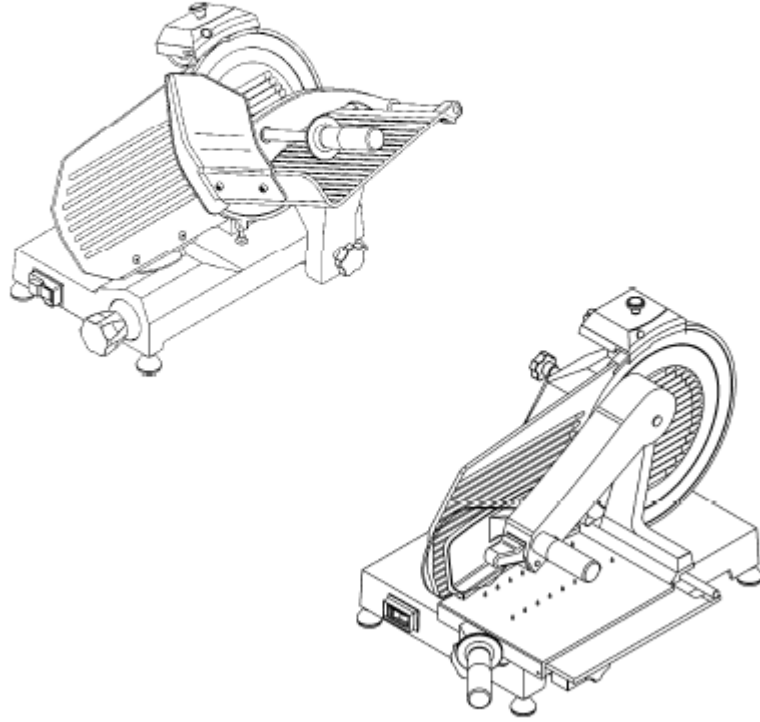


Ломрезка для  
профессионалов:

M 220C - 220A.I.C - 250C - 275/C - 300  
M Vert. 220C - 250C - 275C  
M Vert. BS 250C - 275/C - 300

## ***РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ОБСЛУЖИВАНИЮ***

---



Ред. 12/2005

# Предисловие

Целью данного Руководства является предоставление Заказчикам всей необходимой информации о машине и её технических характеристиках. Руководство содержит все нужные инструкции по эксплуатации и обслуживанию ломтерезки с тем, чтобы обеспечить правильные способы работы с ней, а, значит, максимальную от неё отдачу и срок службы.

Настоящее Руководство предназначено для квалифицированного персонала, имеющего соответствующий опыт работы с ломтерезками и их периодического технического обслуживания.

## Содержание

Предисловие.....	2
Глава 1 – Данные о машине.....	4
1.1. Общие меры безопасности .....	4
1.2. Предохранительные устройства, установленные на машине .....	4
1.2.1. Механические защитные устройства.....	4
1.2.2. Электрические защитные устройства.....	5
1.3. Технические характеристики ломтерезки.....	5
1.3.1. Общее описание.....	5
1.3.2. Конструктивные особенности .....	5
1.3.3. Узлы и детали ломтерезки.....	6
Глава 2 – Технические данные .....	8
2.1. Габаритные размеры, вес, другие характеристики.....	8
Глава 3 – Доставка ломтерезки .....	10
3.1. Отгрузка машины .....	10
3.2. Осмотр упаковки после доставки груза .....	10
3.3. Утилизация упаковки .....	11
Глава 4 – Установка ломтерезки .....	11
4.1. Позиционирование аппарата .....	11
4.2. Электрическое подключение.....	11
4.2.1. Ломтерезка, оборудованная однофазным электродвигателем.....	11
4.2.2. Ломтерезка, оборудованная трёхфазным электродвигателем .....	11
4.3. Электромонтажная схема .....	12
4.3.1. Схема для однофазной цепи. Кнопочная панель.....	12
4.3.2. Схема для трёхфазной цепи. Кнопочная панель .....	13
4.3.3. Схема для однофазной электроцепи – Schalter Profi.....	13
4.4. Проверка работоспособности.....	14
Глава 5 - Эксплуатация машины.....	14
5.1. Органы управления .....	14
5.2. Загрузка и нарезка продукта.....	14
5.3. Заточка лезвия ножа .....	15
Глава 6 - Процедуры регламентных чисток.....	16
6.1. Общие положения .....	16
6.2. Чистка машины.....	17
6.2.1. Чистка бункера.....	17
6.2.2. Чистка ножа, ограждения ножа и кольца.....	17
6.2.3. Чистка точила.....	18
6.2.4. Чистка отражателя.....	18
Глава 7 – Техническое обслуживание ломтерезки.....	18

7.1. Общие положения .....	18
7.2. Ремень .....	18
7.3. Опоры .....	19
7.4. Шнур электропитания .....	19
7.5. Нож.....	19
7.6. Точильные жернова.....	19
7.7. Смазка салазок-направляющих .....	19
7.8. Надписи на кнопочной панели.....	19
Глава 8. Утилизация машины.....	19
8.1. Выведение аппарата из эксплуатации .....	19
8.2. Утилизация аппарата.....	19

