

GMS601



120327

РУССКИЙ

Содержание

1. Безопасность	210
1.1 Значение символики	210
1.2 Меры предосторожности	211
1.3 Использование по назначению	214
2. Общие сведения	215
2.1 Ответственность и гарантийные обязательства	215
2.2 Защита авторских прав	215
2.3 Декларация о нормативном соответствии	215
3. Транспортировка, упаковка и хранение	216
3.1 Транспортная инспекция	216
3.2 Упаковка	216
3.3 Хранение	216
4. Технические данные	217
4.1 Технические характеристики	217
4.2 Описание частей прибора	218
4.3 Элементы защиты	222
5. Инсталляция и обслуживание	224
5.1 Инсталляция	224
5.2 Обслуживание	226
5.2.1 Подготовка прибора	226
5.2.2 Контроль функций	226
5.2.3 Установка и замена дисковых ножей	227
5.2.4 Нарезка овощей	228
6. Техобслуживание и полезные рекомендации	230
7. Возможные помехи	231
8. Очистка	232
9. Утилизация	234

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
33154 Salzkotten
Германия

Тел.: +49 5258 971-0
Факс: +49 5258 971-120
Горячая линия - техническая поддержка:
+49 5258 971-197
www.bartscher.com



Перед эксплуатацией прибора прочитать инструкцию по эксплуатации и хранить ее в доступном месте!

Эта инструкция по эксплуатации описывает установку, обслуживание и уход за прибором и служит важным информационным источником и справочником.

Знание и выполнение всех содержащихся в ней мер предосторожности и инструкции по эксплуатации является предпосылкой безопасной и правильной работы с прибором.

Кроме этого, необходимо соблюдать действующие на территории пользования прибором указания по предотвращению несчастных случаев и общие указания по безопасности.

Инструкция по эксплуатации является частью продукта и должна храниться в месте, всегда доступном для персонала по установке, эксплуатации и чистки прибора.

В случае передачи прибора третьему лицу, ему необходимо передать также данную инструкцию по обслуживанию.

1. Безопасность

Прибор изготовлен согласно действующим в данный момент правилам техники. Несмотря на это прибор может представлять опасность, если им пользоваться не в соответствии с руководством по эксплуатации или не по прямому назначению.

Все лица, пользующиеся прибором, должны соблюдать указания, содержащиеся в данной инструкции по обслуживанию.

1.1 Значение символики

Важные технические указания и меры предосторожности выделены в данной инструкции по эксплуатации символами / знаками. Необходимо обязательно соблюдать эти указания во избежание несчастных случаев, человеческих и вещественных ущербов.



ОСТОРОЖНО!

Этот символ сигнализирует о непосредственной угрозе, последствием которой могут стать серьезные повреждения или смертельный исход.



ОПАСНО!

Этот символ сигнализирует об опасных ситуациях, которые могли бы привести к тяжелым телесным повреждениям или к смертельному исходу.



ВНИМАНИЕ!

Этот символ сигнализирует о возможных опасных ситуациях, которые могли бы привести к легким телесным повреждениям или травмам, дефектному действию и/или поломке прибора.



УКАЗАНИЕ!

Этот символ выделяет советы и информацию, которые следует соблюдать для обеспечения эффективного и безаварийного обслуживания прибора.

1.2 Меры предосторожности

- Этот прибор не предназначен для пользования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными, интеллектуальными способностями, недостаточным опытом и знаниями о приборе, если они не находятся под контролем лица, отвечающего за их безопасность, или не получили от него соответствующие указания по использованию прибора.
- Дети должны находиться под наблюдением взрослых, чтобы исключить возможность игры детей с прибором или его включения.
- Во время эксплуатации прибора **никогда** не оставлять его без присмотра.
- Прибор следует использовать исключительно в закрытых помещениях.
- Прибор можно использовать только в случае, если его техническое состояние не вызывает сомнений в исправности и безопасности. В случае изъяднов в действии прибора его следует отсоединить от источника питания (вынуть вилку из розетки) и сообщить в сервисный центр.
- Сделать невозможным доступ детей к упаковочным материалам, таким как полиэтиленовые пакеты или пенополистироловые элементы. **Опасность удушения!**

- Работы по уходу и ремонту должны проводиться только квалифицированными специалистами при использовании оригинальных запасных частей и принадлежностей.
Никогда не пытайтесь сами привести прибор в исправное состояние.
- Не использовать принадлежности или запасные части, которые не были одобрены изготовителем. Они могут представлять опасность для потребителя или причинить вред прибору или ущерб человеку, к тому же теряется право на удовлетворение гарантии.
- Во избежание повреждений и для обеспечения оптимальной производительности недозволено предпринимать как изменений прибора, так и перестроек, если они чётко не дозволены изготовителем.



ОПАСНО! Угроза поражения электрическим током!

Во избежание последствий угрозы следует соблюдать указанные ниже рекомендации по безопасности.

