEE SUR LE ZERO. VEILLEZ À CE QUE LE MOTEUR SOIT ARRETE POUR NE PAS ENDOMMAGER LA LAME.
2. LA MARCHANDISE PLACEE SUR LE CHARIOT DOIT ETRE BLOQUEE PAR LE PRESSE-MARCHANDISE. (FIG. 6)
3. POSEZ LA MAIN SUR LE PRESSE-MARCHANDISE ET DEMARREZ LA COUPE
4. LORSQUE LA MARCHANDISE EST COUPEE, UTILISEZ LA PARTIE AVANT DU PRESSE-MARCHANDISE POUR GARDER LA PIECE CONTRE LA LAME. (FIG. 7)
5. UNE FOIS QUE LA COUPE EST TERMINEE, ARRETEZ LE MOTEUR ET FERMEZ L'EPAISSEUR TRANCHE SUR LA POSITION DE ZERO. ENSUITE, OTEZ LA PIECE DU PLAT.

5) NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1 GENERALITES ET PRODUITS POUR LE NETTOYAGE

AVANT CHAQUE OPERATION D'ENTRETIEN OU DE NETTOYAGE, VEILLEZ À CE QUE L'INTERRUPTEUR GENERAL ET LA FICHE D'ALIMENTATION SOIENT DEBRANCHES.

POUR UN FONCTIONNEMENT CORRECT ET POUR GARDER LA MACHINE EFFICACE POUR LONGTEMPS, NETTOYEZ SOIGNEUSEMENT L'APPAREIL TOUS LES JOURS.

MALGRE LES PROTECTIONS POUR LA PREVENTION DES ACCIDENTS DU TRAVAIL, VEILLEZ À CE QUE LES DANGERS DE COUPAGE DUS À LA MANUTENTION DE LA LAME SOIENT REDUITS AU MINIMUM. NETTOYEZ LA MACHINE AVEC DES DETERGENTS NEUTRES SANS SOUDE, OU AVEC DE L'ALCOOL. POUR NE PAS ENDOMMAGER L'ANODISATION, NE JAMAIS UTILISER DES LAVE-VAISSELLE POUR LE NETTOYAGES DES ELEMENTS DETACHABLES.

5.2. ENLEVEMENT DU CHARIOT PORTE-MARCHANDISE (SEULEMENT POUR LES MACHINES MUNIES DU DISPOSITIF DE DECROCHAGE) GPR300SG

1. PLACEZ LA POIGNEE DE REGLAGE EPAISSEUR TRANCHES "A" SUR LA POSITION 0. (FIG. 8)
2. TOURNER LA POIGNEE FIXAGE CHARIOT "B" DANS LE SENS ANTIHORAIRE.
3. PLACEZ LE CHARIOT AU COTE OPPOSE A LA LAME AVEC LA POIGNEE "C" JUSQU'A LA FIXATION.
4. ENLEVER TOUT LE CHARIOT COMPLETEMENT COMME INDIQUE SUR LA FIG. 9

POUR REMONTER LE CHARIOT SUIVRE LE POINT 3-4 AU SENS CONTRAIRE E TOURNER COMPLEMENT LE POIGNEE « B » EN SENS HORAIRE.

LE CHARIOT PEUT ETRE LAVE SOUS JET D'EAU.

ATTENTION! TRES IMPORTANT. NE FORCER PAS LA POIGNEE E NE CHERCHER PAS DE MOUVOIR LE CHARIOT AVEC LE DEBLOCAGE EN ACTION. SI LE DEBLOCAGE N'EST PAS EN FONCTION LE CHARIOT NE PEUT PAS ETRE ENLEVE.

5.3 ENLEVEMENT DU CACHE-LAME

DESSERREZ LA POIGNEE SITUEE DU COTE OPPOSE A LA LAME. (FIG. 10)
POUSSEZ LA POIGNEE VERS LA LAME DE FACON À DECROCHER LE CACHE-LAME DE SON SIEGE, ET OTEZ LE CACHE-LAME POUR LE LAVER AVEC UN JET D'EAU. (FIG.11)

5.4 NETTOYAGE DE LA LAME ET DE LA BAGUE CACHE-LAME

LE NETTOYAGE DE LA LAME EST UNE OPERATION DANGEREUSE. ELLE DOIT DONC ETRE EFFECTUEE SOIGNEUSEMENT POUR EVITER DE SE COUPER.

POUR LE NETTOYAGE, UTILISER UN CHIFFON HUMIDE ET DU DETERGENT, ENSUITE, RINCER AVEC UN CHIFFON HUMIDE ET SECHER SOIGNEUSEMENT. IL EST AVIS D'UTILISER DES PRODUITS NON-TOXIQUES, POUVANT GARANTIR L'HYGIENE MAXIMUM. (FIG. 12)

VEILLER À CE QUE LE FIL DE LA LAME ET LE COTE INTERIEUR DE LA BAGUE SOIENT NETTOYES SOIGNEUSEMENT.

1. UTILISER UN CHIFFON HUMIDE POUR NETTOYER LA ZONE ENTRE LA LAME ET LA BAGUE.
2. FROTTER LA BAGUE AVEC UN CHIFFON EN TOURNANT À LA MAIN LA LAME.

5.5 ENLEVEMENT DU COUVERCLE AFFUTEUSE ET NETTOYAGE

TOURNEE LA POIGNEE (COMME INDIQUE DANS LA FIGURE), SOULEVEZ LE COUVERCLE ET LE GROUPE D'AFFUTAGE.

POUR LE NETTOYER DU GROUPE D'AFFUTAGE, TOURNEZ LE COUVERCLE DE 180°, LE SOULEVER, ET L'OTER. (FIG. 13-14)

5.6 REASSEMBLAGE DE LA MACHINE

POUR REASSEMBLER LA MACHINE, REPETEZ DANS L'ORDRE INVERS LES OPERATIONS SUSDITES.

6) AFFUTAGE ET GRAISSAGE

6.1. AFFUTAGE

L'AFFUTAGE EST UNE OPERATION TRES IMPORTANTE POUR L'UTILISATION DE LA MACHINE ET DOIT ETRE EFFECTUE CHAQUE FOIS QUE LA COUPE N'EST PAS CORRECTE, OU QUAND LA LAME EMPORTE LA TRANCHE.

LA PERIODICITE DE CETTE OPERATION À TRAIT AUX TEMPS D'UTILISATION ET AU TYPE DE PRODUIT COUPE EN TRANCHES.

AVANT L'AFFUTAGE, NETTOYEZ ET DEGRAISSEZ SOIGNEUSEMENT SOIT LA MACHINE, SOIT LA LAME.

1. INSEREZ LA FICHE DE COURANT. (FIG. 13)
2. SOULEVEZ L'AFFUTEUSE ET LE TOURNEZ DE 180° DE FAÇON QUE LA LAME SE PLACE ENTRE LES DEUX MEULES ABRASIVES. (FIG. 15-16)
3. POUR EFFECTUER L'OPERATION D'AFFUTAGE, APPUYEZ SUR LE BOUTON "B" POUR 5/10 SECONDES AU MOINS. (FIG. 16)
4. POUR ELIMINER LES BAVURES, APPUYEZ SUR LE BOUTON "A" PENDANT QUELQUES SECONDES. (FIG. 16)
5. ARRETEZ LA MACHINE ET PLACEZ LE GROUPE D'AFFUTAGE DANS LA POSITION INITIALE.

ATTENTION: LE BOUTON "B" EFFECTUE L'AFFUTAGE; LE BOUTON "A" SERT A ELIMINER LES BAVURES SUR LE FIL DE COUPE.
DURANT L'AFFUTAGE, IL FAUDRA GARDER LE BISEAU ORIGINEL DU TAILLANT DE LA LAME. QUAND LA DISTANCE ENTRE LA BAGUE ET LA LAME DEPASSE 6 MM., REMPLACEZ LA LAME.

6.2 GRAISSAGE

GRAISSER PERIODIQUEMENT LES ELEMENTS COULISSANTS AVEC HUILE DE VASELINE BLANCHE. NE JAMAIS UTILISER HUILE VEGETALE OU D'OLIVE, CAR ILS POURRAIENT ENDOMMAGER LA MACHINE.

GRAISSEZ LES ELEMENTS AU MOYEN DES GRAISSEURS SPECIAUX. (FIG. 17-18)

6.3. ARRET DE LA MACHINE POUR UN LONG TEMPS

LORS D'UN ARRET PROLONGE DE LA MACHINE, DEBRANCHEZ L'INTERRUPTEUR GENERAL A MURAL ET NETTOYEZ SOIGNEUSEMENT LA MACHINE ET SES ACCESSOIRES.

IL EST AVIS DE PROTEGER TOUS LES ELEMENTS AVEC HUILE DE VASELINE BLANCHE, OU AVEC DES PRODUITS SIMILAIRES SE TROUVANT SUR LE MARCHE.

PROTEGEZ LA MACHINE DE LA POUSSIERE AVEC UNE BACHE DE NYLON OU D'AUTRES MATERIELS IDENTIQUES.

INDICE

	PAG.
1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD	
1.1 PRECAUCIONES GENERALES	30
1.2 SEGURIDAD MECÁNICA	30
1.3 SEGURIDAD ELÉCTRICA	30
2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	
2.1 TABLA DE PESOS Y MEDIDAS - RUIDO	31
2.2 SUMINISTRO Y ELIMINACIÓN DE LOS EMBALAJES	31
3. INSTALACIÓN	
3.1 COLOCACIÓN DE LA MÁQUINA	31
3.2 CONEXIÓN ELÉCTRICA	32
3.3 MEDIDAS DE SEGURIDAD Y ADIESTRAMIENTO DEL USUARIO	32
4. USO DEL APARATO	
4.1 MANDOS GPR	32
4.2 MANDOS FAP	32
4.3 POSICIONAMIENTO DEL PRODUCTO EN EL PLATO	32
5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	
5.1 GENERALIDADES Y PRODUCTOS A USAR PARA LA LIMPIEZA	33
5.2 DESMONTAJE DEL CARRO PORTAPRODUCTO (GPR300 SG)	33
5.3 DESMONTAJE DEL CUBRECUCHILLAS	33
5.4 LIMPIEZA DE LA CUCHILLA Y DEL ANILLO	34
5.5 DESMONTAJE DE LA CUBIERTA AFILADOR Y LIMPIEZA	34
5.6 PARA VOLVER A MONTAR LA MÁQUINA	34
6. AFILADO Y LUBRICACIÓN	
6.1 AFILADO	34
6.2 LUBRICACIÓN	35
6.3 INTERRUPCIÓN PROLONGADA DEL USO DE LA MÁQUINA	35
7. ANEXOS	
FIGURAS	36-37
ESQUEMA ELÉCTRICO GPR	38
ESQUEMA ELÉCTRICO FAP	39

CARACTERÍSTICAS Y FOTOGRAFÍAS DEBERAN ENTENDERSE A NIVEL INFORMATIVO, SE RESERVA EL DERECHO A INTRODUCIR SIN PREVIO AVISO LAS MODIFICACIONES QUE CREA NECESARIAS

1) INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

1.1 PRECAUCIONES GENERALES

- LA MÁQUINA CORTADORA TIENE QUE SER UTILIZADA POR PERSONAL ADIESTRADO QUE CONOZCA LAS NORMAS PARA EL USO Y DE SEGURIDAD DEL MANUAL.
- EN EL CASO DE MUCHA ROTACIÓN DEL PERSONAL, ÉSTE TIENE QUE SER ADIESTRADO.
- AUNQUE LA MÁQUINA ESTÁ PROVISTA DE VARIOS SISTEMAS DE SEGURIDAD HAY QUE EVITAR ACERCAR LAS MANOS A LA CUCHILLA Y A LAS PARTES EN MOVIMIENTO.
- ES IMPORTANTE, ANTES DE EMPEZAR LA LIMPIEZA Y CUALQUIER TIPO DE MANTENIMIENTO, DESCONECTAR LA MÁQUINA DE LA RED DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA.
- CONTROLAR PERIÓDICAMENTE EL ESTADO DE LOS CABLES Y DE LAS PARTES ELÉCTRICAS.
- NO USAR LA MÁQUINA CON PRODUCTOS ULTRACONGELADOS O BIEN CON CARNES O PESCADOS CON HUESO Y PRODUCTOS NO ALIMENTICIOS.
- SI LA CUCHILLA, DESPUÉS DE VARIOS AFILADOS HA DISMINUIDO EN 10 MM, DIRIGIRSE A LA ASISTENCIA PARA SUSTITUÍRLA.
- NO EFECTUAR PERSONALMENTE REPARACIONES, SINO DIRIGIRSE A PERSONAL ESPECIALIZADO.

1.2 SEGURIDAD MECÁNICA

LAS MÁQUINAS CORTADORAS DE NUESTRA FABRICACIÓN QUE SE DESCRIBEN EN ESTE MANUAL CUMPLEN, POR LO QUE RESPECTA A LA SEGURIDAD CONTRA RIESGOS DE TIPO MECÁNICO, CON LAS DIRECTIVAS 2006/42/CEE Y ESTÁ EN CONFORMIDAD HIGIÉNICA CON LA DIRECTIVA 1935/2004/CEE.

LA SEGURIDAD SE OBTIENE CON:

- APLICACIÓN DE ANILLO FIJO CUBRECUCHILLAS
- PLATO PORTAPRODUCTOS FIJO
- OPCIONAL: DISPOSITIVO DE DESENGANCHE DEL PLATO PORTAPRODUCTOS (CUANDO EL BOTÓN DE REGULACIÓN DE LA LONCHA SE ENCUENTRA EN EL ESPESOR 0)
- VARIAS PROTECCIONES EN EL PLATO PORTAPRODUCTOS
- FONDO DE CIERRE PARA IMPEDIR EL ACCESO DE LAS MANOS A LAS PARTES ELÉCTRICAS O EN MOVIMIENTO.

1.3 SEGURIDAD ELÉCTRICA

LA SEGURIDAD CONTRA LOS RIESGOS ELÉCTRICOS HA SIDO REALIZADA DE ACUERDO CON LAS NORMAS 2006/95/CEE CENELEC EN 60335-2-64. TODAS LAS MÁQUINAS CORTADORAS ESTÁN DOTADAS DE UN CIRCUITO ELÉCTRICO DE BAJA TENSIÓN CON DOS PULSADORES MARCHA PARADA(GPR) EN EL CIRCUITO DE MANDO DE BAJA TENSIÓN HA SIDO PREVISTO UN RELÉ QUE PIDE LA OPERACIÓN VOLUNTARIA DE NUEVA PUESTA EN MARCHA (REARME) DEL APARATO EN CASO DE FALTA DE CORRIENTE ACCIDENTAL. EN EL CIRCUITO DE MANDO (FAP) HA SIDO PREVISTO UN RELÉ QUE PIDE LA OPERACIÓN VOLUNTARIA DE NUEVA PUESTA EN MARCHA (REARME) DEL APARATO EN CASO DE FALTA DE CORRIENTE ACCIDENTAL DADO EL PERFECTO AISLAMIENTO DE TODAS LAS PARTES ELÉCTRICAS Y LA ÓPTIMA RESISTENCIA DE TODOS LOS MATERIALES EMPLEADOS, LAS MÁQUINAS QUE FABRICAMOS PUEDEN SER INSTALADAS Y SE PUEDE TRABAJAR CON ELLAS TRANQUILAMENTE EN AMBIENTES HÚMEDOS.

CUIDADO: DE ACUERDO CON EL PUNTO 1.7.2 "ADVERTENCIAS CON RESPECTO A RIESGOS RESIDUALES DE LAS DIRECTIVAS 2006/42/CEE, SE ADVIERTE QUE LA PROTECCIÓN APLICADA NO ELIMINA TOTALMENTE EL RIESGO DE CORTE AÚN REDUCIENDO TANTO LA POSIBILIDAD COMO LA ENTIDAD DEL DAÑO. LA PROTECCIÓN Y SEGURIDAD HA SIDO REALIZADAS E ESTRECHA CONFORMIDAD A LA NORMATIVA.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

LA SERIE DE MÁQUINAS CORTADORAS GPR-FAP HA SIDO REALIZADA CON LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS:

- POSIBILIDAD DE TRABAJO INTERMITENTE
- SEGURIDAD EN EL USO, LIMPIEZA, MANTENIMIENTO
- MÁXIMA HIGIENE GARANTIZADA POR UNA PARTICULAR ELABORACIÓN DEL PROYECTO Y REALIZACIÓN DE TODAS LAS PARTES SIN SALIENTES PARA FACILITAR LA LIMPIEZA, EN ACERO INOXIDABLE Y ALEACIÓN DE ALUMINIO ANODIZADO.

2.1 TABLA DE PESOS Y MEDIDAS

MODELO	DIMENSIONES CM	PESO KG	POTENCIA VATIOS	CONEXION ELECTRICA	N. REVOLUCIONES DE LA CUCHILLA
GPR 220	36 x 46 x 35	12,5	132	230/1/50	290
GPR 250	42 x 54 x 35	15	147	230/1/50	290
GPR 300 SG (MN)	45 x 56 x 40	23	220	230/1/50	290
GPR 300 SG (TR)	45 x 56 x 40	23	220	380/3/50	290
FAP 220	36 x 46 x 35	12,5	132	220/1/50	290
FAP 250	42 x 54 x 35	15	147	230/1/50	290
FAP 300	45 x 56 x 40	23	220	230/1/50	290

RUIDO N 62 DB PARA TODOS LOS MODELOS

CUIDADO: LAS CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS DE CADA UNO DE LOS APARATOS HAN SIDO INDICADAS EN LA PLACA DE CARACTERÍSTICAS DEL MOTOR. ANTES DE LA INSTALACIÓN, CONTROLAR LA CONEXIÓN ELÉCTRICA.

2.2 SUMINISTRO Y ELIMINACIÓN DE LOS EMBALAJES

TODAS LAS MÁQUINAS CORTADORAS HAN SIDO EMBALADAS EN UNA CAJA ROBUSTA DE CARTÓN CON LA PARTE INTERIOR PERFILADA PARA GARANTIZAR LA PERFECTA INTEGRIDAD DE LA MÁQUINA DURANTE EL TRANSPORTE Y ESTÁN ACOMPAÑADAS DE:

- DECLARACIÓN CONFORMIDAD CEE
- INSTRUCCIONES DE USO Y EL MANTENIMIENTO

LOS COMPONENTES DEL EMBALAJE (CARTÓN - ESPUMA - FLEJES, ETC) SON PRODUCTOS ASIMILABLES A LOS RESIDUOS SÓLIDOS URBANOS Y PUEDEN SER ELIMINADOS SIN DIFICULTAD.

EN EL CASO DE QUE LA MÁQUINA SEA INSTALADA EN PAÍSES EN LOS QUE EXISTEN NORMAS PARTICULARES, ELIMINAR LOS EMBALAJES SEGÚN LAS NORMAS VIGENTES.

EL SIMBOLO RAE EN UN PRODUCTO INDICA QUE ESTE NO SE PUEDE ELIMINAR COMO CUALQUIER OTRA BASURA. SI GARANTIZA LA ELIMINACION CORRECTA DEL PRODUCTO AYUDARA A PROTEGER EL MEDIO AMBIENTE. PARA OBTENER MAS INFORMACION SOBRE EL RECICLAJE DEL MISMO, PONGASE EN CONTACTO CON LAS AUTORIDADES LOCALES PERTINENTES, CON EL PROVEEDOR DE SERVICIOS DE RECOGIDA DE BASURA O CON EL ESTABLECIMIENTO DONDE ADQUIRIO EL PRODUCTO.



3) INSTALACIÓN

3.1 COLOCACIÓN DE LA MÁQUINA

LA CONEXIÓN Y LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA TIENE QUE SER REALIZADA POR PERSONAL ADIESTRADO.

CUIDADO: LA INSTALACIÓN Y EL LUGAR EN DONDE TIENE QUE SER COLOCADA LA MÁQUINA TIENEN QUE CUMPLIR CON LAS NORMAS DE PREVENCIÓN DE ACCIDENTES Y CON LAS NORMAS ELÉCTRICAS CEI.

EL FABRICANTE NO SE RESPONSABILIZA POR POSIBLES DAÑOS DIRECTOS O INDIRECTOS CAUSADOS POR EL INCUMPLIMIENTO DE DICHAS NORMAS.

POSICIONAR EL APARATO SOBRE UNA SUPERFICIE DE APOYO SUFICIENTEMENTE AMPLIA, BIEN NIVELADA, SECA Y ESTABLE, A PODER SER LEJOS DE FUENTES DE CALOR Y DE GRIFOS DE AGUA Y A UNA ALTURA DE UNOS 80 CM.

3.2 CONEXIÓN ELÉCTRICA

EL APARATO ESTÁ PROVISTO DE CABLE ELÉCTRICO QUE HAY QUE CONECTAR A UN INTERRUPTOR GENERAL PROVISTO DE MAGNETO TÉRMICO QUE PROTEGE AL USUARIO DE POSIBLES CONTACTOS ACCIDENTALES O DEBIDOS A ALTERACIONES DE LA MÁQUINA.

ES OBLIGATORIO REALIZAR UNA BUENA CONEXIÓN DE PUESTA A TIERRA SEGÚN LAS NORMAS VIGENTES (NORMA ITALIANA DPR 547).

EL FABRICANTE NO SE RESPONSABILIZA POR POSIBLES DAÑOS DIRECTOS O INDIRECTOS CAUSADOS POR EL INCUMPLIMIENTO DE DICHAS NORMAS.

TODAS LAS MÁQUINAS CORTADORAS SERIE GPR HAN SIDO CONSTRUIDAS EN DOS VERSIONES, TRIFÁSICA V380/3/50 HZ O BIEN MONOFÁSICA V 220/1/50 HZ. EN CASO DE NECESIDAD DE CAMBIO DE TENSIÓN, DIRIGIRSE AL FABRICANTE O AL DISTRIBUIDOR AUTORIZADO (VÉANSE LAS FIG. 1 Y 2).

CUIDADO ANTES DE CONECTAR DEFINITIVAMENTE LA MÁQUINA A LA LÍNEA DE ALIMENTACIÓN TRIFÁSICA, ES NECESARIO CONTROLAR EL SENTIDO DE ROTACIÓN DE LA CUCHILLA. DAR UN IMPULSO AL PULSADOR VERDE START E INMEDIATAMENTE UN IMPULSO AL PULSADOR ROJO STOP.

EL SENTIDO DE ROTACIÓN DE LA CUCHILLA TIENE QUE SER CONTRARIO A LAS AGUJAS DEL RELOJ MIRANDO LA MÁQUINA DEL LADO DEL CUBRECUCHILLAS. EN EL CASO DE QUE EL SENTIDO DE ROTACIÓN NO FUERA EXACTO, INVERTIR (EN EL ENCHUFE O EN LA TOMA) DOS DE LOS TRES HILOS DE ALIMENTACIÓN. (FIG. 3)

3.3 MEDIDAS DE SEGURIDAD Y ADIESTRAMIENTO DEL USUARIO

EL PERSONAL ESPECIALIZADO QUE EJECUTA LA INSTALACIÓN Y LA CONEXIÓN ELÉCTRICA, TIENE QUE ADIESTRAR ADECUADAMENTE AL USUARIO PARA LOGRAR DEL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA. EL USUARIO TENDRÁ TAMBIÉN QUE ESTAR INFORMADO SOBRE LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD QUE HAY QUE CUMPLIR Y ADEMÁS SE LE TENDRÁ QUE DAR ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES.

4) USO DEL APARATO

4.1 MANDOS GPR

LOS MANDOS Y EL PILOTO DE FUNCIONAMIENTO ESTÁN EN LA PARTE DERECHA DE LA BASE PONIENDO LA MÁQUINA FRENTE AL USUARIO. (FIG. 4)

1. PULSADOR DE PUESTA EN MARCHA. (I)
2. PULSADOR STOP. (O)
3. PILOTO BLANCO FUNCIONAMIENTO ENTRE LAS DOS TECLAS
4. BOTÓN REGULACIÓN DE ESPESOR DE LAS LONCHAS
5. DESBLOQUEO CARRO GPR 300 SG
6. ACEITADOR

4.2 MANDOS FAP

LOS MANDOS Y EL PILOTO DE FUNCIONAMIENTO ESTÁN EN LA PARTE DERECHA DE LA BASE PONIENDO LA MÁQUINA FRENTE AL OPERADOR. (FIG. 5)

1. PULSADOR VERDE DE PUESTA EN MARCHA
2. PULSADOR ROJO STOP
3. BOTÓN REGULACIÓN ESPESOR LONCHAS
4. ACEITADOR

4.3 POSICIONAMIENTO DEL PRODUCTO EN EL PLATO DE LA CORTADORA PARA EL CORTE

1. EL PRODUCTO TIENE QUE SER COLOCADO EN EL PLATO CUANDO EL BOTÓN DE REGULACIÓN DEL ESPESOR ESTÁ POSICIONADO EN CERO Y CON EL MOTOR APAGADO PARA EVITAR DAÑAR LA CUCHILLA CON POSIBLES GOLPES.
2. EL PRODUCTO COLOCADO EN EL CARRO TIENE QUE SER BLOQUEADO CON EL Prensador. (FIG. 6)
3. APOYAR LA MANO EN EL Prensador E INICIAR EL MOVIMIENTO DE CORTE.
4. CUANDO EL PRODUCTO ESTÉ YA CASI TODO CORTADO, UTILIZAR LA PARTE ANTERIOR DEL Prensador PARA MANTENER LA PIEZA CONTRA LA CUCHILLA. (FIG. 7)
5. UNA VEZ ACABADO EL CORTE, APAGA EL MOTOR Y CERRAR EL ESPESOR DE LA LONCHA EN LA POSICIÓN CERO: SACAR LA PIEZA DEL PLATO.

5) LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5.1 GENERALIDADES Y PRODUCTOS A USAR PARA LA LIMPIEZA

ANTES DE PROCEDER A TAREAS DE MANTENIMIENTO O LIMPIEZA, ASEGURARSE DE QUE EL INTERRUPTOR GENERAL ESTÁ DESCONECTADO Y DE QUE SE HA DESCONECTADO EL ENCHUFE DE LA RED.

HAY QUE HACER UNA ESMERADA LIMPIEZA DIARIA DEL APARATO PARA OBTENER UN BUEN FUNCIONAMIENTO Y PARA QUE LA MÁQUINA SE MANTENGA ÍNTEGRA EN EL TIEMPO.

A PESAR DE QUE LA MÁQUINA ESTA DOTADA DE SISTEMAS DE SEGURIDAD, HAY QUE PRESTAR MUCHA ATENCIÓN PARA EVITAR PELIGROS DE CORTE MANIPULANDO LA CUCHILLA.

LA MÁQUINA SE PUEDE LIMPIAR CON DETERGENTES NORMALES NEUTROS QUE NO CONTENGAN SOSA O BIEN CON ALCOHOL.

NO SE PUEDEN LAVAR EN EL LAVAVAJILLAS LAS PARTES EXTRAÍBLES PORQUE QUEDARÍA DAÑADA LA ANODIZACIÓN.

5.2 DESMONTAJE DEL CARRO PORTAPRODUCTOS (SÓLO PARA LAS MÁQUINAS PROVISTAS DE DISPOSITIVO DE DESENGANCHE). GPR300SG

1. COLQUE EL POMO "A" EN LA POSICIÓN "0" PARA CERRAR EL AJUSTE DEL ESPESOR DE CORTE.
2. CIERRE EL POMO "B".
3. MUEVA EL CARRO PRÓXIMO AL POMO TAL Y COMO SE INDICA EN LA FIGURA 8-9.
4. SAQUE EL CARRO JUNTO CON EL SOPORTE TAL Y COMO SE INDICA EN LA FIG. 9.

PARA VOLVER A COLOCAR EL CARRO SIGA LAS INSTRUCCIONES DEL PUNTO 4 EN SENTIDO INVERSO Y GIRE EL POMO "B"

EL CARRO SE PODRÁ LAVAR BAJO UN CHORRO DE AGUA

ATENCIÓN!!!! NO DESMONTE EL CARRO SI EL DISPOSITIVO DE BLOQUEO NO ESTÁ EN POSICIÓN "ON". SIN ESTE DISPOSITIVO EN LA POSICIÓN CORRECTA, EL CARRO NO PODRÁ SER DESMONTADO.

CUANDO ESTÉ BLOQUEADO NO MUEVA EL CARRO NI GIRE EL ASA.

5.3 DESMONTAJE DEL CUBRECUCHILLAS

1. DESTORNILLAR EL BOTÓN MONTADO EN LA PARTE OPUESTA DE LA CUCHILLA. (FIG. 10)
2. EMPUJAR EL BOTÓN HACIA LA CUCHILLA A FIN DE DESENGANCHAR EL CUBRECUCHILLAS DE SU ASIENTO.
3. SACAR EL CUBRECUCHILLAS DE LA CORTADORA. (FIG. 11)

EL CUBRECUCHILLAS SE PUEDE LAVAR EN UN CHORRO DE AGUA.

5.4 LIMPIEZA DE LA CUCHILLA Y DEL ANILLO DE PROTECCIÓN DE LA CUCHILLA

LA LIMPIEZA DE LA CUCHILLA ES UNA OPERACIÓN QUE HAY QUE EFECTUAR CON EL MAYOR CUIDADO POSIBLE PUESTO QUE EXISTE EL PELIGRO DE CORTARSE.

SE PUEDE EFECTUAR UTILIZANDO UN PAÑO HÚMEDO CON DETERGENTE PARA DESENGRASAR BIEN ESTA PARTE. ES IMPORTANTE QUE SE HAGA UN BUEN ACLARADO (NO CON CHORRO DE AGUA) UTILIZANDO UN PAÑO HÚMEDO Y LUEGO UN BUEN SECADO. (FIG. 12)

ES MUY IMPORTANTE QUE LOS PRODUCTOS UTILIZADOS PUEDAN GARANTIZAR LA MÁXIMA HIGIENE Y LA ABSOLUTA NO TOXICIDAD.

HAY QUE LIMPIAR MUY BIEN EL FILO DE LA CUCHILLA Y LA PARTE INTERIOR DE LA MISMA.

1. PASAR UN PAÑO HÚMEDO O BIEN UN PAÑO-PAPEL EN EL ESPACIO ENTRE LA CUCHILLA Y EL ANILLO. (FIG. 12)
2. RESTREGAR TODO EL ANILLO GIRANDO MANUALMENTE LA CUCHILLA.

5.5 DESMONTAJE DE LA CUBIERTA - AFILADOR Y LIMPIEZA

DESTORNILLAR EL BOTÓN COMO INDICA LA FIGURA Y LEVANTAR LA CUBIERTA CON EL GRUPO AFILADOR. (FIG.13-14)

GIRÁNDOLA EN 180°Y LEVANTÁNDOLA SE PUEDE EXTRAER TODO EL GRUPO PARA LA LIMPIEZA.

5.6 PARA VOLVER A MONTAR LA MÁQUINA

PARA VOLVER A MONTAR LA MÁQUINA HAY QUE REPETIR TODAS LAS OPERACIONES DE DESMONTAJE EN SENTIDO INVERSO.

6) AFILADO Y LUBRICACIÓN

6.1 AFILADO

EL AFILADO ES UNA OPERACIÓN MUY IMPORTANTE EN LA UTILIZACIÓN DE LA MÁQUINA CORTADORA.

HAY QUE HACERLO CADA VEZ QUE EL CORTE NO RESULTE NETO, O BIEN CUANDO LA CUCHILLA TIENDE A ARRASTRAR LA LONCHA.

LA PERIODICIDAD DE ESTA OPERACIÓN DEPENDE DEL USO Y DEL TIPO DE ALIMENTO QUE SE CORTE.

ANTES DE REALIZAR EL AFILADO HAY QUE PROCEDER A UNA BUENA LIMPIEZA DE TODA LA MÁQUINA Y DESENGRASAR MUY BIEN LA CUCHILLA.

1. ENCHUFAR EL APARATO. (FIG. 13)
2. LEVANTAR EL AFILADOR Y GIRARLO EN 180° A FIN DE QUE LA CUCHILLA QUEDE ENTRE LOS DOS ESMERILES. (FIG. 15-16)
3. PULSAR EL PULSADOR B POR LO MENOS DURANTE 5-10 SEGUNDOS PARA EFECTUAR EL ESMERILADO.
4. PULSAR EL PULSADOR A ALGUNOS SEGUNDOS PARA ELIMINAR POSIBLES REBABAS. (FIG. 16)
5. APAGAR LA MÁQUINA Y VOLVER A LLEVAR EL AFILADOR A LA POSICIÓN INICIAL.