# Глава 1 – Данные о машине

## 1.1. Общие меры безопасности

- Эксплуатировать машину имеет право только подготовленный персонал, ознакомленный во всех деталях с правилами техники безопасности, представленными в настоящем Руководстве.
- При смене персонала следует немедленно организовать соответствующую подготовку новых операторов.
- Даже если все предохранительные устройства установлены на машину и находятся в работоспособном состоянии, избегайте касаний движущихся частей и ножа.
- Перед проведением операций по обслуживанию или чистке полностью обесточьте аппарат.
- Перед началом операций по обслуживанию или чистке – при снятых и отключённых предохранительных устройствах и щитах – скрупулёзно оцените остаточные риски.
- В ходе операций по обслуживанию и чистке не отвлекайтесь на посторонние действия.
- Регулярно проверяйте состояние силового кабеля. Изношенный или повреждённый кабель может представлять серьёзную опасность поражения электрическим током.
- Если в аппарате появляются признаки неисправности либо происходит его отказ, откажитесь от эксплуатации машины и не пытайтесь произвести её ремонт своими силами. Вместо этого свяжитесь с Центром Технической помощи.
- Не применяйте ломтерезку для работы с замороженными продуктами, мясом и рыбой с костями, а также с предметами, не являющимися пищевыми продуктами.
- **При нарезке продукта применяйте толкатель. Это особенно важно при завершении процедуры нарезки мяса.**
- **При работе с машиной не принимайте положений, при которых какие-либо части тела могут войти в прямой контакт с лезвием ножа.**

Производитель не несёт ответственность за

- ⇒ случаи неправильного обращения с машиной со стороны неуполномоченного на то персонала;
- ⇒ последствия замены узлов и деталей машины неоригинальными запчастями;
- ⇒ несоблюдение положений инструкций, содержащихся в данном Руководстве;
- ⇒ чистку и смазку аппарата неподходящими для этого средствами.

## 1.2. Предохранительные устройства, установленные на машине

### 1.2.1. Механические защитные устройства

Механические защитные устройства ломтерезки, описываемые в настоящем Руководстве, соответствуют Директивам ЕС 89/392 с изменениями ЕС 91/368, 92/31, 93/44, 93/68, и Нормам EN 1974.

Система безопасности включает (см. п. 1.3.3):

- ограждение ножа;
- кольцо;
- крышку;
- толкатель;

- ручку толкателя с кольцевой гайкой и промежуточным кольцом;
- крышку на бункере для мяса;
- тележку, перемещаемую только при толщиномере, установленном в положение «0», в конце дорожки и в сторону оператора.

## **1.2.2. Электрические защитные устройства**

Электрические защитные устройства ломтерезки, призванные не допустить поражение пользователя электрическим током, соответствуют Директивам ЕС 73/23, 89/336 с изменениями 98/37, и регулирующим нормам EN 60335-2-64, EN 1974, EN 55014.

Ломтерезка оборудована:

- Микровыключателем, который останавливает машину при снятой соединительной тяге ограждения ножа (см. Илл. 1). Микровыключатель предотвращает повторный пуск аппарата при неправильной позиции ограждения (оно не установлено в положение отключения);
- Реле в блоке управления, которое запускает машину снова после какого-либо временного отключения электропитания.

Несмотря на то, что ломтерезки СЕ для профессионального применения оснащены стандартными средствами электрической и механической защиты (при нарезке, а также при производстве операций по чистке и техобслуживанию), имеются всё же некоторые **ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ (ЕЕС 98/37, пункт 1.7.2)**, которые полностью устранить не удастся. В настоящем Руководстве такие риски выделены посредством предупреждения **ВНИМАНИЕ**. Они обращают внимание пользователей на опасность получения порезов, ушибов и других травм от работающего ножа или остальных узлов и деталей машины.

## **1.3. Технические характеристики ломтерезки**

### **1.3.1. Общее описание**

Ломтерезки СЕ для профессионального применения спроектированы и созданы нашей компанией с целью обеспечения точной нарезки пищевых продуктов – например, салями и мяса. Они

- гарантируют максимальную безопасность в ходе эксплуатации, чистки и обслуживания;
- гарантируют соответствие самым строгим гигиеническим требованиям, что достигается тщательным отбором материалов, контактирующих с продуктами питания, и устранением острых кромок, вступающих в контакт с продуктами; этим, кстати, достигается ещё одно преимущество, а именно: упрощение и повышение качества чистки (мойки) аппарата;
- гарантируют максимально точную нарезку благодаря применению кулачкового механизма;
- гарантируют надёжность и устойчивость узлов и деталей;
- гарантируют максимальное снижение шумности благодаря применению ременной передачи;
- гарантируют простоту управления.

