TV2000R - TV2500 - TV3000



TAGLIAVERDURA
VEGETABLE CUTTER
COUPE-LÉGUMES
GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE
CORTAVERDURAS
MÁQUINA PARA CORTAR VERDURAS
ОВОЩЕРЕЗКА

CE

Manuale d'uso e manutenzione
Operation and maintenance manual
Manuel d'emploi et d'entretien
Betriebs-und Wartungsanleitung
Manual de uso y mantenimiento
Manual de instruções e manutenção
Инструкции по использованию и техобслуживанию
MOD083V00

TV2000R - TV2500 – TV3000

I



TAGLIAVERDURA

INDICE

1 INFORMAZIONI GENERALI
Scopo del manuale…… 4
Identificazione Costruttore e macchina……... 4
Descrizione della macchina……..... 5
Caratteristiche tecniche…… 5
Dimensioni d' ingombro…… 6
Dispositivi di sicurezza……... 6
Informazioni sulla sicurezza…… 7
Rischi residui……... 7

2 INFORMAZIONI SULL' INSTALLAZIONE
Imballo e disimballo…… 8
Zona d' installazione…….. 8
Collegamento elettrico……... 8

3 INFORMAZIONI SULL' USO E LA PULIZIA
Descrizione dei comandi…… 9
Procedura montaggio dischi utensili…… 9
Uso della macchina……..…….. 9
Consigli d'uso……... 9
Schema di corretto utilizzo dei dischi…… 10
Pulizia a fine giornata…..…… 10
Lunga inattività della macchina…… 10

4 RICERCA GUASTI, RICICLAGGIO
Premessa…….. 11
Inconvenienti, cause, rimedi…….. 11
Smaltimento e riciclaggio…… 11

ALLEGATI
Catalogo ricambi
Schema elettrico

INFORMAZIONI GENERALI 1

Scopo del manuale

Questo manuale è stato redatto dal Costruttore ed è parte integrante del corredo della macchina. Egli, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone che interagiscono con la macchina. Oltre al rispetto delle leggi vigenti in materia, egli ha adottato tutte le "regole della buona tecnica di costruzione". Scopo di queste informazioni è quello di sensibilizzare gli utenti a porre particolare attenzione per prevenire qualsiasi rischio. La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti gli operatori che interagiscono con la macchina. Conservare questo manuale in un luogo appropriato, al fine di averlo sempre a portata di mano per la sua consultazione. Per mettere in evidenza alcune parti del testo, sono stati inseriti i seguenti simboli:

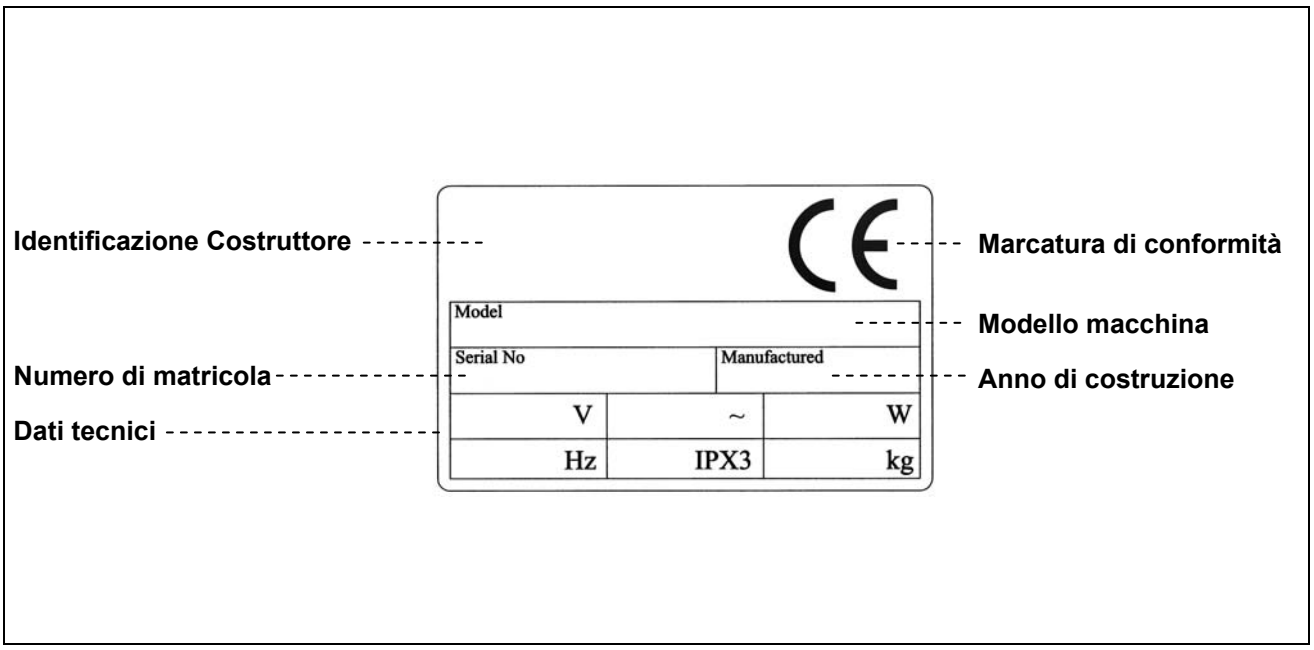
PERICOLO – ATTENZIONE: indica i pericoli che possono provocare gravi lesioni; è necessario prestare attenzione.

INFORMAZIONI: indicazioni tecniche di particolare importanza.

Al presente manuale vengono allegati:
- Il certificato di garanzia in cui sono riportate le condizioni di garanzia dettate dal Costruttore.
- I documenti che attestano la conformità alle leggi vigenti in materia di sicurezza e salute delle persone.

Per qualsiasi richiesta di Assistenza tecnica, informazioni e ordini di ricambi, contattare il Rivenditore autorizzato.

Identificazione Costruttore e macchina



Descrizione della macchina

I presenti prodotti sono stati concepiti appositamente per rendere il più breve possibile l'operazione di taglio di frutta, ortaggi, verdure nella molteceplità e varietà di forme e dimensioni, per grattugiare formaggio, pane secco, cioccolato, nocciole, per sfilacciare carote, sedano, patate, mele, rape, barbabietole e mozzarella.

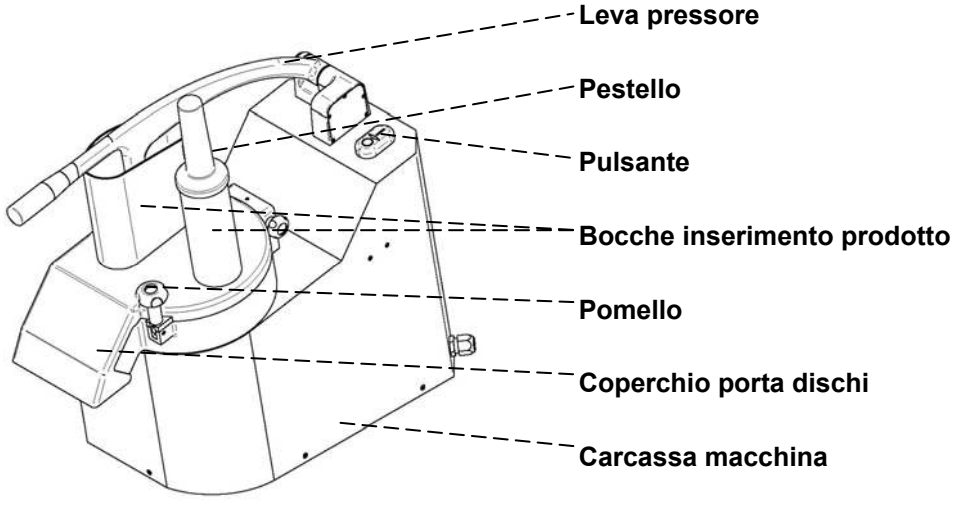
Il mod. **TV2500** è costruito in acciaio verniciato ed in lega leggera ed è dotato di un microinterruttore di sicurezza che fa arrestare la macchina ogni qualvolta venga alzata la leva pressore.

Il mod. **TV3000** è costruito in acciaio inox ed in lega leggera ed è dotato di un microinterruttore di sicurezza che fa arrestare la macchina ogni qualvolta venga alzata la leva pressore.