CUIDADO EL PULSADOR B ES EL PULSADOR QUE EJECUTA EL AFILADO, EL PULSADOR A SACA SOLAMENTE LA REBABA EN EL FILO DEL CORTE.
DURANTE LA OPERACIÓN DE AFILADO HAY QUE MANTENER EL DISEÑO ORIGINAL DE LA UÑA DE LA CUCHILLA.
CUANDO LA DISTANCIA ENTRE EL ANILLO Y LA CUCHILLA SUPERA 6 MM HAY QUE SUSTITUIR LA CUCHILLA.

6.2 LUBRICACIÓN

PERIÓDICAMENTE HAY QUE LUBRICAR LAS PARTES DESLIZABLES CON ACEITE DE VASELINA BLANCO.

NO UTILIZAR NUNCA ACEITE DE OLEAGINOSAS O DE OLIVA PORQUE SE CORRE EL RIESGO DE COMPROMETER TODO EL FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA.

LUBRICAR LAS PARTES COMO SE INDICA EN LA FIGURA CON ACEITADORES ESPECIALES. (FIG. 17-18)

6.3 INTERRUPCIÓN PROLONGADA DEL USO DE LA MÁQUINA

SI SE DEJA INACTIVO EL APARATO, DESCONECTAR EL INTERRUPTOR GENERAL MURAL Y EFECTUAR UNA LIMPIEZA COMPLETA DE TODA LA MÁQUINA Y DE LOS DISTINTOS ACCESORIOS. SE ACONSEJA PROTEGER TODAS LAS PARTES DE LA MÁQUINA CON ACEITE DE VASELINA BLANCO O BIEN CON PRODUCTOS ADECUADOS QUE SE ENCUENTRAN EN EL COMERCIO. SE ACONSEJA QUE SE PROTEJA LA MÁQUINA DEL POLVO CUBRIÉNDOLA CON UNA TELA DE NYLON O DE OTRO MATERIAL.

7) FIGURE – BILDER - FIGURAS

Fig. 1

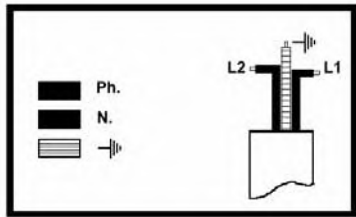


Fig. 2

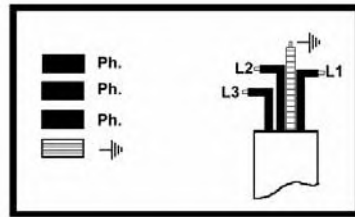


Fig. 3

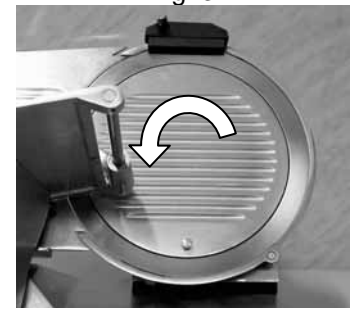


Fig. 4

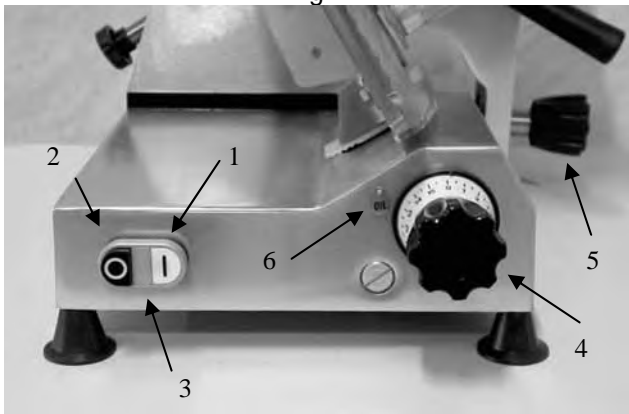


Fig. 5

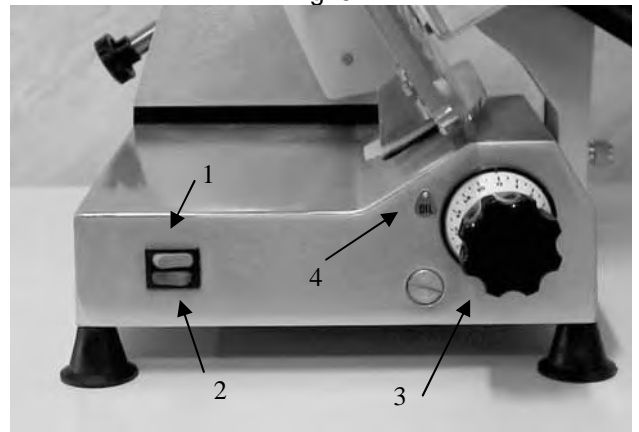


Fig. 6



Fig. 7

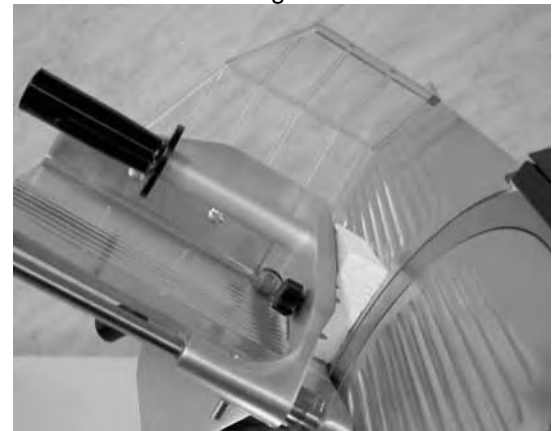


Fig. 8

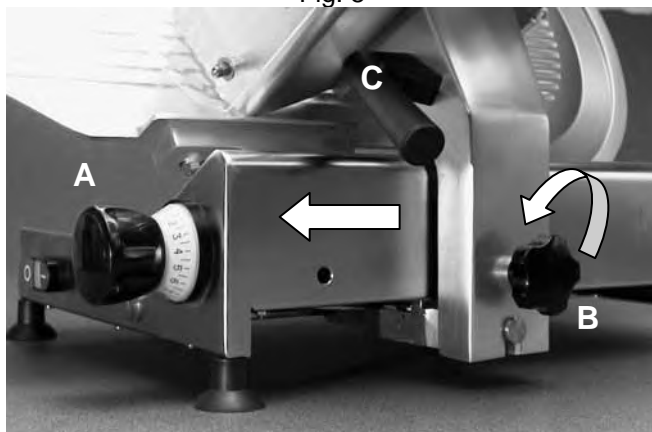
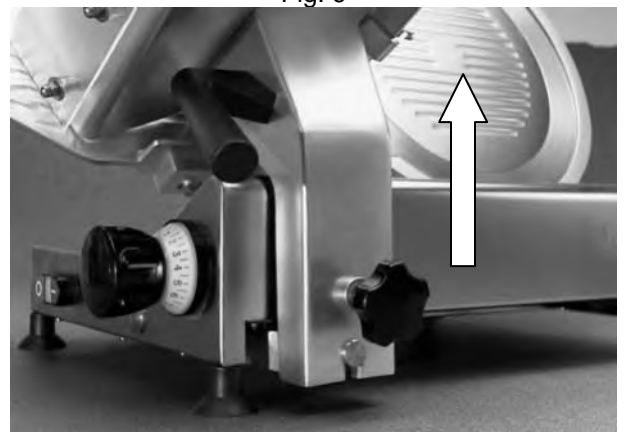


Fig. 9



7) FIGURE – BILDER - FIGURAS

Fig. 10

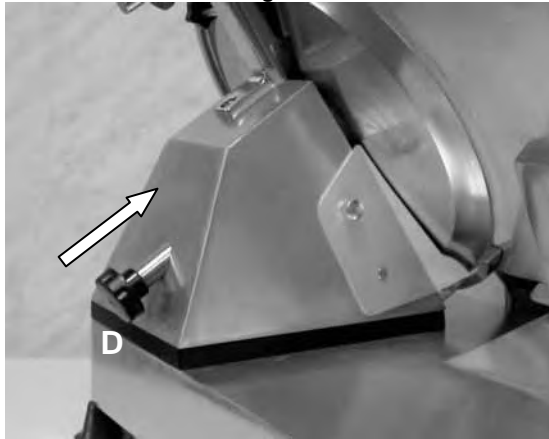


Fig. 11



Fig. 12



Fig. 13

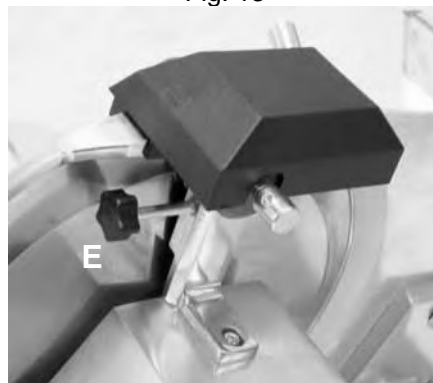


Fig. 14



Fig. 15



Fig. 16

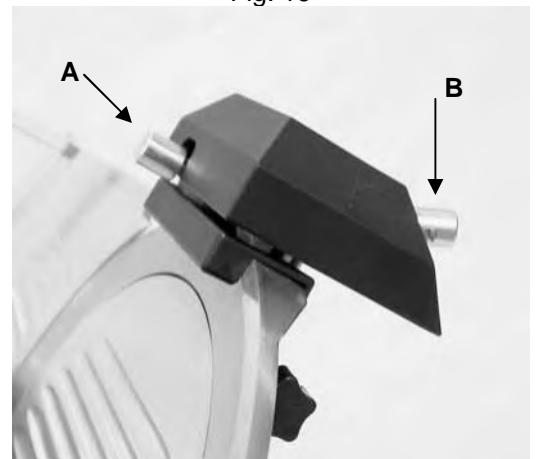


Fig. 17

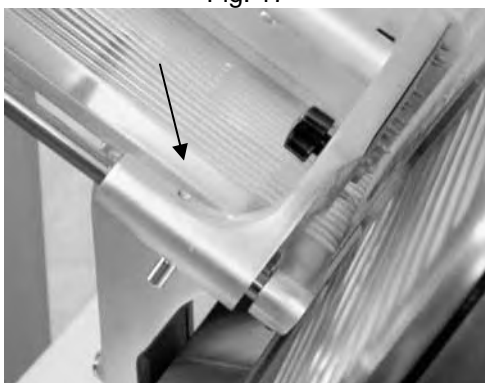
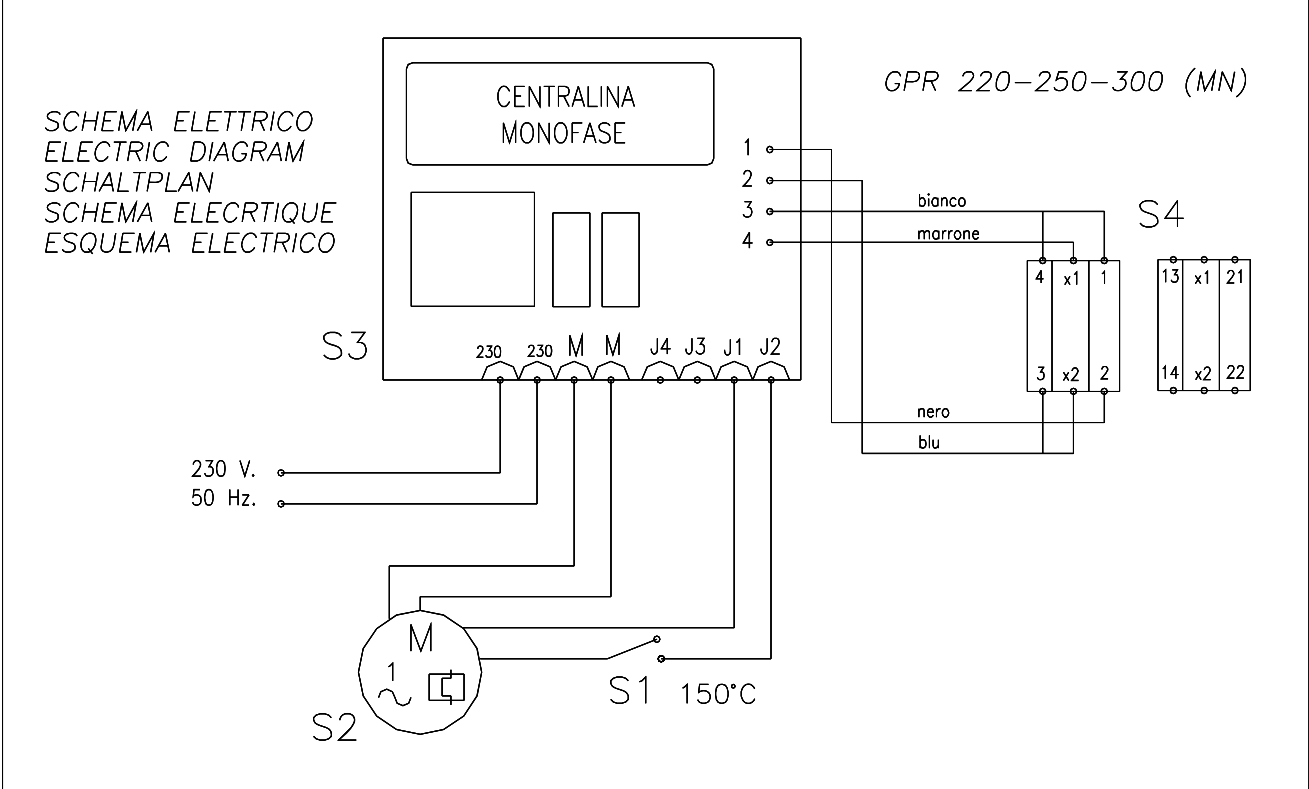
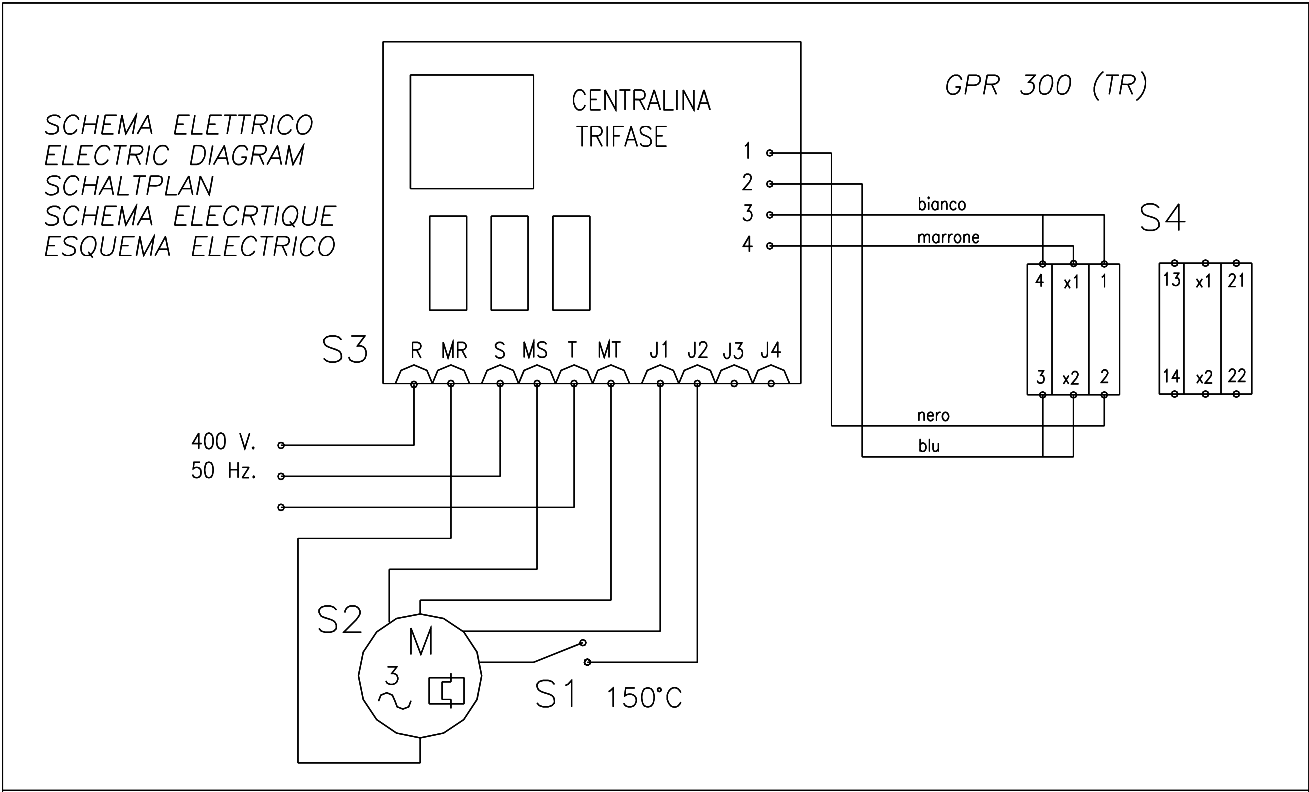


Fig. 18





S1

TERMICA MOTORE
THERMAL OVERLOAD
MOTORSCHUTZ
PROTECTION THERMIQUE
PROTECCION TERMICO

S2

MOTORE
MOTOR
MOTOR
MOTEUR
MOTOR

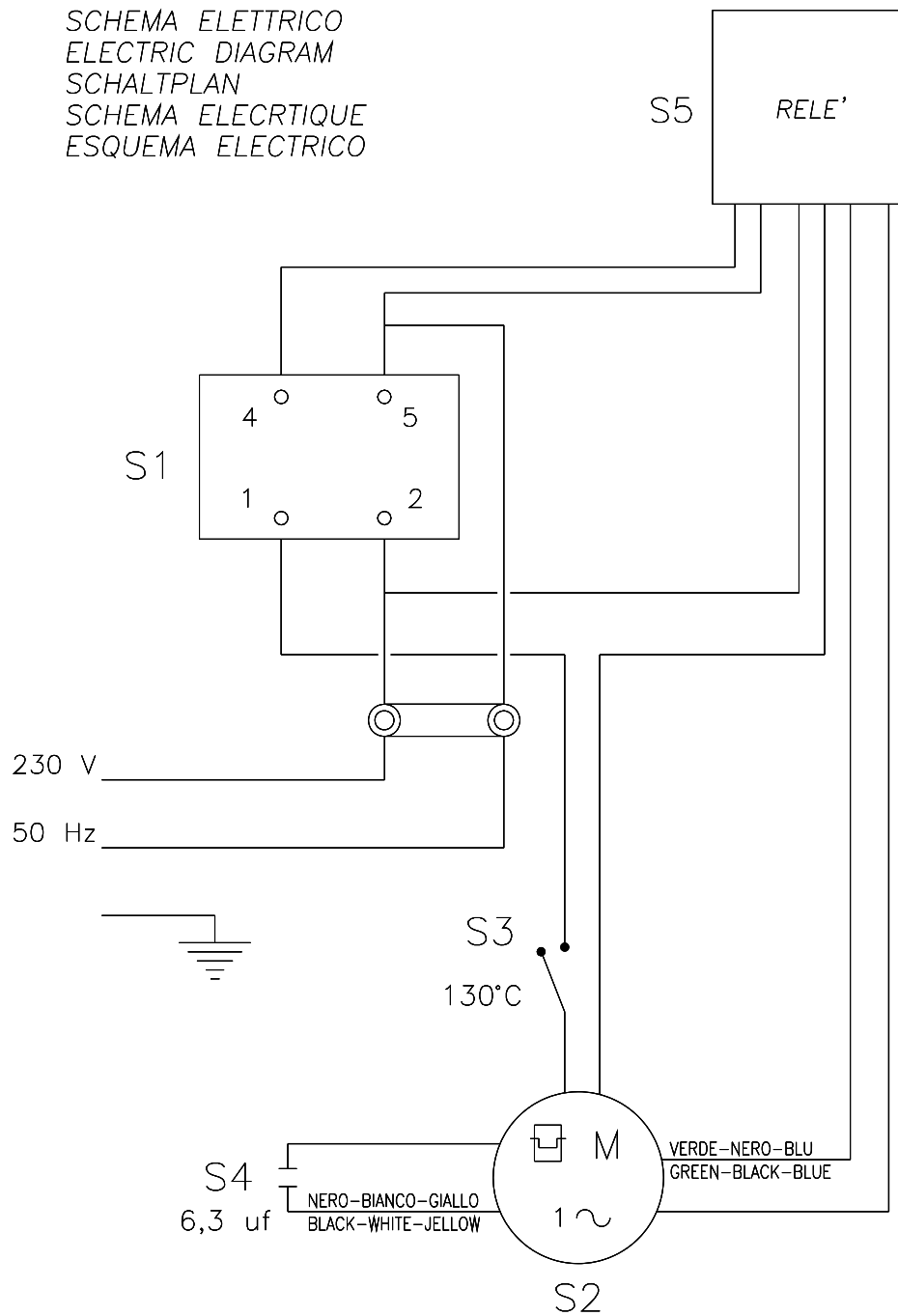
S3

SCHEDA ELETTRONICA
P.C.B.
ELEKTRONENSTEIL
PLATINE ELECTRIQUE
CIRCUITO ELECTICO

S4

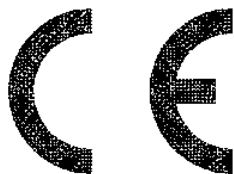
INTERRUTTORE
SWITCH
SCHALTER
INTERRUPTEUR
INTERRUPTOR

SCHEMA ELETTRICO
 ELECTRIC DIAGRAM
 SCHALTPLAN
 SCHEMA ELECTRIQUE
 ESQUEMA ELECTRICO



S1	S2	S3	S4	S5
INTERRUTTORE	MOTORE	TERMICA MOTORE	CONDENSATORE	RELE'
SWITCH	MOTOR	THERMAL OVERLOAD	CAPACITOR	RELE'
SCHALTER	MOTOR	MOTORSCHUTZ	KONDENSATOR	RELE'
INTERRUPTEUR	MOTEUR	PROTECTION THERMIQUE	CONDENSATEUR	RELE'
INTERRUPTOR	MOTOR	PROTECCION TERMICO	CONDENSATOR	RELE'

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE - CE CONFORMITY
DECLARATION - CE KONFORMITAETSERKLAERUNG - DECLARATION
DE CONFORMITE CE - DECLARATION DE CONFORMIDAD CE**



Il sottoscritto legale rappresentante della Ditta dichiara che le AFFETTATRICI elencate:
The undersigned authorized officer of the firm, declares that the SLICERS listed hereunder:
Der Unterzeichner, gesetzlicher Vertreter der Firma,erkläert, dass die naechstenden beschriebenen
AUFSCHNITTMASCHINEN:
Je sussigné, représentant légal, déclare que les MACHINES A TRANCER énumérés ci -après:
El suscrito, representante legal de la Sociedad, declara que las CORTADORAS DE FIANDRE indicados a
continuacion:

GPR 220 (MN)		GPR 250 (MN)		GPR 300 SG (MN)	
GPR 300 SG (TR)		FAP 220 (MN)		FAP 250 (MN)	
FAP 300 (MN)					

N.

***Lama in acciaio inossidabile.
Inox stahl klinge.***

***Stainless steel blade.
Hoja en acero inoxidable.***

Sono conformi a quanto prescritto dalle seguenti direttive:
Are in compliance with the following directives:
Mit don Vorschriften konform sind, die in den folgenden Richtlinien:
Sont conformes aux prescriptions des directives suivantes:
Respetan las prescripciones contenida en las siguientes:

**2006/95/CEE - 2004/108/CEE - 1935/2004/CEE
2006/42/CEE - 2002/96 CEE RAEE
2002/95 CEE RoHS - 1907/2006 REACH.**

E alle seguenti norme:
And with the following standards:
Und Normen stehen:
Et des normes ci-après:
Y en las siguientes normas:

**EN 60335-2-14 - EN 60335-2-64 - EN 1974
CEI EN 55014 - CEI EN 55104 - EN 61000-3-2
EN 61000-3-3.**



Celme srl

Via Montenero, 1
20060 Truccazzano (MI)

Airoldi Antonio

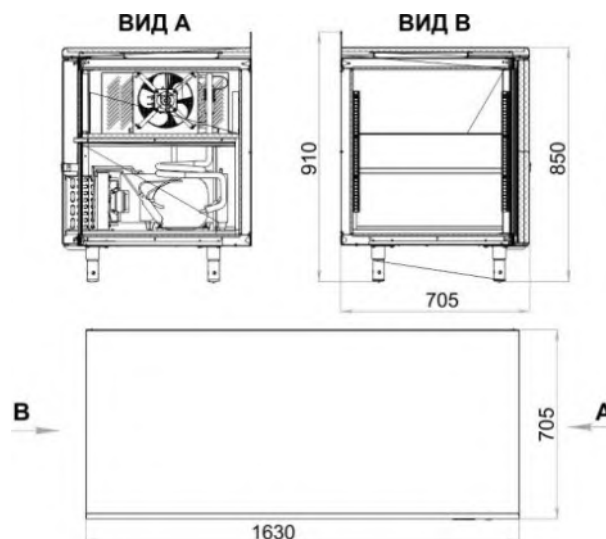
Amministratore unico



TM3GN-G

Рекомендованная розничная цена: 77 957 руб

Холодильный стол TM3GN-G предназначен для хранения значительных запасов продуктов и для применения в качестве рабочего стола. Пищевая нержавеющая сталь, из которой изготовлен стол, надежная работа при высоких внешних температурах (до +43°C), соответствие стандарту Gastronorm (GN1/1), степень защиты электроприборов IP24, отсутствие выступающих элементов, безопасность и эргономичность делают стол незаменимым для любых предприятий торговли и общепита. Вместо дверей любой отсек холодильного стола можно комплектовать выдвижными ящиками – двумя среднего размера или тремя узкими или одним узким и одним глубоким (XL). Столы с ящиками поставляются на заказ с минимальным сроком изготовления.



Технические характеристики

Кол-во дверных проемов:	3
IP24:	+
Материал столешницы:	нержавеющая сталь
Диапазон рабочих температур, °C:	-2...+10
Объем, л:	450
Материал обшивок корпуса снаружи:	нержавеющая сталь
Материал обшивок корпуса изнутри:	нержавеющая сталь

Габаритные размеры, мм:	1630x705x850/910
Толщина стенки корпуса, мм:	43
Условия окружающей среды (t,°C./вл-сть, %):	до +43/до 80
Тип охлаждения :	динамический
Хладагент:	R134a
Температура окружающей среды, °C:	+12...+43
Терморегулятор:	эл.блок
Тип оттайки:	автоматическая с системой испарения конденсата
Толщина столешницы:	40
Наличие борта:	+
Высота борта, мм:	60
Стандарт Gastronorm:	GN 1/1
Система электропитания, В/Гц:	230/50

Логистическая информация

Вес нетто, кг:	150
Вес брутто, кг:	180
Размеры в упаковке, мм:	1725x815x1045

Производитель оставляет за собой право вносить изменения, принципиально не влияющие на эксплуатационные свойства оборудования, без предварительного уведомления.

РОССИЯ

АО «ЧУВАШТОРГТЕХНИКА»



КОТЛЫ ПИЩЕВАРОЧНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

КПЭМ-60/7Т, КПЭМ-60/9Т, КПЭМ-80/7Т, КПЭМ-80/9Т, КПЭМ-80ПР

КПЭМ-100/9Т, КПЭМ-160/9Т, КПЭМ-200/9Т и КПЭМ-250/9Т

**ПАСПОРТ И
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

EAC

ЧЕБОКСАРЫ

СОДЕРЖАНИЕ

1 НАЗНАЧЕНИЕ	3
2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	4
3 КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ	5
4 УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ.....	5
5 МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	10
6 ПОРЯДОК УСТАНОВКИ.....	11
7 ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ	12
8 ПОРЯДОК РАБОТЫ	12
9 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	14
10 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ.....	17
11 УЧЕТ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ	18
12 СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ	19
13 СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УПАКОВКЕ.....	19
15 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ	20
16 СВЕДЕНИЯ О РЕКЛАМАЦИЯХ	21
17 ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И СКЛАДИРОВАНИЕ	21
18 СВЕДЕНИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ.....	22

Руководство по эксплуатации должно быть обязательно изучено перед вводом котлов пищеварочных электрических КПЭМ-60/7Т, КПЭМ-60/9Т, КПЭМ-80/7Т, КПЭМ-80/9Т, КПЭМ-80ПР, КПЭМ-100/9Т, КПЭМ-160/9Т, КПЭМ-200/9Т, КПЭМ-250/9Т (далее – котлы) в работу пользователем, электромонтажниками и другими лицами, которые отвечают за хранение, транспортирование, установку, ввод в эксплуатацию, обслуживание и поддержание котла в рабочем состоянии.

Руководство должно находиться в доступном для пользователя месте и храниться в течение всего срока службы.

Настоящее Руководство по эксплуатации содержит в себе паспортные данные.

Котлы изготовлены в климатическом исполнении УХЛ 4 ГОСТ 15150.

Котлы соответствуют требованиям Технических регламентов Таможенного Союза:

Сертификат соответствия ТС №ТС RU C-RU.MX11.B.00244 на соответствие требованиям ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования». Срок действия с 28.11.2017 по 27.11.2022.

Декларация о соответствии ЕАЭС №RU Д-RU.MX11.B.00126 на соответствие требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования». Срок действия с 27.11.2017 по 19.11.2022.

Декларация о соответствии ЕАЭС №RU Д-RU.MH10.B.00280/19 на соответствие требованиям ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств». Срок действия с 26.03.2019 по 25.03.2024.

На предприятии-изготовителе действует сертифицированная система менеджмента качества в соответствии с требованиями ИСО 9001:2015.

В связи с постоянным усовершенствованием котла в его конструкции могут быть изменения, не отраженные в настоящем издании и не влияющие на ее монтаж и эксплуатацию.

1 НАЗНАЧЕНИЕ

Котлы предназначены для кипячения воды, приготовления бульонов, первых блюд, напитков, компотов и т.п.

Котлы не предназначены для приготовления желеобразных продуктов с плотной (густой) структурой жидкости (жем, повидло, мусс, желе, варенье и т.д.)

Котлы используются на предприятиях общественного питания как самостоятельно, так и в составе технологических линий.

У котла КПЭМ-80ПР варочный сосуд имеет прямоугольную форму. У остальных типов котлов варочный сосуд имеет цилиндрическую форму.

2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1

Наименование параметра	Величина параметра								
	КПЭМ								
	60/ 7Т	60/9Т	80ПР	80/7Т	80/9Т	100/9Т	160/9Т	200/9Т	250/9Т
1 Номинальная потребляемая мощность, кВт	9,1		18,1						
2 Номинальное напряжение, В	400								
3 Род тока	трехфазный с нейтралью, переменный								
4 Частота тока, Гц	50								
5 Потребляемая мощность одного ТЭН-а, кВт	3								
6 Количество ТЭН-ов, шт	3		6						
7 Время разогрева воды в варочном котле с 20° С до 95° С, мин, не более	45		40		55	60	65	80	
8 Давление в пароводяной «рубашке», кПа (кгс/см ²), не более	50 (0,50)								
9 Давление воды в водопроводной системе, кПа (кгс/см ²)	100÷589 (1÷6)								
10 Номинальный объём котла, л	60		80		100	160	200	250	
11 Объём заливаемой воды в пароводяную «рубашку», л	5,7		13,5		11,5				
12 Габаритные размеры, мм, не более:									
- длина;	800	641	800	641	841	841	841	841	841
- ширина;	870	1015	870	1015	1015	1015	1015	1015	1015
- высота (с открытой крышкой);	1040	1030	1040	1030	1030	1030	1030	1182	1282
	(1625)	(1680)	(1580)	(1680)	(1780)	(1780)	(1780)	(1930)	(2035)
- высота до уровня столешницы	862	860	862	860	860	860	860	1007	1107
13 Масса, кг, не более	95		118		121	127	141	150	
14 Корректированный по А уровень звуковой мощности, дБА, не более	80								

3 КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Таблица 2

Наименование	Количество
Котел	1
Руководство по эксплуатации	1
Паспорт на манометр	1
Кабельный ввод	1
Заливная воронка	1
Кольцо уплотнительное для сливного крана	3
Упаковка	1
Полиэтиленовый пакет	1
Комплект пароварочный КП	По спец. заказу

4 УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

Принцип работы котла основан на косвенном обогреве содержимого в варочном сосуде (далее по тексту – сосуд) паром, который образуется при нагреве воды в пароводяной «рубашке» трубчатыми электронагревателями (далее по тексту – ТЭНами). Такой процесс обогрева полностью исключает пригорание продуктов.