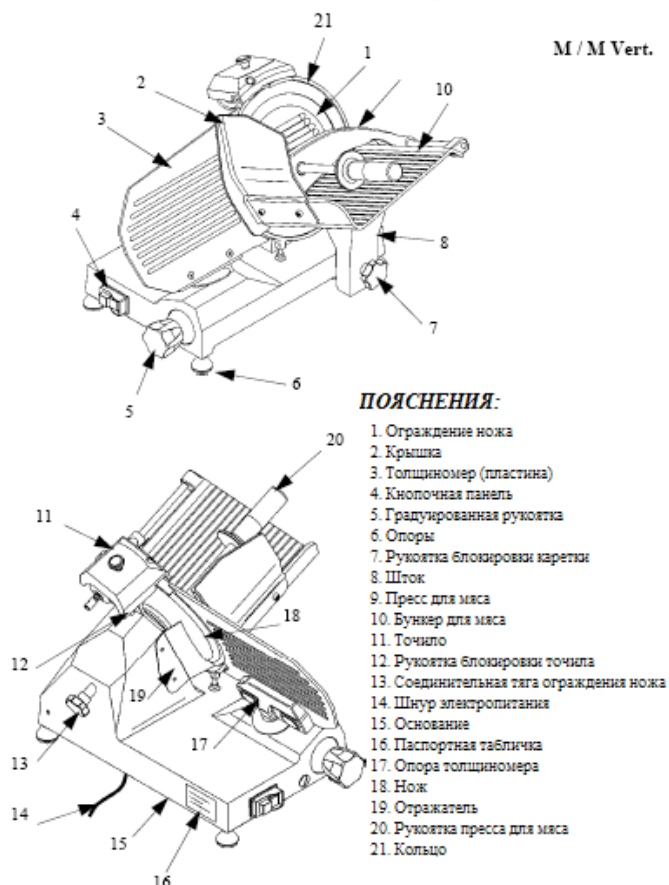
### **1.3.2. Конструктивные особенности**

Ломтерезки СЕ для профессионального применения произведены из анодированного алюминиевого сплава (Пералюман Mg5). Такая технология обеспечивает соответствие самым строгим гигиеническим требованиям узлов и деталей аппаратов, которые

участвуют в процессе резки продуктов; они устойчивы к воздействию кислот, солей и окислению.

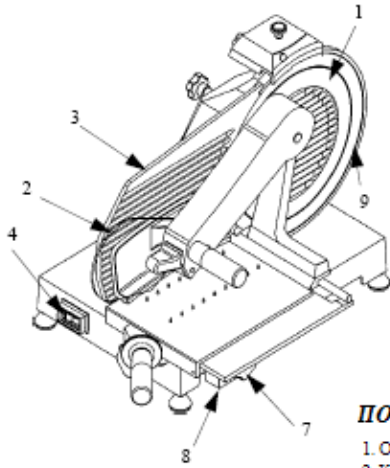
Нож сделан из хромированной стали марки 100Cr6. Он заточен и закалён, что позволяет производить точную и тонкую нарезку продуктов даже после повторной заточки. Другие узлы и детали ломтерезки сделаны из акрилонитрил-бутадиен-стирола (АБС), ЛЕКСАНА, ПЛЕКСИГЛАСА и нержавеющей стали марки AISI 430 или же 304.

### 1.3.3. Узлы и детали ломтерезки



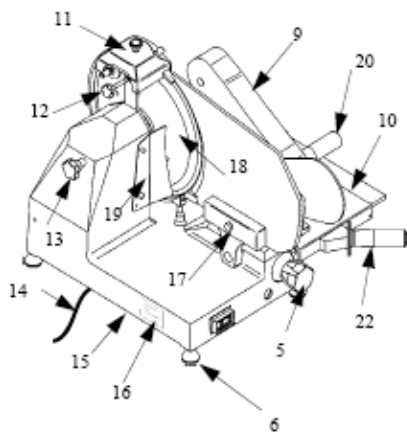
Илл. 1а – Общий вид ломтерезки M/M Vert.

M Vert. BS



**ПОЯСНЕНИЯ:**

1. Ограждение ножа
2. Крышка
3. Толщиномер (пластина)
4. Кнопочная панель
5. Градуированная рукоятка
6. Опоры
7. Рукоятка блокировки каретки
8. Шток
9. Пресс для мяса
10. Бункер для мяса
11. Точило
12. Рукоятка блокировки точила
13. Соединительная тяга ограждения ножа
14. Шнур электропитания
15. Основание
16. Паспортная табличка
17. Опора толщиномера
18. Нож
19. Отражатель
20. Рукоятка пресса для мяса
21. Кольцо
22. Рычаг бункера BS

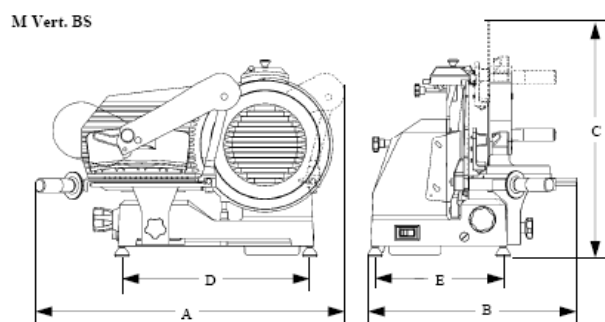
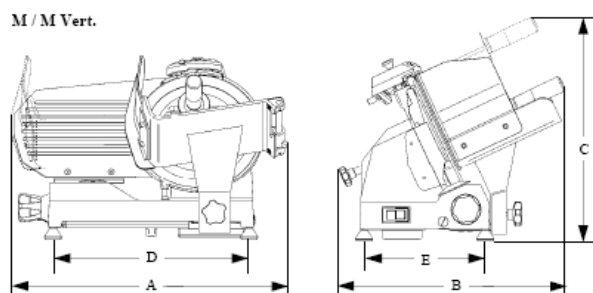


Илл. 1b – Общий вид ломтерезки M Vert. BS.

## Глава 2 – Технические данные

### 2.1. Габаритные размеры, вес, другие характеристики...

Илл. 2 – Габариты аппарата.