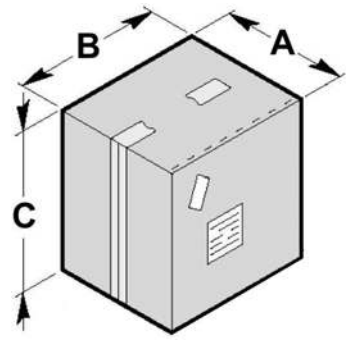
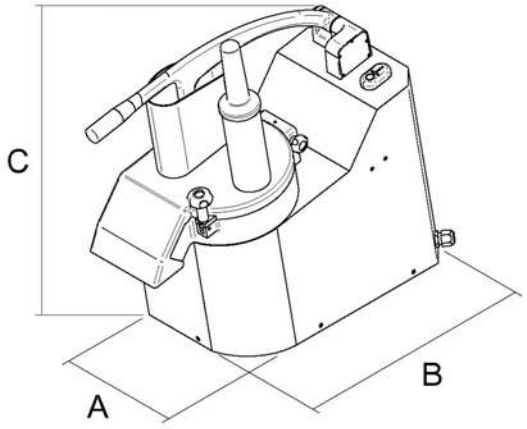
Il mod. **TV2000R** ha una struttura realizzata in acciaio inox ed in lega leggera. Come il mod. TV2500-3000 anche il TV2000R è dotato di un microinterruttore di sicurezza collegato alla leva pressore ed, in più, è dotato di un ulteriore microinterruttore che non permette il riavvio della macchina quando il coperchio dischi viene asportato dall'apparecchio.

Caratteristiche tecniche

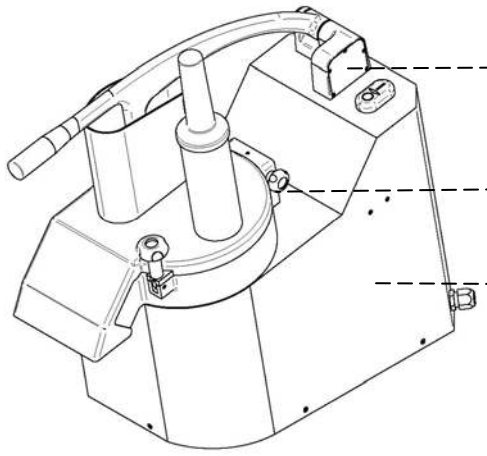
Descrizioni	**Unità di misura**	**TV2000R**	**TV2500**	**TV3000**
Alimentazione di energia elettrica	V Hz Ph	230V -50Hz-1Ph 230/400V-50Hz-3Ph	230V-50Hz-1Ph	230V -50Hz-1Ph 230/400V-50Hz-3Ph
Potenza	kW	0,37	0,37	0,37
Velocità	rpm	250	250	250
Peso netto	kg	21,6	21,6	21,6
Peso con imballo	kg	23,8	23,8	23,8
Livello di rumorosità		Inferiore a 70 dB(A)		
Installazione		Su banco		
Grado di protezione		IPX3		
Protezione contro la scossa elettrica		Classe I		
Conformità a direttive		2006/95/EC - 89/109/EC - 89/336/EC - 93/68/EC - 98/37/EC		



Dimensioni d'ingombro

mm	A	B	C	
	300	620	580	
mm	A	B	C	
	240	640	520	

Dispositivi di sicurezza



Microinterruttore mod.TV2000R-TV2500-TV3000: il sollevamento della leva-pressore provocherà l'arresto della macchina.

Microinterruttore mod.TV2000R: l'estrazione del coperchio del corpo porta dischi, provocherà l'arresto della macchina.

Teleruttore mod. TV2000R-TV2500-TV3000: in caso di mancata corrente accidentale, richiede il riavvio volontario della macchina

Informazioni sulla sicurezza

- È di basilare importanza consultare attentamente questo manuale prima di procedere alle operazioni di installazione e uso. La costante osservanza delle indicazioni contenute nel manuale garantisce la sicurezza dell' uomo e della macchina.
- Non manomettere per nessuna ragione i dispositivi di sicurezza.
- Si raccomanda il rispetto rigoroso delle norme di sicurezza sul lavoro emanate dagli enti preposti in ogni nazione.
- Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone o cose, conseguenti l' inosservanza delle norme di sicurezza.
- La corretta dislocazione della macchina, l' illuminazione e la pulizia dell' ambiente, sono condizioni importanti ai fini della sicurezza personale.
- Non esporre la macchina agli agenti atmosferici.
- L' allacciamento a la messa in opera della macchina devono essere eseguiti solo da personale tecnico specializzato.
- Verificare che le caratteristiche dell' impianto dove va installata la macchina corrispondano ai dati stampigliati sulla targa.
- Accertarsi che la macchina sia collegata ad un impianto di messa a terra.
- La zona di lavoro attorno alla macchina deve sempre essere mantenuta pulita e asciutta.
- Utilizzare gli indumenti previsti dalle norme antinfortunistiche sul lavoro.
- Questa macchina deve essere destinata solo all' uso previsto; ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- Verificare l' idoneità e il peso dei prodotti da lavorare; non sovraccaricare la macchina oltre la sua capacità.
- È vietato introdurre oggetti, utensili, mani o altro all' interno delle parti pericolose.
- Tenere la macchina fuori dalla portata dei bambini.
- Staccare la spina dalla presa di corrente quando la macchina non viene utilizzata.
- In caso di guasti e/o inconvenienti d' uso, non effettuare personalmente le riparazioni ma rivolgersi al Rivenditore autorizzato.
- Richiedere ricambi originali.
- Prima di procedere alla pulizia della macchina, scollegare l' alimentazione elettrica staccando la spina.
- Per la pulizia non utilizzare getti d' acqua ad alta pressione.

Rischi Residui

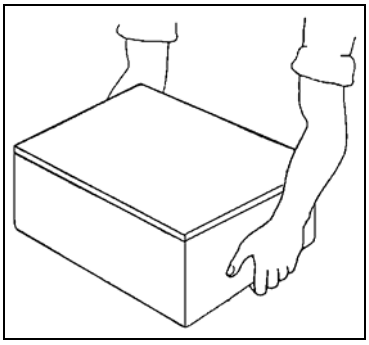
In conformità al punto 1.7.2 "Avvertenze in merito ai rischi residui" della Direttiva Macchine 98/37 e successivi emendamenti, si segnala che le protezioni applicate, realizzate in conformità con detta Direttiva, non eliminano totalmente il rischio di ustioni agli arti superiori.

INFORMAZIONI SULL' INSTALLAZIONE 2

Imballo e disimballo

La macchina è imballata in cartone con l' inserimento di poliestere espanso per garantire la perfetta integrità durante il trasporto.

- Movimentare l' imballo rispettando le istruzioni.
- Aprire l' imballo e verificare l' integrità di tutti i componenti. Conservare l' imballo per futuri traslochi.
- Effettuare il sollevamento della macchina come indicato e posizionarla nella zona adibita all' installazione.



Zona d' installazione

La zona prestabilita dovrà essere adeguatamente illuminata e dovrà disporre di presa di distribuzione dell' energia elettrica. Il piano di appoggio deve essere sufficientemente ampio, ben livellato e asciutto. L' installazione deve avvenire in ambienti con atmosfera non esplosiva. In ogni modo, l' installazione deve essere eseguita tenendo conto anche delle leggi vigenti in materia di sicurezza sul lavoro.