Устройство котла приведено на рис.1...3.

Варочный сосуд заключен в металлическую обечайку и обернут теплоизоляционным материалом. Снизу к обечайке сосуда приварен парогенератор, в который установлен блок ТЭНов. В котлах КПЭМ-60/7Т и КПЭМ-60/9Т установлен один блок ТЭНов, а в остальных исполнениях котлов установлены два блока ТЭНов.

Замкнутое пространство между варочным сосудом и обечайкой с парогенератором образует пароводяную «рубашку» (далее по тексту - «рубашка»).

Уровень воды, заливаемый в парогенератор через заливную воронку (рис. 1...3 поз. 6), контролируется краном уровня (рис. 1...3 поз. 2). Защиту ТЭНов от «сухого хода» обеспечивают два датчика контроля уровня воды и блок управления КПЭМ (далее по тексту – блок управления). Под термином «сухой ход» принято понимать положение, при котором ТЭНы, вследствие понижения уровня воды в «рубашке», оказываются полностью или частично не погружены в воду.

Защита ТЭНов от «сухого хода» осуществляется следующим образом: при понижении уровня воды ниже датчиков В1 и В2 (см. рис. 7...10) блок управления формирует сигнал на отключение цепи питания пускателей КМ1...КМ3 и формирует сигнал на зажигание сигнальной лампы «Сухой ход» (рис. 1..3 поз. 14).

Вода в варочный сосуд подается через кран залива (рис. 1...3 поз. 7). Подключение крана (рис. 1...3 поз.16) к водопроводной трассе осуществляется через шланг с резьбовой гайкой (G 1/2).

Крышка варочного сосуда (рис. 1...3 поз.3) при открытии фиксируется при помощи пружинного механизма.

Слив содержимого из варочного сосуда производится через сливной кран (рис. 1...3 поз. 1). Отверстие к сливному крану, расположенное внутри варочного сосуда, закрывается съемным фильтром.

На столешнице имеется отверстие для отвода жидкости (рис. 1...3 поз.15), попадающей на столешницу. Жидкость через отверстие на столешнице стекает по трубе в канализационный трап.

Расположенная на столешнице предохранительная стойка состоит из заливной воронки с краном, предохранительного клапана на повышенное давление и вакуумного клапана.

Заливная воронка с краном служит для залива воды в «рубашку» (рис. 1...3 поз. 6) и выпуска «холодного» пара из «рубашки».

Для предотвращения чрезмерного повышения давления в «рубашке» установлен предохранительный клапан (рис. 1...3 поз 5), который срабатывает при превышении давления в «рубашке» ($50 \div 65$) кПа ($0,50 \div 0,65$ кгс/см²). Для предотвращения создания чрезмерного разрежения установлен вакуумный клапан (рис. 1...3 поз. 4), который срабатывает при создании разрежения в «рубашке» более 0,01 кгс/см².

При установке котла в технологическую линию для выравнивания котел имеет регулируемые по высоте ножки (рис. 1...3 поз. 10).

Управление котлом осуществляется с панели управления.

На панели управления расположены:

- Сигнальная лампа «Сеть» HL3;
- Сигнальная лампа «Работа» HL2;
- Сигнальная лампа «Сухой ход» HL1;
- Переключатель режимов SA1;
- Манометр электроконтактный A2.

Регулирование величины мощности нагрева котла производится установкой ручки переключателя режима (рис. 1...3 поз 11) в положение «1», «2», «3», что соответствует слабому, среднему и сильному нагреву. Отключение нагрева производится установкой ручки переключателей в положение «0».

Давление внутри «рубашки» контролируется и поддерживается электроконтактным манометром.

Электроконтактный манометр (рис. 1...3 поз. 18) настроен на верхнее давление 0,60 кгс/см² и 0,45 кгс/см² - нижнее давление. При достижении давлением внутри «рубашки» котла верхнего значения давления электроконтактный манометр выдает сигнал на блок управления. Блок управления, по сигналу от электроконтактного манометра, формирует сигнал на отключение ТЭНов. ТЭНы находятся в отключенном состоянии, пока давление внутри «рубашки» не достигнет нижнего значения задания давления на электроконтактном манометре.

Внимание! Электроконтактный манометр имеет контрольную пломбу. При нарушении целостности пломбы котел автоматически снимается с гарантии.

КОНСТРУКЦИЯ КОТЛА тип КПЭМ-(60 ... 250)/9Т

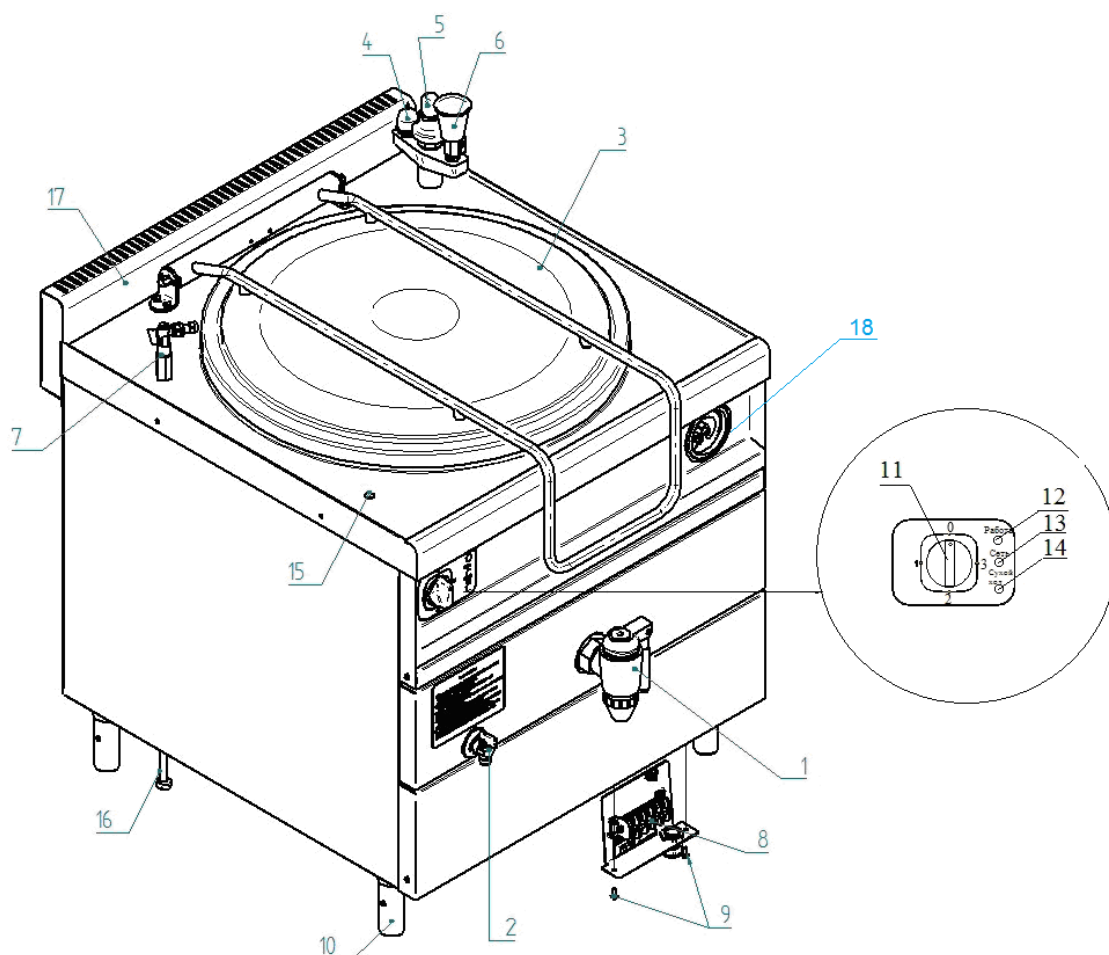


Рис.1

- 1 Кран слива.
- 2 Кран уровня.
- 3 Крышка.
- 4 Предохранительный клапан на разряжение (вакуумный клапан).
- 5 Предохранительный клапан на повышенное давление.
- 6 Заливная воронка с краном.
- 7 Кран залива воды в варочный сосуд.
- 8 Клеммный блок.
- 9 Винты крепления клеммного блока.
- 10 Ножка.
- 11 Переключатель режимов.
- 12 Светосигнальная арматура «Работа».
- 13 Светосигнальная арматура «Сеть».
- 14 Светосигнальная арматура «Сухой ход».
- 15 Отверстие для отвода жидкости со столешницы.
- 16 Шланг подвода воды G1/2 к крану залива.
- 17 Воздуховод.
- 18 Электронный манометр.

КОНСТРУКЦИЯ КОТЛА тип КПЭМ-60/7Т

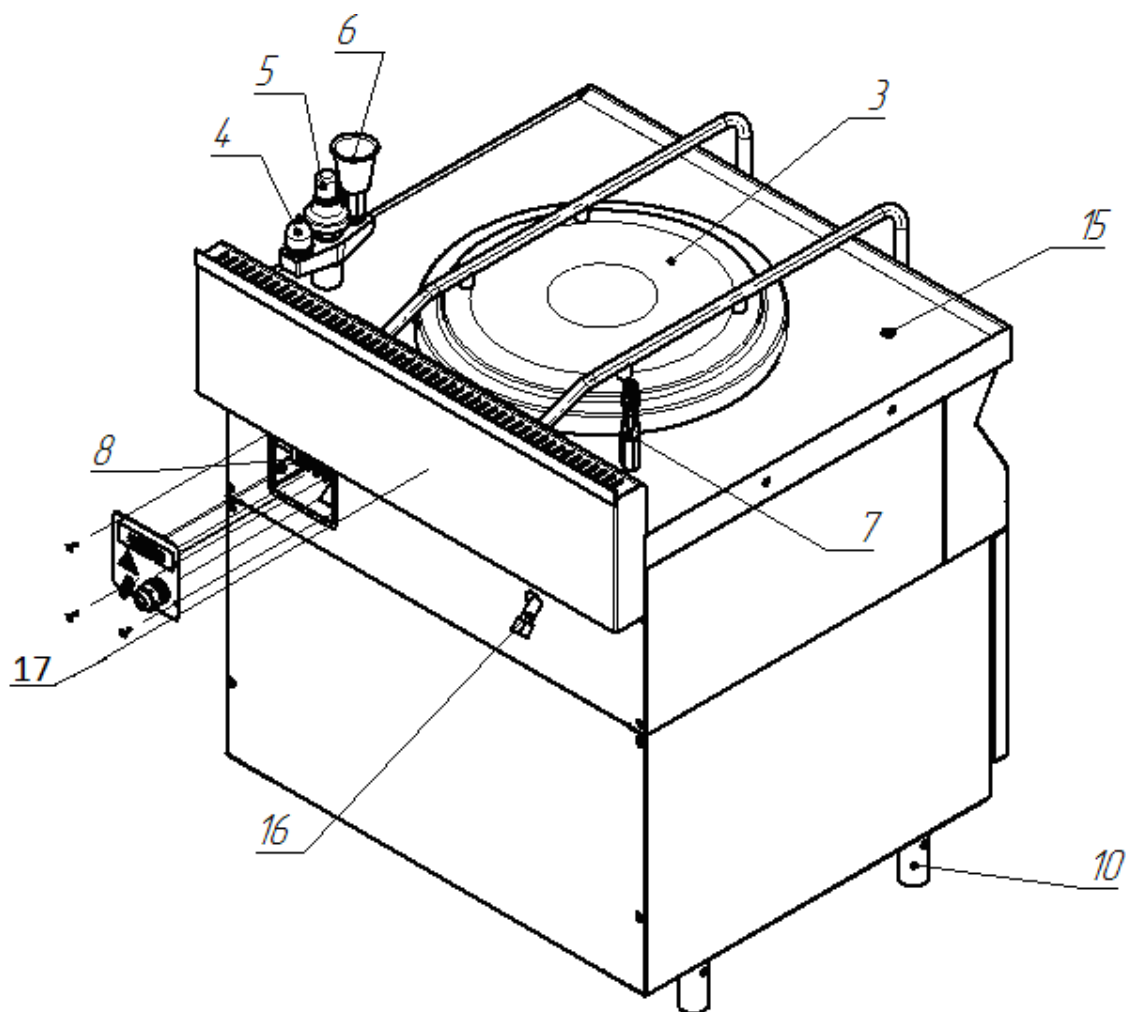
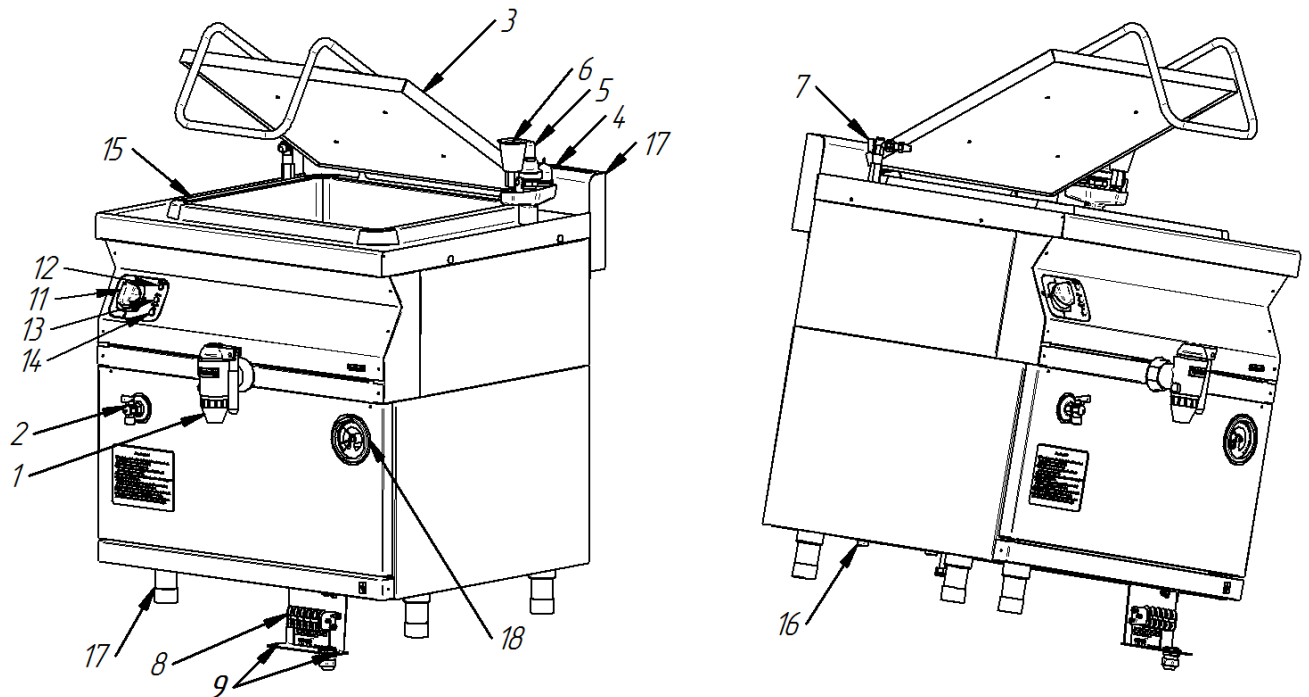


Рис. 2

- 1 Кран слива.
- 2 Кран уровня.
- 3 Крышка.
- 4 Предохранительный клапан на разряжение (вакуумный клапан).
- 5 Предохранительный клапан на повышенное давление.
- 6 Заливная воронка с краном.
- 7 Кран залива воды в варочный сосуд.
- 8 Клеммный блок.
- 9 Винты крепления клеммного блока.
- 10 Ножка.
- 11 Переключатель режимов.
- 12 Светосигнальная арматура «Работа».
- 13 Светосигнальная арматура «Сеть».
- 14 Светосигнальная арматура «Сухой ход».
- 15 Отверстие для отвода жидкости со столешницы.
- 16 Шланг подвода воды G1/2 к крану залива.
- 17 Воздуховод.
- 18 Электроконтактный манометр

КОНСТРУКЦИЯ КОТЛА тип КПЭМ-80ПР



- 1 Кран слива.
- 2 Кран уровня.
- 3 Крышка.
- 4 Предохранительный клапан на разряжение (вакуумный клапан).
- 5 Предохранительный клапан на повышенное давление.
- 6 Заливная воронка с краном.
- 7 Кран залива воды в варочный сосуд.
- 8 Клеммный блок.
- 9 Винты крепления клеммного блока.
- 10 Ножка.
- 11 Переключатель режимов.
- 12 Светосигнальная арматура «Работа».
- 13 Светосигнальная арматура «Сеть».
- 14 Светосигнальная арматура «Сухой ход».
- 15 Отверстие для отвода жидкости со столешницы.
- 16 Шланг подвода воды G1/2 к крану залива.
- 17 Воздуховод.
- 18 Электроконтактный манометр.

Рис. 3

5 МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

По способу защиты человека от поражения электрическим током котел относится к 1 классу по ГОСТ 12.2.007.0.

К работе с котлом допускается специально обученный персонал. Для предотвращения несчастных случаев и повреждения котла требуется проводить регулярное обучение персонала.

Котел не подлежит регистрации в органах Ростехнадзора России.

Котел не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями, или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании котлом лицом, ответственным за их безопасность.

Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с котлом.

ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ КОТЛА ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- работать с поврежденным шнуром питания;
- работать без подключения к контуру заземления;
- работать с неисправным электроконтактным манометром;
- работать с отключением цепей аварийной защиты;
- проводить чистку и устранять неисправности на работающем котле;
- заливать в «рубашку» некипяченую воду;
- включать котел в работу с незагруженным варочным сосудом (пустой котел);
- работать с неисправным механизмом фиксации крышки варочного сосуда;
- заливать воду в варочный сосуд выше метки максимального уровня;
- разогревать в варочном сосуде легковоспламеняющиеся вещества или предметы;
- открывать пробку слива воды из пароводяной «рубашки» во время работы;
- работать с отложениями накипи на стенке варочного сосуда;
- срывать пломбу и устанавливать на электроконтактном манометре предел верхнего давления более 65 кПа (0,65 кгс/см²);
- открывать кран уровня во время работы котла;
- открывать кран заливной воронки во время работы котла;
- для очистки наружной поверхности применять водяную струю;
- оставлять работающий котел без присмотра.

ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ КОТЛА НЕОБХОДИМО

- во избежание несчастных случаев пол около котла содержать сухим.
- при выявлении неисправности незамедлительно обесточить котел – установить автоматический выключатель в распределительном шкафу в положение «Выкл». Установить кран подвода воды в положение «Закрыто» и вызывать электромеханика. Котел включать только после устранения неисправностей.
- санитарную обработку и чистку производить только при обесточенном котле – автоматический выключатель в распределительном шкафу должен быть установлен в положение «Выкл».
- для очистки варочного сосуда использовать только рекомендованные заводом изготовителем средства, указанные в разделе «Чистка варочного котла» настоящего Руководства по эксплуатации.
- периодически проверять отсутствие механических повреждений оболочки шнура питания котла.

РИСКИ ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМ И ОЖОГОВ

При проведении санитарной обработки с применением химических средств, во избежание получения химического ожога, использовать средства индивидуальной защиты (защитную одежду, защитные очки и защитные перчатки).

Во время работы крышка варочного сосуда может нагреваться до высокой температуры, что может привести к термическому ожогу при контакте. Необходимо использовать средства индивидуальной защиты (перчатки, прихватки ...).

6 ПОРЯДОК УСТАНОВКИ

После хранения котла в холодном помещении или после перевозки в зимних условиях перед включением в сеть необходимо выдержать его в условиях комнатной температуры ($18\pm 20^{\circ}\text{C}$) в течение не менее 2 ч.

Все работы по сборке, установке и проведению обслуживания должны производиться только квалифицированными техническими специалистами по монтажу и ремонту технологического оборудования для предприятий общественного питания.

Котел следует разместить в хорошо проветриваемом помещении, если имеется возможность, то под воздухоочистительным или вытяжным зонтом.

Установку котла следует проводить в следующем порядке:

- снять защитную пленку со всех поверхностей;
- установить котел на предусмотренное место. Используя строительный уровень, регулируя высоту ножек, выставить котел по горизонтали;
- подключить котел к системе водоснабжения через шланг подвода воды котла (см. рис. (1..3) поз.16);
- проверить соответствие параметров источника электропитания со значением, указанным на маркировке котла.

Подключить котел к источнику трехфазной электрической сети с отдельным нулевым рабочим и защитным проводником - 3N/PE 400В 50 Гц;

- электропитание к котлу подвести от распределительного шкафа через автоматический выключатель с комбинированной защитой. Рабочие характеристики автоматического выключателя должны быть: ток 25А и ток утечки 30мА (для КПЭМ-60/7Т и КПЭМ-60/9Т) и на ток 32А, ток утечки 30мА (для КПЭМ-80ПР, КПЭМ-80/7Т, КПЭМ-80/9Т...КПЭМ-250/9Т). Выключатель должен обеспечивать гарантированное отключение всех полюсов от сети питания котла и должен быть подключен непосредственно к зажимам питания и иметь зазор между контактами не менее 3 мм во всех полюсах;

- подключение котла к электросети должно быть выполнено согласно действующему законодательству и нормативам. Электроподключение должно производиться только уполномоченной специализированной службой;

- номинальное поперечное сечение жил кабеля питания должно быть не менее:

- 2,5 мм² для КПЭМ-60/7Т, КПЭМ-60/9Т;

- 4,0 мм² для КПЭМ-80ПР, КПЭМ-80/7Т, (КПЭМ-80/9Т...КПЭМ-250/9Т).

Количество жил в кабеле – 5. Для подключения котла к электрической сети должен быть использован маслостойкий гибкий кабель в оболочке, не легче обычного шнура в полихлоропреновой или аналогичной синтетической оболочке (условное обозначение 60245 IEC 57).

- для подключения электропитания (модели КПЭМ-60/9Т...КПЭМ-250/9Т), используя гаечный ключ на «10», снять два болта М6 (рис 1 и рис.3 поз. 9). Отпустить щит с клеммным блоком вниз. На щит установить кабельный ввод, который поставляется в комплекте с котлом, и зафиксировать его на щите монтажом. Пропустить провода подводящего кабеля через кабельный ввод и зафиксировать гайкой кабельного ввода. Руководствуясь информационной наклейкой на клеммной колодке подключить провода подводящего кабеля к клеммному блоку. Подключение проводов подводящего кабеля выполнить в следующей последовательности:

Заземляющий провод от подводящего кабеля подключить к зажиму клеммного блока котла, обозначенным символом «РЕ».

Нейтральный провод от подводящего кабеля подключить к зажиму клеммного блока котла, обозначенным символами «N».

Фазные провода от подводящего кабеля подключить к зажимам клеммного блока котла, обозначенными символами «L1», «L2» и «L3» соответственно.

Провести сборку щитка с клеммной колодкой в обратном порядке.

Для подключения электропитания (модели КПЭМ-60/7Т, КПЭМ-80/7Т, КПЭМ-80ПР) со стороны задней стенки отвернуть 4 самонарезных винта, снять заднюю крышку, пропустить провода подводящего кабеля через кабельный ввод и подключить провода подводящего кабеля согласно маркировке на клеммной колодке. Установить заднюю крышку в обратном порядке.

- монтаж и подключение котла производить так, чтобы отсутствовал доступ к токопроводящим частям без применения инструментов;

- надежно заземлить котел, подсоединив заземляющий проводник шнура питания к заземляющему зажиму контуру заземления. Заземляющий проводник должен быть в шнуре


питания. Котел подключать к системе заземления соответствующей типу TN-S или TN-C-S по ГОСТ Р 50571.2-94 (МЭК 364);

- произвести ревизию соединительных устройств электрических цепей котла (винтовых и безвинтовых зажимов), при ослаблении необходимо подтянуть или подогнуть зажимы до нормального контактного давления.

Котел можно размещать отдельно или вместе с другими кухонными приборами.

При установке котла в технологическую линию приготовления пищи рядом с другими аппаратами необходимо:

- выставить все оборудование в линию;
- выставить все оборудование по высоте с помощью регулируемых опор;
- для выравнивания потенциала, при установке котла в технологическую линию,

предусмотрен зажим «эквипотенциальность», обозначенный знаком . Сечение подводящего провода к зажиму должно быть не менее 10,0мм².

Сдачу в эксплуатацию котла оформить по установленной форме.

Оформить гарантийные талоны (приложение А) – все страницы.

7 ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Прежде чем включить котел, внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством по эксплуатации, с указаниями по технике безопасности, элементами управления и надписями на котле.

Работу проводить в следующем порядке:

- визуально проверить целостность и надежность заземления и других элементов котла;

- залить в «рубашку» котла кипяченую воду, для чего открыть кран уровня и кран заливной воронки. Через заливную воронку залить кипяченую воду, отстоянную в течение суток. При появлении воды из крана уровня прекратить залив воды и закрыть кран уровня;

- **перед первым включением котла** провести расконсервацию внутренней поверхности варочного сосуда путем кипячения в ней чистой воды. При необходимости допускается использовать моющие средства, разрешенные к применению ФС Роспотребнадзора.

- **при ежедневном использовании котла:** перед включением проверить наличие воды в «рубашке», открыв кран уровня и кран заливной воронки. Если из крана уровня появится вода, уровень можно считать нормальным. Недостающее количество воды следует восполнить через заливную воронку кипяченой водой, отстоянной в течение суток, до появления воды из крана уровня. Закрыть кран уровня.

8 ПОРЯДОК РАБОТЫ

Открыть крышку варочного сосуда. Установить носик крана наливного в направлении варочного сосуда. Налить требуемое количество воды в варочный сосуд.

ВНИМАНИЕ! Следите за тем, чтобы количество воды в варочном сосуде не превысило метку максимального уровня.

Порядок заполнения варочного сосуда продуктами определяется технологическим процессом приготовления.

ВНИМАНИЕ! Каждый раз перед началом работы кран заливной воронки всегда устанавливайте в положение «открыто». Во время работы, при появлении ровной струи пара из заливной воронки, кран заливной воронки установите в положение «закрыто».

ВНИМАНИЕ! Соблюдайте осторожность при открывании и закрывании крана заливной воронки, во избежание получения термического ожога горячим паром. Используйте средства индивидуальной защиты (рукавицы и т.п.).

Закрыть крышку варочного сосуда.

Подать электрическое напряжение на котел, включив автоматический выключатель в стационарной проводке в положение «Вкл.», при этом загорается сигнальная лампа «Сеть»

Установить переключатель режимов в положение "3", при этом загорается сигнальная лампа "Работа".

После появления ровной струи пара из заливной воронки, кран заливной воронки установите в положение «закрыто».

После закипания воды в варочном сосуде переключатель режимов установить в положение «2» или «1» в зависимости от требуемой интенсивности кипения воды.

По окончании приготовления продукта выключить котел – установить переключатель режимов в положение «0», при этом выключается сигнальная лампа «Работа».

Разгрузить продукт из варочного сосуда.

Обесточить котел, выключив автоматический выключатель в стационарной проводке.

Вымыть варочный сосуд, протереть и оставить крышку варочного сосуда открытым.

РЕГУЛИРОВКА УСИЛИЯ ПОДНЯТИЯ КРЫШКИ ВАРОЧНОГО СОСУДА (вид сверху)

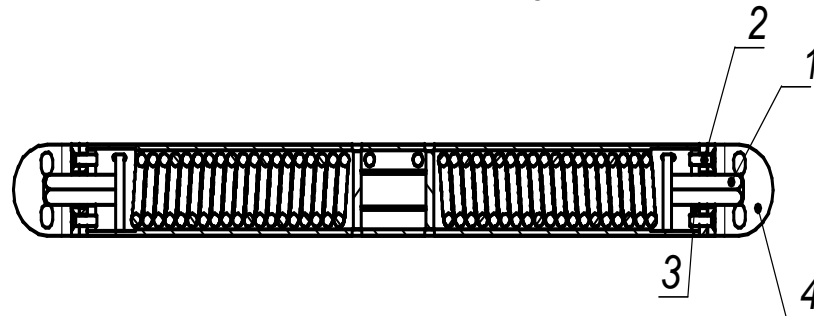


Рис.5

В процессе эксплуатации котла возможно незначительное снижение характеристики пружины, что приводит к недостаточной фиксации крышки в промежуточных положениях. С целью устранения вышеуказанного необходимо выполнить следующее:

а) удерживая ключом шестигранник (рис.5 поз.1) вывернуть винты (рис.5 поз.2).

б) повернуть шестигранник в сторону увеличения усилия до совмещения следующего отверстия в шайбе (рис.5 поз. 3) и кронштейне (рис.5 поз. 4)

в) завернуть винты (рис.5 поз. 2) до упора, затем ослабить на 1\6 оборота.

г) при необходимости повторить указанную операцию с другой стороны механизма.

Примечание: операция пункта г) для котлов КПЭМ-60/7Т и КПЭМ-60/9Т не выполняется (установлена одна пружина).

9 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВНИМАНИЕ! После проведения технического обслуживания обязательно внести запись с описанием проделанной работы в таблице 4 «Учет технического обслуживания» настоящего руководства.

9.1 В процессе эксплуатации котла необходимо выполнить следующие виды работ в системе технического обслуживания и ремонта:

а) ЕТО – ежедневное техническое обслуживание при эксплуатации – повседневный уход за котлом;

б) ТО - регламентированное техническое обслуживание – комплекс профилактических мероприятий, осуществляемых с целью обеспечения работоспособности или исправности котла;

в) ТР - текущий ремонт – ремонт, осуществляемый в процессе эксплуатации, для обеспечения или восстановления работоспособности котла и состоящий в замене и (или) восстановлении его отдельных частей и их регулировании.

9.2 Периодичность технического обслуживания и ремонтов:

- техническое обслуживания при эксплуатации ЕТО - ежедневно;

- техническое обслуживания (ТО) - 1 мес.;

- текущий ремонт (ТР) - при необходимости.

9.3 Ежедневное техническое обслуживание при эксплуатации ЕТО производится работниками предприятий общественного питания, эксплуатирующих котел. Регламентированное техническое обслуживание ТО и текущий ТР ремонт выполняются работниками специализированных ремонтных предприятий или специалистами технических служб предприятия, эксплуатирующих котел, если они предусмотрены его штатным расписанием.

Техническое обслуживание и ремонт должен производить электромеханик III - V разрядов, имеющий квалификационную группу по технике безопасности не ниже третьей.

9.4 Ежедневное техническое обслуживание при эксплуатации включает:

а) проверку котла внешним осмотром на соответствие правилам техники безопасности перед началом работы;

б) проверку состояния оболочки шнура питания, световой сигнализации, включения и выключения котла перед началом работы;

9.5 Регламентированное техническое обслуживание ТО включает:

а) выполнение работ, входящих в ежедневное техническое обслуживание при эксплуатации;

б) выявление неисправностей котла путем опроса обслуживающего персонала;

в) осмотр на соответствие требованиям техники безопасности;

г) осмотр шнура питания, внутренней проводки, электроаппаратуры, подтяжку электроконтактных соединений. Замена контактов и т. д.;

д) проверка целостности защитного заземления от зажима контура заземления до зажима заземления котла и проверка целостности линии выравнивания потенциала;

е) проверка надежности крепления съемных узлов и механизмов и их подтяжка;

ж) очистка сливного крана от накипи и смазка кулинарным жиром;

з) проверка работы датчика «Сухой ход» (см. п. 9.6);

и) очистка «рубашки» котла от накипи (см. п. 9.7) – раз в два месяца;

к) очистка варочного сосуда от накипи (см. п. 9.8) – раз в месяц.

л) проверка цепей заземления котла. Измерение производить между зажимом заземления и между металлическими частями котла, которые доступны в процессе работы. Сопротивление заземления должно быть не более 0,1 Ом.