Илл. 2 – Габариты аппарата.

Таблица 1. Габаритные размеры и технические характеристики.

МОДЕЛЬ	Ед. изм.	M 220 C Y06 220 AI C Y06	M 250 C Y06	M 275 C Y06	M 275	M 300
Диам. ножа	мм	220	250	275	275	300
Длина А	мм	570	570	570	640	640
Ширина В	мм	560	560	560	610	610
Высота С	мм	475	475	475	510	510
Расстояние между опорами DxЕ	мм	395x245	395x245	395x245	435x295	435x295
Размеры бункера	мм	230x230	230x230	230x230	250x275	250x275
Длина хода каретки	мм	245	245	245	285	285
Возможности резки	мм	Ø 160 135 x 210	Ø 160 145 x 210	Ø 160 165 x 210	Ø 200 245 x 175	Ø 210 250 x 185
Толщина резки	мм	13	13	13	13	13
Двигатель	Вт л.с.	125 0,20	125 0,20	125 0,20	160 0,25	160 0,25
Нетто-вес	кг	17	18	20	20	21
Электропитание	Мв Тf	230V / 50Hz			230V / 50Hz 230-400V / 50Hz	
Уровень шума	дБ	≤ 60	≤ 60	≤ 60	≤ 60	≤ 60



Таблица 2. Габаритные размеры и технические характеристики.

МОДЕЛЬ	Ед. изм.	M Vert. 220 C	M Vert. 250 C	M Vert. 275 C
Диам. ножа	мм	220	250	275
Длина А	мм	570	570	570
Ширина В	мм	535	535	535
Высота С	мм	405	410	425
Расстояние между опорами DxE	мм	400x260	400x260	400x260
Размеры бункера	мм	230x235	230x235	230x235
Длина хода кадетки	мм	225	230	220
Возможности резки	мм	160x195	170x205	175x205
Толщина резки	мм	13	13	13
Двигатель	Вт л.с.	125 0,20	125 0,20	125 0,20
Нетто-вес	кг	17	18	18
Электропитание	Mn Tf	230V / 50Hz		
Уровень шума	дБ	≤ 60	≤ 60	≤ 60

Таблица 3. Габаритные размеры и технические характеристики.

МОДЕЛЬ	Ед. изм.	M Vert. 250 C BS	M Vert. 275 C BS	M Vert. 275 BS	M Vert. 300 BS
Диам. ножа	мм	250	275	275	300
Длина А	мм	700	700	740	740
Ширина В	мм	480	480	500	540
Высота С	мм	600	770	630	770
Расстояние между опорами DxE	мм	400x260	400x260	440x300	440x300
Размеры бункера	мм	275x270	260x275	285x260	260x275
Длина хода кадетки	мм	215	225	220	265
Возможности резки	мм	154x200	160x225	165x235	215x260
Толщина резки	мм	13	12	13	13
Двигатель	Вт л.с.	125 0,20	125 0,20	125 0,20	160 0,25
Нетто-вес	кг	21,5	22	22	27
Электропитание	Mn Tf	230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz 230-400V / 50Hz
Уровень шума	дБ	≤ 60	≤ 60	≤ 60	≤ 60

**ВНИМАНИЕ:** Электрические характеристики ломтерезки представлены в паспортной табличке, находящейся на тыльной стороне машины. Перед подключением ломтерезки к сети электропитания загляните в раздел 4.2. «Электрическое подключение».

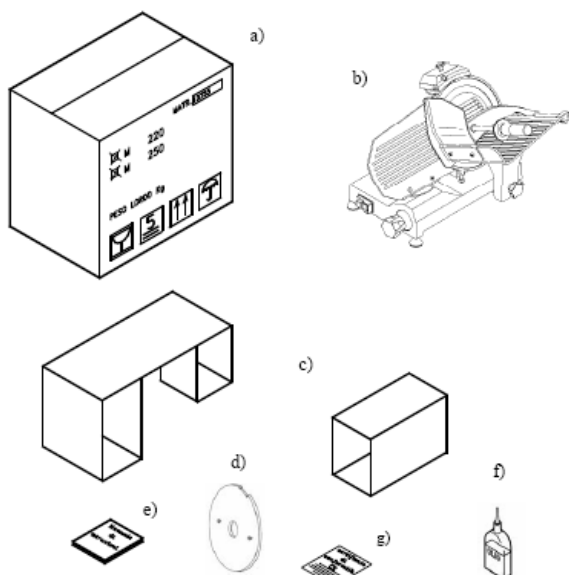
## Глава 3 – Доставка ломтерезки

### 3.1. Отгрузка машины

(см. Илл. 3)

Ломтерезки проходят тщательную упаковку и отгружаются с наших складов. В комплект поставки входят:

- a) крепкий картонный ящик;
- b) сам аппарат;
- c) два уплотняющих элемента в картонную коробку;
- d) экстрактор;
- e) настоящее Руководство;
- f) бутылочка с маслом;
- g) Свидетельство соответствия СЕ.



Илл. 3 – Комплект поставки.