- Не допускать контакта провода питания с источниками тепла и острыми краями. Провод питания не должен свисать со стола или другого основания. Следите за тем, чтобы никто не мог наступать на провод или спотыкаться об него.
- Провод питания не может подвергаться изгибам, запутыванию, и должен всегда находиться в разложенном состоянии. Никогда не устанавливайте прибор или другие предметы на проводе питания.
- Не накрывать провод питания. Провод питания не должен находиться в зоне работы и не должен погружаться в воду или другие жидкости.

- Провод питания регулярно проверять на предмет повреждений. Не использовать прибор с поврежденным проводом питания. Если провод поврежден, во избежание опасности, его замену следует поручить персоналу сервисного обслуживания или электрику.
- Провод питания следует всегда отсоединять от розетки с помощью вилки.
- Никогда не перемещать, не передвигать и не поднимать прибор с помощью провода питания.
- Ни в коем случае не открывать корпус прибора. В случае нарушения электрических присоединений или модификаций электрической или механической конструкции, появится угроза поражения электрическим током.
- Не применять никакие едкие чистящие вещества и следить за тем, чтобы вода не попала в прибор.
- Никогда не обслуживать прибор влажными руками или стоя на мокром основании.
- Вынуть вилку из гнезда,
 - если прибор не используется,
 - если появятся помехи в работе прибора,
 - перед очисткой прибора.



ОСТОРОЖНО! Опасность получения ран!

Во избежание последствий угрозы следует соблюдать указанные ниже рекомендации по безопасности.

- Лезвия дисковых ножей очень острые! Во время установки, замены и очистки дисковых ножей следует всегда пользоваться солидными, мягкими защитными перчатками, обеспечивающими уверенное взятие и придерживание предметов.
- Никогда не прижимать рукой продукты для нарезки, пользоваться только прилагаемым толкателем!

- Никогда не следует вкладывать внутрь прибора предметы и инструменты! Никогда не вкладывать руки внутрь прибора! Во время обслуживания прибора следует пользоваться защитными перчатками!
- Прибор, рабочая поверхность, а также пол вокруг овощерезки должны быть всегда сухими и чистыми, без пыли, остатков нарезанных продуктов или посторонних тел во избежание опасности подскользнуться на влажном полу или на остатках овощей.

1.3 Использование по назначению



ВНИМАНИЕ!

Прибор спроектирован и сконструирован для промышленного использования и может обслуживаться исключительно квалифицированным персоналом.

Безопасность эксплуатации прибора гарантирована только в случае соответствующего назначению применения, в соответствии с данными в инструкции по обслуживанию.

Все технические действия, в том числе монтаж и техобслуживание, могут осуществляться исключительно квалифицированным персоналом.

Овощерезка предназначена **только** для нарезки овощей, фруктов и сыров при использовании соответствующих дисковых ножей.

Овощерезку **нельзя** использовать для обработки продуктов глубокой заморозки, мяса с косточкой или рыбы.

Овощерезку можно использовать только для нарезки соответствующих пищевых продуктов!



ВНИМАНИЕ!

Любое отклонение от пользования по прямому назначению и / или другое использование прибора запрещено и является использованием несоответственно прямому назначению. Претензии любого рода к изготовителю и / или его представителю по поводу нанесённого ущерба в результате пользования прибором не по назначению исключены. За весь ущерб при пользовании прибором не по назначению отвечает сам потребитель.

2. Общие сведения

2.1 Ответственность и гарантийные обязательства

Все сведения и указания в этой инструкции по эксплуатации были составлены с учётом действующих предписаний, актуального уровня инженерно-технических исследований, а также нашего многолетнего опыта и знаний.

Переводы инструкции по эксплуатации также сделаны на уровне лучших знаний. Однако ответственность за ошибки в переводе мы на себя взять не можем. Основой служит приложенная немецкая версия инструкции по эксплуатации.

Действительный объём поставок может отклоняться при спецзаказах, предъявлении дополнительных заказных условий поставок или по причине новейших технических изменений, отличающихся от описанных здесь объяснений и чертёжных изображений.



ВНИМАНИЕ!

Перед началом каких-либо действий с прибором, особенно перед его включением, следует внимательно прочитать данную инструкцию по обслуживанию!

Производитель не **несет ответственность** за повреждения и вред вследствие:

- несоблюдения указаний на тему обслуживания и очистки;
- использования не по назначению;
- введения изменений пользователем;
- применения несоответствующих запчастей.

Мы оставляем за собой право на технические изменения продукта в рамках улучшения качества использования и дальнейшего исследования.

2.2 Защита авторских прав

Инструкция по эксплуатации и содержащиеся в ней тексты, чертежи и прочие изображения защищены авторскими правами. Размножения любого вида и в любой форме – даже частично – а также использование и/или передача содержания запрещены без письменного согласия изготовителя. Нарушение ведёт за собой последствие возмещения убытков. Мы оставляем за собой право на предъявление дальнейших претензий.



УКАЗАНИЕ!

Содержание, тексты и прочие изображения защищены авторскими правами и находятся под защитой других прав защиты производства. Каждое злоупотребление наказуемо.