Tabella Condizioni ambientali

Descrizioni	**Valori**
Temperatura di funzionamento	0÷35 °C (32÷95 °F)
Temperatura di magazzinaggio	-15 a +65 °C (da –6.8 a +149 °F)
Umidità relativa	Massima 80% con temperatura ambiente di 20 °C Massima 50% con temperatura ambiente tra 20÷60 °C
Polverosità ambientale	Inferiore a 0.03 g/m³

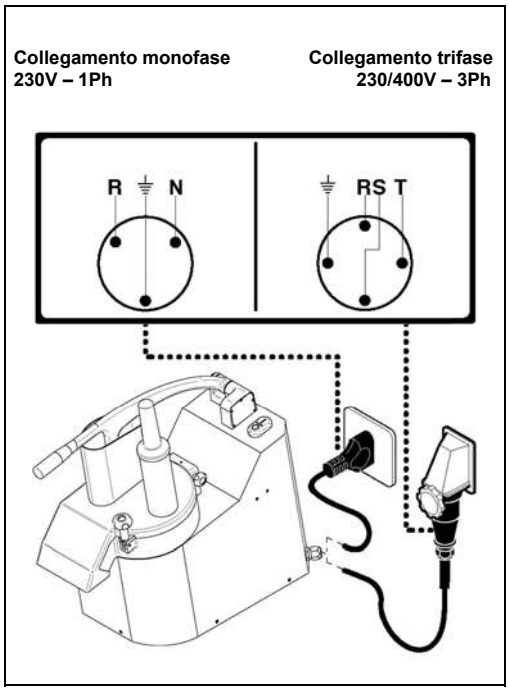
Collegamento elettrico

⚠ PERICOLO – ATTENZIONE: Il collegamento elettrico alla rete di alimentazione deve essere eseguito da personale specializzato.

Accertarsi della perfetta efficienza dell' impianto di messa a terra dello stabilimento. Verificare che la tensione di linea **(Volt)** e la frequenza **(Hz)** corrispondano a quelli della macchina (Vedere la targhetta di identificazione e lo schema elettrico). La macchina è dotata di cavo elettrico al quale collegare una spina multipolare. La spina è da collegare ad un interruttore a muro provvisto di differenziale.

Collegamento trifase

Avviare la macchina per pochi attimi e verificare che la rotazione dell' utensile sia corretta. Nel caso in cui la rotazione non sia corretta, togliere tensione ed invertire due delle tre fasi nella spina.

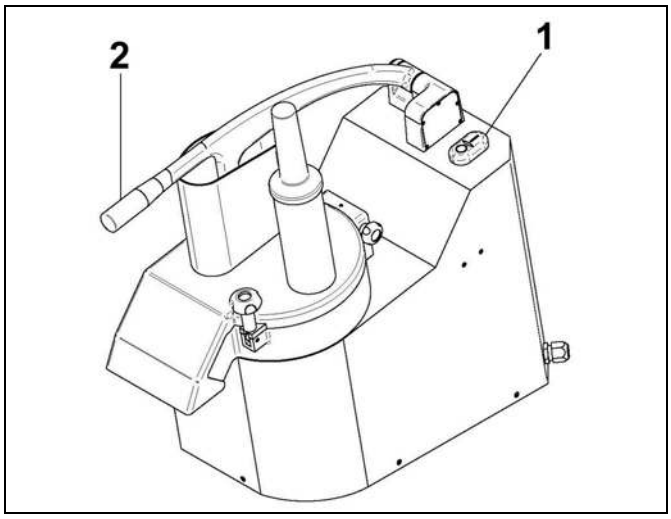


INFORMAZIONI SULL' USO E LA PULIZIA 3

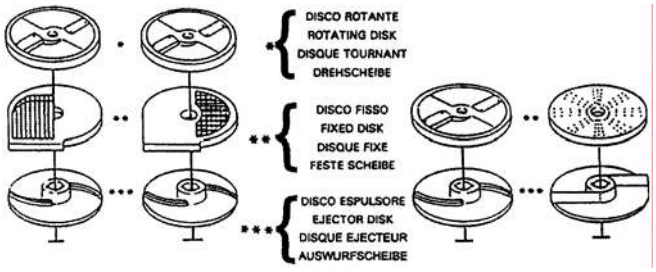
Descrizione dei comandi

1) Pulsante di accensione-arresto macchina
Premere il pulsante **I** per avviare la macchina. Per arrestare la macchina premere il tasto **0**

2) Leva pressore
Quando viene sollevata la leva pressore la macchina si arresta; per farla ripartire basta riabbassare la leva stessa



Procedura montaggio dischi utensili



Uso delle macchina

Dopo aver inserito la spina elettrica a muro, occorre sollevare la leva pressore, inserire il prodotto nella bocca ovale e riabbassare la leva. A questo punto si può avviare la macchina premento il pulsante sulla posizione **I** ed esercitare una leggera pressione sulla leva fino a quando il prodotto non è esaurito. Nel caso in cui il prodotto venga inserito nella bocca circolare, si può utilizzare il pestello in dotazione per esercitare la pressione necessaria. Per spegnere la macchina non occorre altro che premere il pulsante **0**.

Consigli d' uso

Prima di procedere all'operazione di taglio occorre sollevare completamente la leva pressore, allentare il pomello del coperchio e ruotarlo verso il basso, aprire il coperchio stesso ed inserire prima il disco espulsore in plastica e, successivamente, a seconda delle necessità, inserire il disco fisso ed il disco rotante oppure solo quello rotante. Fare attenzione ad inserire i due perni posti sul piattello dell'albero negli appositi fori del disco espulsore ed agganciare il disco rotante tagliente nell'apposito attacco a baionetta.

INFORMAZIONI: Attenzione: l'inserimento del disco espulsore è sempre indispensabile ai fini di un corretto funzionamento della macchina.

Schema di corretto utilizzo dei dischi

	Disco rotante	Disco fisso	Disco espulsore	Bocca inserimento prodotto
Affettare	E1 - E2 - E3 - E4 E5 - E6 - E8 - E10 E14 - S1 - S2	NO	ALETTE BASSE	OVALE CIRCOLARE
Tagliare a fiammifero	E6 – E8 – E10 – E14	B6 – B8 – B10	ALETTE BASSE	OVALE
Tagliare a fiammifero	H2,5 – H4 – H6 H8 – H10	NO	ALETTE BASSE	OVALE CIRCOLARE
Tagliare a cubetti	E8 – E10 – E14	D8X8 – D10X10 D12X12 – D20X20	ALETTE BASSE	CIRCOLARE
Tagliare a cubetti	E8 – E10 – E14	D8X8S – D10X10S D12X12S – D20X20S	ALETTE BASSE	OVALE
Sfilacciare	Z2 – Z3 – Z4	NO	ALETTE ALTE	OVALE CIRCOLARE
Grattugiare	V	NO	ALETTE ALTE	OVALE CIRCOLARE

Pulizia a fine giornata

- A fine giornata staccare la spina dalla presa di corrente.
- Eseguire un' accurata pulizia utilizzando prodotti neutri.
- Pulire le parti esterne della macchina con spugna umida.
- Non utilizzare pagliuzze metalliche e detersivi abrasivi.

Lunga inattività della macchina

Dovendo lasciare ferma la macchina per lunghi periodi, disinserire l' interruttore generale a muro, effettuare una pulizia generale della macchina e ricoprirla con un telo onde proteggerla dalla polvere.

RICERCA GUASTI, RICICLAGGIO 4

Premessa

In caso di guasti o malfunzionamenti, scollegare l' interruttore generale a muro e contattare il Servizio Assistenza del vostro Rivenditore. Evitare di smontare le parti interne della macchina.

Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali manomissioni!

Inconvenienti, cause, rimedi

Inconveniente	Causa	Rimedio
La macchina non si avvia	Interruttore generale disinserito	Inserire l' interruttore generale su "**I**"
	Mancanza di tensione sulla linea di alimentazione	Contattare Servizio Assistenza del vostro Rivenditore
	Fusibile di protezione bruciato	Contattare Servizio Assistenza del vostro Rivenditore

Smaltimento e riciclaggio

La macchina è stata progettata e costruita per una durata media di 10.000 ore di funzionamento. Al termine dell' utilizzo della macchina, seguire le leggi nazionali per lo smaltimento e riciclaggio.
Vi invitiamo a contattare le autorità per l' ambiente o enti autorizzati.