### 3.2. Осмотр упаковки после доставки груза

При отсутствии внешних признаков повреждений вскройте упаковку и проверьте комплектность поставки (см. Илл. 3). В случае если на упаковке обнаружены явные признаки повреждений вследствие неквалифицированных погрузочно-разгрузочных работ, ударов и падений, о таком факте необходимо немедленно известить компанию-перевозчика, и в трёхдневный срок со дня доставки по отгрузочным документам в её адрес следует направить подробный отчёт о размере повреждений, нанесённых аппарату. **Не переворачивайте упаковку!!** При перемещении машины удостоверьтесь в том, что коробка с аппаратом закреплена в подъёмном блоке погрузчика за четыре точки (угла), а днище коробки перемещается параллельно земле.

### 3.3. Утилизация упаковки

Детали упаковки – картонный ящик, паллеты, пластиковые обвязочные ленты и полиуретановые уплотнители – представляют собой обычные твёрдые городские отходы. Поэтому их утилизация каких-либо трудностей не составляет. В случае если ломтерезка устанавливается в странах, где действует особый режим утилизации отходов, то упаковочные материалы следует утилизировать с соблюдением всех правовых актов, принятых в таких странах.

## Глава 4 – Установка ломтерезки

### 4.1. Позиционирование аппарата

Аппарат следует установить на рабочий стол с учётом размеров, представленных в Таблицах 1-2-3 (естественно, в зависимости от модели). Местоположение ломтерезки должно быть достаточно просторным, ровным, сухим, с гладкой поверхностью, крепким, устойчивым. Кроме того, оно должно обеспечивать высоту установки машины над уровнем пола примерно 80 см.

Ломтерезку следует устанавливать в помещении с максимальным уровнем влажности 75%, при отсутствии солевых и щёлочных выделений в окружающую среду и при температуре от +5°C до +35°C.

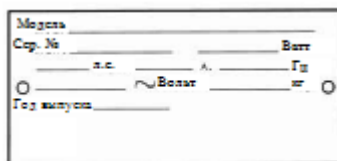
### 4.2. Электрическое подключение

#### 4.2.1. Ломтерезка, оборудованная однофазным электродвигателем

Машина оборудована силовым шнуром сечением 3x1 мм<sup>2</sup>, длиной примерно 1,5 м. На шнуре установлена вилка SHUKO.

Подключите аппарат к сети с характеристиками 230В/50 Гц, разместив между ломтерезкой и сетью термоманитный дифференциальный выключатель на 10А, с  $\Delta I = 0,03А$ . При этом убедитесь в надёжности системы заземления машины.

Кроме того, удостоверьтесь в соответствии данных, представленных в паспортной табличке (Илл. 4), значениям, указанным в транспортной накладной и ведомости поставки.



Илл. 4 – Паспортная табличка с указанием номиналов электрических подключений и серийного номера машины.

#### 4.2.2. Ломтерезка, оборудованная трёхфазным электродвигателем

На машине установлен силовой шнур сечением 5x1 мм<sup>2</sup>, длиной приблизительно 1,5 м.

Подключите аппарат к трёхфазной сети с характеристиками 400В/50 Гц с помощью вилки СЕI, разместив между ломтерезкой и сетью термоманитный дифференциальный выключатель на 10А, с  $\Delta I = 0,03А$ . Убедитесь в надёжности системы заземления машины.

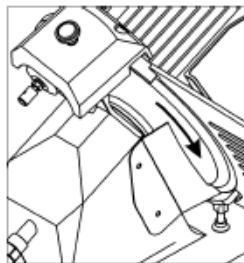
Перед окончательным подключением аппарата к трёхфазной сети электропитания проверьте направление вращения ножа, для чего нажмите кнопку «I» (ON-ВКЛ; см. Раздел 5.1, Илл. 8) и после этого сразу же – кнопку «0» (OFF-ВЫКЛ).

Нож должен вращаться против часовой стрелки, если смотреть на ломтерезку со стороны ограждения ножа (см. Илл. 5).

Если это не так, поменяйте местами два из трёх силовых проводов (чёрный и серый) в вилке или в розетке.

Установленные в ломтерезках СЕ для профессионального применения трёхфазные двигатели способны работать в трёхфазных сетях напряжением 230 В и 400 В.

«По умолчанию» подключение настроено на сеть напряжением 400 В. При наличии в месте установки машины трёхфазной сети электропитания напряжением 230 В следует связаться со специалистами сервис-центра, которые выполняют все необходимые перенастройки.



Илл. 5 – Направление вращения ножа.

### 4.3. Электромонтажная схема

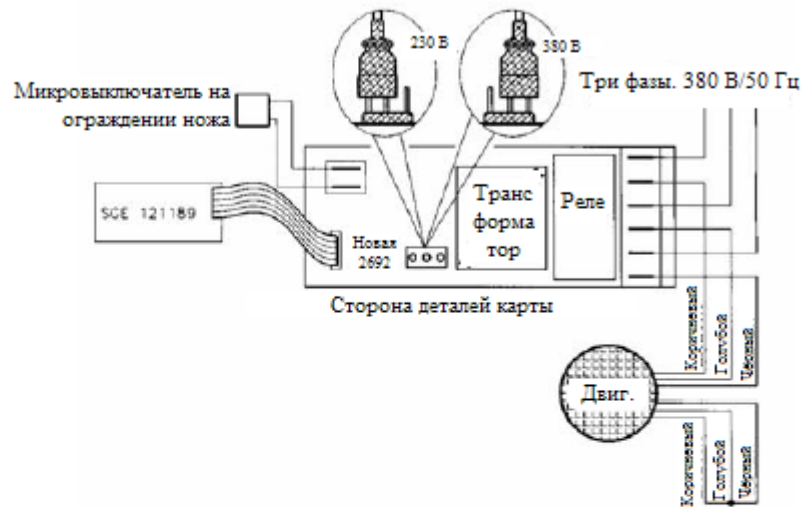
#### 4.3.1. Схема для однофазной цепи. Кнопочная панель



Илл. 6 – Электромонтажная схема для однофазной цепи.