2.3 Декларация о нормативном соответствии



Прибор соответствует действующим нормам и директивам ЕС.
Это подтверждается нами в Заявлении о соответствии ЕС.
При необходимости мы с удовольствием вышлем Вам Заявление о соответствии.

3. Транспортировка, упаковка и хранение

3.1 Транспортная инспекция

Полученный груз незамедлительно проверить на комплектность и на транспортный ущерб. При внешне опознаваемом транспортном ущербе груз не принимать или принять с оговоркой.

Размер ущерба указать в транспортных документах / накладной/ перевозчика. Подать рекламацию.

Скрытый ущерб reklamировать сразу после обнаружения, так как заявку на возмещение ущерба можно подать лишь в пределах действующих рекламационных сроков.

3.2 Упаковка

Не выбрасывайте упаковочный картон вашего прибора. Он может Вам понадобиться для хранения, при переезде или если Вы в случае возможных повреждений будете высылать прибор в нашу сервисную службу. Полностью освободите прибор перед вводом в строй от внешнего и внутреннего упаковочного материала.



Если Вы намереваетесь выкинуть упаковочный материал, соблюдайте предписания, действующие в Вашей стране. Подвозите вторично перерабатываемый упаковочный материал к месту сбора материалов вторичной переработки.

Проверьте, полностью ли укомплектован прибор и запасные принадлежности. В случае недостачи каких-либо частей свяжитесь с нашей службой Сервиса.

3.3 Хранение

Приборы держать до установки в не распакованном виде, соблюдая нанесённые на внешней стороне маркировки по установке и хранению.

Упаковки хранить исключительно при следующих условиях:

- не держать под открытым небом;
- хранить в сухом и свободном от пыли месте;
- не подвергать воздействию агрессивных веществ;
- предохранять от воздействия солнечных лучей;
- избегать механических сотрясений;
- при длительном хранении (более 3 месяцев) регулярно контролировать общее состояние всех частей и упаковки. В случае необходимости освежить или обновить.

4. Технические данные

4.1 Технические характеристики

Наименование	Овощерезка GMS601
Артикул:	120327
Материал:	Литой алюминий, нержавеющая сталь, пластмасса
Материал:	<ul style="list-style-type: none">▪ загрузочная воронка:<ul style="list-style-type: none">- 1 x шир. 115 x гл. 75 мм,- 1 x Ø 52 мм▪ электромагнитный выключатель для контейнера и загрузочной воронки▪ ВКЛ/ВЫКЛ выключатель▪ Контрольная лампа: Вкл./Выкл.▪ Крышка съемная, можно мыть в посудомоечной машине
Параметры присоединения:	0,617 кВт / 230 В 50 Гц
Размеры:	Ш 290 x Г 530 x В 515 мм
Степень защиты:	IPX3
Оснащение (входит в объем поставки):	1 контейнер (1/3 GN, глубина 175 мм) 1 толкатель
Вес:	18,25 кг

Технические изменения возможны!

4.2 Описание частей прибора

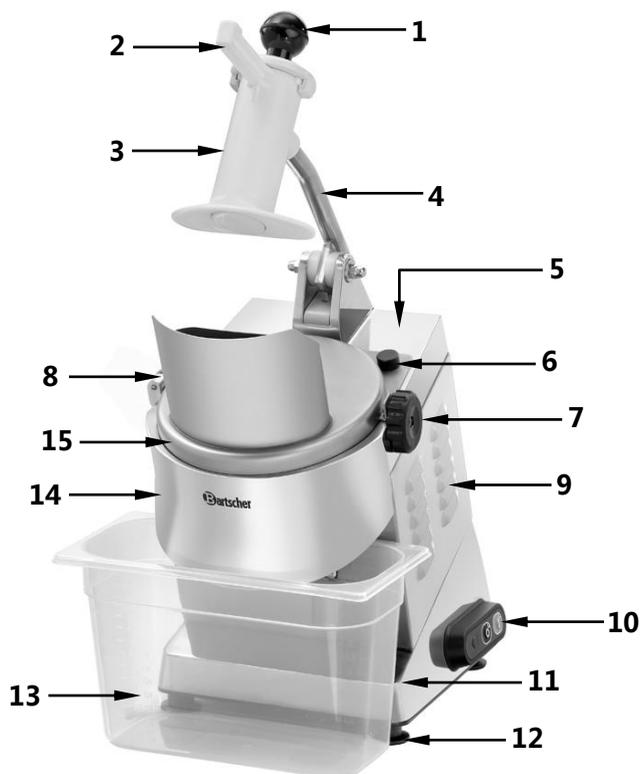


Рис. 1

- | | |
|---------------------------------|---|
| 1 Толкатель | 9 Вентиляционные отверстия |
| 2 Прижим | 10 ВКЛ/ВЫКЛ с контрольной лампочкой |
| 3 Круглое загрузочное отверстие | 11 Основание |
| 4 Рычаг прижима | 12 Ножки |
| 5 Корпус | 13 Приемный контейнер |
| 6 Магнит | 14 Разгрузочное отверстие |
| 7 Блокада крышки | 15 Крышка с овальным загрузочным отверстием |
| 8 Шарнир для крепления крышки | |

Дополнительное оснащение (не входит в объем поставки!)