TV2000R - TV2500 - TV3000

GB



VEGETABLE CUTTER

CONTENTS

1 GENERAL INFORMATION

Purpose of the manual…….. 4
Manufacturer and machine identification…… 4
Vegetable cutter machine description……. 5
Technical specifications……. 5
Overall dimensions……. 6
Safety devices……..... 6
Safety information……..…….. 7
Residual risks…….. 7

2 INSTALLATION INFORMATION

Packaging and unpacking……. 8
Installation area…….. 8
Electrical connections ……... 8

3 USE AND CLEANING INFORMATION

Control descriptions……. 9
Tool disk assembly…….. 9
Vegetable cutter machine use……..…… 9
Recommendations for use……. 9
Correct disk use table……. 10
End of the day cleaning…….. 10
Extended periods of disuse ……... 10

4 TROUBLESHOOTING. RECYCLING

Introduction……... 11
Problems, causes, solutions…….. 11
Disposal and recycling…… 11

ATTACHMENTS

Spare parts catalogue
Wiring diagram

GENERAL INFORMATION 1

Purpose of the manual

This manual was written by the Manufacturer and is an integral part of machine equipment. During design and construction the Manufacturer has carefully considered possible hazards and personal risks that may result from interaction with the machine. In addition to observing the specific laws in force, the manufacturer has adopted all “exemplary construction technique principles”. The purpose of this information is to advise the users to adopt extreme caution to avoid risks. However, discretion is invaluable. Safety is also in the hands of all the operators who interact with the machine. Keep this manual in a suitable place, always within reach for consultation. The following symbols are included to better stress some passages:

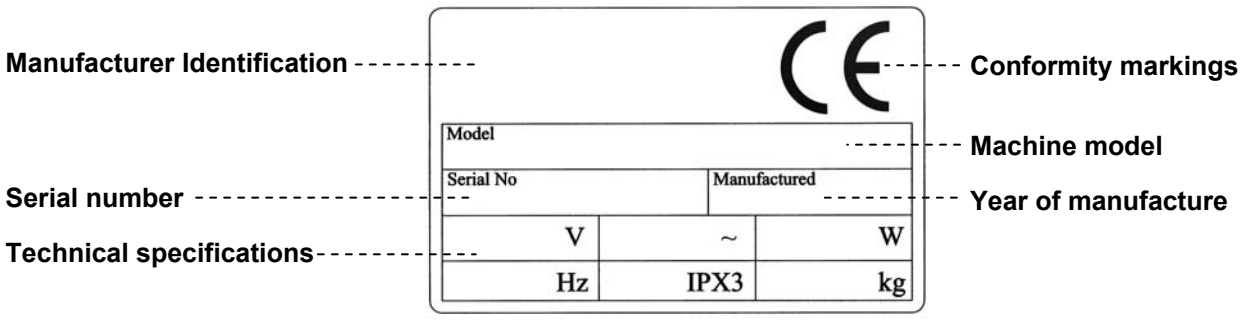
DANGER – WARNING: indicates hazards that may cause serious damages; attention is required.

INFORMATION: indicates particularly important technical information.

The following is enclosed with this manual:
- Warranty certificate describing the Manufacturer's warranty conditions.
- Documents that prove conformity with effective health and safety laws.

Contact the Authorised dealer for any service request, information or spare parts order.

Machine and manufacturer identification



Vegetable cutter machine description

These products have been specifically designed to cut fruit and vegetables in multiple shapes and sizes, grate cheese, dry bread, chocolate and nuts and shred carrots, celery, potatoes, apples, turnips, beets and cheese in the shortest time possible.

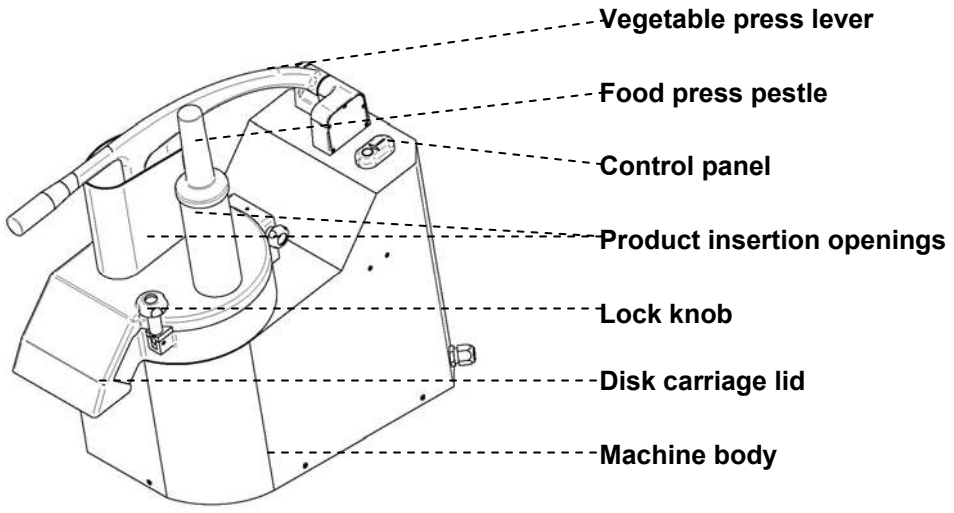
Model. **TV2500** is made of painted steel and light alloy and is equipped with a safety switch that stops the machine when the handle is lifted.

Model. **TV3000** is made of stainless steel and light alloy and is equipped with a safety switch that stops the machine when the handle is lifted.

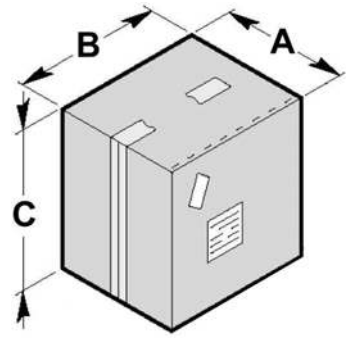
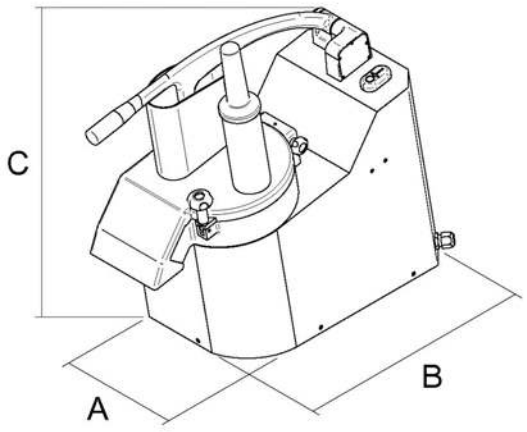
Model. **TV2000R** is made of stainless steel and light alloy. Like the TV2500-3000 model, the TV2000R model is also equipped with a safety switch connected to handle movement and another one that stops the machine when the top is opened.

Technical specifications

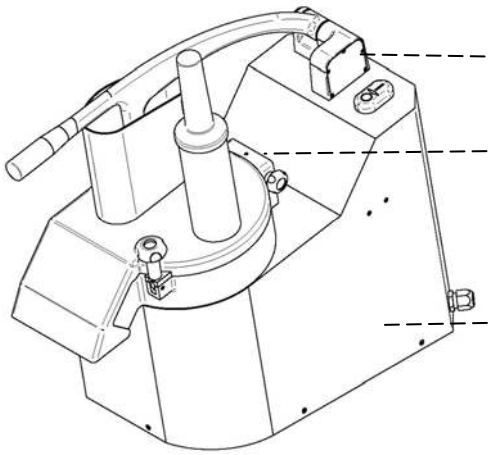
Descriptions	Unit of measure	TV2000R	TV2500	TV3000
Power supply	V Hz Ph	230V -50Hz-1Ph 230/400V-50Hz-3Ph	230V-50Hz-1Ph	230V -50Hz-1Ph 230/400V-50Hz-3Ph
Power	kW	0,37	0,37	0,37
Speed	rpm	250	250	250
Net weight	kg	21,6	21,6	21,6
Packaged weight	kg	23,8	23,8	23,8
Noise level		Lower than 70 dB(A)		
Installation		Counter		
Protection level		IPX3		
Electrical shock protection		Class I		
Conformity		2006/95/EC - 89/109/EC - 89/336/EC - 93/68/EC - 98/37/EC		



Overall dimensions

mm	A	B	C	
	300	620	580	
mm	A	B	C	
	240	640	520	

Safety devices



Microswitch mod. TV2000R-TV2500-TV3000: lifting the presser lever will stop the machine.

Microswitch mod.TV2000R: lifting the disk carriage lid will stop the machine.

Breaker mod. TV2000R-TV2500-TV3000: in the event of accidental power outage, the machine must be voluntarily restarted.