-м) проверка отсутствия течи в местах соединения гибких шлангов;

9.6 Проверка работы датчика «Сухой ход»;

- обесточить котел, установив автоматический выключатель в стационарной проводке в положение «Выкл».

- открыть кран заливной воронки (рис. 1, рис. 2 и рис.3 поз. 6)

- открыть кран уровня (рис. 1, рис. 2 и рис.3 поз. 2).;

- используя отвертку с крестовым шлицом снять винты крепления задней стенки и снять стенку котла;

- открутить на дне котла заглушку G 1/2" и слить воду из «рубашки»;

- установить заглушку на место;

- установить стенку котла;

- подать электрическое напряжение на котел, установив автоматический выключатель в стационарной проводке в положение «Вкл»;

- установить переключатель режимов в положение «1» (рис. 1, рис. 2 и рис.3 поз. 11). Визуально проконтролировать включение сигнальной лампы «Сухой ход» (рис. 1 поз. 13.);

- залить воду через кран заливную воронку, при этом кран уровня должен быть открыт. Визуально проконтролировать выключение сигнальной лампы «Сухой ход».

- установить переключатель режимов в положение «0» (рис. 1, рис. 2 и рис.3 поз. 11);

- обесточить котел, установив автоматический выключатель в стационарной проводке в положение «Выкл»;

9.7 Очистка «рубашки» котла от накипи (очистку производить в зависимости от жесткости воды, не реже 1 раза в 2 месяца):

- обесточить котел, установить автоматический выключатель в стационарной проводке в положение «Выкл»;

- установить кран заливной воронки в положение «открыто»;

- снять заднюю стенку котла;

- используя гаечный ключ на «24» снять заглушку «G ½» на дне котла - слить воду из «рубашки». После слива воды из «рубашки» заглушку «G ½» установить на котел;

- установить кран контроля уровня воды в положение «открыто»;

- с учетом объема заливаемой воды в «рубашку» (см. табл. 1. пункт 10.1), через заливную воронку в «рубашку» залить средство «Золушка Антинакипин» или другое аналогичное средство для **удаления накипи**;

- через заливную воронку залить кипяченую воду. Залив воды продолжить до тех пор, пока из крана контроля уровня воды не появится вода;

- установить кран контроля уровня воды в положение «закрыто»;

- установить заднюю стенку котла;

- выждать время в соответствии с инструкцией на применяемое средство;

- подать питание на котел, установив автоматический выключатель в стационарной проводке в положение «Вкл»;

- установить переключатель режима котла в положение «2» (рис. 1, рис. 2 и рис.3 поз. 11);

- оставить котел включенным на режиме «2» на 15 мин.

- по истечению времени переключатель режима котла установить в положение «0»;

- обесточить котел, установив автоматический выключатель в стационарной проводке в положение «Выкл»;

- снять заднюю стенку котла;

- используя гаечный ключ на «24» снять заглушку «G ½» на дне котла и слить раствор для удаления накипи из «рубашки»;

- установить заглушку «G ½» на основание котла;

- установить заднюю стенку на место;

- кран уровня установить в положение «открыто». Через заливную воронку залить кипяченую воду. Залив воды продолжить до тех пор, пока из крана контроля уровня воды не появится вода.

- установить кран контроля уровня воды в положение «закрыто».

9.8 Очистка варочного сосуда, крышки варочного сосуда, решетки-сита от отложений накипи (очистку производить по мере образования накипи):

- залить воду до метки на варочном сосуде и довести ее до кипения;

- при закипании воды добавить в сосуд средство для удаления накипи. Например - пищевую "лимонную кислоту" из расчета 5 г. "лимонной кислоты" на 1 л. воды;

- прокипятить воду в соответствии с инструкцией на применяемое средство.

- выключить котел - установить переключатель режимов в положение «0»;

- слить воду из варочного сосуда, всполоснуть водой и протереть сосуд, крышку сосуда, решетку-сито сухой салфеткой или тряпкой;

- обесточить котел, установив автоматический выключатель в стационарной проводке в положение «Выкл».

9.9 Обслуживание сливного крана.

- ручку крана из крайнего правого положения (см. рис. 4а) перевести в крайнее левое положение (см. рис.4б);

- подтянуть стопорный винт (рис. 4б поз.2) и снять кран. Кран снимается вверх;

- удалить накипь с поверхности крана и внутри посадочного места крана;

- осмотреть резиновые уплотнители на наличие повреждений. При выявлении повреждения резинового уплотнителя сливного крана заменить его (код для заказа 120000019887 - Кольцо резиновое к крану сливному);
- смазать корпус крана и кольца жиром;
- сборку производить в обратной последовательности.



Рис.4а (положение крана «открыто»)



Рис. 4б (положение крана «закрыто»)

10 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

ВНИМАНИЕ! Все работы по ремонту проводить на обесточенном котле, выключив автоматический выключатель в стационарной проводке и вывесив табличку «НЕ ВКЛЮЧАТЬ! РАБОТАЮТ ЛЮДИ!»

Таблица 3

Вид неисправности. Внешнее проявление и дополнительные признаки	Вероятная причина	Метод устранения
1. Котел не работает, сигнальная лампа «Сеть» не горит	Отсутствует напряжение в электросети	Проверить наличие напряжения в электросети
2. При переключении переключателя переключатель режимов в положение «1» ... «3», светосигнальная лампа «Работа» не горит, нагрев котла не происходит.	Перегорел плавкий предохранитель на блоке БУ КПЭМ. Обрыв провода от электрода до БУ КПЭМ Не исправен блок БУ КПЭМ	Проверить целостность обмотки пускателей КМ1...КМ3 и отсутствие замыкание светосигнальной арматуры НЛ1 и НЛ2. Выяснить причину перегорания предохранителя и заменить. Устранить обрыв Заменить блок БУ КПЭМ
3. Постоянно горит светосигнальная лампа «Сухой ход»	Отсутствует вода в «рубашке» котла. Обрыв провода(ов) датчика «Сухого хода» Неисправен блок БУПК.	Заполнить воду в «рубашку» Устранить обрыв проводов Заменить блок
4. Сгорает предохранитель на плате блока управления котлом (БУПК).	Короткое замыкание в цепи управления пускателями. Не исправна цепь пускателя КМ1 и/или КМ2, КМ3	Устранить замыкание. Устранить не исправность в цепи пускателя(ей).
5. Не работает защита электронагревателей от «сухого хода». Сигнальная лампа не горит, ТЭН-ы нагреваются. Воды в «рубашке» нет	Замыкание электрода на корпус	Заменить электрод.
6. Сгорает(ют) резисторы R14, R16 на плате блока управления котлом (БУПК).	Повреждена изоляция провода(ов) манометра, неправильное соединение проводов манометра. Вышел из строя манометр.	Проверить целостность изоляции проводов, проверить по электрической принципиальной схеме правильность соединения проводов манометра. Заменить электроконтактный манометр. Заменить резистор(ы) на БУПК R14 и/или R16 (С2-33Н-2-680 Ом±5%, см. рис. 8)
7. Не герметичность сливного крана (капает вода)	Износ уплотнительных колец.	Заменить уплотнительные кольца.
8. Затрудненный ход (поворот) сливного крана	Появление накипи на деталях сливного крана	Очистить сливной кран от накипи и смазать кулинарным жиром.

11 УЧЕТ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Таблица 4

Дата	Вид технического обслуживания	Краткое содержание выполненных работ	Наименование предприятия, выполнившего техническое обслуживание	Должность, фамилия и подпись	
				выполнившего работу	проверившего работу

12 СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Котел пищеварочный электрический КПЭМ-60/7Т, КПЭМ-60/9Т, КПЭМ-80/7Т, КПЭМ-80/9Т, КПЭМ-100/9Т, КПЭМ-160/9Т, КПЭМ-200/9Т, КПЭМ-250/9Т (нужное подчеркнуть), заводской номер _____, соответствует ТУ 28.93.15-013-01439034-2002 и признан годным для эксплуатации.

Дата выпуска _____

_____ личные подписи (оттиски личных клейм) должностных лиц предприятия, ответственных за приемку

13 СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УПАКОВКЕ

Котел пищеварочный электрический КПЭМ-60/7Т, КПЭМ-60/9Т, КПЭМ-80/7Т, КПЭМ-80/9Т, КПЭМ-100/9Т, КПЭМ-160/9Т, КПЭМ-200/9Т, КПЭМ-250/9Т (нужное подчеркнуть), упакован АО «Чувашторгтехника» согласно требованиям, предусмотренным конструкторской документацией.

Дата упаковки _____ М. П.
_____ подпись

Упаковку произвел _____
_____ подпись

Изделие после упаковки принял _____
_____ подпись

14 СВИДЕТЕЛЬСТВО О КОНСЕРВАЦИИ

Котел пищеварочный электрический КПЭМ-60/7Т, КПЭМ-60/9Т, КПЭМ-80/7Т, КПЭМ-80/9Т, КПЭМ-100/9Т, КПЭМ-160/9Т, КПЭМ-200/9Т, КПЭМ-250/9Т (нужное подчеркнуть) подвергнут на АО «Чувашторгтехника» консервации согласно требованиям ГОСТ 9.014.

Дата консервации _____

Консервацию произвел _____
_____ подпись

Изделие после консервации принял _____
_____ подпись

15 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Гарантийный срок эксплуатации котла - 1 год со дня ввода в эксплуатацию.

Гарантийный срок хранения 1 год со дня изготовления.

Средний срок службы котла 10 лет.

В течение гарантийного срока предприятие-изготовитель гарантирует безвозмездное устранение выявленных дефектов изготовления и замену вышедших из строя составных частей котла, произошедших не по вине потребителя, при соблюдении потребителем условий транспортирования, хранения и эксплуатации котла.

Гарантия на котел не распространяется:

- при внесении потребителем самостоятельных конструктивных изменений;
- на случаи, когда котел вышел из строя по вине потребителя в результате несоблюдения требований, указанных в руководстве по эксплуатации;
- уплотнительные резинки на кран слива с варочного сосуда;
- при нарушении целостности гарантийной пломбы на электроконтактном манометре.

Время нахождения котла в ремонте в гарантийный срок не включается.

В случае невозможности устранения на месте выявленных дефектов предприятие-изготовитель обязуется заменить дефектный котел.

Все детали, узлы и комплектующие котла, вышедшие из строя в период гарантийного срока эксплуатации, должны быть возвращены заводу-изготовителю для детального анализа причины выхода из строя и своевременного принятия мер для ее исключения.

Возврат рекламационных комплектующих должен производиться в индивидуальной упаковке, обеспечивающей сохранность комплектующего на всем протяжении его транспортировки. В случае нарушения данного требования и возникновения повреждений, связанных с транспортировкой, накладная без цены, выписанная на это комплектующее отписанная изначально по Акту-рекламации, будет переоформлена на обычную накладную с ценой.

Рекламация рассматривается только в случае поступления отказавшей детали или узла котла. Деталь или узел на завод должны быть направлены с приложенным актом рекламации. В акте рекламации обязательно должны быть указаны:

- модель и серийного номера котла;
- даты изготовления и ввода в эксплуатацию котла;
- копии договора с обслуживающей специализированной организацией, имеющей лицензию, и копии удостоверения механика, обслуживающего котел.

16 СВЕДЕНИЯ О РЕКЛАМАЦИЯХ

Рекламации предприятию-изготовителю предъявляются потребителем в порядке и сроки, предусмотренные Федеральным законом «О защите прав потребителей» от 09.01.1996 г. с изменениями и дополнениями от 17.12.1999, 30.12.2001, 22.08.2004, 02.10.2004, 21.12.2004, 27.07.2006, 16.10.2006, 25.11.2006, 25.10.2007, 23.07.2008, 02.06.1993, 09.01.1996, 17.12.1999, 30.12.2001, 22.08, 02.11, 21.12.2004, 27.07, 16.10, 25.11.2006, 25.10.2007, 23.07.2008, 03.06, 23.11.2009, 27.06, 18.07.2011, 25.06, 28.07.2012, 02.07, 21.12.2013, 05.05.2014, 13.07.2015, 03.07.2016, 01.05.2017, Гражданским кодексом РФ (части первая от 30.11.1994 г. № 51-ФЗ, вторая от 26.01.1996 г. № 14-ФЗ, третья от 26.11.2001 г. №146-ФЗ, четвертая от 18.12.2006 г. № 230-ФЗ) с изменениями и дополнениями от 26.01, 20.02, 12.08.1996., 24.10.1997, 08.07, 17.12.1999., 16.04, 15.05, 26.11.2001., 21.03, 14.11, 26.11. 2002., 10.01, 26.03, 11.11, 23.12.2003, 29.06, 29.07, 02.12, 29.12, 30.12.2004, 21.03, 09.05, 02.07, 18.07, 21.07.2005, 03.01, 10.01, 02.02, 03.06, 30.06, 27.07, 03.10, 04.12, 18.12, 29.12, 30.12.2006, 26.01, 05.02, 20.04, 26.06, 19.07, 24.07, 02.10, 25.10, 04.11, 29.11, 01.12, 06.12.2007 г., 24.04, 29.04, 13.05, 30.06, 14.07, 22.07, 23.07, 08.07, 08.11, 25.12, 30.12.2008 г., 09.02.2009, 21.02, 24.02, 08.05, 27.07, 04.10.2010, 07.02, 06.04, 18.07, 19.07, 19.10, 21.11, 28.11, 30.11, 06.12, 08.12.2011, 05.06, 14.06, 02.10, 03.12, 29.12, 30.12.2012, 11.02, 07.05, 28.06, 02.07, 23.07, 30.09, 02.11, 02.12, 21.12, 28.12.2013, 12.03, 05.05, 23.06, 21.07, 22.10, 22.12, 29.12, 31.12.2014, 08.03, 06.04, 23.05, 29.06, 13.07, 28.11, 30.12.2015, 31.01, 15.02, 09.03, 30.03, 23.05, 03.07, 28.12.2016, 07.02, 28.03.2017, а также Постановлением Правительства РФ от 19.01.1998 г. № 55 «Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяются требования покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации» с изменениями от 20.10.1998 г., 02.10.1999 г., 06.02.2002 г., 12.07.2003 г., 01.02.2005 г., 08.02, 23.05, 15.12. 2006 г., 27.03.2007 г., 27.01.2009 г., 21.08.2012, 4.10.2012, 05.01.2015, 19.09.2015, 23.12.2015, 27.05.2016, 22.06.2016, 23.12.2016.

Рекламации направлять на адрес завода-изготовителя:

**428020, Чувашская Республика, г. Чебоксары,
проезд Базовый, д. 28.
Тел./факс: (8352) 56-06-26, 56-06-85.**

***"Технические вопросы по работе, обслуживанию и сервису оборудования Abat
Вы можете задать, обратившись в техническую поддержку завода
по горячей линии АО "Чувашторгтехника":***

+7 (8352) 24-03-11

+7 (903) 066-77-28

e-mail: service@abat.ru

**ТОЛЬКО ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА,
ПО ВСЕМ ОСТАЛЬНЫМ ВОПРОСАМ ОБРАЩАЙТЕСЬ В ОТДЕЛ МАРКЕТИНГА:**

+7 (8352) 56-06-85

e-mail: market@abat.ru

17 ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И СКЛАДИРОВАНИЕ

Хранение котла должно осуществляться в транспортной таре предприятия изготовителя по группе условий хранения 4 по ГОСТ 15150.

Срок хранения не более 12 месяцев.

Упакованный котел следует транспортировать железнодорожным, речным, автомобильным транспортом в соответствии с действующими правилами перевозки на этих видах транспорта. Морской и другие виды транспорта применяются по особому соглашению.

Условия транспортирования в части воздействия климатических факторов – группа 8 по ГОСТ 15150, в части воздействия механических факторов – С по ГОСТ 23170.

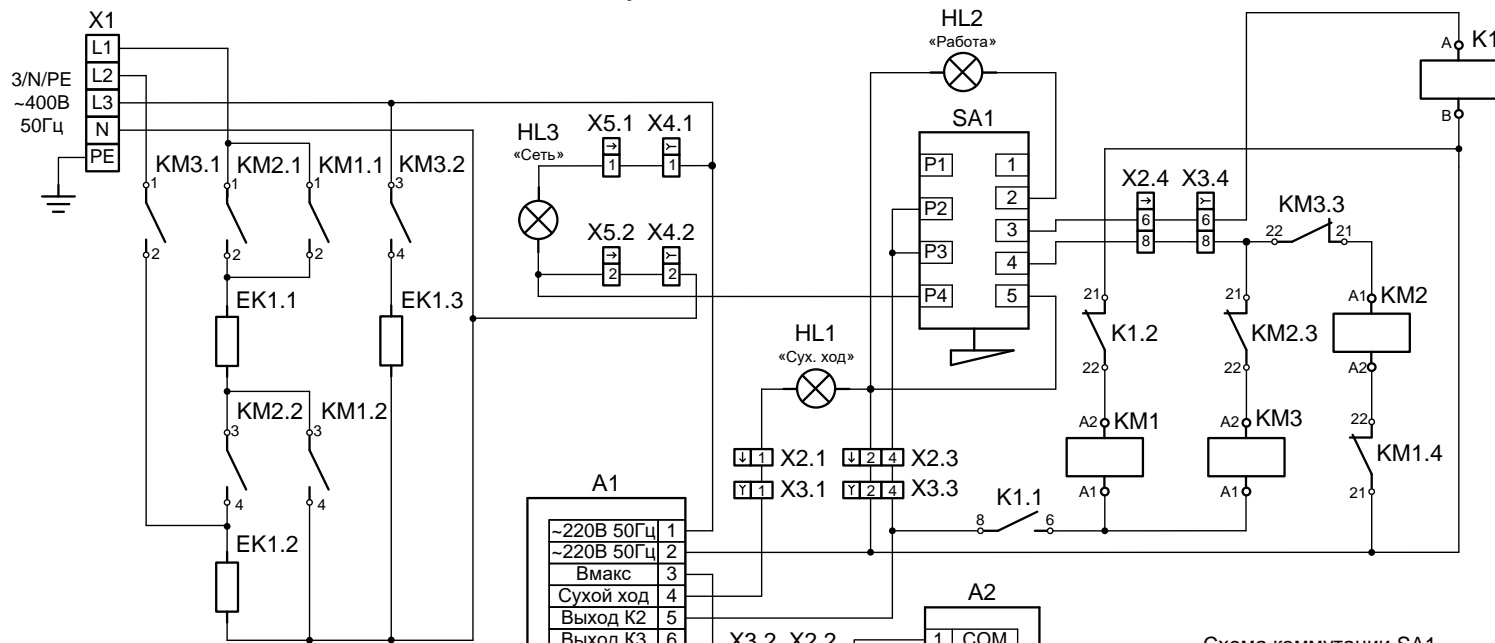
Погрузка и разгрузка котла из транспортных средств должна производиться осторожно, без ударов и толчков.

ВНИМАНИЕ! Не допускается складирование упакованных котлов по высоте более чем в два яруса для хранения.

18 СВЕДЕНИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ

При подготовке и отправке котла на утилизацию необходимо разобрать и рассортировать составные части котла по материалам, из которых они изготовлены.

СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПРИНЦИПИАЛЬНАЯ КПЭМ-60/7Т И КПЭМ-60/9Т



ПОЗ.	НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛ.	КОД ЗАКАЗА
A1	Блок управления КПЭМ	1	120000061210
A2	Манометр ДМ 2010-СГ Бх1.0	1	120000012919
B1, B2	Датчик сухого хода	2	000001005871
EK1	ТЭН ВЗ-245 А 8,5/9,0 Р 230	1	120000061069
K1	Реле Omron G7L-2A-TUB	1	120000061078
KM1...KM3	Контактор NC1-2501	3	120000061047
HL1	Лампа сигнальная красная	1	120000006630
HL2	Лампа сигнальная жёлтая	1	120000006276
HL3	Лампа сигнальная белая	1	120000006277
SA1	Переключатель ПМ-4	1	120000061108
X1	Блок КБ-63 (5) клем.	1	120000006661
X2	Колодка 45.73739013	1	120000002167
X3	Колодка 45.73739012	1	120000002180
X4	Колодка 45.73739076	1	120000002535
X5	Колодка 45.73739038	1	120000002534

Допускается замена элементов, не ухудшающая технические характеристики котла

Схема коммутации SA1

Поз.	Коммутация	Вых.
0	P2 ↔ 02 P3 ↔ 03 P4 ↔ 04 P4 ↔ 05	-
1	P2 ↔ 02 P3 ↔ 03 P4 ↔ 04 P4 ↔ 05	KM2
2	P2 ↔ 02 P3 ↔ 03 P4 ↔ 04 P4 ↔ 05	KM1
3	P2 ↔ 02 P3 ↔ 03 P4 ↔ 04 P4 ↔ 05	KM1 и KM3

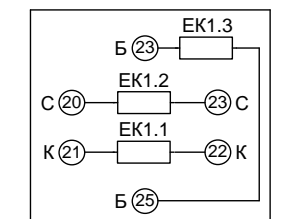
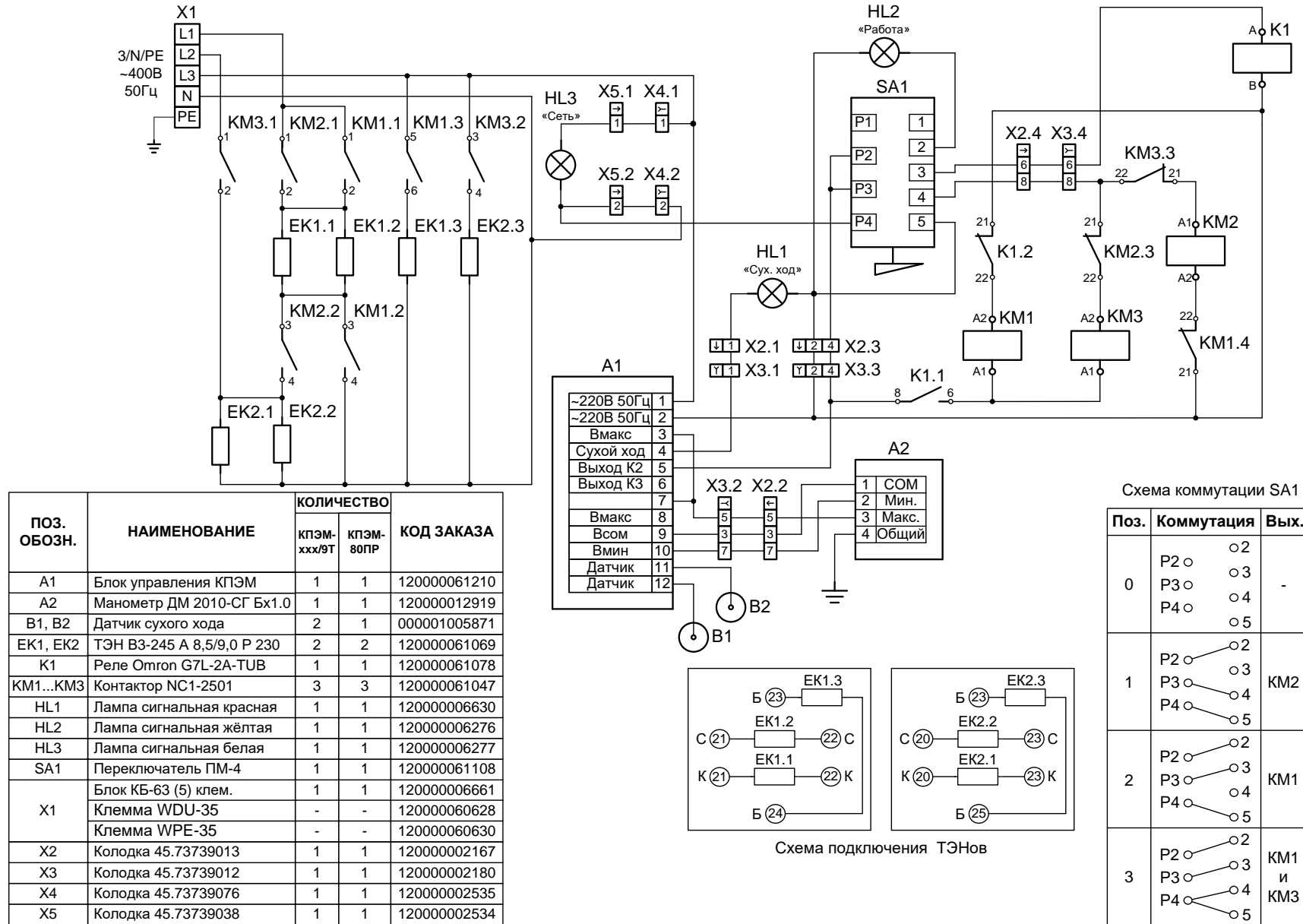


Схема подключения ТЭНа

Рис. 6

СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПРИНЦИПИАЛЬНАЯ КПЭМ-80ПР, КПЭМ-80/7Т, КПЭМ-80/9Т ÷ КПЭМ250/9Т



Допускается замена элементов, не ухудшающая технические характеристики котла

Рис. 7

СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СОЕДИНЕНИЙ КПЭМ-60/9Т ÷ КПЭМ250/9Т, КПЭМ-60/7Т, КПЭМ-80/7Т, КПЭМ-80ПР

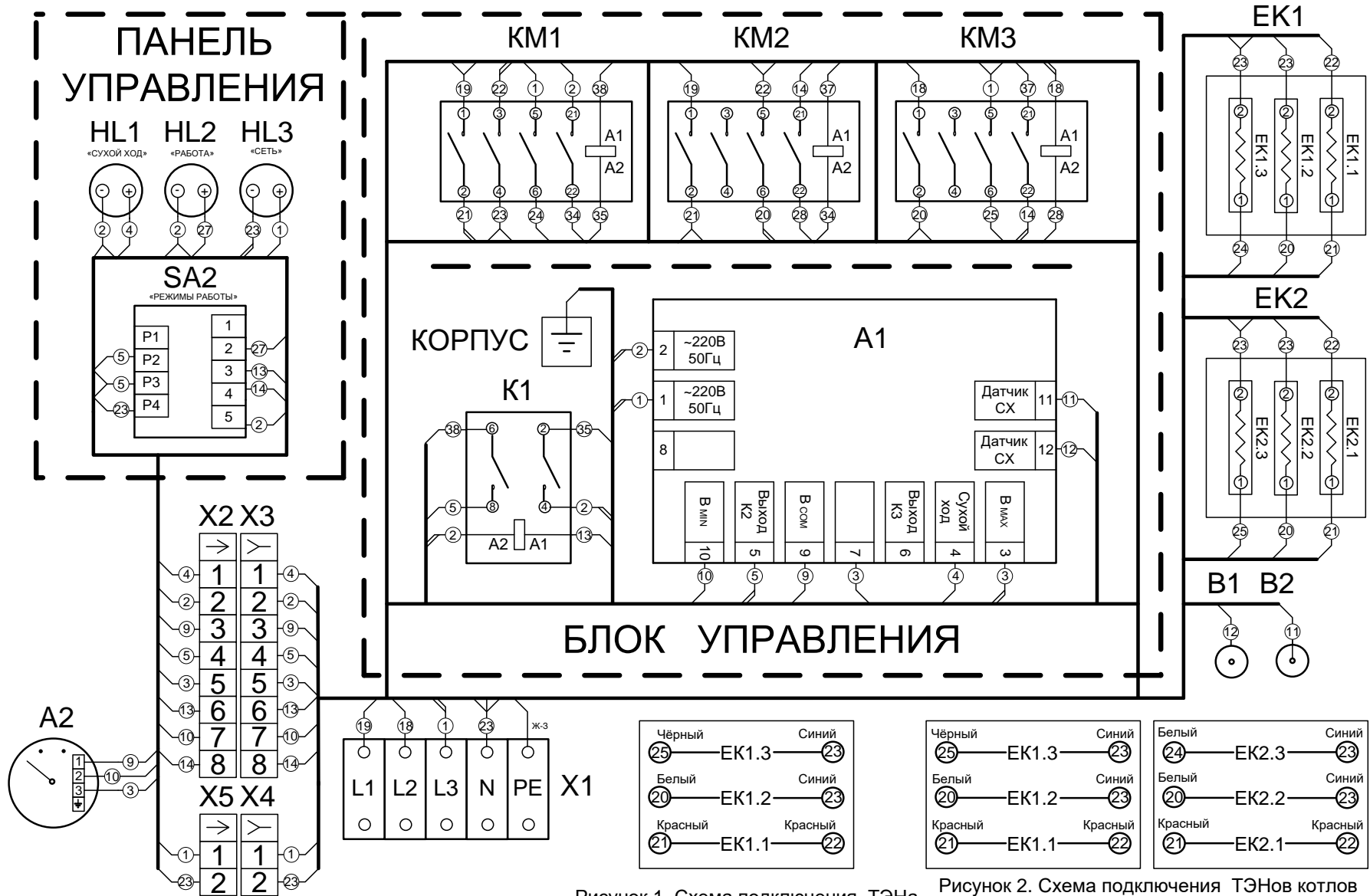


Рисунок 1. Схема подключения ТЭНа котлов КПЭМ-60/7Т, КПЭМ-60/9Т

Рисунок 2. Схема подключения ТЭНов котлов КПЭМ-100/9Т, КПЭМ-160/9Т, КПЭМ-200/9Т, КПЭМ-250/9Т

Рис. 8

РАСПОЛОЖЕНИЕ ЭЛЕМЕНТОВ НА БЛОКЕ УПРАВЛЕНИЯ КПЭМ-60/9Т ÷ КПЭМ250/9Т,
КПЭМ-60/7Т, КПЭМ-80/7Т, КПЭМ-80ПР

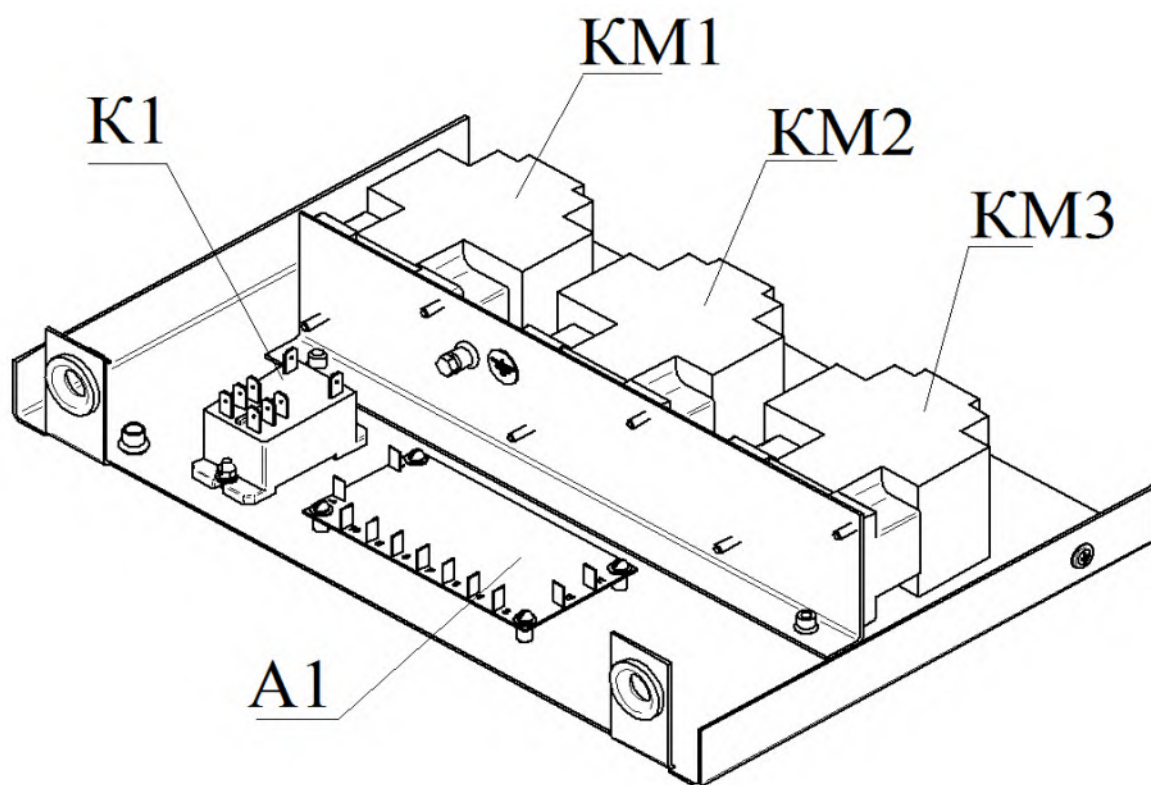


Рис. 9

Корешок талона №1

На гарантийный ремонт котла пищеварочного электрического КПЭМ-60/7Т, КПЭМ-60/9Т, КПЭМ-80/7Т, КПЭМ-80/9Т, КПЭМ-80ПР, КПЭМ-100/9Т, КПЭМ-160/9Т, КПЭМ-200/9Т, КПЭМ-250/9Т (нужное подчеркнуть)

Изъят « _____ » _____ 201 _____ г. Выполнены работы _____

Исполнитель _____

(подпись)

Ф.И.О

М.П. _____

(Линия отреза)

Приложение А

АО «Чувашторгтехника»

428020, Чувашская Республика, г. Чебоксары, Базовый проезд, 28

ТАЛОН № 1 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ

1 Котел пищеварочный электрический КПЭМ-60/7Т, КПЭМ-60/9Т, КПЭМ-80/7Т, КПЭМ-80/9Т, КПЭМ-80ПР, КПЭМ-100/9Т, КПЭМ-160/9Т, КПЭМ-200/9Т, КПЭМ-250/9Т (нужное подчеркнуть), заводской номер _____

соответствует ТУ 28.93.15-013-01439034-2002 и признан годным для эксплуатации.