### 4.3.2. Схема для трёхфазной цепи. Кнопочная панель

Модель SGE 010692 - ТРИ ФАЗЫ. 380 В

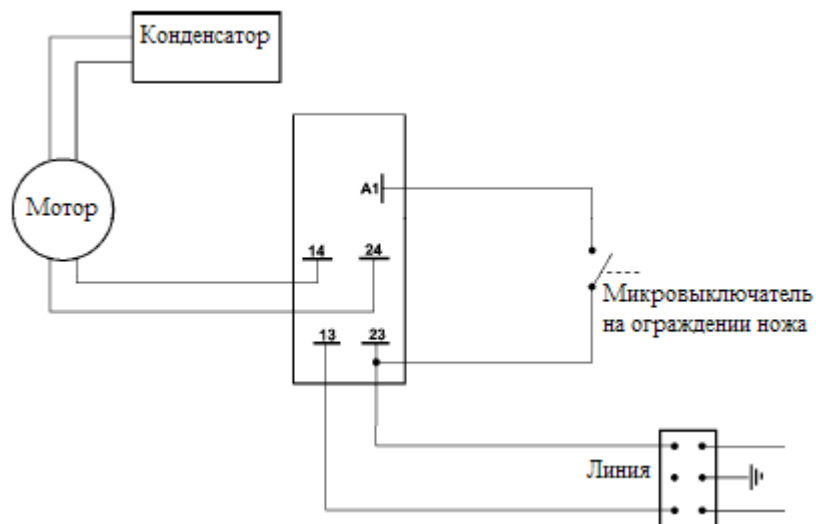


Модель SGE 010692 - ТРИ ФАЗЫ. 230 В



Илл. 7 - Электромонтажная схема для трёхфазной цепи.

### 4.3.3. Схема для однофазной электроцепи – Schalter Profi



Илл. 8 - Схема для однофазной электроцепи – Schalter Profi.

#### 4.4. Проверка работоспособности

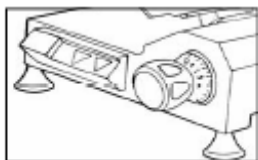
Перед испытаниями ломтерезки убедитесь в том, что бункер для мяса заблокирован. Затем выполните следующие операции:

- 1) Нажмите кнопку пуска «I» (ВКЛ.) и кнопку остановки «0» (ВЫКЛ.);
- 2) Удостоверьтесь в свободном перемещении бункера и толкателя для мяса;
- 3) Удостоверьтесь в работоспособности и регулировке пластины с помощью градуированной рукоятки;
- 4) Удостоверьтесь в работоспособности точила (см. п. 5.3., Илл. 11 а-b-c);
- 5) Удостоверьтесь в том, что бункер для мяса можно снять только при градуированной рукоятке, установленной в положение «0», а также в том, что после разборки машины рукоятка остаётся в этом же положении;
- 6) Убедитесь в остановке машины при вывернутой соединительной тяге ограждения ножа.

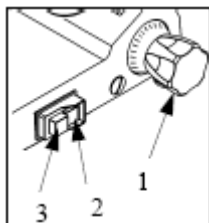
### Глава 5 - Эксплуатация машины

#### 5.1. Органы управления

Органы управления ломтерезкой расположены слева от основания (см. Иллюстрацию).



- 1) Градуированная рукоятка для регулировки толщины нарезки.
- 2) Кнопка пуска машины «I».
- 3) Кнопка остановки машины «0».



Илл. 9 – Положение органов управления.

#### 5.2. Загрузка и нарезка продукта

**ВНИМАНИЕ:** Продукт, предназначенный к нарезке, загружается в бункер только при градуированной рукоятке, выведенной в положение «0». Оператору следует быть особенно осторожным при обращении с ножом и учитывать наличие острых кромок.

Необходимо произвести следующие операции:

- 1) после загрузки продукта в бункер и расположения его вплотную к пластине остановите узел рукой, взявшись за соответствующие держатели;
- 2) выберите требуемую толщину нарезки с помощью градуированной рукоятки;
- 3) в целях предотвращения несчастных случаев оператору необходимо встать лицом к аппарату и занять правильное положение. При этом правую руку ему следует положить на толкатель, а левую расположить рядом с отражателем (**не касаясь ножа**). Тело оператора должно располагаться перпендикулярно рабочей поверхности (см. Илл. 10а). **ВНИМАНИЕ:** Будьте предельно внимательными, не допускайте контакта каких-либо частей Вашего тела с ножом (см. Илл. 10b);
- 4) нажмите кнопку пуска «I»;

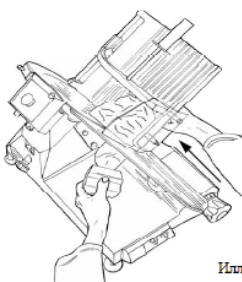
- 5) мягко толкните каретку (бункер + толкатель + шток) в направлении ножа. Не применяйте чрезмерную силу и не давите толкателем на продукт: он обладает собственной гравитационной массой, которая осуществляет давление на толщиномер. Нож без видимых усилий приступит к нарезке продукта, его куски посредством отражателя станут направляться в сторону сборной пластины (см. Илл. 11);
- 6) не пускайте ломтерезку вхолостую;
- 7) по окончании нарезки переведите градуированную рукоятку в положение «0» и выключите машину, нажав кнопку «0»;
- 8) заточите нож, как только на кусках продукта поверхность нарезки приобретёт грубую, сорванную текстуру, а процесс нарезания будет происходить с видимым усилием работы ножа (см. 5.3).