Safety information

- Careful consultation of this manual before installation and use is essential. Continual observance of the indications found in the manual guarantee personal and machine safety.
- Never tamper with safety devices for any reason.
- Strict observance of the work safety regulations issued by the responsible organisations in each country is strongly recommended.
- The manufacturer is not liable for damages to persons or things due to the neglect of safety regulations.
- Correct machine placement, illumination and cleanliness are important conditions for personal safety.
- Do not expose the machine to the elements.
- Machine connections and start-up must only be performed by specialised technicians.
- Make sure that the system specifications of the room where the machine is installed correspond to the information printed on the plate.
- Make sure the machine is connected to a grounding system.
- The work area around the machine must always be kept clean and dry.
- Use the garments foreseen by work safety regulations.
- This machine must only be used for its specific purpose; any other use is considered improper and therefore hazardous.
- Check the suitability and weight of products to be processed; do not overload the machine.
- Introducing objects, tools, hands or other within hazardous parts is forbidden.
- Keep the machine away from children.
- Disconnect the power cord from the electrical socket when the machine is not in use.
- In the event of malfunctions and/or problems, do not attempt to repair the machine. Contact the authorised dealer.
- Use original spare parts.
- Before cleaning the machine, disconnect the power supply by unplugging the machine.
- Do not clean with high-pressure jets of water.

Residual risks

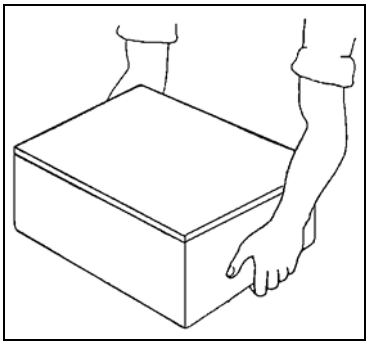
In accordance with point 1.7.2 “Residual risk warnings” in Machine Directive 98/37 and further amendments, please note that the safety guards, constructed in accordance with said Directive, do not completely eliminate burning risks to upper limbs.

INSTALLATION INFORMATION 2

Packing and unpacking

The machine is packaged in cardboard with polyester foam inserts to guarantee full integrity during transport.

- Handle the packaging according to the instructions.
- Open the packaging and check the integrity of all components. Keep packaging for future moves.
- Lift the machine as indicated and place it in the installation area.



Installation area

The arranged area must be suitably illuminated and an electrical socket must be available. The resting surface must be sufficiently ample, even and dry. The machine must be installed in rooms with non-explosive environments. In any case, installation must also be performed in consideration of the work safety laws in force.

Room conditions table

Descriptions	***Values***
Working temperature	0÷35 °C (32÷95 °F)
Storage temperature	-15 to +65 °C (from –6.8 to +149 °F)
Relative humidity	Maximum 80% with 20 °C room temperature Maximum 50% with room temperature between 20÷60 °C
Dustiness	Less than 0.03 g/m³

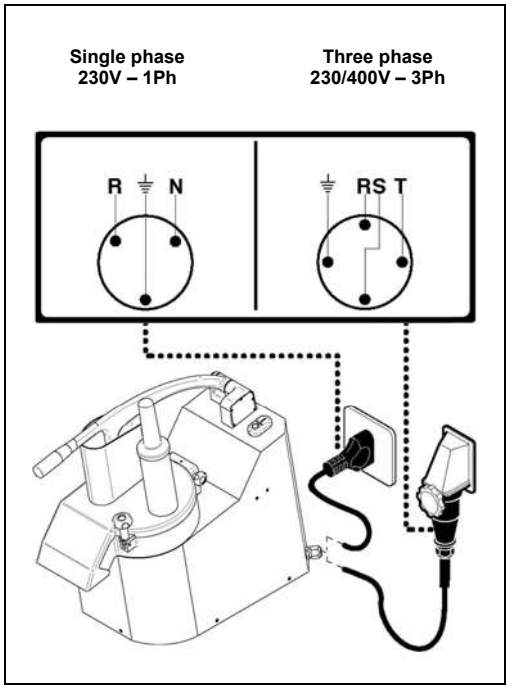
Electrical connections

⚠ DANGER – WARNING: Electrical connections to the supply mains must be performed by specialised personnel.

Verify the efficiency of the grounding system in the building. Make sure that line voltage **(V)** and frequency **(Hz)** correspond to those of the machine (See the identification plate and wiring diagram). The machine is equipped with an electrical cord that connects to a multi-polar plug. The plug is to be connected to a wall switch equipped with a circuit breaker.

Three phase connection

Start the machine and run for several seconds to make sure the upper tool rotates correctly. If this is not the case, disconnect the power supply and invert two of the three phases in the plug.

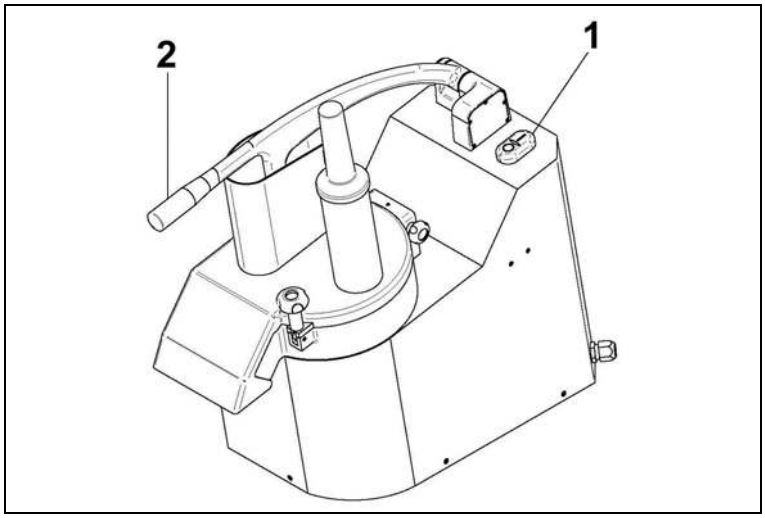


USE AND CLEANING INFORMATION 3

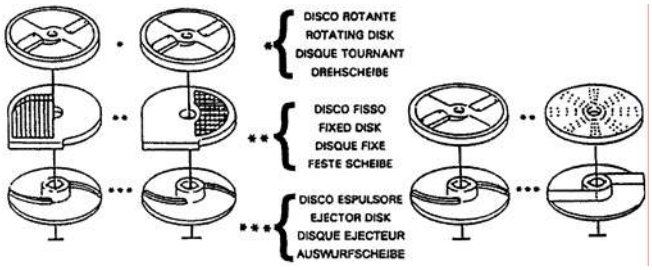
Control descriptions

1) Machine on/off button
Press the button **I** to start the machine. Press the button **0** to stop the machine

2) Press lever
The machine stops when lifted;simply lower the lever to restart the machine



Tool disk assembly



Vegetable cutter machine use

After plugging the power cord into the wall socket, lift the press lever , insert product in the oval opening and lower the lever. At this point, start the machine by pressing the button in the **I** position and apply slight pressure to the lever until no product remains. When inserting product in the circular opening, use the supplied pestle to apply the required pressure. Simply press the **0** button to turn off the machine.

Recommendations for use

Before cutting product, completely lift the press handle, turn the knob three or four times to loosen and rotate down, insert the first plastic ejector disk and then the fixed disk and rotating disk, or just the rotating disk according to need. Aligning the plastic disk with the two pins on the rotating shaft plate and securing the cutting disk in its bayonet housing is recommended.

INFORMATION: Warning: the ejector disk must always be inserted for correct machine operations.

Correct disk use table

	Rotating disk	Fixed disk	Ejector disk	Product insertion opening
Slice	E1 - E2 - E3 - E4 E5 - E6 - E8 - E10 E14 - S1 - S2	NO	SHORT FINS	OVAL CIRCULAR
Julienne	E6 – E8 – E10 – E14	B6 – B8 – B10	SHORT FINS	OVAL
Julienne	H2,5 – H4 – H6 H8 – H10	NO	SHORT FINS	OVAL CIRCULAR
Dice	E8 – E10 – E14	D8X8 – D10X10 D12X12 – D20X20	SHORT FINS	CIRCULAR
Dice	E8 – E10 – E14	D8X8S – D10X10S D12X12S – D20X20S	SHORT FINS	OVAL
Shred	Z2 – Z3 – Z4	NO	TALL FINS	OVAL CIRCULAR
Grate	V	NO	TALL FINS	OVAL CIRCULAR

End of the day cleaning

- Remove the plug from the electrical socket at the end of the day.
- Accurately clean using neutral products.
- Clean external machine parts with a damp sponge.
- Do not use metallic pads and abrasive detergents.