Дисковые ножи для нарезки ломтиков

	DF1	DF2	DF4	DF5
				
Толщина нарезки:	1 mm	2 mm	4 mm	5 mm
Артикул:	120350	120331	120349	120332

	DF8	DF10	DF14
			
Толщина нарезки:	8 mm	10 mm	14 mm
Артикул:	120348	120351	120352

Дисковые ножи для нарезки соломки / жюльена

	DQ4	DQ8
		
Толщина нарезки:	4 mm	8 mm
Артикул:	120333	120334

Дисковые ножи для нарезки кубиков

	PS8	PS10	PS14
			
Толщина нарезки:	8 x 8 mm	10 x 10 mm	14 x 14 mm
Артикул:	120358	120342	120345



УКАЗАНИЕ!

Дисковые ножи для нарезки кубиков используются только в сочетании с дисковыми ножами для нарезки ломтиков.

PS8 + DF8 / PS10 + DF10 / PS14 + DF14

Дисковые ножи для терки

	DTV	DT2	DT4
			
Толщина нарезки:	1 mm	2 mm	4 mm
Артикул:	120341	120347	120346

	DT7	DTV8	DT9
			
Толщина нарезки:	7 mm	8 mm	9 mm
Артикул:	120337	120338	120339



УКАЗАНИЕ!

3 дисковых ножа для натирания сыра

- DTV для твердого сыра, например, пармезана
- DT7 для полутвердого сыра, например, гауды
- DT9 для мягкого сыра, например, кусковой моцареллы (твердой)





Загрузочная воронка GMS600

- Материал: Нержавеющая сталь
- Размеры: Ш 245 x Г 105 x В 200 мм
- Вес: 1,37 кг

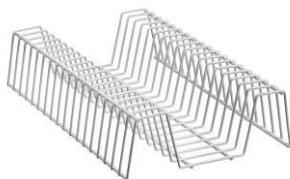
Артикул: 120344



Контейнер GMS600

- Материал: пластмасса
- Формат: 1/3 GN, гл. 175 мм
- Размеры: Ш 322 x Г 170 x В 197 мм
- Вес: 0,47 кг

Артикул: 120353



Подставка под ножи для овощерезки

Подходит для дисковых ножей
овощерезок GMS601

Вместимость 10 - 18 дисковых ножей
(в зависимости от исполнения)

Артикул: A120255

4.3 Элементы защиты

В плане описанных в данной инструкции элементов механической, электрической и санитарно-гигиенической защиты прибор соответствует следующим нормам:

ЭЛЕМЕНТЫ МЕХАНИЧЕСКОЙ ЗАЩИТЫ: 2006/42.

ЭЛЕМЕНТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ЗАЩИТЫ: 2006/95/ЕС; 2004/108/ЕС.

ЭЛЕМЕНТЫ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ЗАЩИТЫ Рег. 1935/2004.

Овощерезка **GMS601** оснащена элементами электрической и механической защиты в соответствии с требованиями нормы, как на время работы, так и на время очистки и техобслуживания.

Несмотря на это, имеет место **ОСТАТОЧНЫЙ РИСК**, который нельзя исключить в 100%, и на этот риск в данной инструкции указывают следующие выражения: **ОСТОРОЖНО**.

Этот риск предполагает опасность получения ран во время обслуживания, замены и/или очистки дисковых ножей.



ВНИМАНИЕ!

Никогда не следует удалять указания по безопасности и обслуживания, а также предупреждения, размещенные на овощерезке. Следите за тем, чтобы они всегда были целы и разборчивы.

Элементы электрической защиты

Овощерезка GMS601 оснащена следующими датчиками:

A на рычаге прижима,

он служит для остановки прибора, когда рычаг прижима поднят выше отверстия крышки, и дает возможность автоматического повторного ввода в действие после восстановления нормальных условий (рис. 2).

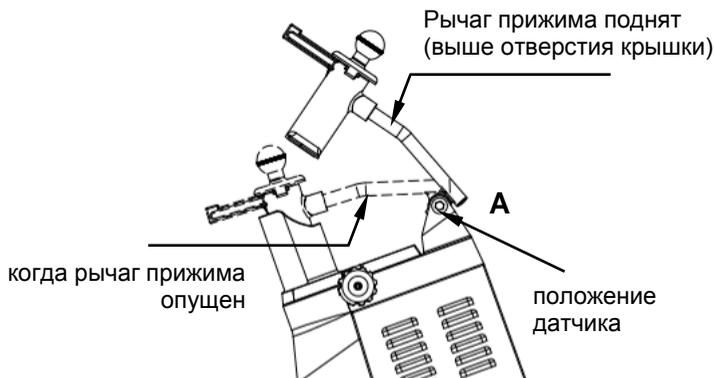


Рис. 2

В Магнитный датчик в крышке

он служит для остановки прибора, когда крышка снята (напр. замена дисковых ножей). **Включение** (через кнопку "I") возможно только после того как крышка будет опять закрыта и предохранена с помощью блокады (рис. 3).