_____ месяц, год выпуска

Штамп ОТК

2 _____

дата продажи (поставки) продавцом (поставщиком)

М.П. _____

подпись _____

3 _____

дата ввода в эксплуатацию

М.П. _____

подпись _____

Выполнены работы _____

Исполнитель

Владелец

_____ фамилия, имя, отчество

_____ подпись

_____ наименование предприятия, выполнившего ремонт

_____ и его адрес

М.П. _____

_____ должность и подпись руководителя предприятия, выполнившего ремонт

РОССИЯ
ЗАО "РАДА"



Плиты электрические
типа ПЭ-804 О, ПЭ-806 О

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



МЛ04

Данные для идентификации

Тип и обозначение	Плита электрическая <i>Модель: ПЭ-804 О</i> Плита электрическая <i>Модель: ПЭ-806 О</i>
Наименование и адрес изготовителя	ЗАО «РАДА», 430904, Республика Мордовия, г.Саранск, п.Ялга, ул.Пионерская, д.10
Телефон	+7 (342) 48-30-86
Е-mail: <i>Сервисный центр</i>	sales@suharevka.ru
Информация о продукции	<u>http://www.rada2000.ru</u>

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОДЕЛЬ ПЭ-804 О; ПЭ-806 О

сертифицирован официальным представителем ГОССТАНДАРТА России

Сертификат соответствия:	№ РОСС RU.МЛ04.В03322
Сертификат соответствия выдан:	28.10.2008 года
Сертификат соответствия действителен по:	27.10.2011 года
Модели ПЭ-804 О; ПЭ-806 О соответствуют требованиям нормативных документов:	ГОСТ 27570.0, ГОСТ 27570.34, ГОСТ 12.2.092 ТУ5151-001-55338996-2008
Модели ПЭ-804 О; ПЭ-806 О соответствуют санитарно-эпидемиологическим нормам:	
Заключение №:	№ 77.ТУ.01.515.П.001706.10.05
Выдано:	ИЛ ЭТИ «ТЕСТ РПЭМ» МО, г. Химки
Дата выдачи:	25.10.2005

Уважаемый покупатель!

Спасибо Вам за выбор продукта компании «РАДА» – ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ – для предприятий общественного питания.

Хотя ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ для предприятий общественного питания сложный инструмент, ее работоспособности хватит на длительный период, и она полезна, если ее правильно использовать.

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ изготовлена по современным технологиям и в соответствии с мерами по обеспечению качества, безопасности и требованиями эксплуатации.

Пожалуйста, прочитайте Руководство тщательно и всегда храните его в пределах легкой доступности.

Мы надеемся, что работа с ПЛИТОЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ для предприятий общественного питания доставит Вам радость.

**ЗАО «РАДА»
Саранск, Россия**

© ЗАО «РАДА», 2007 г.

Настоящее Руководство защищено авторскими правами ЗАО «РАДА». В соответствии с законом об авторских правах, настоящее Руководство не может быть воспроизведено в любой форме, полностью или частично, без предварительного письменного согласия ЗАО «РАДА».



Наименование и логотип  **принадлежат ЗАО "РАДА" и являются торговой маркой.**

Технические решения защищены патентами.

ВНИМАНИЕ!

Руководство должно быть обязательно прочитано перед пуском ПЛИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ в работу пользователем, ремонтниками и другими лицами, которые отвечают за транспортирование ПЛИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ, их установку, пуск в эксплуатацию, обслуживание и поддержание в рабочем состоянии.

Внимательно прочтите указания и правила обеспечения безопасности, приведенные в данном Руководстве.

Запрещается приступать к работе с ПЛИТАМИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ до тех пор, пока полностью не прочтете и изучите материал, содержащийся в данном Руководстве и другой поставляемой документации.

Использование всех рекомендованных в Руководстве мер по обеспечению безопасности обязательно.

Руководство должно находиться в доступном для пользователя месте.

Наряду с мерами, указанными в Руководстве, следует соблюдать закон "Об основах охраны труда" и правила по предотвращению несчастных случаев и охране окружающей среды, в соответствии с действующим законодательством.

Безопасность должна быть поставлена на первое место при использовании ПЛИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ.

Руководство не отражает незначительных конструктивных изменений в ПЛИТАХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ, внесенных изготовителем после подписания к выпуску в свет данного Руководства, а также изменений по комплектующим изделиям. Это лишь означает, что ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ усовершенствованы для более полного удовлетворения Ваших требований.

ВНИМАНИЕ!

Действующее Руководство распространяется на ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ с полной комплектацией всеми деталями.

Цель настоящего Руководства заключается в предоставлении всей информации, необходимой для транспортирования, ввода в эксплуатацию, эксплуатации и текущего обслуживания ПЛИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ.

Если в процессе эксплуатации ПЛИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ у Вас возникнут какие-либо вопросы, которые Вы не можете решить сами, мы рекомендуем Вам сначала ознакомиться с документацией, инструкциями. Кроме этого, Вы всегда можете получить ответ на свой вопрос в службе технической поддержки компании ЗАО «РАДА» по телефону +7 (495) 510-50-05 и по электронной почте сервис-центра sales@suharevka.ru.

1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

1.1 Настоящее руководство по эксплуатации распространяется на плиты электрические (далее плиты или изделия), стационарные. Изделие относится к разряду профессионального кухонного оборудования и предназначено для приготовления различных блюд из мяса, рыбы и овощей; самостоятельно или в составе технологических линий.

1.2 Структура условного обозначения плит:

ПЭ-804 О – плита электрическая, модели 804, на открытой подставке.

ПЭ-806 О – плита электрическая, модели 806, на открытой подставке.

1.3 Вид климатического исполнения УХЛ-4 по ГОСТ 15150.

2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Технические характеристики плит указаны в таблице 1.

Таблица 1 – Технические характеристики плит

Параметр	Данные	
	ПЭ-804 О	ПЭ-806 О
Тип питающей сети	3/N/PE~400/230В	
Номинальная мощность, кВт: - конфорок	11	16,5
Номинальная суммарная потребляемая мощность плиты, кВт	11	16,5
Суммарная потребляемая мощность плиты, кВт	11,6	17,3
Количество конфорок, шт.	4	6
Площадь рабочей поверхности плиты, м ²	0,52	0,77
Размеры конфорки, мм	300x430	
Время разогрева конфорок (без наплитной посуды) до температуры 400 °С, мин, не более	25	
Габаритные размеры плиты Д x Ш(с вытяжкой) x В(с вытяжкой), мм	1050x850x 860	1475x850x 860
Масса изделия, кг	110	160
Объем упаковки, м ³	1,35	1,85
Степень защиты от внешних воздействий (IP) по ГОСТ 14254	20	

3 КОМПЛЕКТНОСТЬ

Плиты комплектуются согласно таблицы 2.

Таблица 2 – Комплектность

Комплектующие	Количество на исполнение, шт	
	ПЭ-804 О	ПЭ-806 О
Арматура светосигнальная (зеленая)	1	1
Руководство по эксплуатации	1	1

4 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

4.1 Изделие соответствуют общим требованиям безопасности по ГОСТ 12.2.092.

4.2 По способу защиты человека от поражения электрическим током плита относится к I классу защиты по ГОСТ Р МЭК 335-1, что подразумевает наличие защитного провода в шнуре питания, а не отдельно.

4.3 При работе с изделием необходимо соблюдать следующие правила техники безопасности:

4.3.1 Перед подключением плит к электрической сети необходимо осмотреть вилку, розетку, кабель и убедиться в их исправности.

4.3.2 Все сборочно-разборочные работы с плитами должны выполняться только при отключенном электропитании.

4.3.3 Работа с плитами должна производиться при наличии местной вытяжной вентиляции или в хорошо проветриваемом помещении.

4.3.4 Плиты должны быть установлены на расстоянии не менее одного метра от стен покрытых легко-возгораемым материалом.

4.3.5 Персонал, допущенный к работе, обязан получить инструктаж по технике безопасности в соответствии с инструкциями, разработанными на основании Руководства по эксплуатации, типовых инструкций по охране труда.

4.3.6 Персонал, допущенный к работе, обязан внимательно ознакомиться с настоящим руководством по эксплуатации.

4.3.7 Монтаж, наладка и техническое обслуживание плиты должны осуществляться в соответствии с «Правилами технической эксплуатации электроустановок потребителей».

4.3.8 Для выполнения требований безопасности и обеспечения электробезопасности плита должна быть заземлена. Заземление необходимо выполнить в соответствии с требованиями «Правил устройства электроустановок», утвержденных Госэнергонадзором.

4.3.9 В стационарной сети для подключения плиты должен быть установлен автоматический выключатель, отключающий все фазы электропитания

4.3.10 Не допускается включать плиты без заземления.

4.3.11 Не допускается включенные плиты оставлять без присмотра.

4.3.12 Перед каждым включением плиты убедитесь в целостности и надежности соединения заземляющего проводника с плитой и внешним контуром заземления.

4.3.13 Первоначальное включение плиты должно производиться после проверки электрических соединений, параметров питающей электросети (напряжения, частоты тока и качества электроэнергии по ГОСТ 13109).

4.3.14 Во избежание ожога соблюдать осторожность, не прикасаться к греющей поверхности имеющей высокую температуру.

4.3.15 При обнаружении неисправности в работе плиты (ненормальный шум, запах горелой изоляции, замыкании электропроводки на корпус плиты и т.п.) необходимо немедленно отключить плиту от сети и принять меры по устранению неисправности.

4.3.16 Необходимо производить санитарную обработку плит только в обесточенном изделии, для чего выключить автомат в сети.

4.3.17 Запрещается лить холодную воду на горячую поверхность.

4.3.18 Необходимо периодически проверять исправность электропроводки и заземляющего устройства.

4.3.19 Необходимо включать изделие только после устранения неисправностей.

4.3.20 Необходимо регулярно проводить техническое обслуживание и текущий ремонт плит.

4.3.21 Необходимо содержать рабочее место в чистоте и не допускать его загромождения.

4.3.22 Соблюдать санитарно-гигиенические правила, принятые на предприятиях общественного питания.

4.3.23 Персонал, допущенный к работе, должен быть внимательным, не допускать на рабочее место лиц, не имеющих отношения к работе, не позволять им пользоваться плитами.



ВНИМАНИЕ! Запрещается:

- Проводить наружную и внутреннюю обработку изделия струей воды.**
- Запрещается обработка поверхности изделия жесткими абразивными средствами во избежание образования царапин на поверхности.**
- Включать плиту в сеть оголенными проводами.**
- Производить техническое обслуживание или санитарную обработку плиты, не отключенной от электрической сети.**
- Держать включенными на полной мощности незагруженные конфорки.**
- Включать плиту при отсутствии поддона.**
- Проверять наличие напряжения в цепях на «искру».**
- Использовать плиты без заземления сетевой розетки источника питания.**
- При включенных изделиях проводить любые виды технического обслуживания.**

5 УСТРОЙСТВО

5.1 Составные части плит

Составные части изделия показаны на рисунке 1.

5.2 Устройство плит

5.2.1 Плита состоит из каркаса, на котором установлена столешница (1) с конфорками (2) рисунок 1. Плита закреплена на подставке (6), в ножках которой установлены опоры регулируемые. Схема расположения конфорок изображена на рисунке 2.

5.2.2 Каждая конфорка снабжена отдельным переключателем, которые расположены на панели управления конфорками (рисунок 3; 4).

Ступенчатое регулирование мощности нагревателей каждой конфорки осуществляется установкой ручки переключателя в положение «1», «2» или «3», что соответственно определяет степень нагрева: слабый, средний или сильный. Отключение конфорки производится установкой ручки переключателя в положение «0». Мнемосхемы на панели управления указывают, к какой конфорке относится ручка переключателя мощности (рисунок 3; 4).

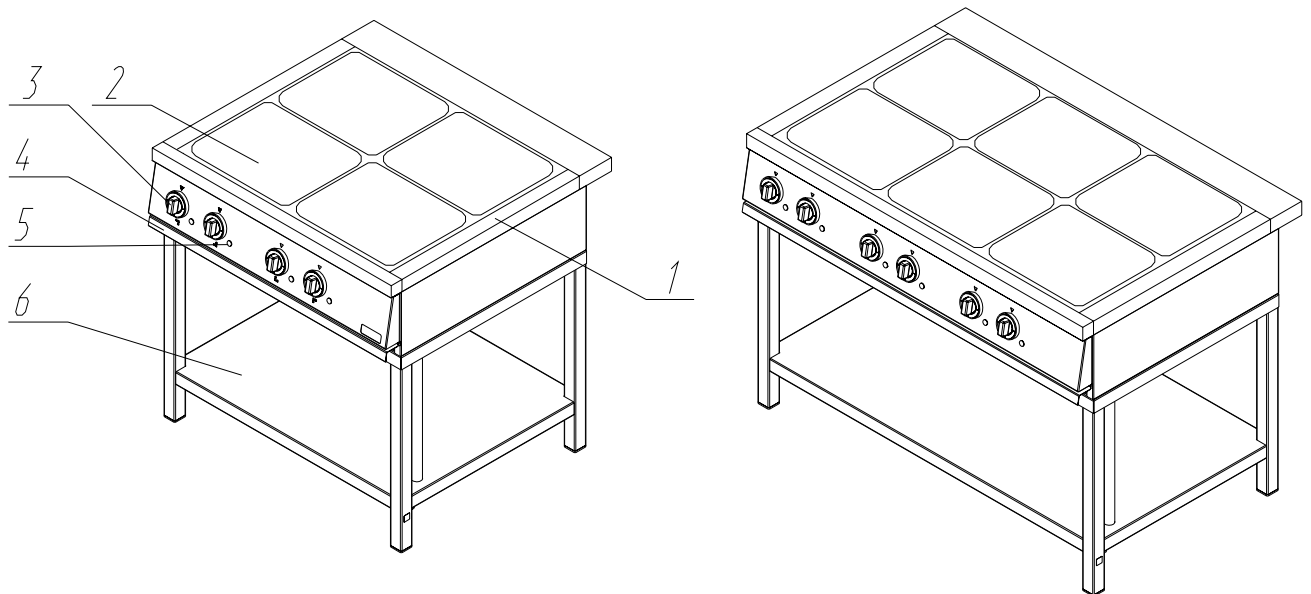


Рисунок 1- Составные части плит

1 – Столешница; 2 - Конфорка электрическая; 3 - Ручка переключателя мощности конфорок; 4 – Поддон; 5 - Арматура светосигнальная; 6 - Подставка

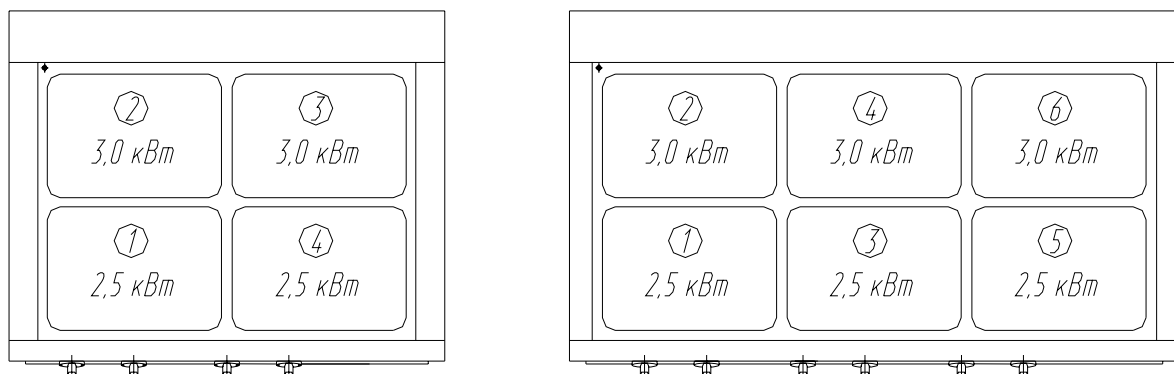


Рисунок 2 –Схема расположения конфорок

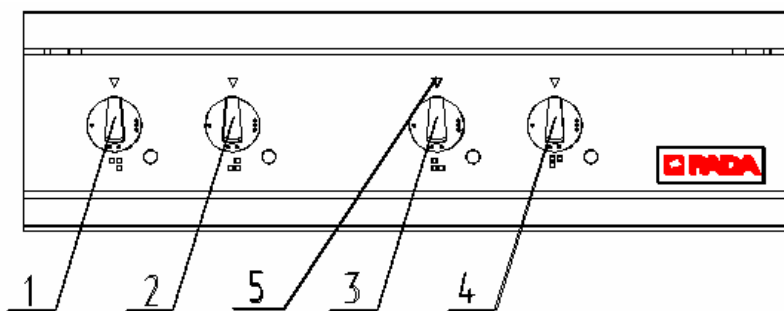


Рисунок 3 –Панель управления конфорками плит ПЭ-804 О

- 1 Ближняя левая конфорка
- 2 Дальняя левая конфорка
- 3 Дальняя правая конфорка
- 4 Ближняя правая конфорка
- 5 Положение ручки переключателя мощности - «Выключено».

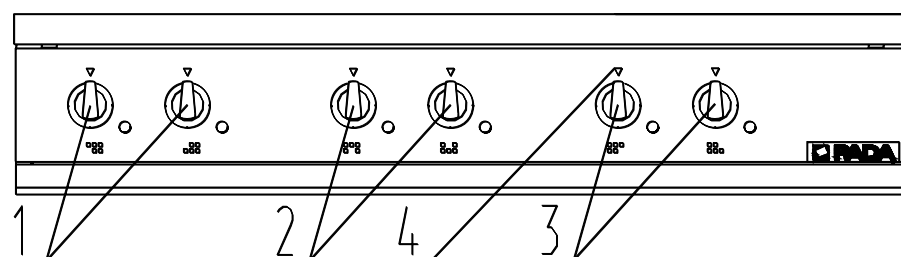


Рисунок 4 - Панель управления конфорками плит ПЭ-806 О

- 1 Ближняя левая конфорка; дальняя левая конфорка
- 2 Ближняя средняя конфорка; дальняя средняя конфорка
- 3 Ближняя правая конфорка; дальняя правая конфорка
- 4 Положение ручки переключателя мощности - «Выключено».

5.2.3 При утечке жидкости, которая образуется на рабочей поверхности плиты при приготовлении пищи, слив предусмотрен в выдвижной поддон (4) рисунок 1, который располагается под конфорками.

5.3 Порядок работы с конфорками

5.3.1 Установите ручки переключателей мощности конфорок (3), рисунок 1 в положение «3» (макс.), при этом должна загореться арматура светосигнальная (5) рисунок 1.

5.3.2 Разогрейте конфорки до рабочего состояния.

5.3.3 Установите после разогрева конфорок ручки переключателей в положение «2» или «1» согласно требованиям технологии приготовления пищи и загрузите конфорки.

После окончания работы:

- Отключите конфорки установкой ручек соответствующих переключателей в положение «0»;
- Отключите плиту от электросети;
- Перед тем как производить санитарную обработку (конфорок, поддона), обязательно отключите изделие от сети и подождите, пока оно полностью остынет. Только после этого приступайте к очистке (см. раздел 7).

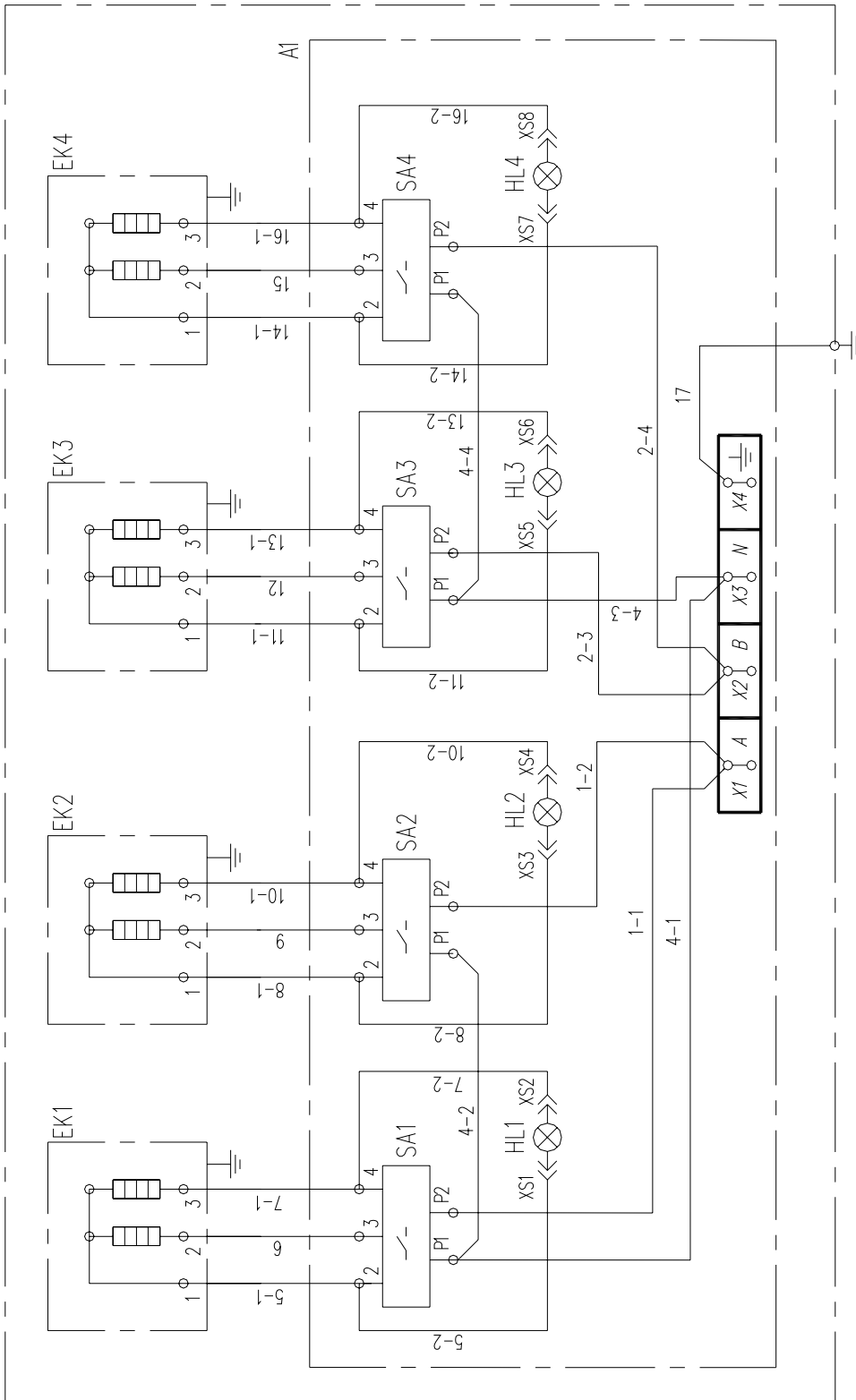


Рисунок 5-Схема электрическая принципиальная плиты ТЭ-804 О

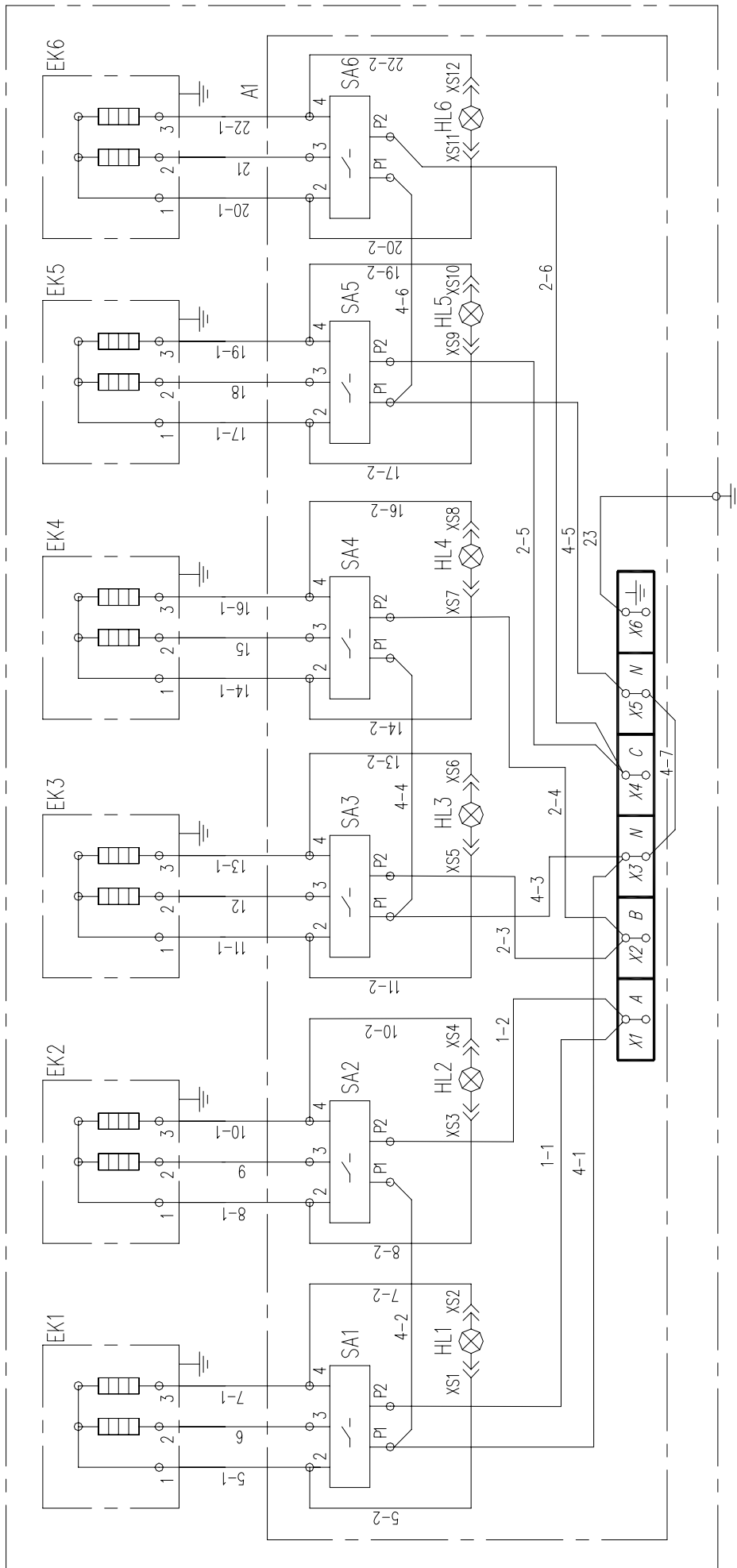


Рисунок 6-Схема электрическая принципиальная плиты ПЭ-806 О

Таблица 3 – Перечень элементов

Поз. обозн.	Наименование	Кол., шт. ПЭ-804 О/ПЭ-806 О	Прим.
ЕК2;3/ЕК2;4;6	Конфорка КЭТ-0,13/3,0	2/3	
ЕК1;4/ЕК1;3;5	Конфорка КЭТ-0,13/2,5	2/3	
SA1...SA8	Переключатель	4/6	
HL1..HL6	Арматура светосигнальная	4/6	зеленая
X1...X6	Зажим наборный ЗН24-16П63-В/В УХЛ4	4/6	
XS1...XS12	Клемма ножевая, розетка (фастон)	8/12	

6 МОНТАЖ И ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Перед эксплуатацией плиты внимательно ознакомьтесь с элементами управления, знаками на панели управления, а также с настоящим руководством по эксплуатации плиты. В период эксплуатации бережно обращайтесь с плитой, содержите ее в чистоте и регулярно проводите профилактические мероприятия по уходу за плитой. Перед началом эксплуатации выдержать плиту в течение 48 часов в сухом помещении с температурой не ниже 15 °С.

6.1 Подготовка к монтажу

При получении оборудования проверьте состояние упаковки. При отсутствии повреждений упакованное изделие переместите к месту установки.

Распаковка, установка и проверка работы плиты должна производиться лицензированными специалистами, имеющие допуск по монтажу и ремонту электротехнического торгово-технологического оборудования в присутствии лиц, ответственных за оборудование.

После распаковки, лицевые поверхности очистите от защитной пленки и произведите внешний осмотр и проверку комплекта поставки (таблица 2) на соответствие руководству по эксплуатации.

При осмотре проверьте:

- отсутствие поломок, вмятин и других дефектов;
- надежность крепления переключателей;
- состояние конфорок (не должно быть трещин);
- расположение рабочих поверхностей конфорок;
- состояние электромонтажа, затяжку всех соединений в блоке зажимов, отсутствие замыканий проводников на корпус и между собой, при необходимости, подтяните электрические и резьбовые соединения. Для этого снимите панели управления и, при необходимости, заднюю стенку.

Если в процессе осмотра выявлены некомплектность поставки или дефекты, представители сервисной службы и предприятия, где монтируется оборудование, оформляют акт-рекламацию.

6.2 Требования к помещению и электропитанию

6.2.1 Помещение должно иметь подвод электропитания 400/230 В, 50 Гц с нейтральным проводом, рассчитанного на нагрузку, создаваемого установленным оборудованием, качество подаваемой электроэнергии должно соответствовать требованиям ГОСТ 13109.

6.2.2 Помещение должно быть оборудовано стационарным автоматическим выключателем для подачи электропитания на плиту, отключающим все фазы электропитания.

6.3 Монтаж и подключение

6.3.1 Установите плиту непосредственно на пол.

6.3.2 Выровняйте плиту с помощью регулируемых опор так, чтобы рабочая поверхность занимала горизонтальное положение. Проверку производите уровнем.

6.3.3 Подключение выполнять гибким кабелем с медными жилами сечением не менее 2,5 мм²; КГ 5x2.5, ВВГ 5x2.5 или аналогичными, через автоматический выключатель с током уставки 31,5 А и реле тока утечки на 15 мА. Автоматический выключатель должен обеспечивать гарантированное отключение всех полюсов от сети питания изделия и иметь зазор между контактами не менее 3 мм во всех полюсах. Подключение производится к клеммной колодке, расположенной на панели управления, для фиксации кабеля имеется кабельный ввод, расположенный на входе кабеля в трубу подставки (б) рис.1 .

Надежно заземлите плиту, подсоединив заземляющий проводник (желто-зеленого цвета) к зажиму заземления .

Заземление необходимо выполнить в соответствии с требованиями «Правил устройства электроустановок», утвержденных Госэнергонадзором. Сопротивление заземляющего проводника должно быть не более 4 Ом.

6.3.4 При использовании изделия в составе технологических линий, необходимо соединить его с другими элементами линии с помощью зажима заземления, расположенного на дне изделия, обозначенного специальным знаком.

ПОМНИТЕ! Электрооборудование плиты соединено для работы от четырехпроводной сети переменного тока частотой 50 Гц и напряжением 400/230 В.

6.4 Схема подключения электропитания к плите электрической

6.4.1 Снимите панель управления.

6.4.2 Электропитание подведите к блоку зажимов, расположенному за панелью управления.