Extended periods of disuse

For extended periods of disuse, turn off the main wall switch, clean the machine and cover it with a cloth to protect if from dust.

TROUBLE SHOOTING, RECYCLING 4

Introduction

In the event of breakdown or malfunctioning, turn off the wall fuse and contact your Dealer's service centre. Avoid dismantling internal machine parts.

The manufacturer is not liable for any machine tampering!

Problems, causes, solutions

Problem	Cause	Solution
The machine does not start	Main switch off	Turn on main switch to "I"
	No voltage on the power supply	Contact your dealer's service centre
	Safety fuse burnt out	Contact your dealer's service centre

Disposal and recycling

The machine was designed and constructed to work for an average of 10.000 hours. When finished using the machine, follow national laws for disposal and recycling.
Please contact the environmental authorities or authorised organisations.

TV2000R - TV2500 - TV3000

F



COUPE-LEGUMES

INDEX

1 INFORMATIONS GENERALES
But du manuel…… 4
Identification Constructeur et machine……... 4
Description des machines coupe-légumes..... 5
Caractéristiques techniques…… 5
Dimensions d'encombrement……... 6
Dispositifs de sécurité……... 6
Informations sur la sécurité…… 7
Risques résiduels……... 7

2 INFORMATIONS SUR L'INSTALLATION
Emballage et déballage…… 8
Zone d'installation…….. 8
Branchement électrique……... 8

3 INFORMATIONS SUR L'UTILISATION ET LE NETTOYAGE
Description des commandes…….. 9
Procédure montage disques outils…… 9
Utilisation des machines coupe-légumes..…….. 9
Conseils d'utilisations…….. 9
Schéma d'utilisation correcte des disques…….. 10
Nettoyage en fin de journée……... 10
Longue inactivité de la machine…… 10

4 RECHERCHE PANNES, RECYCLAGE
Introduction……... 11
Inconvénients, causes, remèdes…….. 11
Elimination et recyclage…… 11

ANNEXES
Catalogue pièces de rechanges
Schéma électrique

INFORMATIONS GENERALES 1

But du manuel

Ce manuel a été rédigé par le Constructeur et représente une partie intégrante de la dotation de la machine. Le constructeur, en phase d'étude et de construction, a prêté une attention particulière aux aspects qui peuvent provoquer des risques à la sécurité et à la santé des personnes qui interagissent avec la machine. Outre le respect des lois en vigueur en la matière, il a adopté toutes les "règles de la bonne technique de construction". Le but de ces informations est de sensibiliser les utilisateurs à être particulièrement attentifs pour prévenir tous les risques. La prudence est quoi qu'il en soit irremplaçable. La sécurité est également dans les mains de tous les opérateurs qui interagissent avec la machine. Conserver ce manuel dans un endroit approprié, afin de l'avoir toujours à la portée de la main pour sa consultation. Pour mettre en évidence certaines parties du texte, les symboles suivants ont été utilisés

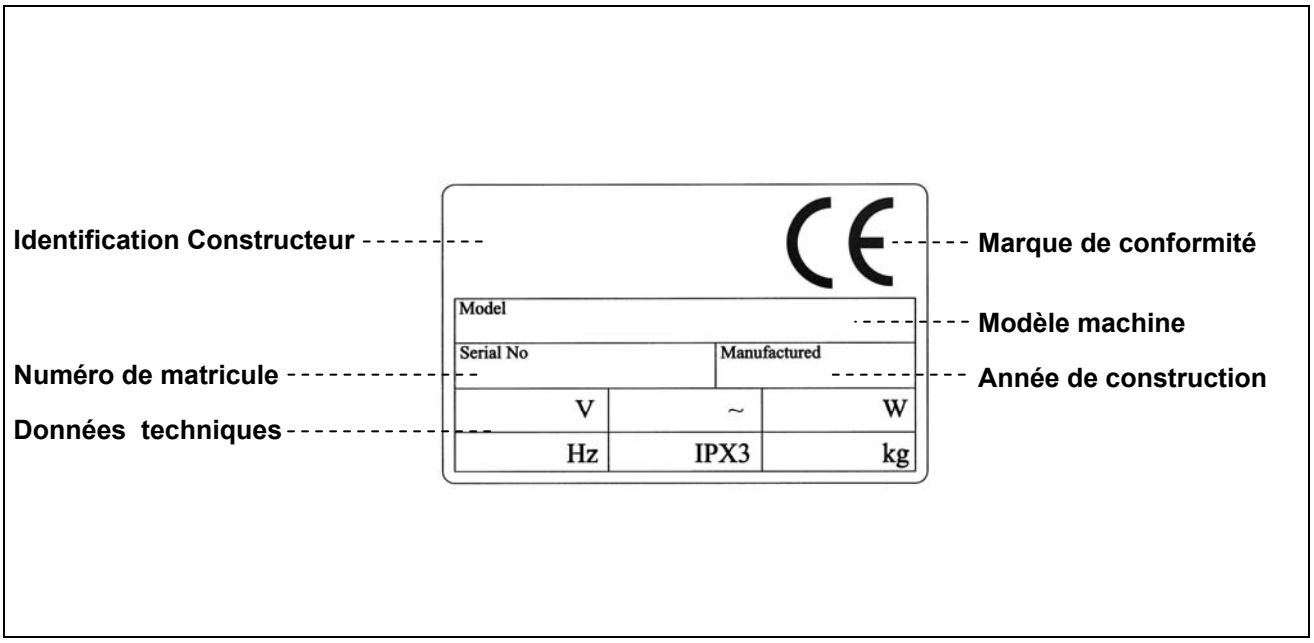
DANGER – ATTENTION: indique les dangers qui peuvent provoquer de graves lésions; il est nécessaire de prêter attention.

INFORMATIONS: indications techniques particulièrement importantes.

A ce Manuel sont joints:
- Le certificat de garantie dans lequel sont reportées les conditions de garantie dictées par le Constructeur.
- Les documents qui attestent la conformité aux lois en vigueur en matière de sécurité et santé des personnes.

Pour toute demande d'Assistance technique, informations et commandes de pièces détachées, contacter le Revendeur autorisé.

Identification Constructeur et machine



Description des machines coupe-légumes

Ces produits ont été conçus expressément pour rendre la plus brève possible l'opération de coupe de fruits, légumes dans la multiplicité et variété de formes et dimensions, pour râper le fromage, le pain sec, le chocolat, les noisettes, pour émincer les carottes, le céleri, les patates, les pommes, les navets, les betteraves et la mozzarella.

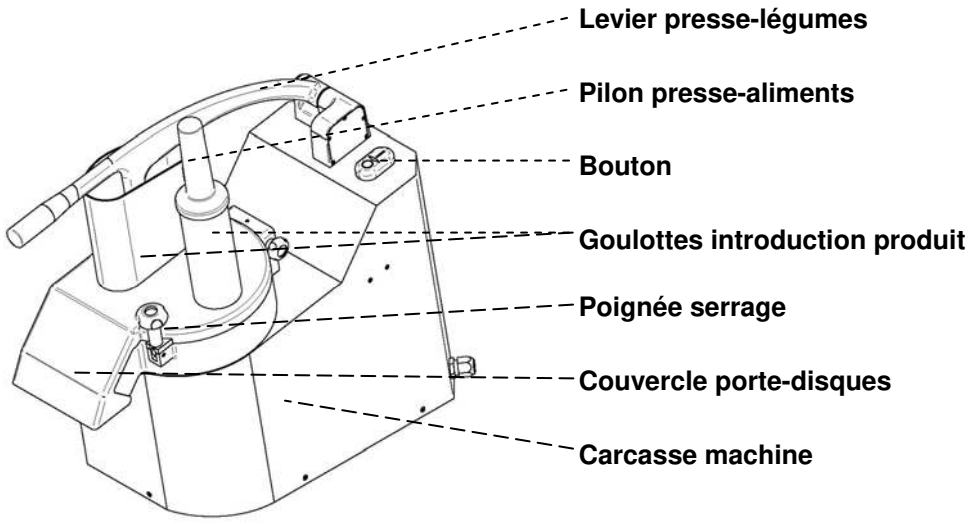
Le mod. **TV2500** est construit en acier verni et en alliage léger et est doté d'un micro de sécurité qui arrête la machine à chaque fois que la poignée est soulevée.