Илл. 10а - Правильное положение.



Илл. 10в - Неправильное положение.



Илл. 11 - Нарезка мяса.

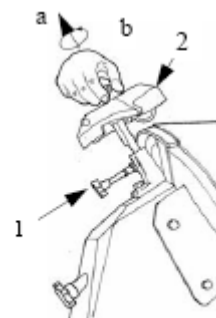
### 5.3. Заточка лезвия ножа

(см. Илл. 12 а-в-с)

**ВНИМАНИЕ:** Перед началом заточки ножа оцените **ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ** (см. п. 1.2.2), касающиеся опасности получения травм в случае игнорирования нижеприведенных инструкций.

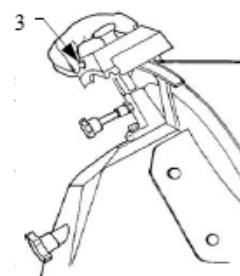
Нож ломтерезки необходимо периодически затачивать, причём делать это при снижении точности и характеристик нарезки. Для заточки лезвия ножа

- 1) отключите вилку из розетки электропитания и тщательно очистите лезвие ножа от жировых отложений с помощью спирта-денатурата;
- 2) выверните рукоятку (1), поднимите (а) точило (2) до положения блокировки и поверните его на 180 градусов (b) (см. Илл. 12а). Затем передвиньте его до конца (с) так, чтобы нож оказался между двумя точильными жерновами. Заблокируйте рукоятку;
- 3) включите ломтерезку, нажав кнопку пуска «I» (ВКЛ.);
- 4) нажмите небольшую кнопку (3) (см. Илл. 12б). Нож вступит в контакт с жерновами. Дайте ножу поработать в течение примерно 30-40 секунд с тем, чтобы на кромках лезвия появились едва заметные заусенцы.
- 5) одновременно – на 3-4 секунды - нажмите кнопки 3 и 4



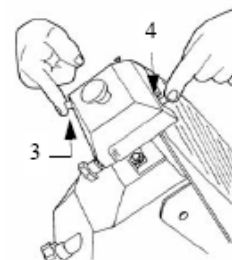
Илл. 12а.

- для правки лезвия; затем отпустите кнопки (см. Илл. 12с);
- 6) после заточки рекомендуется почистить жернова и нож (см. п. 6.2.3);
  - 7) по завершению заточки верните точильное устройство в его первоначальное положение, выполнив вышеуказанные действия в обратном порядке.



Илл. 12б.

**Примечание:** В целях недопущения повреждения кромок процесс правки лезвия не должен превышать 3-4 секунд.



Илл. 12с.

## Глава 6 - Процедуры регламентных чисток

### 6.1. Общие положения

- Ломтерезку необходимо чистить не реже одного раза в день, а, при необходимости, - и чаще.
- Все узлы и детали машины, вступающие в прямой или же опосредованный контакт с пищевыми продуктами, следует подвергать тщательной чистке.
- Категорически не рекомендуется мыть аппарат с помощью посудомоечных машин или же струями воды, подающейся под давлением. Для указанной цели следует применять простую воду и нейтральные моющие вещества. Использование каких-либо иных моющих средств запрещается. В целях предотвращения повреждения поверхности машины категорически не рекомендуется применять кухонные принадлежности, жёсткие щётки и другие подобные предметы.

Перед выполнением операций чистки не забывайте

- 1) отключать вилку из розетки электропитания. Это необходимо для полного обесточивания аппарата.
- 2) устанавливать градуированную рукоятку в положение «0».

**ВНИМАНИЕ:** Оцените остаточные риски в отношении острых и режущих предметов, которые способны нанести травму.



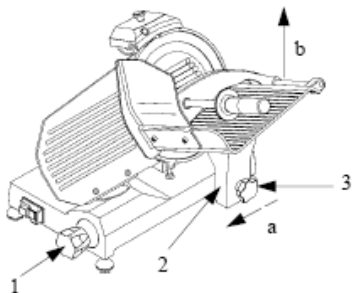
## 6.2. Чистка машины

### 6.2.1. Чистка бункера

(см. Илл. 13)

Блок бункера (сам бункер + толкатель + шток) легко снимаем:

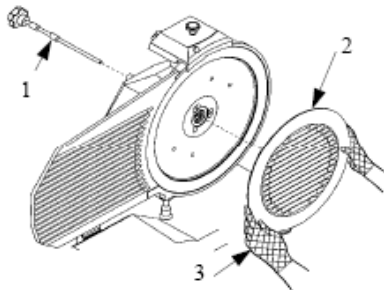
- переведите градуированную рукоятку в положение «0» (1);
- переместите каретку (2) до конца длины её хода (а) в направлении органов управления;
- выверните маховичок (3), потяните каретку вверх (b);
- после снятия каретки бункер промывается раствором нейтрального моющего средства (рН 7) в тёплой воде.