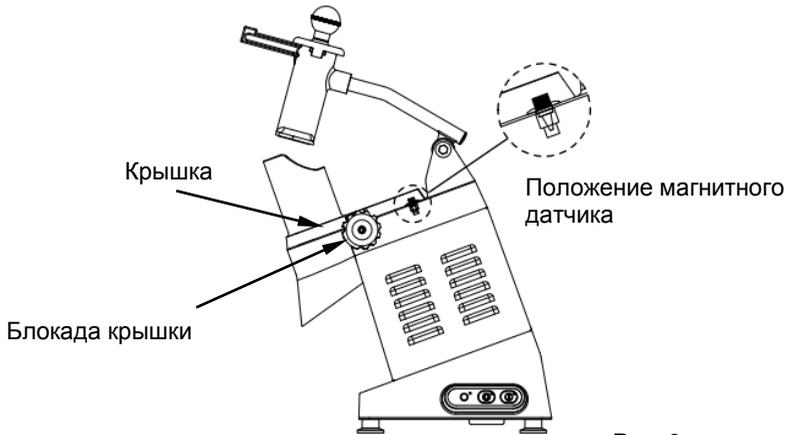


Рис. 3

С Магнитный датчик в корпусе

для остановки прибора, когда контейнер или загрузочная воронка не находятся в правильном положении, **включение** (с помощью кнопки „I“) возможно только в случае, когда контейнер или загрузочная воронка находятся в правильном положении (рис. 4).

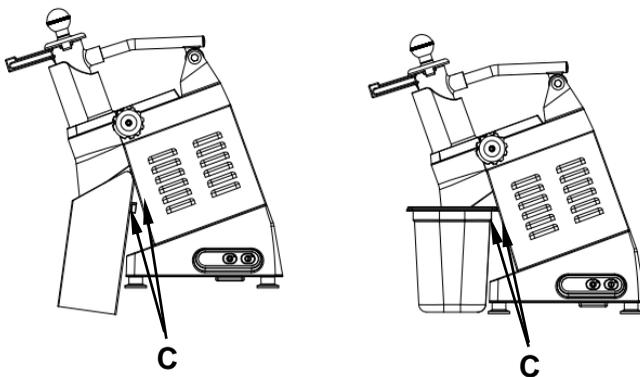


Рис. 4 - положение загрузочной воронки или контейнера, которое дает возможность включения

Кроме того овощерезка оснащена **контуром**, состоящим из:

D Панели обслуживания

Кoeffициент защиты IP 54, с питанием низкого напряжения, состоящий из двух кнопок (рис. 5).

„I“ = кнопка **Start**

„O“ = кнопка **Stop**



Рис. 5 - Кнопки **Start „I“** и **Stop „O“**

E Печатная плата силового модуля

Класс водостойкости IPX3 - элемент защиты, состоящий из трансформатора и двух реле, управляемый датчиками, расположенными на контейнере, загрузочной воронке и крышке, служит для включения и выключения.

Овощерезка оснащена схемой самоблокировки, которая предохраняет прибор от самопроизвольного ввода в действие при исчезновении питания.

5. Инсталляция и обслуживание

5.1 Инсталляция



ВНИМАНИЕ!

Все работы по установке, подключению и техобслуживанию прибора должны выполняться квалифицированным и уполномоченным техником в соответствии с действующими международными, отечественными и местными предписаниями.

Установка

- Распаковать прибор, удалить и утилизировать весь упаковочный материал в соответствии с предписаниями, действующими в стране установки прибора.
- Установить прибор на ровном, стабильном, сухом и водоотталкивающем основании, отличающемся стойкостью к воздействию высоких температур.
- **Никогда** не следует устанавливать прибор на легковоспламеняющемся основании.
- **Никогда** не следует устанавливать прибор во влажных и мокрых зонах.
- Не устанавливать прибор вблизи рабочих мест с открытым огнем, электрических печек или других источников тепла.

- Убедиться, что прибор подключен к заземлению.
- Во время установки овощерезки следует учесть место, необходимое для ее установки, а также место для контейнера для нарезанных овощей и продуктов. Вокруг овощерезки следует оставить достаточное место для обеспечения свободы движений лица, обслуживающего прибор, а также прохода для остальных лиц.
- Место, в котором установлен прибор, должно быть хорошо освещено, освещение должно быть обеспечено для всего рабочего места и не может ослеплять лицо, обслуживающее прибор.
- Нельзя закрывать или блокировать вентиляционные отверстия прибора, чтобы не допустить перегрева прибора или возникновения ущерба и телесных повреждений.
- Прибор следует установить так, чтобы в случае необходимости был обеспечен беспрепятственный доступ к вилке с целью немедленного отключения прибора.
- Перед включением снять с прибора защитную пленку. Пленку следует снимать медленно, чтобы на поверхности прибора не оставались остатки клея. Удалить возможные остатки клея, используя соответствующий растворитель.



ВНИМАНИЕ!

Никогда не следует удалять с прибора заводскую табличку с номинальными данными, а также предупреждающие символы.