Le mod. **TV3000** est construit en acier inox et en alliage léger et est doté d'un micro de sécurité qui arrête la machine à chaque fois que la poignée est soulevée.

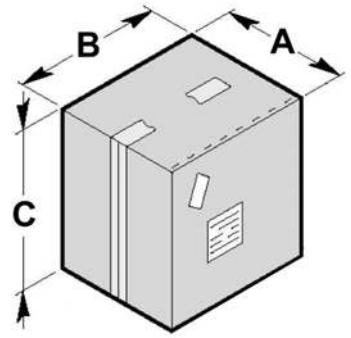
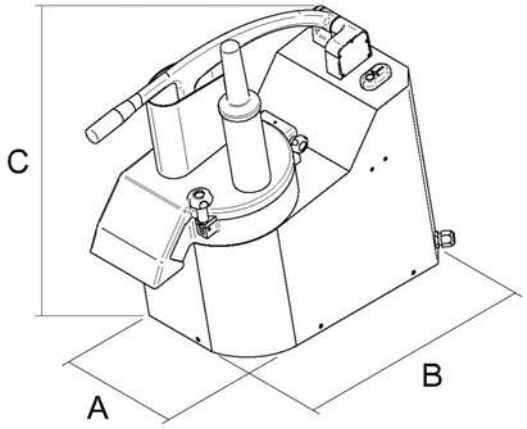
Le mod. **TV2000R** est construit en acier inox et en alliage léger. Comme le mod. TV2500-3000 même le mod.TV2000R est doté d'un micro de sécurité lié au déplacement de la poignée et en plus en a un autre qui arrête la machine à chaque fois que la partie supérieure de celle-ci est ouverte.

Caractéristiques techniques

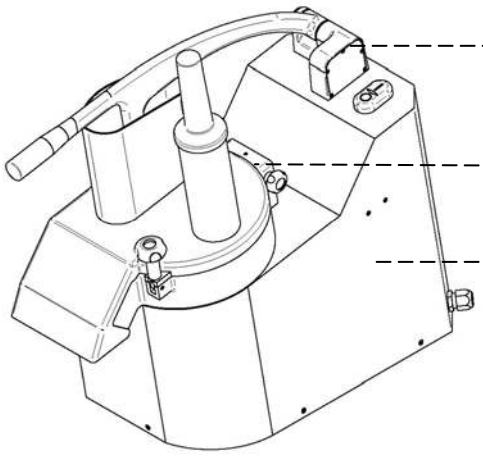
Descriptions	**Unité de mesure**	**TV2000R**	**TV2500**	**TV3000**
Alimentation d'énergie électrique	V Hz Ph	230V -50Hz-1Ph 230/400V-50Hz-3Ph	230V-50Hz-1Ph	230V -50Hz-1Ph 230/400V-50Hz-3Ph
Puissance	kW	0,37	0,37	0,37
Vitesse	rpm	250	250	250
Poids net	kg	21,6	21,6	21,6
Poids avec emballage	kg	23,8	23,8	23,8
Niveau de bruit		Inférieur à 70 dB(A)		
Installation		Sur table		
Degré de protection		IPX3		
Protection contre la décharge électrique		Class I		
Conformité aux directives		2006/95/EC - 89/109/EC - 89/336/EC - 93/68/EC - 98/37/EC		



Dimensions d'encombrement

mm	A	B	C	
	300	620	580	
mm	A	B	C	
	240	640	520	

Dispositifs de sécurité



Minirupteur mod.TV2000R-TV2500-TV3000: le soulèvement du levier-presseur provoquera l'arrêt de la machine.

Minirupteur mod.TV2000R: le soulèvement du couvercle du corps porte-disques, provoquera l'arrêt de la machine.

Télérupteur mod.TV2000R-TV2500-TV3000: en cas de manque de courant accidentel, il nécessite la remise en route volontaire de la machine

Informations sur la sécurité

- Il est fondamental de consulter attentivement ce manuel avant de procéder aux opérations d'installation et utilisation. Le respect constant des indications contenues dans le manuel garantit la sécurité de la personne et de la machine.
- N'altérer sous aucun prétexte les dispositifs de sécurité.
- Nous recommandons le respect rigoureux des normes de sécurité sur le travail promulguées par les organismes préposés dans chaque nation.
- Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages aux personnes ou aux choses, causés par le manque de respect des normes de sécurité.
- Le déplacement correct de la machine, l'illumination et le nettoyage du milieu, sont des conditions importantes aux fins de la sécurité personnelle.
- Ne pas exposer la machine aux agents atmosphériques.
- Le branchement et la mise en service de la machine doivent être effectués uniquement par le personnel technique spécialisé.
- Vérifier que les caractéristiques de l'installation où doit être installée la machine correspondent aux données poinçonnées sur la plaquette.
- S'assurer que la machine soit branchée à une installation de mise à la terre.
- La zone de travail autour de la machine doit toujours être maintenue propre et sèche.
- Utiliser les vêtements prévus par les normes anti-accidents sur le travail.
- Cette machine doit être destinée uniquement à l'utilisation prévue; une utilisation différente est à considérer impropre et par conséquent dangereuse.
- Vérifier l'aptitude et le poids des produits à traiter, ne pas surcharger la machine au-delà de sa capacité.
- Il est interdit d'introduire des objets, des outils, les mains ou autre à l'intérieur des parties dangereuses.
- Garder la machine hors de la portée des enfants.
- Débrancher la fiche de la prise de courant lorsque la machine n'est pas utilisée.
- En cas de pannes et/ou inconvénients d'utilisation, ne pas effectuer soi-même les réparations mais s'adresser au Revendeur autorisé.
- Demander les pièces détachées originales.
- Avant de procéder au nettoyage de la machine, ôter l'alimentation électrique en débranchant la fiche.
- Pour le nettoyage ne pas utiliser de jets d'eau à haute pression.

Risques Résiduels

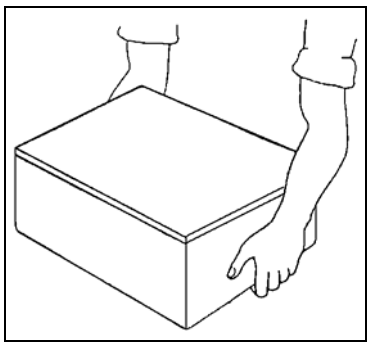
En conformité au point 1.7.2 "Avertissements au sujet des risques résiduels" de la Directive Machines 98/37 et amendements successifs, on signale que les protections appliquées, réalisées en conformité avec cette Directive, n'éliminent pas totalement le risque de brûlures aux membres supérieurs.

INFORMATIONS SUR L'INSTALLATION 2

Emballage et déballage

La machine est emballée dans un carton avec du polyester expansé afin de garantir la parfaite intégrité pendant le transport.

- Manipuler l'emballage en respectant les instructions.
- Ouvrir l'emballage et vérifier que tous les composants soient intacts. Conserver l'emballage pour de futurs déménagements.
- Effectuer le soulèvement de la machine comme il est indiqué et la positionner dans la zone destinée à l'installation.



Zone d'installation

La zone préétablie devra être illuminée de façon adéquate et devra disposer d'une prise de distribution de l'énergie électrique. Le plan d'appui doit être suffisamment ample, bien nivelé et sec. L'installation doit avoir lieu en milieux avec atmosphère non explosive. Dans tous les cas, l'installation doit être effectuée en tenant compte également des lois en vigueur en matière de sécurité sur le travail.