Илл. 13 – Демонтаж каретки.

### 6.2.2. Чистка ножа, ограждения ножа и кольца

Открутите рукоятку со стяжки (1) (см. Илл. 14) и снимите ограждение ножа (2).

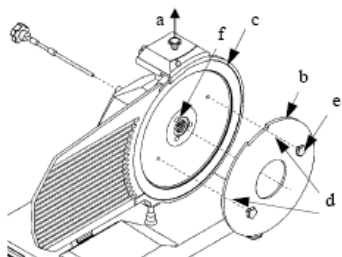


Илл. 14 – Демонтаж ограждения ножа.

**ВНИМАНИЕ:** При чистке ножа следует использовать металлизированные перчатки (3) и влажную ткань. Для чистки поверхности лезвия, расположенной с обратной стороны, нож необходимо извлечь (см. Илл. 15), для чего:

1. удалить крышку ножа (см. Илл. 14);
2. снять (а) точильное устройство и открыть с помощью градуированной рукоятки пластину толщиномера так, чтобы экстрактор ножа (b) соединился с его лезвием;
3. вывернуть три либо четыре винта (f) – в зависимости от модели – которые фиксируют лезвие;
4. наклонить плексигласовый экстрактор к лезвию ножа так, чтобы совместить отверстия на лезвии с двумя винтами (e); повернуть лезвие до установки правильного положения;
5. ввернуть винты (e), не слишком затягивая их.

Примечание: Ограждение ножа следует промыть раствором нейтрального моющего средства в горячей воде.



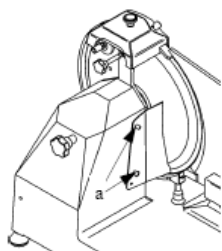
Илл. 15 – Установка маски в целях удаления ножа.

### 6.2.3. Чистка точила

Чистка точила производится посредством очистки точильных жерновов с помощью щётки. При этом жернова следует установить в безопасное положение, то есть их необходимо развернуть в сторону, противоположную лезвию ножа.

### 6.2.4. Чистка отражателя

Для извлечения отражателя в целях последующей чистки следует отвернуть два крепящих его винта (а) (см. Илл. 16).



Илл. 16 – Вид отражателя.

## Глава 7 – Техническое обслуживание ломтерезки

### 7.1. Общие положения

Перед проведением любых операций по техобслуживанию необходимо:

- (а) Вытащить вилку шнура электропитания из розетки, обесточив, тем самым, весь аппарат.
- (б) Перевести градуированную рукоятку, регулирующую положение пластины толщины нарезки продукта в положение «0».

### 7.2. Ремень

Приводной ремень каких-либо регулировок не требует. Однако по прошествии 3-4 лет эксплуатации его необходимо заменить. Для этого свяжитесь со специалистами сервисного центра.

### **7.3. Опоры**

Со временем опоры изнашиваются, что приводит к потере их эластичности и нарушению устойчивости аппарата. Поэтому их необходимо менять. Для этого свяжитесь со специалистами сервисного центра.

### **7.4. Шнур электропитания**

Не забывайте периодически проверять состояние шнура электропитания. При появлении на нём следов износа или повреждения свяжитесь со специалистами сервисного центра для замены.

### **7.5. Нож**

После серии операций заточки и правки проверьте диаметр лезвия ножа. Разность диаметров – первоначального и фактического на момент проверки – не должна превышать 10 мм. Если потребуется замена, свяжитесь со специалистами сервисного центра.

### **7.6. Точильные жернова**

В ходе заточки удостоверьтесь в сохранении жерновами абразивных качеств. Жернова, потерявшие такие качества, необходимо заменить; в противном случае они могут повредить лезвие ножа. Свяжитесь со специалистами сервисного центра.

### **7.7. Смазка салазок-направляющих**

Время от времени капайте несколько капель масла (из имеющейся в комплекте бутылочки) на округлую арматуру, вдоль которой происходит перемещение каретки. Эту операцию следует производить через отверстие OIL (МАСЛО) рядом с градуированной рукояткой.

### **7.8. Надписи на кнопочной панели**

Со временем надписи на кнопочной панели могут стереться. Для восстановления свяжитесь со специалистами сервисного центра.

## **Глава 8. Утилизация машины**

### **8.1. Выведение аппарата из эксплуатации**

Если Вы по какой-либо причине решили вывести машину из эксплуатации, удостоверьтесь в том, что ею никто больше воспользоваться не сможет. **Отключите аппарат от сети электропитания и снимите электрические соединения.**

### **8.2. Утилизация аппарата**

После выведения из эксплуатации машину следует утилизировать. Для правильного выполнения всех операций, связанных с утилизацией, свяжитесь с компанией, которая занимается подобного рода действиями, и получите от неё всю необходимую информацию; узлы и детали машины разделите в строгом соответствии с материалами, из которых они произведены (см. Главу 1, п. 3.2).

***СЕРВИС-ЦЕНТР  
УПОЛНОМОЧЕННЫЙ  
ДИЛЕР***