Подключение



ОПАСНО! Угроза поражения электрическим током!

В случае неправильной установки прибор может стать причиной получения травм!

Перед установкой прибора следует сравнить параметры локальной электрической сети с техническими данными прибора (см. номинальный щиток). Прибор подключать только в случае полного соответствия параметров!

- Контур электрической розетки должен иметь защиту 16А. Подключайте прибор непосредственно к настенному гнезду, не используйте разветвители или розетки с несколькими входами.

5.2 Обслуживание

5.2.1 Подготовка прибора

- Перед началом эксплуатации прибор следует тщательно очистить. Учесть рекомендации, содержащиеся в **пункте 8 „Очистка“**.
- Установить прилагаемый контейнер под разгрузочным отверстием, магнит должен быть направлен в сторону прибора (рис. 6).
- Если овощерезка оснащена загрузочной воронкой (не входит в объем поставки), ее следует установить под разгрузочным отверстием. С целью правильного монтажа штифты следует ввести в отверстия загрузочной воронки и прижать загрузочную воронку вниз до момента правильной фиксации (рис. 7). Нарезанные продукты будут попадать в контейнер, расположенный под загрузочной воронкой.



Рис. 6



Рис. 7

5.2.2 Контроль функций

Перед нарезкой овощей следует несколько раз выполнить контрольные функции:



Кнопка **Start „I“**

Кнопка **Stop „O“**

Abb. 8 – Кнопки
вкл./выкл.

- а) Сначала нажать кнопку **Start „I“**, далее кнопку **Stop „O“** и проверить, загораются ли соответствующие контрольные лампочки (рис. 8).
- б) Путем поднятия и нажатия вниз прижима проверить, выключается ли и включается ли повторно двигатель.

- с) Проверить, выключается ли прибор при снятии крышки и включается ли путем нажатия кнопки **Start „I“** повторно после закрепления крышки.
- д) Проверить, включается ли прибор при правильно закрепленном контейнере (или загрузочной воронке) и нажатии кнопки **Start „I“**.
- е) Проверить, выключается ли прибор при снятии контейнера (или загрузочной воронки).

5.2.3 Установка и замена дисковых ножей



ОСТОРОЖНО! Опасность получения ран!
Лезвия дисковых ножей очень острые! Во время установки/ замены дисковых ножей следует всегда пользоваться солидными, мягкими защитными перчатками, обеспечивающими уверенное взятие и придерживание дисковых ножей.

- Для продуктов, которые будут обрабатываться, следует выбрать соответствующие дисковые ножи, и установить их на приборе перед началом процесса нарезки. Соблюдать указания кас. нарезанных ломтиков в **разделе 4.1 „Технические данные“**.
- Поднять рычаг прижима на максимальную высоту, освободить блокаду крышки (поворачивая по часовой стрелке) и открыть крышку с овальным загрузочным отверстием.

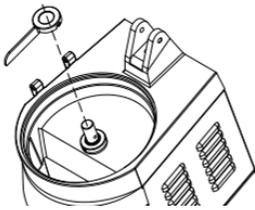


Рис. 9 - Установка разгрузочной лопатки

- Вложить разгрузочную лопатку на вал дискового ножа (рис. 9).
 - Далее установить выбранный дисковый нож на вал и поворачивать дисковый нож до момента полной фиксации.
 - Закрыть крышку и зафиксировать ее с помощью блокады (поворачивая против часовой стрелки).
- Для **НАРЕЗКИ КУБИКАМИ** выбрать соответствующую пару дисковых ножей (**PS8 + DF8 / PS10 + DF10 / PS14 + DF14**).
- Указание:** При использовании двух дисковых ножей одновременно нельзя использовать разгрузочную лопатку.

- Сначала следует установить дисковый нож PS..., направляя надрезы вправо, далее установить дисковый нож DF..., поворачивая при этом дисковый нож до момента полной фиксации (рис. 10).

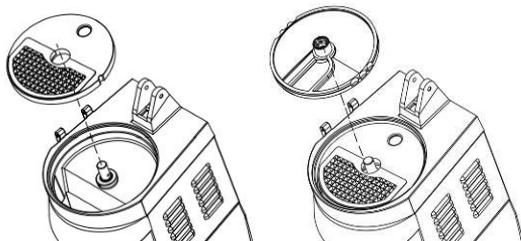


Рис. 10 - Монтаж пары дисковых ножей PS..-DF.

- Закрыть крышку и зафиксировать ее с помощью блокады (поворачивая против часовой стрелки).

5.2.4 Нарезка овощей

- Перед началом процесса нарезки следует убедиться в соответствующем размере, виде и качестве овощей. Соответствующим образом подготовить овощи (почистить, порезать на соответствующие куски, удалить косточки и т.д.).

Указание: для нарезки использовать только твердые помидоры!

- Поставить контейнер под разгрузочное отверстие.
- Подсоединить прибор к одиночной, заземленной розетке.



ОСТОРОЖНО! Опасность получения ран!

Никогда не прижимать рукой продукты для нарезки, пользоваться только прилагаемым толкателем!