6.4.3 Установите снятую панель управления на изделие.

6.4.4 Включите плиту в сеть с помощью стационарного автоматического выключателя.

6.5 Сдача в эксплуатацию смонтированного изделия

Сдача в эксплуатацию смонтированной плиты сопровождается оформлением соответствующего акта, который подписывается представителем ремонтно-монтажной организации и администрацией предприятия общественного питания.

6.6 Подготовка к работе

Перед началом работы с плитой:

- осмотрите ручки переключателей мощности конфорок, установите их в положение «1»;
- проверьте наличие поддона под блоком конфорок .

7 УХОД ЗА ПЛИТОЙ

Содержите плиту в чистоте. Чистая плита служит дольше, на ней приятно готовить и еда получается аппетитней.

ВНИМАНИЕ!



Перед тем как мыть, обязательно отключите плиту от сети и подождите, пока плита полностью остынет. Только после этого приступайте к очистке.

Очистку изделия производить в следующей последовательности:

7.1 После остывания изделия очистить столешницу и конфорки от остатков продукта. Пригоревшие к поверхностям частицы продукта удалить деревянным скребком, при необходимости, предварительно размочить.

7.2 Промыть рабочие поверхности горячей водой с жидким моющим средством, тщательно сполоснуть и протереть их тканью.

7.3 Лицевые поверхности изделия протереть влажной тканью без ворса.

ВНИМАНИЕ!



Запрещается обработка плиты жесткими абразивными средствами во избежание образования царапин на поверхности. Категорически запрещается проводить уборку струей воды.

8 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВНИМАНИЕ!



Перед проведением ремонта или тщательного осмотра, плиту следует отключить от сети.

8.1 Техническое обслуживание и ремонт изделия должны проводить лицензированные специалисты, имеющие, допуск по ремонту электротехнического оборудования, квалификационную группу по технике безопасности не ниже третьей.

Техническое обслуживание и ремонт изделия осуществляется по следующей структуре ремонтного цикла: «ТО» - «ТР»,

где: ТО – техническое обслуживание;

ТР – технический ремонт.

ТО – проводится один раз в месяц, ТР – проводится один раз в шесть месяцев.

8.2 При техническом обслуживании плиты провести следующие работы:

8.2.1 Выявить неисправность изделия опросом обслуживающего персонала.

8.2.2 Проверить внешним осмотром на соответствии правилам техники безопасности.

8.2.3 Проверить исправность защитного заземления.

8.2.4 Проверить исправность электропроводки и надежность крепления контактных соединений; при этом изделие должно быть отключено от электросети.

8.2.5 Подтянуть, при необходимости, крепление терморегулятора, арматуры светосигнальной, облицовок.

8.2.6 Подтянуть и зачистить, при необходимости, контактные соединения токоведущих частей плиты.

8.2.7 Проверить работоспособность изделия в рабочем режиме.

8.2.8 Перед проверкой контактных соединений, крепления терморегулятора и арматуры светосигнальной отключите плиту от электросети снятием плавких предохранителей на распределительном щите или выключением автоматического выключателя, питающего плиту. Повесить на рукоятку коммутирующей аппаратуры плакат «**Не включать! Работают люди**», отсоединить, при необходимости, провода электропитания плиты и изолировать их.

8.2.9 Провести дополнительный инструктаж работников персонала обслуживания при нарушении ими правил эксплуатации аппарата.

8.3 При текущем ремонте провести работы, входящие в техническое обслуживание, кроме того, при необходимости, произвести замену комплектующих изделий и проверить работу в рабочем режиме.

8.3.1 При проведении технического обслуживания использовать только оригинальные запчасти изготовителя.

8.3.2 Запрещается производить изменения в конструкции изделия, в противном случае безопасность не гарантируется.

Все работы, приведенные в разделе «Техническое обслуживание», должны производиться регулярно. Пользователю следует обратиться в Специализированный сервисный центр для оформления заказа на выполнение необходимых работ. В случае ущерба из-за повреждений вследствие невыполненных работ по техническому обслуживанию, ответственность несет пользователь. К таким повреждениям, кроме прочего, относятся:

- Повреждения из-за неправильного хранения;
- Повреждения из-за применения неоригинальных запчастей и комплектующих;
- Повреждения вследствие работ по техническому обслуживанию, которые производились не в Специализированных сервисных центрах.



ВНИМАНИЕ!

Не забывайте, что ремонт изделия должен проводить только специалист. Неквалифицированный ремонт может привести к значительным повреждениям имущества и возникновению опасности травмирования.

	<p>Работу по обслуживанию Плит должен проводить подготовленный специалист, имеющий:</p> <ul style="list-style-type: none">Элементарные познания в общей электротехнике.Знание Плит и порядка их технического обслуживания.Право на работу на предприятиях общественного питания.Знание общих правил техники безопасности, в том числе правил допуска к работе, правил пользования и испытаний средств защиты и специальных требований, касающихся выполняемой работы.Умение обеспечить безопасное ведение работы и вести надзор за работающими в электроустановках.
--	--

	<p>Знание правил освобождения пострадавшего от действия электрического тока, оказания первой медицинской помощи и умение практически оказывать ее пострадавшему.</p> <p>Нахождение посторонних лиц в зоне обслуживания Плит не допускается.</p> <p>Перед включением после монтажа, ремонта или технического обслуживания Плит, или после длительного перерыва в работе необходимо убедиться в исправности заземления.</p> <p>Несоблюдение указанных требований может повлечь за собой нанесение вреда!</p>
--	---

9 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Все неисправности, вызывающие отказы работы плиты, устраняются только специалистами.

Перечень возможных неисправностей и способы их устранения приведены в таблице 4.

Таблица 4 – Неисправности и способы их устранения

Неисправность	Возможные причины	Устранения	Примечание
Арматура светосигнальная не загорается, конфорки греются	Неисправна арматура светосигнальная	Заменить арматуру светосигнальную	Неисправность устраняет специалист по техническому обслуживанию
Арматура светосигнальная загорается, конфорки не греются	Неисправные конфорки	Отремонтировать конфорки,	То же
Конфорки не обеспечивают максимальную температуру	Неисправны конфорки	Отремонтировать конфорки	То же

10 УПАКОВКА. МАРКИРОВКА. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

10.1 Упаковывание изделия производится в собранном виде. Изделие упаковывается в индивидуальную деревянную упаковку.

10.2 Маркировка плиты выполняется табличкой заводской с указанием следующих данных:

- товарный знак предприятия – изготовителя;
- наименование и тип изделия;
- номинальное напряжение (В) и частота (Гц);
- номинальная потребляемая мощность (кВт);
- заводской номер;
- дата выпуска;
- обозначение ТУ;
- сведения о сертификации;
- IP – число, соответствующее степени защиты изделия.

10.3 Изделие транспортируется только в вертикальном положении всеми видами транспорта на любые расстояния.

10.4 Хранение изделия допускается в закрытых не отапливаемых помещениях.

10.5 Изделие складировается и отгружается в соответствии с существующими и утвержденными правилами на заводе-изготовителе.

10.6 Изделие при транспортировке устанавливается в один ярус. Допускается устанавливать изделие на второй ярус (с закреплением верхнего яруса).

11 ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантийный срок эксплуатации – один год со дня ввода в эксплуатацию.

Гарантийный срок хранения – один год со дня изготовления.

В течение гарантийного срока предприятие-изготовитель гарантирует безвозмездное устранение выявленных дефектов, изготовление и замену вышедших из строя составных частей плиты, произошедших не по вине потребителя.

Гарантия не распространяется на случаи, когда изделие вышло из строя по вине потребителя в результате несоблюдения требований, указанных в Руководстве по эксплуатации, а также:

- Несоблюдения правил транспортировки и хранения владельцем;
- Разборки и ремонта изделия лицами, не уполномоченными на производство гарантийного ремонта;
- Несоблюдения правил установки и эксплуатации.

Время нахождения изделия в ремонте в гарантийный срок не включается.

В случае невозможности устранения выявленных дефектов на месте, предприятие-изготовитель обязуется заменить дефектное изделия.

Средний срок службы изделия составляет 10 лет.

12 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УДАЛЕНИЮ И УТИЛИЗАЦИИ ОТХОДОВ И ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Необходимо учитывать и соблюдать местные предписания по охране окружающей среды. Опасные для вод вещества не должны попасть в водоемы, почву, канализацию.

Решите, пожалуйста, своевременно вопрос по сбору и утилизации без ущерба для окружающей среды (грунтовых вод и почвы) отработанных отходов.

Утилизация должна производиться в соответствии с местными действующими нормами утилизации.

13 СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Плита электрическая
наименование изделия

ПЭ О №
обозначение

Заводской номер

изготовлена и принята в соответствии с конструкторской документацией, соответствует ТУ5151-001-55338996-2008 и признана годной для эксплуатации.

Контролер ОТК

М.П. _____
личная подпись

расшифровка подписи

год, месяц, число

14 СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УПАКОВКЕ

Плита электрическая
наименование изделия

ПЭ О №
обозначение

Заводской номер

упакована ЗАО «РАДА» согласно требованиям, предусмотренным в действующей конструкторской документации.

должность

личная подпись

расшифровка подписи

год, месяц, число

М.П.

Содержание

	с.
1 Общие указания	5
2 Технические данные	5
3 Комплектность	6
4 Требования безопасности	6
5 Устройство	8
6 Монтаж и подготовка к работе	12
7 Уход за плитой.....	14
8 Техническое обслуживание	14
9 Возможные неисправности и способы их устранения	16
10 Упаковка. Маркировка. Транспортирование и хранение.....	16
11 Гарантийные обязательства.....	17
12 Рекомендации по удалению и утилизации отходов и защите окружающей среды	17
13 Свидетельство о приемке	18
14 Свидетельство об упаковке	18

РОССИЯ
ООО «ФРОСТО»



ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ
ШЖЭ-1, ШЖЭ-1-01(НЕРЖ.ДУХОВКА), ШЖЭ-1-К-2/1,
ШЖЭ-2, ШЖЭ-2П, ШЖЭ-2-01(НЕРЖ.ДУХОВКА), ШЖЭ-2-К-2/1,
ШЖЭ-3, ШЖЭ-3-01(НЕРЖ.ДУХОВКА), ШЖЭ-3-К-2/1,

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

EAC

-2-
1. НАЗНАЧЕНИЕ

Шафы жарочные электрические ШЖЭ-1, ШЖЭ-1-01, ШЖЭ-1-К-2/1, ШЖЭ-2, ШЖЭ-2-01, ШЖЭ-2-К-2/1, ШЖЭ-2П, ШЖЭ-3, ШЖЭ-3-01, ШЖЭ-3-К-2/1, (далее - шафы) предназначены для жарки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, выпечки мелкоштучных мучных изделий и запекания творожных блюд на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий.

Настоящее руководство включает в себя паспортные данные.

Шафы изготавливаются в климатическом исполнении УХЛ 4 ГОСТ 15150.

Сертификат соответствия: № TC RU C-RU.MX11.B.00105. Срок действия с 16.01.2015 по 15.01.2020

Декларация соответствия: ЕАЭС № RU Д-RU.HA51.B.01019_18 с 30.10.2018 по 23.10.2023

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ТАБЛИЦА 1

Наименование параметра	ШЖЭ-1	ШЖЭ-1-01 (Нерж. духовка)	ШЖЭ-1-К-2/1 (Нерж. духовка, с конвекцией)	ШЖЭ-2	ШЖЭ-2П (с пассивным парорулажнением)	ШЖЭ-2-01 (Нерж. духовка)	ШЖЭ-2-К-2/1 (Нерж. духовка, с конвекцией)	ШЖЭ-3	ШЖЭ-3-01 (Нерж. духовка)	ШЖЭ-3-К-2/1 (Нерж. духовка, с конвекцией)
	1	Номинальная потребляемая мощность, кВт	4,8	5,95	9,6		11,9	14,4	17,82	
2	Номинальное напряжение, В	230			400					
3	Род тока	Однофазный, Переменный			двухфазный, переменный с нейтралью			трехфазный, переменный с нейтралью		
4	Частота тока, Гц	50								
5	Номинальная потребляемая мощность верхнего блока ТЭН-ов, кВт	2x1,2 =2,4	2x1,25 =2,5	2x1,2 = 2,4	2x1,25 =2,5	2x1,2 = 2,4	2x1,25 =2,5			
6	Номинальная потребляемая мощность нижнего блока ТЭН-ов, кВт	2x1,2 =2,4	2,15+ 1,25= 3,4	2x1,2 = 2,4		2,15 +1,2 5 = 3,4	2x1,2 = 2,4	2,15+ 1,25= 3,4		
7	Количество камер, шт.	1		2			3			
8	Площадь пода, м²	0,278	0,374	0,556		0,749	0,834	1,123		
9	Время разогрева жарочного шкафа до рабочей температуры 240 °С, мин, не более	30	20	30	20	30	20			
10	Диапазон регулирования температуры жарочного шкафа, °С	(20+270)±9								
11	Температура срабатывания термовыключателя, °С	320 ⁻¹⁴								
12	Внутренние размеры камеры, мм, не более длина (ширина) ширина (глубина) высота	538 535 290	538 715 290	538 535 290	538 715 290	538 535 290	538 715 290	538 535 290	538 715 290	
13	Количество пакетных переключателей, шт.	2		4			6			
14	Количество термоограничителей, шт.	1		2			3			
15	Количество термовыключателей, шт.	1		2			3			
16	Количество двигателей-вентиляторов, шт.	-	1	-	2	-	3			

Приложение А

ООО «ФРОСТО»

428020, Чувашская Республика, г. Чебоксары, Базовый проезд, 21

ТАЛОН № 4 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ

1 ШЖЭ- _____ Заводской № _____

(месяц, год выпуска)

2 _____
[дата продажи (поставки) изделия продавцом (поставщиком)]

М.П. _____
(подпись)

3 _____
(дата ввода изделия в эксплуатацию)

М.П. _____
(подпись)

Выполнены работы _____

Исполнитель _____ Владелец _____
(фамилия, имя, отчество) (подпись)

(наименование предприятия, выполнившего ремонт

и его адрес)
М.П.

(должность и подпись руководителя предприятия, выполнившего ремонт)

Корешок талона №4

На гарантийный ремонт ШЖЭ- _____
Выполнены работы _____

Изъят « _____ » _____ г.

М.П. _____
Ф.И.О _____

(подпись) _____
(Линия отреза)

Продолжение таблицы1

Наименование параметр	ШЖЭ-1	ШЖЭ-1-01 (нерж.духовка)	ШЖЭ-1-К-2/1 (нерж.духовка, с конвекцией)	ШЖЭ-2, ШЖЭ-2П	ШЖЭ-2-01 (Нерж.духовка)	ШЖЭ-2-К-2/1 (нерж.духовка, с конвекцией)	ШЖЭ-3	ШЖЭ-3-01 (нерж.духовка)	ШЖЭ-3-К-2/1 (нерж.духовка, с конвекцией)
	17	Номинальная потребляемая мощность двигателя-вентилятора, Вт	-	30	-	30	-	30	-
18	Номинальная потребляемая мощность электромагнитного клапана, Вт	-	9,15	-	9,15	-	9,15	-	9,15
19	Количество электромагнитных клапанов, шт.	-	1	-	2	-	3	-	3
20	Давление воды в водопроводной системе, кПа (кгс/см ²)	-	49+589 (0,5+6)	-	49+589 9 (0,5+6)	-	49+589 (0,5+6)	-	49+589 (0,5+6)
21	Габаритные размеры шкафов, мм, не более длина ширина/ с ручкой / с ручкой и кожухом для ШЖЭ-К-2/1) высота	840 840 / 900 / 930		840 840 / 900 / 930		840 840 / 900 / 930		840 840 / 900 / 930	
22	Масса, кг, не более	90		140	150	190		190	

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Таблица 2

Наименование	Количество									
	ШЖЭ-1	ШЖЭ-1-01 (нерж.духовка)	ШЖЭ-1-К-2/1 (нерж.духовка, с конвекцией)	ШЖЭ-2	ШЖЭ-2П	ШЖЭ-2-01 (Нерж.духовка)	ШЖЭ-2-К-2/1 (нерж.духовка, с конвекцией)	ШЖЭ-3	ШЖЭ-3-01 (нерж.духовка)	ШЖЭ-3-К-2/1 (нерж.духовка, с конвекцией)
Руководство по эксплуатации	1									
Гастроемкость GN 1/3 h=20	-			2		-				
Гастроемкость GN 1/1 h=65	-		2		-		4		-	6
Противень (530x470x33 мм)	3	2(нерж.)	-		6	4(нерж.)	-		9	6(нерж.)
Решетка (530x470 мм)	-		1		-		2		-	3
Пакет полиэтиленовый	1									
Упаковка	1									
Шкаф	1									
Опора	4									

4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

Шкаф жарочный электрический секционный модулированный типа ШЖЭ состоит из однотипных жарочных камер, установленных на подставке с регулируемыми по высоте ножками для однокамерных и двухкамерных шкафов и на основание с регулируемыми по высоте ножками для трехкамерных шкафов. Конструкция шкафа – бескаркасная. Каждая камера, в свою очередь, состоит из стального корпуса, съемных направляющих для противней, подового листа, верхнего и нижнего блока ТЭН-ов. Для варианта изготовления камеры из нержавеющей стали с циркуляцией воздуха и увлажнением (ШЖЭ-1-К-2/1, ШЖЭ-2-К-2/1, ШЖЭ-3-К-2/1), устанавливается двигатель-вентилятор, кожух вентилятора и распылитель воды.

Отвод паров из рабочего объема камеры осуществляется через воздуховод. Камера с наружной стороны обернута базальтовым теплоизоляционным материалом и алюминиевой фольгой. Каждая камера снабжена двумя переключателями для ступенчатого регулирования мощности ТЭН-ов (верхнего и нижнего) и терморегулятора для автоматического поддержания в камере заданного температурного режима.

Камера с циркуляцией воздуха и увлажнением снабжена двигателем-вентилятором, распылителем, соленоидным клапаном для воды, индикаторным клавишным выключателем для включения двигателя-вентилятора и кнопочным переключателем для управления подачи воды в камеру (для ШЖЭ с конвекцией).

В камере с пассивным пароувлажнением под противнями на под установлена гастроёмкость GN 1/3 h=20 мм, которая заполняется водой для поддержания влажности во время приготовления пищи.

Ручки переключателя, ручка терморегулятора, светосигнальная арматура, клавишный выключатель и кнопка впрыска смонтированы и размещены на панели управления, находящейся с правой стороны каждой секции жарочного шкафа.

Рабочая камера имеет дверь, плотность закрывания которой обеспечивается усилием пружины и уплотнительной прокладкой.

Нижняя камера-секция крепится к подставке или к основанию, а верхние камеры-секции между собой крепятся с помощью болтов. На верхней секции сверху закреплена крышка.

Шкаф жарочный ШЖЭ-1-К-2/1, ШЖЭ-2-К-2/1 имеет подставку из нержавеющей стали с полкой.

Терморегулятор служит для автоматического поддержания заданной температуры в рабочей камере.

Аварийный термовыключатель служит для отключения ТЭН-ов при достижении температуры в духовке 320°C. Для восстановления работы шкафа необходимо выявить и устранить причину срабатывания аварийного термовыключателя. Доступ к кнопке аварийного термовыключателя обеспечен без съема панели управления. Для этого необходимо снять пластмассовую заглушку красного цвета (смотри рис. 1) и произвести нажим стержнем диаметром не более 4 мм на кнопку термовыключателя, расположенного в отверстии.

Сигнальные лампы показывают наличие напряжения на ТЭН-ах и сигнализируют о готовности к работе.

Для замены контрпетли двери в левой боковой стенке предусмотрено технологическое окно (рис.7). При замене необходимо обрезать перемычку в нижней части технологического окна, повернуть фиксирующую пластину на 90°, отогнуть окно вверх, выкрутив два винта крепления контрпетли, вынуть контрпетлю через проем окна. После установки контрпетли необходимо отогнуть вниз технологическое окно, повернуть фиксирующую пластину до совмещения отверстия в ней с отверстием в боковой стенке и заклепать пластину и боковую стенку вытяжной заклепкой 4x8.

5. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

К обслуживанию шкафа допускаются лица, прошедшие технический минимум по эксплуатации оборудования. При обнаружении неисправностей вызовите электрика.

При работе со шкафом соблюдайте следующие правила безопасности:

- не допускайте проливания жира и других жидкостей на под и стенки камеры. Помните, что внутренние поверхности камер нагреваются до 270 °С;
- перед санитарной обработкой переключатели шкафа установите в положение «0» и отключите шкаф от сети;
- включайте шкаф только после устранения неисправностей;

Категорически запрещается:

- производить чистку и устранять неисправности при работе шкафа;
- держат включенными на полной мощности незагруженные шкафы;
- работать без заземления;
- работать без внешней защиты.

Внимание!

Для очистки наружной части шкафа и внутренней части духовок не допускается применять водяную струю.

Общие требования безопасности

- по пожарной безопасности шкаф соответствует ГОСТ 12.1.004;
- не допускается использование шкафа в пожароопасных и взрывоопасных зонах;
- не допускается установка шкафа ближе 1 м от легковоспламеняющихся материалов; при

Приложение А

ООО «ФРОСТО»

428020, Чувашская Республика, г. Чебоксары, Базовый проезд, 21

ТАЛОН № 3 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ

1 ШЖЭ- _____ Заводской № _____

(месяц, год выпуска)

2 _____
[дата продажи (поставки) изделия продавцом (поставщиком)]

М.П. _____
(подпись)

3 _____
(дата ввода изделия в эксплуатацию)

М.П. _____
(подпись)

Выполнены работы _____

Исполнитель _____ Владелец _____
(фамилия, имя, отчество) (подпись)

(наименование предприятия, выполнившего ремонт

и его адрес)

М.П.

(должность и подпись руководителя предприятия, выполнившего ремонт)

Корешок талона №3 _____, заводской № _____, Изъят « _____ » _____ г.
На гарантийный ремонт ШЖЭ- _____
Выполнены работы _____

М.П. _____ Ф.И.О _____
(подпись) _____ (Линия отреза)

установке шкафа ближе 1м от кухонной мебели, перегородок или стен **рекомендуется**, чтобы они были изготовлены из негорючих материалов или покрыты негорючим теплоизоляционным материалом. **Особое внимание при такой установке уделить соблюдению мер противопожарной безопасности.**

- при монтаже шкафа должна быть установлена коммутационная защитная аппаратура, гарантирующая от пожароопасных факторов: короткого замыкания, перенапряжения, перегрузки, самопроизвольного включения;
- подсоединение шкафа к сети должно осуществляться с учетом допустимой нагрузки на электросеть.

при подключении шкафа установить устройства защиты по току утечки в щите ШС:
при рабочей температуре

- 4,8 мА - для ШЖЭ-1, ШЖЭ-1-01	- 5,9 мА для ШЖЭ-1-К-2/1
- 9,6 мА - для ШЖЭ-2; ШЖЭ-2П, ШЖЭ-2-01	- 11,8 мА для ШЖЭ-2-К-2/1
- 14,4 мА - для ШЖЭ-3, ШЖЭ-3-01	- 17,7 мА для ШЖЭ-3-К-2/1

в холодном состоянии:

- 9,6 мА для ШЖЭ-1, ШЖЭ-1-01	- 11,8 мА для ШЖЭ-1-К-2/1
- 19,2 мА для ШЖЭ-2, ШЖЭ-2П, ШЖЭ-2-01	- 23,6 мА для ШЖЭ-2-К-2/1
- 28,8 мА для ШЖЭ-3, ШЖЭ-3-01	- 35,4 мА для ШЖЭ-3-К-2/1

должно быть установлено реле тока утечки УЗО в щите ШС:

- 25 А/30 мА для ШЖЭ-1, ШЖЭ-1-01	- 40 А/30 мА - для ШЖЭ-1-К-2/1
- 25 А/30 мА для ШЖЭ-2, ШЖЭ-2П, ШЖЭ-2-01	- 40 А/30 мА - для ШЖЭ-2-К-2/1
- 25 А/30 мА для ШЖЭ-3, ШЖЭ-3-01	- 40 А/100 мА - для ШЖЭ-3-К-2/1

6. ПОРЯДОК УСТАНОВКИ

Распаковка, установка и испытание шкафа должны производиться специалистами по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования. После занесения шкафа с отрицательной температуры в помещение необходимо выдержать его при комнатной температуре в течении 6 часов.

Установку шкафа проводите в следующем порядке:

После проверки состояния упаковки следует распаковать шкаф, удалить антикоррозийную смазку (если она есть) растворителем или промыть моющими средствами (растворами с пассиваторами) с последующей сушкой. Провести внешний осмотр и проверить комплектность в соответствии с комплектностью поставки.

- перед установкой шкафа на предусмотренное место необходимо снять защитную пленку со всех поверхностей. Шкаф следует разместить в хорошо проветриваемом помещении, если имеется возможность, то под воздухоочистительным зонтом. Учитывая вид шкафа, его можно размещать отдельно или вместе с другим кухонным оборудованием;
- допускается установка шкафов на расстояние не ближе 100 мм от стены;
- подключение шкафа к электросети должно быть выполнено согласно действующему законодательству и нормативам. Электроподключение производится только уполномоченной специализированной службой с учетом маркировок на табличке с надписями. При подключении смотри рис. 2, 3, 4, 6, 7;
- монтаж и подключение должны быть произведены так, чтобы установленный и подключенный шкаф предупреждал доступ к токопроводящим частям без применения инструментов;
- плавкие предохранители для постоянной электропроводки должны быть предусмотрены:
-на ток 25А для ШЖЭ-1; ШЖЭ-1-01; ШЖЭ-2; ШЖЭ-2П, ШЖЭ-2-01; ШЖЭ-3; ШЖЭ-3-01;
-на ток 31,5А для ШЖЭ-1-К-2/1; ШЖЭ-2-К-2/1; ШЖЭ-3-К-2/1;
- установить шкаф на соответствующее место; выровнять шкаф с помощью регулируемых ножек так, чтобы рабочие поверхности приняли горизонтальное положение;
- шкаф надежно заземлить, подсоединив заземляющий проводник к заземляющему зажиму клеммного блока; заземляющий проводник должен быть в шнуре питания;

- надежно заземлить шкаф, подсоединив заземляющий проводник к заземляющему зажиму, заземляющий проводник должен быть в шнуре питания ;
- провести ревизию соединительных устройств электрических цепей шкафа (винтовых и безвинтовых зажимов), при выявлении ослабления необходимо подтянуть или подогнуть до нормального контактного давления;

Электропитание необходимо подвести к клеммному блоку шкафа через автоматический выключатель стационарной проводки, расположенный в распределительном щите:

- на ток 25А - для ШЖЭ-1; ШЖЭ-1-01; ШЖЭ-2; ШЖЭ-2П, ШЖЭ-2-01; ШЖЭ-3; ШЖЭ-3-01;
- на ток 32А - для ШЖЭ-1-К-2/1; ШЖЭ-2-К-2/1; ШЖЭ-3-К-2/1;

Питающие шнуры должны быть выполнены в виде гибкого кабеля с маслостойкой оболочкой не легче, чем обычный полихлорпрен, или шнура с другой эквивалентной синтетической эластичной оболочкой типа ПРМ по ГОСТ 7399.

Номинальное поперечное сечение кабелей питания не должно быть меньше значений, указанных в таблице 3.

Таблица 3

Изделие	Обозначение шнура (марка, число и номинальное сечение жил)	Номинальное сечение эквивалентного провода, мм ²
ШЖЭ-1, ШЖЭ-1-01	КГН 3x2,5; ПРМ 3x2,5	2,5
ШЖЭ-2, ШЖЭ-2П, ШЖЭ-2-01	КГН 4x2,5; ПРМ 4x2,5	2,5
ШЖЭ-3, ШЖЭ-3-01	КГН 5x2,5; ПРМ 5x2,5	2,5
ШЖЭ-1-К-2/1	КГН 3x4, ПРМ 3x4	2,5
ШЖЭ-2-К-2/1	КГН 4x4, ПРМ 3x4	2,5
ШЖЭ-3-К-2/1	КГН 5x4, ПРМ 5x4	2,5

Выключатель должен обеспечивать гарантированное отключение всех полюсов от сети питания шкафа и должен быть подключен непосредственно к зажимам питания и иметь зазор между контактами не менее 3 мм во всех полюсах.

После монтажа перед пуском в эксплуатацию необходимо просушить ТЭН-ы в течение 1,5-2 часов, для чего ТЭН-ы включить на низшую степень нагрева (положение «1») и установить терморегулятор на температуру 100°С. После просушки проверить ток утечки. Ток утечки должен быть не более 1 мА на 1 кВт номинальной потребляемой мощности. Проверить цепи заземления.

Для выравнивания потенциалов при установке шкафа в технологическую линию, предусмотрен зажим, обозначенный знаком ∇ - эквипотенциальность (на передней правой ноже подставки для исполнений ШЖЭ-1 и ШЖЭ-2; за передней правой ножкой – для исполнений ШЖЭ-3).

Сдача в эксплуатацию смонтированного шкафа оформляется по установленной форме.

Средний срок службы шкафа – 10 лет.

7. ПОРЯДОК РАБОТЫ

Приготовление пищи в жарочном шкафу.

Перед приготовлением пищи духовку необходимо прогреть. Для этого ручку терморегулятора установить на температуру 150-180°С, а ручки переключателей - на вторую ступень переключения, положение- «2». По достижении установленной температуры терморегулятор отключает нагреватели, о чем свидетельствует первое отключение сигнальной лампы, после этого допускается дальнейшее увеличение температуры вращением ручки терморегулятора. При приготовлении пищи необходимо уточнить рекомендуемую температуру и при последующем приготовлении терморегулятор можно установить на более высокую или низкую температуру, в зависимости от качества приготовленного продукта.

Переход на первую и вторую ступень мощности верхних или нижних ТЭН-ов при выпечке зависит от цвета изделия сверху или снизу, т. е. хороший соломенный или темный цвет выпечки.

Для работы с циркуляцией воздуха внутри камеры (для шкафов ШЖЭ-1-К-2/1, ШЖЭ-2-К-2/1, ШЖЭ-3-К-2/1) необходимо включить клавишный выключатель в положение «ВКЛ», при этом загорается лампочка-индикатор клавишного выключателя. Включение циркуляции воздуха внутри духовки необходимо для равномерного распределения температуры по всему объему духовки при выпечке мелкостручных мучных изделий.

Для образования хорошей мягкой корочки (без трещин и разрывов) при выпечке в камере требуется установить влажную среду, для чего необходимо подать распыленную воду кнопкой подачи воды в течение 4+6 секунд. Периодичность подачи воды 3+4 раза за одну выпечку. Рекомендуемые значения необходимо уточнить и отработать при контрольной выпечке.

После окончания работы ручку терморегулятора и пакетного переключателя установить в положение «О». Отключить от сети.

Приложение А

ООО «ФРОСТО»

428020, Чувашская Республика, г. Чебоксары, Базовый проезд, 21

ТАЛОН № 2 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ

1 ШЖЭ- _____ Заводской № _____

(месяц, год выпуска)

2 _____
[дата продажи (поставки) изделия продавцом (поставщиком)]

М.П. _____
(подпись)

3 _____
(дата ввода изделия в эксплуатацию)

М.П. _____
(подпись)

Выполнены работы _____

Исполнитель _____ Владелец _____
(фамилия, имя, отчество) (подпись)

(наименование предприятия, выполнившего ремонт

и его адрес)
М.П. _____

(должность и подпись руководителя предприятия, выполнившего ремонт)

Корешок талона № 2 _____ Изъят « _____ » _____ г. _____

ШЖЭ- _____ заводской № _____

Исполнитель _____ М.П. _____ Ф.И.О. _____

(подпись) _____ (Линия отреза)

Внимание!

Перед началом эксплуатации изделий следует прокалить духовку и противни, предварительно обработанные рафинированным маслом, в течение одного часа при температуре 150°C. Противни перед выпечкой рекомендуется обработать эмульсией «Касетол» ТУ 9142-001-4562031-98.

8. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Техническое обслуживание и ремонт должен производить электромеханик III - V разрядов, имеющий квалификационную группу по технике безопасности не ниже третьей.