- Во время работы следует принять правильное положение во избежание несчастного случая. Тело должно всегда находиться в вертикальном положении по отношению к столешнице (рис. 11). Следует стоять так, чтобы ни одна часть тела не прикасалась непосредственно к включенному прибору.
- Перед началом процесса нарезки следует поднять рычаг прижима толкателя до уровня загрузочной воронки и держать его в таком положении.



Рис. 11

- Прибор следует наполнять продуктом при неработающем двигателе. Следует действовать следующим образом:
 - а) Через отверстие в крышке следует наполнить прибор выбранными продуктами для нарезки (см. рис. 12). Более мелкие куски (морковь, кабачки и т.п.) вводить через трубку рычага прижима (см. рис. 12а). Включить прибор с помощью кнопки **Start „I“** и легко нажать вниз рычаг прижима, во время наполнения через трубку пользоваться толкателем.

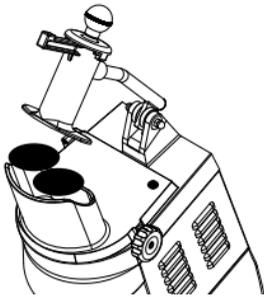


Рис. 12

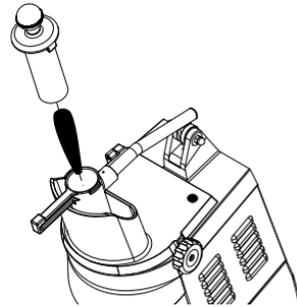


Рис. 12а

Указание: Рычаг прижима опускать постепенно, легко нажимая при этом для достижения оптимального результата нарезки. Не нажимать слишком сильно, т.к. в противном случае элементы прибора будут чрезмерно нагружены.

- б) Как только рычаг прижима достигнет конца, его следует поднять. В этом случае система защит выключит прибор. Процесс нарезки можно повторять до завершения обработки необходимого количества продуктов. При нажатии рычага прижима вниз прибор включается повторно автоматически.
- в) Замену дисковых ножей следует осуществлять в соответствии с указаниями п. **5.2.3 „Установка и замена дисковых ножей“**. После этого процесса электронная система делает невозможным автоматическое включение: для включения следует нажать кнопку **Start „I“**.
- д) Контейнеры с нарезанными овощами опорожнять каждые 2-3 цикла нарезки. Слишком полные контейнеры могут усложнить нормальный процесс опорожнения, нарезка может стать нерегулярной, прибор может заблокироваться, возможно также повреждение двигателя.

6. Техобслуживание и полезные рекомендации



ВНИМАНИЕ!

Рекомендуем поручить техобслуживание прибора специализированному персоналу как минимум раз в году. Работы, предполагающие вмешательство в прибор, может выполнять исключительно квалифицированный специализированный персонал.

Перед началом техобслуживания, ремонта и очистки отсоединить прибор от источника электропитания (вынуть вилку!).

Ремень

Ремень не следует регулировать. Его рекомендуется заменить по истечении 3-4 лет. В случае повреждения ремня следует обратиться в отдел по обслуживанию клиента.

Ножки

Ножки могут со временем изнашиваться. В таком случае их следует заменить для обеспечения стабильности прибора.

Провод питания

Провод питания следует регулярно проверять на предмет повреждений. Не использовать прибор с поврежденным проводом питания. Если сетевой кабель поврежден, с целью предотвращения опасности, его следует заменить в сервисном пункте или вызвать квалифицированного электрика.

Дисковые ножи

Лезвия дисковых ножей после длительной эксплуатации могут затупиться.

Дисковые ножи DTV, DTV8, DT2, DT3, DT4, DT7, DT9 и PS8, PS10, PS14 в таком случае должны быть заменены новыми.

В случае дисковых ножей DF1, DF2, DF4, DF5, DF8, DF10, DF14 и DQ4, DQ8 следует заменить только лезвия.

В обоих случаях необходимо обратиться в отдел по обслуживанию клиента и представить подробное обозначение дисковых ножей, а также номер арт.

7. Возможные помехи

Перед контактом с отделом по обслуживанию клиента или продавцом следует проверить, руководствуясь данными таблицы ниже, есть ли возможность самостоятельного устранения неисправности.

Проблема	Устранение
Поврежденная блокада дисковых ножей	Проверить дисковые ножи и крепящий их стержень на предмет чистоты.
Крышка не сохраняет правильное фиксированное положение	Проверить, правильно ли установлена крышка и все ли элементы чистые.
Результаты нарезки продукта неудовлетворительные	Проверить лезвия дисковых ножей на предмет чистоты.
Нарезанный продукт с трудом выходит из прибора и порезан неправильно	Убедиться, что: <ul style="list-style-type: none"> - вместе с ножами DT (вся серия) и DF1, DF2, DF3, DF4; DQ4 установлена разгрузочная лопатка, - контейнер не переполнен, - разгрузочное отверстие не заблокировано.
Прибор заблокирован	Убедиться, что: <ul style="list-style-type: none"> - нарезке не поддаются продукты глубокой заморозки, - обрабатываемый продукт не слишком твердый, - электрическое напряжение соответствует данным на номинальном щитке.
Магнитные датчики на рычаге прижима и на крышке не работают	Проверить, не заблокированы ли магнитные датчики остатками овощей или чем-то другим.
Нельзя включить прибор.	Проверить: <ul style="list-style-type: none"> - все ли элементы защиты (Разд. 4.3), прикреплены правильно, - подсоединен ли провод питания к розетке, - включены ли на приборе все включатели.

Если не удается устранить неисправности:

- **не** открывать корпус,
- сообщить в отдел по обслуживанию клиента или связаться с продавцом, при этом следует предоставить следующую информацию:
 - вид неисправности;
 - номер артикула и серийный номер (на номинальном щитке на задней стенке прибора).

8. Очистка



ОСТОРОЖНО!

Перед очисткой отсоединить прибор от источника электропитания.

Никогда не использовать для очистки водную струю под высоким давлением!

Следить за тем, чтобы вода не попадала в прибор.



ВНИМАНИЕ!

Не использовать никаких инструментов или щеток, которые могли бы повредить поверхность прибора.

Не использовать никаких жестких материалов, средств для удаления камней, растворителей т.к. их опасные для здоровья остатки могут попасть в нарезанные продукты.

- Очистку следует осуществлять, как минимум, раз в день, а в случае необходимости несколько раз в течение рабочего дня.
- Все части, которые имеют непосредственный, а также не прямой контакт с обрабатываемыми продуктами, должны быть старательно очищены.

Очистка прибора

- Вынуть толкатель из круглого загрузочного отверстия в рычаге прижима.
- Поднять рычаг прижима на максимальную высоту, освободить блокаду крышки (поворачивая по часовой стрелке) и открыть крышку с овальным загрузочным отверстием.
- Осторожно снять дисковый нож и разгрузочную лопатку.
- Удалить остатки нарезанных продуктов и тщательно очистить зону работы дискового ножа, вал дискового ножа, а также вход в разгрузочное отверстие с помощью губки или неворсистой салфетки. Вытереть эту зону с помощью чистой влажной салфетки.
- Вынуть из прибора контейнер или загрузочную воронку.
- Корпус, рычаг прижима и круглое загрузочное отверстие в рычаге очистить с помощью губки или салфетки. В случае необходимости использовать мягкое моющее средство, допущенное к применению в зонах контакта с пищевыми продуктами. Протереть чистой и легкой влажной салфеткой, чтобы тщательно удалить все остатки чистящего средства.
- Все помытые поверхности следует тщательно осушить.

Очистка аксессуаров



ОСТОРОЖНО! Опасность получения ран!
Лезвия дисковых ножей очень острые, следует соблюдать осторожность во время очистки и прикасания к дисковым ножам. Следует пользоваться защитными перчатками!

- Погрузить использованные дисковые ножи в теплую воду и очищать их осторожно с помощью щетки. Дисковые ножи чистить каждый отдельно во избежание повреждений в результате ударов или трения.

Указание: Дисковые ножи для кубиков чистить только с нижней стороны!

- Крышку следует мыть теплой водой с использованием мягкого моющего средства. Ополоснуть чистой водой и далее тщательно осушить защитную крышку перед повторной установкой ее в приборе.
- Очистить толкатель и разгрузочную лопатку теплой водой и мягким моющим средством. Сполоснуть чистой водой.
- Следует использовать исключительно мягкие салфетки и **никогда** не пользоваться грубозернистыми чистящими средствами, которые могли бы поцарапать прибор.
- После очистки, для сушки и полировки поверхности очищаемых элементов следует использовать мягкую, сухую салфетку.



УКАЗАНИЕ!

Если на частях прибора или аксессуарах остались пятна или прокрашивания (например, после нарезки моркови или красной свеклы), их следует удалить, протирая салфеткой, намоченной в лимонном соке.

- Регулярно очищать рабочие поверхности и зону вокруг овощерезки.

Хранение прибора

- Если прибор не будет использоваться в течение более длительного периода, его следует очистить согласно описанию выше и хранить в сухом, чистом месте, защищенном от воздействия низких и высоких температур, а также солнечных лучей. Хранить вдали от детей. На приборе не следует устанавливать никаких тяжелых предметов.

9. Утилизация

Старые приборы

Отслуживший прибор нужно по истечении продолжительности службы сдать в утиль согласно национальным предписаниям утилизации. Рекомендуется вступить в контакт с одной из фирм, занимающейся утилизацией или связаться с отделом по утилизации Вашей коммуны.



ОСТОРОЖНО!

Для исключения нарушения и связанными с этим опасностями, приведите прибор перед утилизацией в непригодное состояние. Для этого прибор отключить от сети и удалить сетевой кабель от прибора.



ВНИМАНИЕ!



При утилизации прибора придерживайтесь к действующим в Вашей стране и в Вашей коммуне предписаниям.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
33154 Salzkotten
Германия

Тел.: +49 5258 971-0
Факс: +49 5258 971-120
Горячая линия - техническая поддержка:
+49 5258 971-197
www.bartscher.com