В процессе эксплуатации машины необходимо выполнить следующие виды работ в системе технического обслуживания и ремонта:

ТО – регламентированное техническое обслуживание – комплекс профилактических мероприятий, осуществляемых с целью обеспечения работоспособности или исправности машины;

ТР – текущий ремонт – ремонт, осуществляемый в процессе эксплуатации, для обеспечения или восстановления работоспособности машины и состоящий в замене и (или) восстановлении ее отдельных частей и их регулировании.

Периодичность технического обслуживания и ремонтов:

- техническое обслуживание (ТО) – 1 мес.;
- текущий ремонт (ТР) – при необходимости

При техническом обслуживании шкафа требуется сделать следующие работы:

- * выявить неисправность шкафа путем опроса обслуживающего персонала;
- * подтянуть при необходимости крепление датчиков-реле температуры, сигнальной арматуры, двери, облицовок;
- * подтянуть и зачистить при необходимости контактные соединения токоведущих частей изделия.
- * проверить целостность оболочки шнура питания
- * проверить целостности электропроводки, заземления, эквипотенциального провода (при наличии) внешним осмотром;
- * проверить сопротивления цепи заземления. От зажима заземления до доступных металлических частей сопротивление цепи заземления изделия должно быть менее 0,1 Ом.

Перед проверкой контактных соединений, крепления датчиков-реле температуры и сигнальной арматуры отключить шкаф от электросети снятием плавких предохранителей или выключением автоматического выключателя цехового щита, повесить на рукоятку коммутирующей аппаратуры плакат «Не включать - работают люди», отсоединить при необходимости провода электропитания шкафа и изолировать их. При необходимости демонтажа панели управления устанавливать ее прорезью в выступ крючка (смотри рис.6).

9. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Таблица 4

Наименование неисправности	Вероятная причина	Способ устранения
Шкаф не нагревается, переключатели и терморегулятор включены.	Отсутствует напряжение в сети.	Подать напряжение.
	Ослабли гайки, подгорели концы проводов на вводных клеммах шин.	Гайки затянуть, заменить неисправные провода.
	Не исправен терморегулятор.	Заменить терморегулятор.
	Не исправны переключатели.	Заменить переключатели.
	Сработал аварийный термовыключатель.	Включить аварийный термовыключатель.
Шкаф нагревается слабо.	Не исправен один из переключателей.	Заменить переключатель.
	Не исправны ТЭН-ы.	Заменить блок ТЭН-ов.
Не горит одна или все сигнальные лампы.	Не исправны лампы.	Заменить лампы.
	Обрыв проводов коммутации сигнальной арматуры.	Устранить обрыв проводов.
Неплотное прилегание двери.	Износились прокладки	Заменить прокладки
Самопроизвольное открывание двери шкафа	Сломана петля	Вскрыть дверь и заменить петлю.

10. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Жарочный шкаф ШЖЭ-1, ШЖЭ-1-01, ШЖЭ-1-К-2/1, ШЖЭ-2, ШЖЭ-2-01, ШЖЭ-2-К-2/1, ШЖЭ-2П, ШЖЭ-3, ШЖЭ-3-01, ШЖЭ-3-К-2/1 (нужное подчеркнуть) заводской номер _____ изготовленный на ООО «ФРОСТО» соответствует ТУ 5151-003-01439034-2001 и признан годным для эксплуатации.

Дата выпуска _____

_____ личные подписи (оттиски личных клейм) должностных лиц предприятия, ответственных за приемку изделия

11. СВИДЕТЕЛЬСТВО О КОНСЕРВАЦИИ

Жарочный шкаф ШЖЭ-1, ШЖЭ-1-01, ШЖЭ-1-К-2/1, ШЖЭ-2, ШЖЭ-2-01, ШЖЭ-2-К-2/1, ШЖЭ-2П, ШЖЭ-3, ШЖЭ-3-01, ШЖЭ-3-К-2/1 (нужное подчеркнуть) подвергнут на ООО «ФРОСТО» консервации согласно требованиям ГОСТ 9.014.

Дата консервации _____

Консервацию произвел _____
(подпись)

Изделие после консервации принял _____
(подпись)

12. СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УПАКОВКЕ

Жарочный шкаф ШЖЭ-1, ШЖЭ-1-01, ШЖЭ-1-К-2/1, ШЖЭ-2, ШЖЭ-2-01, ШЖЭ-2-К-2/1, ШЖЭ-2П, ШЖЭ-3, ШЖЭ-3-01, ШЖЭ-3-К-2/1 (нужное подчеркнуть), упакован на ООО «ФРОСТО» согласно требованиям, предусмотренным конструкторской документацией.

Дата упаковки _____ М. П. _____
(подпись)

Упаковку произвел _____
(подпись)

Изделие после упаковки принял _____
(подпись)

Приложение А

ООО «ФРОСТО»

428020, Чувашская Республика, г. Чебоксары, Базовый проезд, 21

ТАЛОН № 1 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ

1 ШЖЭ- _____ Заводской № _____

_____ (месяц, год выпуска)

2 _____
[дата продажи (поставки) изделия продавцом (поставщиком)]

М.П. _____
(подпись)

3 _____
(дата ввода изделия в эксплуатацию)

М.П. _____
(подпись)

Выполнены работы _____

Исполнитель _____ Владелец _____
(фамилия, имя, отчество) (подпись)

_____ (наименование предприятия, выполнившего ремонт

_____ и его адрес)
М.П. _____

_____ (должность и подпись руководителя предприятия, выполнившего ремонт)

Корешок талона № 1 _____ Изъят « _____ » _____ г.
На гарантийный ремонт ШЖЭ- _____ заводской № _____
Выполнены работы _____
Исполнитель _____ М.П. _____
(подпись) _____ Ф.И.О. _____
(Линия отреза)

Учет технического обслуживания в период гарантийного ремонта

Дата	Вид технического обслуживания	Краткое содержание выполненных работ	Наименование предприятия, выполнившего техническое обслуживание	Должность, фамилия и подпись	
				выполнившего работу	проверившего работу

13. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Гарантийный срок эксплуатации шкафа - 1 год со дня ввода в эксплуатацию.

Гарантийный срок хранения 1 год со дня изготовления.

В течение гарантийного срока предприятие-изготовитель гарантирует безвозмездное устранение выявленных дефектов изготовления и замену вышедших из строя составных частей шкафа, произошедших не по вине потребителя, при соблюдении потребителем условий транспортирования, хранения и эксплуатации изделия.

Гарантия не распространяется на случаи, когда шкаф вышел из строя по вине потребителя в результате несоблюдения требований, указанных в паспорте.

Время нахождения шкафа в ремонте в гарантийный срок не включается.

В случае невозможности устранения на месте выявленных дефектов предприятие-изготовитель обязуется заменить дефектный шкаф.

Все детали, узлы и комплектующие изделия, вышедшие из строя в период гарантийного срока эксплуатации, должны быть возвращены заводу-изготовителю шкафа для детального анализа причин выхода из строя и своевременного принятия мер для их исключения.

Рекламация рассматривается только в случае поступления отказавшего узла, детали или комплектующего изделия с указанием номера шкафа, даты изготовления и установки, копии договора с обслуживающей специализированной организацией, имеющей лицензию и копии удостоверения механика, обслуживающего шкаф.

Технические вопросы по работе, обслуживанию и сервису оборудования Abat производства ООО «Фросто» Вы можете задать, обратившись в техническую поддержку завода по «горячей линии»:

+7 (8352) 64-04-62, +7 (919) 650-61-15, +7 (919) 650-61-23

e-mail: hot-frosto@abat.ru

Время работы горячей линии: пн – пт, с 8.00 до 17.00 МСК

ТОЛЬКО ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА!

ПО ВСЕМ ОСТАЛЬНЫМ ВОПРОСАМ ОБРАЩАЙТЕСЬ В ОТДЕЛ МАРКЕТИНГА:

+7 (8352) 56-06-85

e-mail: market@abat.ru

14. СВЕДЕНИЯ О РЕКЛАМАЦИЯХ

Рекламации предприятию-изготовителю предъявляются потребителем в порядке и сроки, предусмотренные Федеральным законом «О защите прав потребителей» от 09.01.1996г., с изменениями и дополнениями от 17.12.1999г., 30.12.2001г., 22.08.2004г., 02.10.2004г., 21.12.2004г., 27.07.2006г., 16.10.2006г., 25.11.2006г., 25.10.2007г., 23.07.2008г., Гражданским кодексом РФ (части первая от 30.11.1994г. № 51-ФЗ, вторая от 26.01.1996г. № 14-ФЗ, третья от 26.11.2001г. №146-ФЗ, четвертая от 18.12.2006г. № 230-ФЗ) с изменениями и дополнениями от 26.12, 20.02, 12.08.1996г.; 24.10.1997г.; 08.07, 17.12.1999г.; 16.04, 15.05, 26.11.2001г.; 21.03, 14.11, 26.11.2002г.; 10.01, 26.03, 11.11, 23.12.2003г.; 29.06, 29.07, 02.12, 29.12, 30.12.2004 г., 21.03, 09.05, 02.07, 18.07, 21.07.2005 г., 03.01, 10.01, 02.02, 03.06, 30.06, 27.07, 03.10, 04.12, 18.12, 29.12, 30.12.2006г.; 26.01, 05.02, 20.04, 26.06, 19.07, 24.07, 02.10, 25.10, 04.11, 29.11, 01.12, 06.12.2007г., 24.04, 29.04, 13.05, 30.06, 14.07, 22.07, 23.07, 08.07, 08.11, 25.12, 30.12.2008г., 09.02.2009г., а также Постановлением Правительства РФ от 19.01.1998г. № 55 «Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяются требования покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации» изменениями и дополнениями от 20.10.1998г., 02.10.1999г., 06.02.2002г., 12.07.2003г., 01.02.2005г.; 08.02, 15.05, 15.12.2000г., 27.03.2007г., 27.01.2009г..

Рекламации направлять по адресу: **Чувашская Республика, г. Чебоксары, Базовый проезд, 21. Тел. (8352) 56-06-26, 56-06-85.**

15. СВЕДЕНИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ

При подготовке и отправке шкафа на утилизацию необходимо разобрать и рассортировать составные части шкафа по материалам, из которых они изготовлены.

Внимание! Конструкция шкафа постоянно совершенствуется, поэтому возможны незначительные изменения, не отраженные в настоящем паспорте и руководстве по эксплуатации.

Таблица 5

Наименование	Куда входит (наименование)	Масса 1 шт., г.	Количество в изделии, шт.					
			ШЖЭ-1; ШЖЭ-1-К-2/1	ШЖЭ-1-01	ШЖЭ-2; ШЖЭ-2-К-2/1	ШЖЭ-2-01	ШЖЭ-3; ШЖЭ-3-К-2/1	ШЖЭ-3-01
терморегулятор		0,39	1		2		3	
переключатель		0,638	2	-	4	-	6	-

16. УСЛОВИЯ ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ И ХРАНЕНИЯ

Хранение шкафа должно осуществляться в транспортной таре предприятия изготовителя по группе условий хранения 4 ГОСТ 15150 при температуре окружающего воздуха не ниже минус 35 °С.

Срок хранения не более 12 месяцев. При сроке хранения свыше 12 месяцев владелец шкафа обязан произвести переконсервацию изделия по ГОСТ 9.014.

Упакованный шкафа следует транспортировать железнодорожным, речным, автомобильным транспортом в соответствии с действующими правилами перевозок на этих видах транспорта. Морской и другие виды транспорта применяются по особому соглашению.

Условия транспортирования в части воздействия климатических факторов – группа 8 по ГОСТ 15150, в части воздействия механических факторов – С по ГОСТ 23170.

Погрузка и разгрузка шкафа из транспортных средств должна производиться осторожно, не допуская ударов и толчков.

ВНИМАНИЕ! Допускается складирование упакованных шкафов по высоте не более 1 яруса для хранения.

Рис.1 Доступ к кнопке аварийного термовыключателя

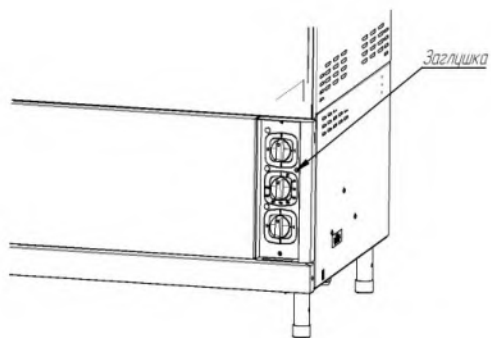


Рис. 7 Шкаф жарочный ШЖЭ-3

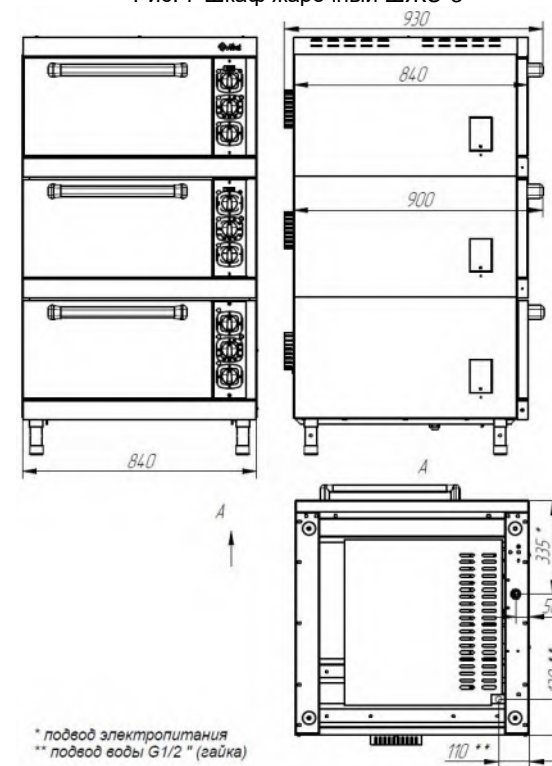


Рис. 7. Технологическое окно для замены контрплетли.

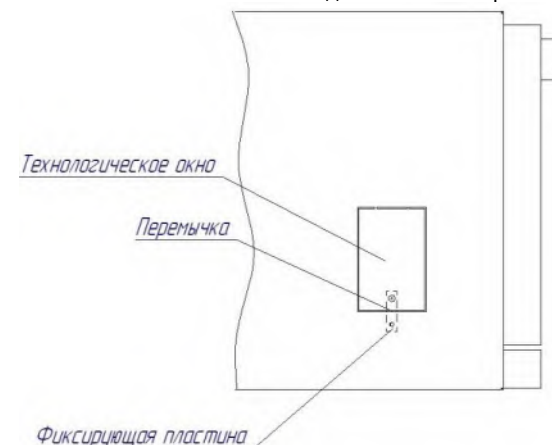


Рис. 5 Шкаф жарочный ШЖЭ-1, ШЖЭ-2

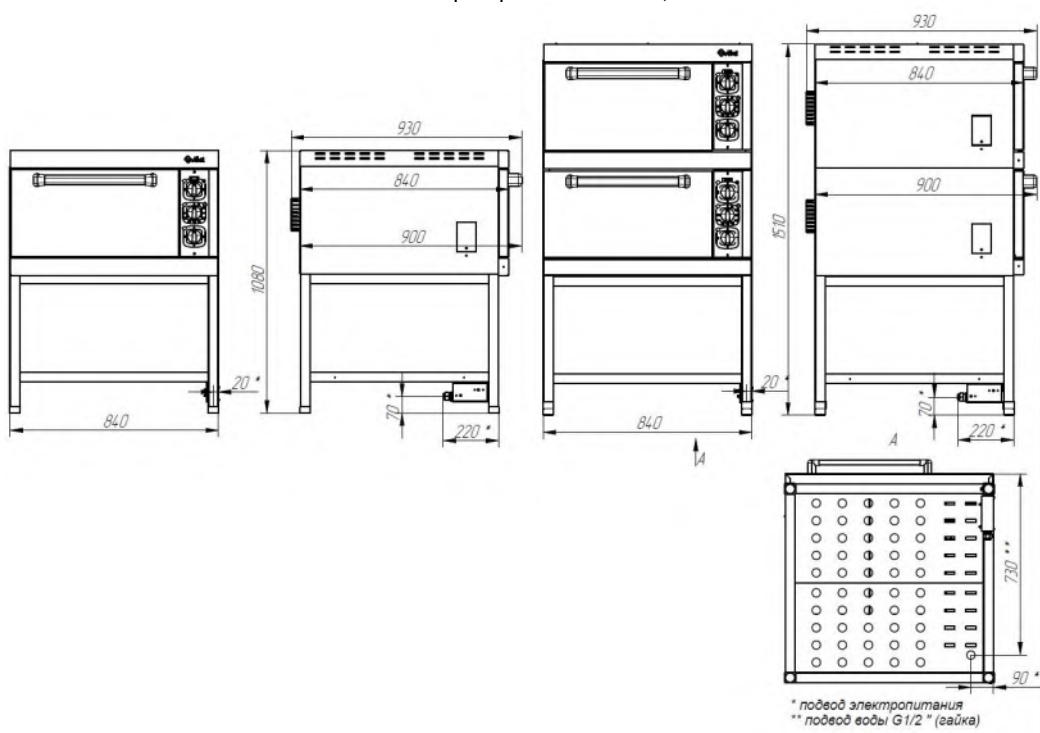


Рис.6 Схема установки панели управления при ТО

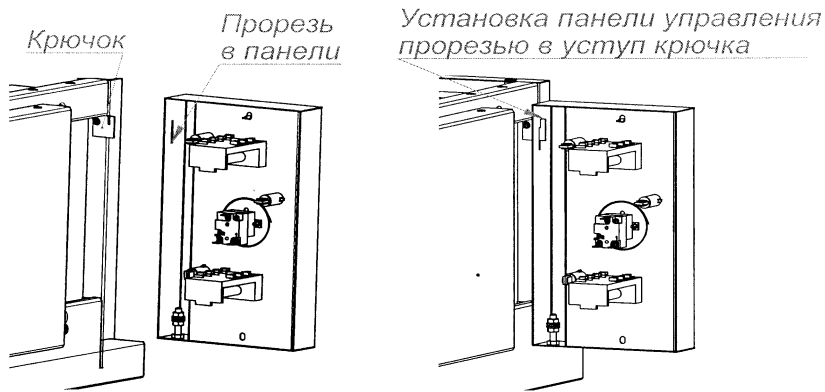
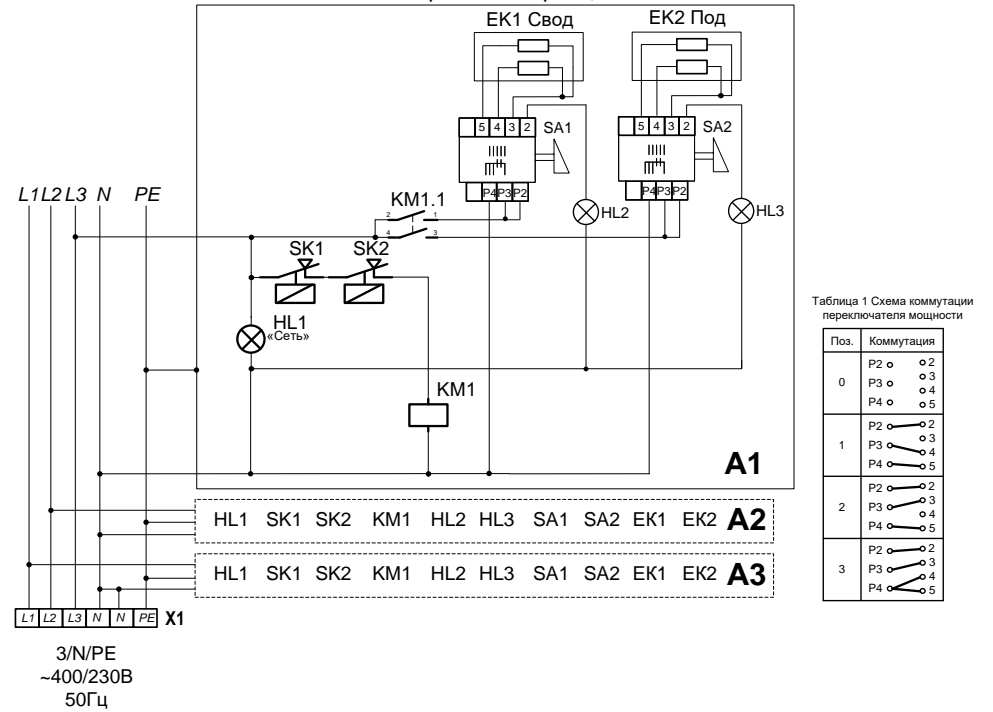


Рис.2 Схема электрическая принципиальная ШЖЭ-Х



Поз. Обоз.	Наименование	Количество			Примечание
		ШЖЭ-1	ШЖЭ-2	ШЖЭ-3	
EK1, EK2	ТЭН В3-181/190-7,5-6,5/2,4. 4Т220	2	4	6	1,2+1,2кВт
HL1...HL3	Светосигнальная арматура	3	6	9	
KM1	Пускатель Iном=25А	1	2	3	
SA1, SA2	Переключатель ПМ-4	2	4	6	
SK1	Термовыключатель EGO 55.13569.070	1	2	3	320°C
SK2	Терморегулятор EGO 55.13059.220	1	2	3	270°C
X1	Блок КБ63(3) ТУ3424-003-03965778-97	1	-	-	
X1	Блок КБ63(4) ТУ3424-003-03965778-97	-	1	-	

Рис.3 Схема электрическая принципиальная ШЖЭ-Х К

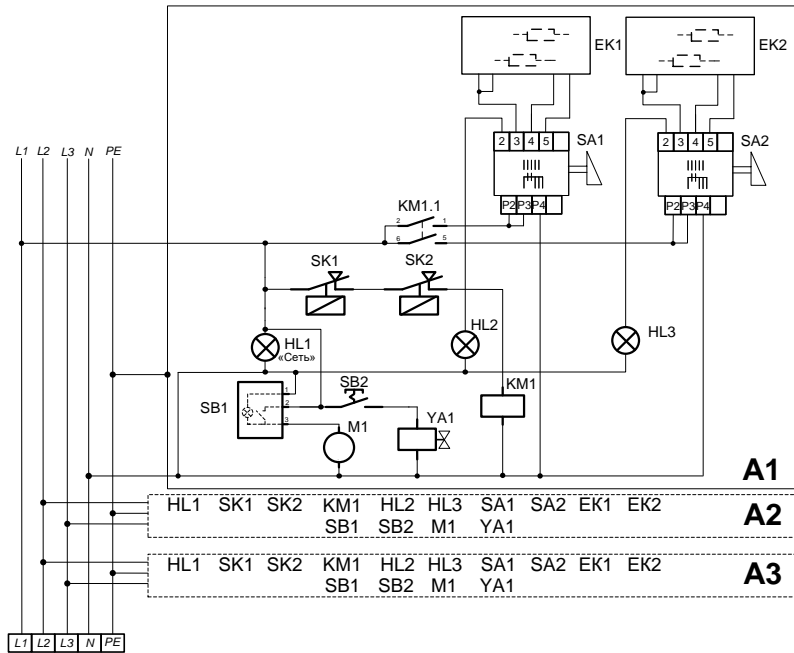


Таблица 1 Схема коммутации переключателя мощности

Поз.	Коммутация
0	P2 o o2 P3 o o3 P4 o o5
1	P2 o2 P3 o3 P4 o4
2	P2 o2 P3 o3 P4 o4
3	P2 o2 P3 o3 P4 o4

Рис.4 Схема электрическая принципиальная ШЖЭ-Х-01

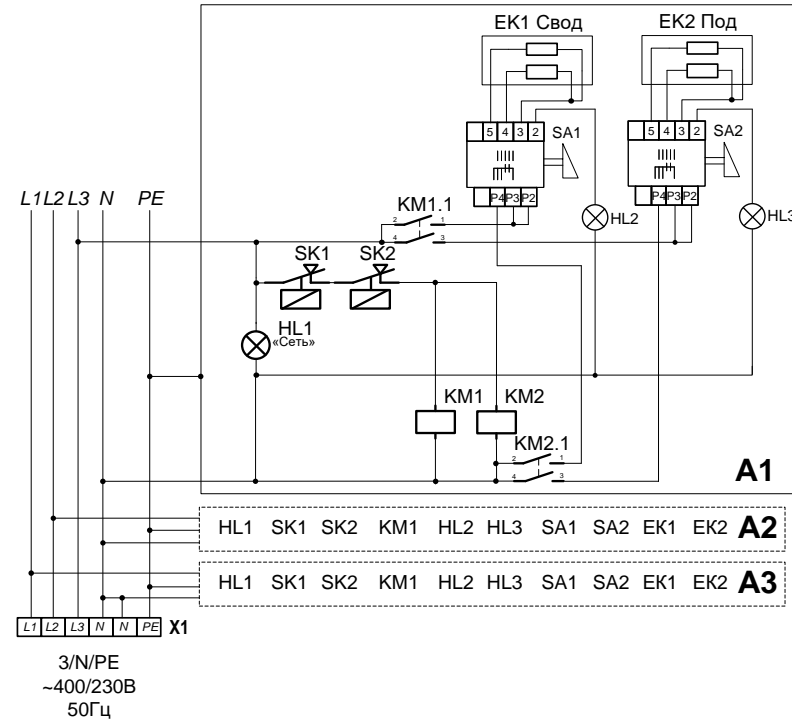


Таблица 1 Схема коммутации переключателя мощности

Поз.	Коммутация
0	P2 o o2 P3 o o3 P4 o o5
1	P2 o2 P3 o3 P4 o4
2	P2 o2 P3 o3 P4 o4
3	P2 o2 P3 o3 P4 o4

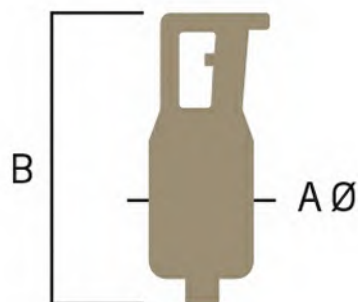
Поз. обоз.	Наименование	Количество			Примечание
		ШЖЭ-1-К-2/1	ШЖЭ-2-К-2/1	ШЖЭ-3-К-2/1	
EK1	ТЭН В3-181/190-7,5-6,5/2,4. 4Т220	1	2	3	1,2+1,2кВт
EK2	ТЭН В2-216/280-7,5/8,5, 5/2,5Т220	1	2	3	2,15+1,25 кВт
HL1...HL3	Светосигнальная арматура	3	6	9	
KM1	Пускатель Iном=25А	1	2	3	
SA1, SA2	Переключатель ПМ-4	2	4	6	
SB1	Выключатель SC 789	1	2	3	
SB2	Кнопка С468 (без фиксации)	1	2	3	
SK1	Термовыключатель EGO 55.13569.070	1	2	3	320°C
SK2	Терморегулятор EGO 55.13059.220	1	2	3	270°C
M1	Вентилятор R2A 150 A4-4218	1	2	3	
YA1	Клапан электромагнитный	1	2	3	
X1	Блок КБ63(3) ТУ3424-003-03965778-97	1	-	-	
X1	Блок КБ63(4) ТУ3424-003-03965778-97	-	1	-	
X1	Блок КБ63(6) ТУ3424-003-03965778-97	-	-	1	

Поз. Обоз.	Наименование	Количество			Примечание
		ШЖЭ-1-01	ШЖЭ-2-01	ШЖЭ-3-01	
EK1, EK2	ТЭН В3-181/190-7,5-6,5/2,4. 4Т220	2	4	6	1,2+1,2кВт
HL1...HL3	Светосигнальная арматура	3	6	9	
KM1, KM2	Пускатель Iном=25А	2	4	6	
SA1, SA2	Переключатель ПМ-4	2	4	6	
SK1	Термовыключатель EGO 55.13569.070	1	2	3	320°C
SK2	Терморегулятор EGO 55.13059.220	1	2	3	270°C
X1	Блок КБ63(3) ТУ3424-003-03965778-97	1	-	-	
X1	Блок КБ63(4) ТУ3424-003-03965778-97	-	1	-	

MIXER 450VV (VELOCITÀ VARIABILE)



- Macchinario per uso professionale
- Corpo motore in acciaio inox
- Motore ventilato di produzione nazionale
- Termica di protezione al motore
- Impugnatura ergonomica per un maggiore comfort d'utilizzo
- Display a cristalli liquidi
- Regolatore a 9 velocità
- Sistema elettronico di stabilizzazione di velocità e potenza SRS (self-regulating-speed)
- Giunti di connessione in polimero ad alta resistenza
- Mescolatore in acciaio inox disponibile in 4 lunghezze: 300-400-500-600 mm
- Innesto mescolatore a vite
- Apparecchio certificato da ente di controllo
- Norme CE
- Fabbricato in Italia



SPECIFICHE TECNICHE

Alimentazione (Volt/Hz)	230 / 50-60
Potenza (Kwatt/Hp)	0,45
A mm	ø130
B mm	380
Velocità Giri/Rpm	2000/11000 max 17000
Peso netto (Kg)	3,20
Peso lordo (Kg)	3,50
Dimensione imballo (mm)	B. 440 D. 190 H. 160



„INOXPLUS” SRL
mun. Chișinău, str. Petricani 17/3
Tel: 022 317 318
fax: 022 317 008;
www.inoxplus.md

c/f 1011600039984 / TVA 0607844
BC Moldindconbank SA, fil. Kiev
c/d MD12ML000000002251536273
Cod Banc: MOLDMD2X336

Către: **Consiliul Raional Hâncești**

DECLARAȚIE PRIVIND GARANȚIE

Prin prezentul act, compania Inoxplus SRL declară pe propria răspundere ca termenul de garanție propus este de 12 luni, livrarea din contul ofertantului pentru toate pozițiile.

Termenul de garanție începe din data primirii echipamentului (data facturii/actului de predare-primire) și va fi supus respectării normelor de folosire a utilajului în conformitate cu documentația și instrucțiunile de folosire ce vor însoți bunurile.

Evaluarea funcționalității acestora se va face prin participațiune în comun a unei comisii constituite din Vânzător și Comparator, ce ține de depistarea eventualelor circumstanțe care au dus la întreruperea funcționării corespunzătoare, acestea vor fi elucidate la fel în urma unui efort în comun, la sediul Beneficiarului, prin prezenta unui expert, la necesitate.

Defecțiunile în condiții de garanție tehnică vor fi eliminate la fața locului, sau la sediul Furnizorului, în termeni prestabiliți prin clauze contractuale.

Defectele parvenite în urma utilizării necorespunzătoare a echipamentului, ori a întrebuințării de către personalul necalificat și/sau neinstruit din partea Beneficiarului – vor duce la anularea termenului de garanție, iar costul remediilor de bună funcțiune a utilajului vor fi purtate în întregime de Comparator, inclusiv cheltuieli de transport și intervenție a echipei de deservire/reparație.

Cu respect,

Directorul General Inoxplus SRL

Dumitru Covalenco





„INOXPLUS” SRL
mun. Chișinău, str. Petricani 17/3
Tel: 022 317 318
fax: 022 317 008;
www.inoxplus.md

c/f 1011600039984 / TVA 0607844
BC Moldindconbank SA, fil. Kiev
c/d MD12ML000000002251536273
Cod Banc: MOLDM2X336

Către: **Consiliul Raional Hâncești**

DECLARAȚIE PRIVIND DESERVIREA TEHNICĂ

Prin prezentul act, compania Inoxplus SRL declară pe propria răspundere ca toate produsele constituate a ofertei noastre, sunt supuse termenelor de garanție și deservirii tehnice, conform termenilor contractuali.

Inoxplus SRL dispune de personal calificat, dotare tehnica corespunzătoare și experiența suficientă pentru a asigura buna deservire a utilajului în termen de garanție.

Necesitatea și regularitatea, cazurile și circumstanțele intervenitei Furnizorului în termeni de garanție tehnica și deservirea echipamentului vor fi convenite de comun acord cu Beneficiarul.

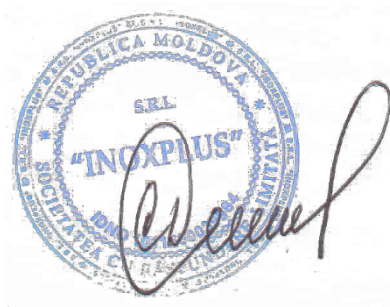
Evaluarea funcționalității utilajului se va face în comuna comisiei dintre Vânzător și Comparator, depistarea eventualelor circumstanțe care au dus la întreruperea funcționării corespunzătoare vor fi elucidate la fel în urma unui efort în comun, la sediul Beneficiarului, prin prezenta unui expert, la necesitate.

Defectele parvenite în urma utilizării necorespunzătoare a echipamentului, ori a întrebuințării de către personalul necalificat și/sau neinstruit din partea Beneficiarului – vor duce la anularea termenului de garanție, iar costul remediilor de bună funcționare a utilajului vor fi purtate în întregime de Comparator, inclusiv cheltuieli de transport și intervenție a echipei de deservire/reparație.

Cu respect,

Directorul General Inoxplus SRL

Dumitru Covalenco





„INOXPLUS” SRL
mun. Chișinău, str. Petricani 17/3
Tel: 022 317 318
fax: 022 317 008;
www.inoxplus.md

c/f 1011600039984 / TVA 0607844
BC Moldindconbank SA, fil. Kiev
c/d MD12ML00000002251536273
Cod Banc: MOLMD2X336

Către: **Consiliul Raional Hâncești**

DECLARAȚIE PRIVIND EXPERIENȚA SIMILARĂ

Compania INOXPLUS SRL activează pe piața Republicii Moldova din anul 2011. La începutul activității sale compania comercializa materie primă din oțel Inoxidabil, oferind clienților săi tablă tehnică și alimentară de diverse grosimi, țevi, bară, profil, fittinguri și alte accesorii din inox. O dată cu dezvoltarea companiei, sa decis deschiderea unei secții de producere proprie cu diverse utilaje de sudare, îndoliere, rulare, tăiere profesională pentru a produce confecții din inox, inițial au fost produse butoaie, bidoane și containere pentru păstrarea diverselor lichide, apoi sa decis extinderea producerii în domeniul instalării balustradelor și a confecțiilor utilajului industrial: mese, lavoare, chiuvete, rafturi și alte utilaje necesare unei bucătării moderne.

În peste 9 ani de activitate avem următoarele succese :

- Am dotat sute de instituții publice cu mobilier din inox si utilaj tehnologic modern pentru blocuri alimentare, producând mii de produse din inox la comanda din materie prima la standarde europene.

- Am instalat peste 2 000 de kilometri de balustrade și mâna curentă, de la nordul spre sudul Moldovei, putem să spunem cu mândrie că în fiecare oraș din țară sunt minim 10 obiecte cu balustradele și copertine confecționate și instalate de noi.

- Peste 80 de tone de vin, țuică, coniac, miere și ulei din țară și nu numai se păstrează în butoaiele și cisternele produse cu drag de echipa Inox Plus, utilizând cel mai calitativ inox și cei mai calificați specialiști.

- Peste 7 000 de clienți (publici și privați) care ne recomandă cu drag și încredere prietenilor săi.

În asortimentul nostru de produse găsiți:

- Utilaj industrial in asortiment vast pentru blocuri alimentare (HoReCa)
- Mobilier din inox (mese, rafturi, chiuvete etc.)
- Butoaie din inox
- Butoaie din inox cu capac pe ulei și capac pneumatic
- Containere din inox
- Bidoane din inox
- Cisterne din inox
- Aparat de distilare cu un volum de 3-5 000 litri
- Aparat pentru țuică
- Teasc
- Recipiente pe roti

La ziua de astăzi activitatea companiei se divizează în 3 ramuri mari:

- Produse finite
- Producere la comanda
- Servicii de tăiere laser



Cu respect,
Directorul General Inoxplus SRL
Dumitru Covalenco

**CONTRACT
DE ANTREPRIZĂ Nr. 100**

mun. Chișinău

11 decembrie 2020

SRL „INOX PLUS”, IDNO: 1011600039984, cu sediul în mun. Chișinău, str. Petru Rareș, nr. 36/48, ap. 48, MD-2005, în persoana administratorului **Dumitru COVALENCO**, care activează în baza Statului, în calitate de „**Antreprenor**”, pe de o parte,

și

SRL „BONCOM”, IDNO: 100000000000, cu sediul în or. Nisporeni, str. Mircea cel Bătrîn 17, MD-2000, în persoana administratorului **Valeriu CONEA**, care activează în baza Statutului, în calitate de „**Beneficiar**”, pe de altă parte,

numite în continuare **Părți**, au încheiat prezentul contract privind următoarele:

1. OBIECTUL CONTRACTULUI

1.1. Antreprenorul se obligă, la comanda Beneficiarului, să efectueze lucrări de fabricare și montarea a elementelor din oțel inoxidabil, conform sarcinii tehnice din acest contract (Anexa 1) cu propriile materiale, iar Beneficiarul se obligă să recepționeze lucrările și să achite prețul acesteia în termenii și în condițiile stabilite în prezentul Contract.

1.2. Locul de efectuare a lucrărilor de către Antreprenor este Stația de epurare a apelor uzate din orașul Briceni, în cadrul proiectului internațional 280637/2019-CRA, finanțat de către Agenția Cehă de Dezvoltare.

1.3. Sortimentul, caracteristicile, cantitatea, prețul și termenul de efectuare a lucrărilor se stabilesc în devizul de cheltuieli (în facturile fiscale și actele de predare-primire a lucrărilor semnate de părți).

2. COSTUL LUCRĂRILOR ȘI ORDINEA DE ACHITARE

2.1. Costul total al lucrărilor ce urmează a fi efectuate de către Antreprenor constituie 40 000 Euro (patruzeci mii euro), fără TVA la ziua achitării la curs BNM. Conform hotărârii de guvern №246 din 08.04.2010, corectat deciziei guvernului № 661 din 17.12.2019 MO380-387/20.12.2019 art. 994.

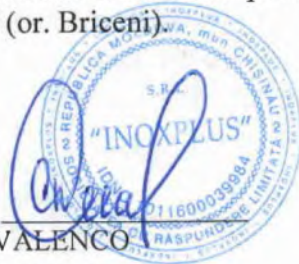
2.2. Beneficiarul se obligă să achite la data semnării prezentului contract, prin transfer bancar sau în numerar, la contul de decontare al Antreprenorului, un avans în valoare de 50% din costul total al lucrărilor.

Restul celor 50% din costul lucrărilor Beneficiarul se obligă să le achite la data semnării actului de predare-primire a acestora. Astfel, drept moment al finalizării lucrărilor se va avea în vedere momentul semnării de către ambele părți contractante a actului de predare-primire a lucrărilor.

3. DREPTURILE ȘI OBLIGAȚIILE PĂRȚILOR

3.1. În vederea executării lucrărilor comandate, Beneficiarul se obligă să permită accesul Antreprenorului (la necesitate și altor persoane care acordă ajutor antreprenorului) la locul unde urmează a fi efectuate lucrările, să-l asigure pe ultimul cu toate condițiile necesare care fac posibilă executarea acestor lucrări (lumină, curent electric, apă etc.) și să asigure cazarea și alimentația corespunzătoare (trei mese pe zi) pentru personalul Antreprenorului, pe toată durata de efectuare a lucrărilor prevăzute de prezentul Contract la locul asamblării stației de epurare apei (or. Briceni).

Aministrator
Dumitru COVALENCO



ACORD ADIȚIONAL nr. 1
la contractul de antrepriză nr. 100 din 11 decembrie 2020

mun. Chișinău

11 februarie 2021

Prin prezentul acord, **Părțile:**

SRL „INOXPLUS”, IDNO 1011600039984, cu sediul juridic în mun. Chișinău, str. Rareș Petru, 36, ap. 48, în persoana directorului **Dumitru COVALENCO**, care acționează în baza Statutului, denumită în continuare „**Antreprenor**”, pe de o parte,

și

SRL „BONCOM”, IDNO 1003600118095, cu sediul juridic în mun. Chișinău, str. Podgorenilor, 41/1, în persoana directorului **Valeriu CONEA**, care acționează în baza Statutului, denumită în continuare „**LOCATAR**”, pe de altă parte,

în legătură apariția unor modificări în proiectul tehnic, au convenit asupra următoarelor:

1. La pct. 1.1. al Contractului de antrepriză nr. 100 din 11.12.2020, *se modifică sarcinile tehnice de fabricare și montare a lucrării cu elemente din oțel, prin zincare la cald, se anexează schița grafică finală.*

2. La pct. 2.1. al Contractului de antrepriză nr. 100 din 11.12.2020, *costul total al lucrărilor se reduce de la 40000.00 Euro (patruzeci mii euro) fără TVA la 36580.00 Euro (treizeci și șase mii cinci sute euro) fără TVA.*

3. La pct. 3.4. al Contractului de antrepriză nr. 100 din 11.12.2020, *termenul de finalizare a lucrărilor se prelungește de la 60 zile calendaristice la 105 zile calendaristice.*

4. Prezentul acord se anexează la Contractul de antrepriză nr. 100 din 11 decembrie 2020 și este parte integrantă al acestuia.

5. Prezentul acord este încheiat în limba română, în două exemplare cu forță juridică egală, câte un exemplar pentru fiecare parte.

6. Părțile garantează prin prezenta că semnatarii, ale căror semnături apar mai jos, au fost și sunt, la data încheierii acestui acord, investiți cu toată puterea juridică să încheie și să execute acest acord.

ANTREPRENOR

SRL „INOXPLUS”
mun. Chișinău
str. Rareș Petru, 36, ap. 48
IDNO: 1011600039984
B.C. „BCR CHISINAU” S.A.
Chișinău, BIC: RNCBMD2X
IBAN: MD87RN000000000222480329
TVA: 0607844



BENEFICIAR

SRL „BONCOM”
mun. Chișinău
str. Podgorenilor, 41/1
IDNO: 1003600118095
B.C. „MOLDINCONBANK” S.A.
Chișinău, BIC: MOLDM2X312
IBAN: MD83ML000000000225131275
TVA: 0606482



CONTRACT Nr. 00
DE VÎNZARE-CUMPĂRARE A
MĂRFII

mun. Chișinău 30 aprilie 2020

SRL „INOX PLUS”, IDNO:
1011600039984, cu sediul în mun.
Chișinău, str. Petru Rareș, nr. 36/48, ap. 48,
MD-2005, în persoana administratorului
Dumitru COVALENCO, care activează în
baza Statului, în calitate de „Vinzător”, pe

de o parte,
și
„SR GROUP COMPANY” S.R.L. ,
IDNO: 1019600040818, cu sediul în mun.
Chisinau, str. Sfintul Gheorghe, nr. 40/1, în
persoana administratorului **Sergiu
NEGRU**, care activează în baza Statului,, în
calitate de „Cumpărător”, pe de altă
parte,
numite în împreună **Părți**, au încheiat
prezentul contract privind următoarele:

1. OBIECTUL CONTRACTULUI

1.1. Vinzătorul se obligă să vîndă marfa, iar
Cumpărătorul se obligă să primească marfa
și să achite prețul acesteia în termen și în
condițiile stabilite în prezentul Contract și
conform facturilor fiscale (care constituie
parte componentă a prezentului contract).
Termenul de executare a livrării și montării
în baza contractului respectiv, reprezintă 30
de zile lucrătoare din momentul semnării
contractului.

1.2. Sortimentul, caracteristicile, cantitatea,
suma totală a măfii și alte date se stabilesc
în facturile fiscale și actele de predare-
primire a măfii.

2. CONDIȚII DE PREDARE

2.1. Livrarea și montarea măfii se
efectuează la imobilul indicat de către
Cumpărător

2.2. Dreptului de proprietate asupra măfii
este transmis Cumpărătorului din momentul

Aministrator
Dumitru COVALENCO

ДОГОВОР No. 00
КУПЛИ-ПРОДАЖИ ТОВАРА

mun. Кишинэу 30 апреля 2020

ООО «INOX PLUS»,
идентификационный номер: 1011600039984, с
местонахождением в мун. Кишинэу, ул.
Петру Рареш, № 36/48, кв. 48, MD-2005, в
лице управляющего **Думитру КОВАЛЕНКО**,
действующего на основании Устава, в
качестве «Продавца», с одной стороны,

и
„SR GROUP COMPANY” S.R.L. ,
идентификационный номер: 1019600040818, с
местонахождением в mun.Chisinau. str. Sfintul
Gheorghe 40/1, в лице управляющего **Сергей
НЕГРУ** действующего на основании Устава,
в качестве «Покупателя», с другой стороны,
именуемые вместе **Стороны**, заключили
настоящий договор о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Продавец обязуется продать товар, а
Покупатель обязуется принять товар и
оплатить его стоимость в срок и на условиях,
установленных в настоящем Договоре и
согласно налоговым накладным (которые
являются неотъемлемой частью настоящего
договора). Срок выполнения поставки и
сборки товара по данному договору
составляет 30 рабочих дней с момента
подписания договора.

1.2. Ассортимент, характеристики,
количество, общая сумма товара и другие
данные устанавливаются в налоговых
накладных и актах приема-передачи товара.

2. УСЛОВИЯ ПЕРЕДАЧИ

2.1. Доставка и сборка товара
осуществляются в месте, указанном
Покупателем

2.2. Право собственности на товар передается
Покупателю с момента поставки и сборки



4. CALITATEA MĂRFII ȘI OBLIGAȚIUNILE DE GARANȚIE

4.1. Vânzătorul garantează că, în momentul predării mărfii de la Vânzător la Cumpărător, marfa nu deține defecțiuni ce țin de materiale de producere, defecțiuni de caracterul estetic sau tehnologic.

4.2. Vânzătorul garantează calitatea mărfii în conformitate cu condițiile de garanție și condițiile de respectare de către Cumpărător a regulilor de exploatare a mărfii.

5. PREȚUL MĂRFII ȘI MODALITATEA DE PLATĂ

5.1. Prețul pentru fiecare unitate de marfă și suma totală a mărfii livrate și montate sunt stabilite în facturile fiscale și actele de predare-primire. Suma totală conform contractului dat este de 60 537.00 euro.

5.2. Cumpărătorul se obligă să achite suma totală a prețului conform prezentului contract, în termen maxim de 2 (două) luni din data livrării și montării mărfii, semnării facturii fiscale și actului de predare-primire.

6. RĂSPUNDEREA PĂRȚILOR ȘI SOLUȚIONAREA LITIGIILOR

6.1. Pentru neîndeplinirea sau îndeplinirea necorespunzătoare a condițiilor prezentului contract partea vinovată compensează daune cauzate celeilalte Părți contractante.

6.2. Toate litigiile sau divergențele care pot apărea în raport cu prezentul contract vor fi soluționate pe cale amiabilă.

6.3. În cazul în care Părțile nu vor ajunge la un comun acord, în cadrul soluționării litigiilor pe cale amiabilă, dosarul se supune soluționării în instanțele judecătorești competente ale Republicii Moldova.

6.4. În caz de întârziere a achitării prețului pentru marfa livrată și montată, conform pct. 5.2. din prezentul contract, Cumpărătorul va achita Vânzătorului o penalitate în mărime de 1% din valoarea totală restantă pentru fiecare zi de întârziere.

6.5. În cazul în care Cumpărătorul refuză

4. КАЧЕСТВО ТОВАРА И ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ

4.1. Продавец гарантирует, что в момент передачи товара от Продавца Покупателю у товара нет дефектов относительно производственных материалов, дефектов эстетического или технологического характера.

4.2. Продавец гарантирует качество товара в соответствии с гарантийными условиями и условиями соблюдения Покупателем правил эксплуатации товара.

5. СТОИМОСТЬ ТОВАРА И ПОРЯДОК ОПЛАТЫ

5.1. Стоимость каждой единицы товара и общая сумма доставленных и собранных товаров установлены в налоговых накладных и актах приема-передачи. Общая стоимость по договору составляет 60 537.00 евро.

5.2. Покупатель обязуется оплатить общую сумму в соответствии с настоящим договором в течение максимум 2 (двух) месяцев с даты поставки и сборки товара, подписав налоговые накладные и акт приема-передачи.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН И РАЗРЕШЕНИЕ СПОРОВ

6.1. За невыполнение или несоответствующее выполнение условий настоящего договора виновная сторона возмещает ущерб, причиненный другой стороне договора.

6.2. Все споры или разногласия, которые могут возникнуть в связи с настоящим договором, разрешаются путем переговоров.

6.3. Если Стороны не могут прийти к общему соглашению в ходе разрешения споров путем переговоров, дело передается на разрешение компетентным судебным инстанциям Республики Молдова.

6.4. В случае задержки оплаты стоимости поставленного и собранного товара согласно пункту 5.2 настоящего договора, Покупатель оплачивает продавцу неустойку в размере 1% от оставшейся общей суммы за каждый день просрочки.

6.5. Если Покупатель отказывается получить

Aministrator
Dumitru COVALENCO



**CONTRACT
DE VÎNZARE-CUMPĂRARE A
MĂRFII**

mun. Chișinău

25 Iunie 2020

SRL „INOX PLUS”, IDNO: 1011600039984, cu sediul în mun. Chișinău, str. Petru Rareș, nr. 36/48, ap. 48, MD-2005, în persoana administratorului **Dumitru COVALENCO**, care activează în baza Statului, în calitate de „Vînzător”, pe de o parte,

și

„SR GROUP COMPANY” S.R.L., IDNO: 1019600040818, cu sediul în mun. Chisinau. str. Sfintul Gheorghe 40/1, în persoana administratorului **Negru Sergiu**, care activează în baza Statului, în calitate de „Cumpărător”, pe de altă parte, numite în împreună **Părți**, au încheiat prezentul contract privind următoarele:

1. OBIECTUL CONTRACTULUI

1.1. Vînzătorul se obligă să vîndă marfa, iar Cumpărătorul se obligă să primească marfa și să achite prețul acesteia în termen și în condițiile stabilite în prezentul Contract și conform facturilor fiscale (care constituie parte componentă a prezentului contract). Termenul de executare a livrării în baza contractului respectiv, reprezintă 30 de zile lucrătoare din momentul semnării contractului.

1.2. Sortimentul, caracteristicile, cantitatea, suma totală a măfii și alte date se stabilesc în facturile fiscale și actele de predare-primire a măfii.

2. CONDIȚII DE PREDARE

2.1. Livrarea măfii se efectuează la depozitul Vînzătorului de către Cumpărător.

2.2. Dreptului de proprietate asupra măfii este transmis Cumpărătorului din momentul

Aministrator
Dumitru COVALENCO



**ДОГОВОР
КУПЛИ-ПРОДАЖИ ТОВАРА**

mun. Кишинэу

25 Июня 2020

ООО «INOX PLUS», идентификационный номер: 1011600039984, с местонахождением в мун. Кишинэу, ул. Петру Рареш, № 36/48, кв. 48, MD-2005, в лице управляющего **Думитру КОВАЛЕНКО**, действующего на основании Устава, в качестве «**Продавца**», с одной стороны,

и

„SR GROUP COMPANY” S.R.L., идентификационный номер: 1019600040818, с местонахождением в mun. Chisinau. str. Sfintul Gheorghe 40/1, в лице управляющего **Неру Сергей** действующего на основании Устава, в качестве «**Покупателя**», с другой стороны, именуемые вместе **Стороны**, заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Продавец обязуется продать товар, а Покупатель обязуется принять товар и оплатить его стоимость в срок и на условиях, установленных в настоящем Договоре и согласно налоговым накладным (которые являются неотъемлемой частью настоящего договора). Срок выполнения поставки товара по данному договору составляет 30 рабочих дней с момента подписания договора.

1.2. Ассортимент, характеристики, количество, общая сумма товара и другие данные устанавливаются в налоговых накладных и актах приема-передачи товара.

2. УСЛОВИЯ ПЕРЕДАЧИ

2.1. Поставка товара осуществляется Покупателем со склада Продавца.

2.2. Право собственности на товар передается



caracterul estetic sau tehnologic.

4.2. Vânzătorul garantează calitatea mărfii în conformitate cu condițiile de garanție și condițiile de respectare de către Cumpărător a regulilor de exploatare a mărfii.

5. PREȚUL MĂRFII ȘI MODALITATEA DE PLATĂ

5.1. Prețul pentru fiecare unitate de marfă și suma totală a mărfii livrate sunt stabilite în facturile fiscale și actele de predare-primire. Suma totală conform contractului dat este de 16 622 euro

5.2. Cumpărătorul se obligă să 50% (8311,00 euro) din suma în termen de 5 zile bancare de la data primirii mărfii, și a doua jumătate de 50% (8 311,00 euro) în termen de 15 zile calendaristice de la data recepționării mărfii.

6. RĂSPUNDEREA PĂRȚILOR ȘI SOLUȚIONAREA LITIGIILOR

6.1. Pentru neîndeplinirea sau îndeplinirea necorespunzătoare a condițiilor prezentului contract partea vinovată compensează daune cauzate celeilalte Părți contractante.

6.2. Toate litigiile sau divergențele care pot apărea în raport cu prezentul contract vor fi soluționate pe cale amiabilă.

6.3. În cazul în care Părțile nu vor ajunge la un comun acord, în cadrul soluționării litigiilor pe cale amiabilă, dosarul se supune soluționării în instanțele judecătorești competente ale Republicii Moldova.

6.4. În caz de întârziere a achitării prețului pentru marfa livrată conform pct. 5.2. din prezentul contract, Cumpărătorul va achita Vânzătorului o penalitate în mărime de 1% din valoarea totală restantă pentru fiecare zi de întârziere.

7. FORȚA MAJORA

7.1. Părțile sunt exonerate de răspundere pentru neexecutarea deplină sau parțială a

производственных материалов, дефектов эстетического или технологического характера.

4.2. Продавец гарантирует качество товара в соответствии с гарантийными условиями и условиями соблюдения Покупателем правил эксплуатации товара.

5. СТОИМОСТЬ ТОВАР И ПОРЯДОК ОПЛАТЫ

5.1. Стоимость каждой единицы товара и общая сумма поставленного товара установлены в налоговых накладных и актах приема-передачи. Общая стоимость по договору составляет 16 622,00 евро.

5.2. Покупатель обязуется оплатить сумму аванса в размере 50% (8 311,00 евро) в течении 5 рабочих дней с даты подписания акта приема передачи / налоговой накладной на поставленный товар, оставшиеся сумма в размере 50% (8 311,00 евро) в течении 15 календарных дней.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН И РАЗРЕШЕНИЕ СПОРОВ

6.1. За невыполнение или несоответствующее выполнение условий настоящего договора виновная сторона возмещает ущерб, причиненный другой стороне договора.

6.2. Все споры или разногласия, которые могут возникнуть в связи с настоящим договором, разрешаются путем переговоров.

6.3. Если Стороны не могут прийти к общему соглашению в ходе разрешения споров путем переговоров, дело передается на разрешение компетентным судебным инстанциям Республики Молдова.

6.4. В случае задержки оплаты стоимости поставленного товара согласно пункту 5.2 настоящего договора, Покупатель оплачивает продавцу неустойку в размере 1% от оставшейся общей суммы за каждый день просрочки.

7. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

7.1. Стороны освобождаются от ответственности за неисполнение, полное или

Aministrator
Dumitru COVALENCO



Tipul Contractului	Data documentului	Tipul documentului	Autoritatea Contractantă	Operator Economic	Obiectul Achiziției	Suma ▼
Contract de achiziție	01.09.2020	COP MTender	+ DETS Botanica	INOXPLUS SRL	Utilaj și tehnica de calcul conform necesităților instituțiilor de învățământ subordonate DETS Botanica anul 2020	453.928,90
Contract de achiziție	22.07.2020	LP MTender	+ Agentia Asigurare Resurse si Administrare Patrimoniu a Ministerului Apararii	INOXPLUS SRL	Utilaj tehnologic pentru cantina Bg. 1 IMo	429.234,20
Contract de achiziție	22.08.2020	LP MTender	+ IMSP Institutul Oncologic	INOXPLUS SRL	Echiptament pentru Blocul Operator, inclusive instalarea acestora	374.912,00
Contract de achiziție	22.09.2020	LP MTender	+ IMSP Institutul Oncologic	INOXPLUS SRL	Echiptament pentru Blocul Operator, inclusive instalarea acestora	374.912,00
Contract de achiziție	26.10.2020	COP MTender	+ DETS Botanica	INOXPLUS SRL#101160003 9984	Utilaj conform necesităților instituțiilor de învățământ subordonate DETS Botanica anul 2020)." (repetat)	295.670,40
Contract de achiziție	26.10.2020	COP MTender	+ DETS Botanica	INOXPLUS SRL#101160003 9984	Utilaj conform necesităților instituțiilor de învățământ subordonate DETS Botanica anul 2020)." (repetat)	295.670,40
Contract de achiziție	11.08.2020	LP MTender	+ P Cahul Cahul	INOXPLUS SRL	Lucrări de reparație	235.244,87
Contract de achiziție	01.09.2020	LP MTender	+ DETS Ciocana	INOXPLUS SRL	Mobilier pentru instituțiile subordonate DETS sectorul Ciocana	204.040,00



PRIMĂRIA MUNICIPIULUI CHIȘINĂU

Direcția generală comerț, alimentație publică și prestări servicii

**ÎNȘTIINȚARE DE RECEPȚIONARE
A NOTIFICĂRII PRIVIND ÎNȚIEREA ACTIVITĂȚII DE COMERȚ**

Nr. 42182 din 15.01.2018 ora 09:40

Eliberată **INOXPLUS**
Societate cu răspundere limitată

Cod fiscal 1011600039984

Pentru desfășurarea

(comerțului cu amănuntul, comerțului cu ridicata, prestării de servicii, alimentație publică, intermediării în comerț, activității în baza patentei de întreprinzător)

în magazin-depozit
(unitatea comercială)

din MUN.CHISINAU, SEC.RISCANI, Petricani str., nr. 17/3
(adresa amplasării unității comerciale)

Persoana responsabilă care a recepționat notificarea
Lesnic-Răscoală D., specialist principal
(numele/prenumele, funcția și datele de contact)

(022)223402

MD-2028, mun. Chișinău, șos. Hâncești, 53A

Tel: 0(22)222441, 223402, 228262

e-mail: comerț.chișinău.md

Notă: Activitatea de comerț încetează la cererea comerciantului, începând cu data de depunere a notificării de încetare de către comerciant. În cazul modificării datelor indicate în notificare comerciantul depune la Direcție, în termen de cel puțin 30 zile calendaristice până la data de modificare, notificarea de modificare a datelor.





6515

10.02.2012



6515

Eliberată:

INOXPLUS

Societate cu răspundere limitată

Adresa:

MUN.CHISINAU, SEC.RISCANI , Petru Rareș str. , nr.
36 , ap./of. 48

Cod fiscal:

1011600039984

G.47.52;

MUN.CHISINAU, SEC.RISCANI , Petricani str. , nr. 17/3

magazin-depozit;

suprafața comercială: 587,91m²

cu program de lucru: 09:00 - 18:00

zile de odihnă: Duminică

AUTORIZAȚIE SANITARĂ DE FUNCȚIONARE

Nr. 647

Eliberată la 16 02 2018

Valabilă pînă la 31 mai 2020

1. Denumirea unității economice Atelier

2. For tutelar SRL INOXPLUS, c/f 1011600039984

3. Adresă, telefon, fax, e-mail or. Chișinău, str. Petricani 17/3, tel. 022317318

4. Profilul, genul de activitate producere

5. Grupele de produse (marfa), care urmează a fi fabricate, depozitate, comercializate, utilizate; serviciile care urmează a fi prestate

articole din inox, construcții metalice

6. Volumul/capacitatea S - 1287 m.p., 20 locuri de muncă

7. Autorizația sanitară a fost eliberată în baza: materialelor de supraveghere de stat a sănătății publice, rezultatelor investigațiilor de laborator și măsurărilor instrumentale (în caz de necesitate)

proces-verbal din 25.01.2018

proces-verbale ale măsurărilor instrumentale nr. 65, 72, 75 din 25.01.2018

(data, luna, anul)

Clauze de funcționare:

Deținătorul autorizației sanitare de funcționare este obligat:

- să respecte legislația sanitară în vigoare în Republica Moldova;
- să solicite Serviciul de Supraveghere de Stat a Sănătății Publice teritorial autorizația sanitară, cu 30 de zile pînă la expirarea termenului de valabilitate;
- să anunțe imediat orice schimbare ori extindere a genurilor de activitate în afara celor indicate în autorizație.

Nerespectarea legislației sanitare în vigoare în Republica Moldova atrage după sine aplicarea măsurilor de constrângere prevăzute de Legea nr. 10-XVI din 3 februarie 2009.



Medic-șef sanitar de stat
al municipiului Chișinău

(semnătura)

Luminita Suveica

(numele, prenumele)

Ex. Ciapala Victoria

tel. 574375



„INOXPLUS” SRL
mun. Chișinău, str. Petricani 17/3
Tel: 022 317 318
fax: 022 317 008;
www.inoxplus.md

c/f 1011600039984 / TVA 0607844
BC Moldindconbank SA, fil. Kiev
c/d MD12ML000000002251536273
Cod Banc: MOLDMD2X336

Către: **Consiliul Raional Hâncești**

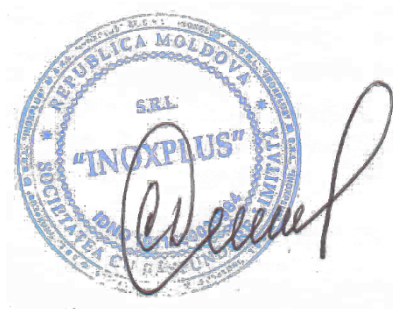
CIFRA DE AFACERI

Prin prezentul act, compania Inoxplus SRL declară pe propria răspundere ca cifra de afaceri medie anuală 2018-2020 este de 38 377 186,67 lei.

Cu respect,

Directorul General Inoxplus SRL

Dumitru Covalenco



APROBAT
prin Ordinul
Ministrului Finanțelor
nr. 145 din 24 noiembrie 2020

DECLARAȚIE
privind confirmarea identității beneficiarilor efectivi și neîncadrarea acestora în
situația condamnării pentru participarea la activități ale unei organizații sau grupări
criminale, pentru corupție, fraudă și/sau spălare de bani.

Subsemnatul, Covalenco Dumitru reprezentant împuternicit al INOXPLUS S.R.L. (*denumirea operatorului economic*) în calitate de ofertant câștigător în cadrul procedurii de achiziție publică nr. 21038175 din data 27/04/2021, declar pe propria răspundere, sub sancțiunile aplicabile faptei de fals în acte publice, că beneficiarul/beneficiarii efectivi ai operatorului economic în ultimii 5 ani nu au fost condamnați prin hotărâre judecătorească definitivă pentru participarea la activități ale unei organizații sau grupări criminale, pentru corupție, fraudă și/sau spălare de bani.

Numele și prenumele beneficiarului efectiv	IDNP al beneficiarului efectiv
Covalenco Dumitru	2000018032064

Data completării: 27.04.2021

Semnat: _____

Nume/prenume: Covalenco Dumitru

Funcția: Administrator

Denumirea operatorului economic INOXPLUS S.R.L.

IDNO al operatorului economic 1011600039984



MINISTERUL
AGRICULTURII,
DEZVOLTĂRII REGIONALE
ȘI MEDIULUI
AL REPUBLICII MOLDOVA



MINISTRY
OF AGRICULTURE,
REGIONAL DEVELOPMENT AND
ENVIRONMENT OF THE REPUBLIC
OF MOLDOVA

AGENȚIA DE MEDIU

ENVIRONMENTAL AGENCY

MD-2005, mun.Chișinău, str. Albișoara, 38
Tel.: (022) 820-770, email: am@mediu.gov.md

CONFIRMARE

privind înregistrarea în „Lista producătorilor” de produse
supuse reglementărilor de responsabilitate extinsă a producătorului
(echipamente electrice și electronice)

În scopul plasării pe piață a produselor de echipamente electrice și electronice, în conformitate cu prevederile art. 12 alin. (5) și alin. (14) lit. b) din Legea nr. 209 din 29.07.2016 privind deșeurile, și punctele 46 – 50 din Regulamentul privind deșeurile de echipamente electrice și electronice, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 212 din 07.03.2018, se emite numărul de înregistrare

MD2021-3-EEE-007

pentru INOXPLUS SRL, IDNO: 1011600039984, cu adresa juridică: mun. Chișinău, str. Rareș Petru, 36, ap.(of.) 48.

Numărul de înregistrare este valabil începând cu data de 16.03.2021 pînă la data de 16.03.2024.

Director
Veaceslav DERMENJI