Tableau Conditions d'environnement

Descriptions	***Valeurs***
Température de fonctionnement	0÷35 °C (32÷95 °F)
Température de magasinage	-15 a +65 °C (de –6.8 à +149 °F)
Humidité relative	Maximum 80% avec température ambiante de 20 °C Maximum 50% avec température ambiante entre 20÷60 °C
Taux de poussière ambiante	Inférieur à 0.03 g/m³

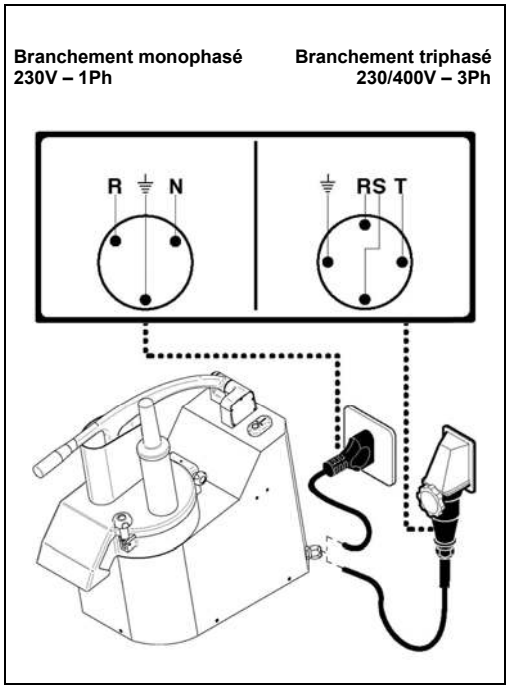
Branchement électrique

⚠ DANGER – ATTENTION: Le branchement électrique au réseau d'alimentation doit être effectué par le personnel spécialisé.

S'assurer du parfait fonctionnement de l'installation de mise à la terre de l'établissement. Vérifier que la tension de ligne **(V)** et la fréquence **(Hz)** correspondent à celles de la machine (Voir la plaquette d'identification et le schéma électrique). La machine est dotée de câble électrique auquel relier une fiche multipolaire. La fiche doit être branchée à un interrupteur à mur pourvu de différentiel.

Branchement triphasé

Mettre en route la machine pendant quelques instants et vérifier que la rotation de l'outil superieur soit correcte. Au cas où la rotation ne soit pas correcte, ôter la tension et inverser deux des trois phases dans la fiche.

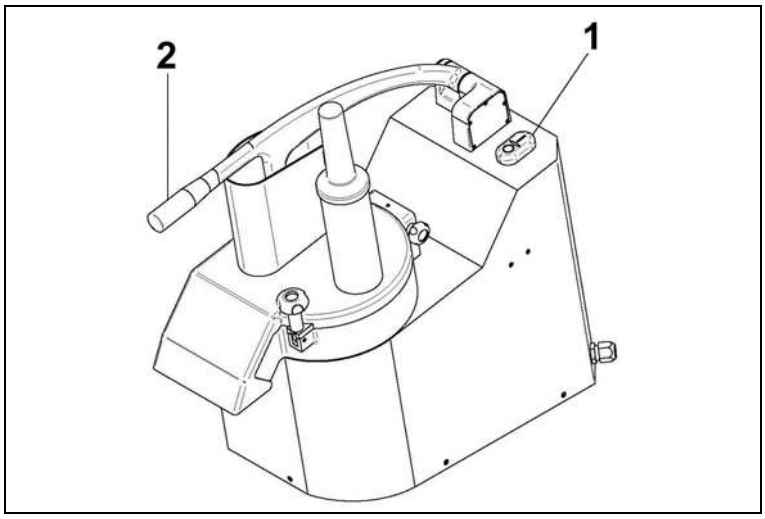


INFORMATIONS SUR L'UTILISATION ET LE NETTOYAGE 3

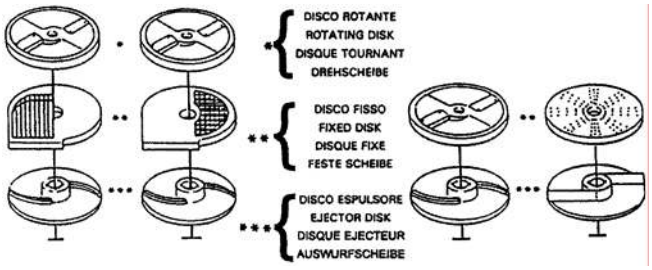
Description des commandes

1) Bouton de mise en route-arrêt machine
Appuyer sur le bouton **I** pour mettre en route la machine. Pour arrêter la machine appuyer sur la touche **0**

2) Levier presseur
Lorsqu'on le soulève la machine s'arrête; pour la faire repartir il suffit de rabaisser le levier



Procédure montage disques outils



Utilisation des machines coupe-légumes

Après avoir introduit la fiche électrique à mur, il faut soulever le levier presseur, introduire le produit dans la goulotte ovale et rabaisser le levier. A présent on peut mettre en route la machine en appuyant le bouton sur la position **I** et exercer une légère pression sur le levier jusqu'à ce que le produit ne soit épuisé. Au cas où le produit soit introduit dans la goulotte circulaire, on peut utiliser le pilon en dotation pour exercer la pression nécessaire. Pour éteindre la machine il suffit d'appuyer sur le bouton **0**.

Conseils d'utilisation

Avant de procéder à l'opération de coupe il faut soulever complètement le levier presseur, desserrer la poignée de trois- quatre tours et la tourner vers le bas, introduire d'abord le disque éjecteur en plastique et successivement, en fonction des nécessités, introduire le disque fixe et le disque rotatif ou bien uniquement le disque rotatif. On conseille de faire coïncider le disque en plastique avec les deux pivots placés sur le plateau de l'arbre rotatif et accrocher le disque rotatif tranchant dans la fixation à baïonnette correspondante.

INFORMATIONS: Attention: l'introduction du disque éjecteur est toujours indispensable pour un fonctionnement correct de la machine.

Schéma d'utilisation correcte des disques

	Disque rotatif	Disque fixe	Disque éjecteur	Goulotte introduction produit
Trancher	E1 - E2 - E3 - E4 E5 - E6 - E8 - E10 E14 - S1 - S2	NON	AILETTES BASSES	OVALE CIRCULAIRE
Découpe en allumette	E6 – E8 – E10 – E14	B6 – B8 – B10	AILETTES BASSES	OVALE
Découpe en allumette	H2,5 – H4 – H6 H8 – H10	NON	AILETTES BASSES	OVALE CIRCULAIRE
Couper en petits cubes	E8 – E10 – E14	D8X8 – D10X10 D12X12 – D20X20	AILETTES BASSES	CIRCULAIRE
Couper en petits cubes	E8 – E10 – E14	D8X8S – D10X10S D12X12S – D20X20S	AILETTES BASSES	OVALE
Emincer	Z2 – Z3 – Z4	NON	AILETTES HAUTES	OVALE CIRCULAIRE
Râper	V	NON	AILETTES HAUTES	OVALE CIRCULAIRE

Nettoyage en fin de journée

- À la fin de la journée débrancher la fiche de la prise de courant.
- Exécuter un nettoyage soigné de la machine en utilisant des détergents neutres.
- Nettoyer les parties externes de la machine avec une éponge humide.
- Ne pas utiliser des éponges de fer et des détergents abrasifs.

Longue inactivité de la machine

S'il fallait laisser la machine arrêtée pendant de longues périodes, déclencher l'interrupteur général à mur, effectuer un nettoyage général de la machine et la couvrir avec une toile afin de la protéger contre la poussière

RECHERCHE PANNES, RECYCLAGE 4

Introduction

En cas de pannes ou mauvais fonctionnement, débrancher l'interrupteur général à mur et contacter le Service Assistance de votre Revendeur. Eviter de démonter les parties internes de la machine.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les éventuelles altérations!

Inconvénients, causes, remèdes

Inconvénient	Cause	Remède
La machine ne démarre pas	Interrupteur général déclenché	Enclencher l'interrupteur général
	Manque de tension sur la ligne d'alimentation	Contacter le Service Assistance de votre Revendeur
	Fusible de protection brûlé	Contacter le Service Assistance de votre Revendeur

Elimination et recyclage

La machine a été étudiée et construite pour une durée moyenne de 10.000 heures de fonctionnement. Au terme de l'utilisation de la machine, suivre les lois nationales pour l'élimination et le recyclage.
Nous vous invitons à contacter les autorités pour l'environnement ou les organismes autorisés.

TV2000R - TV2500 - TV3000

D



GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE

INHALT

1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Zweck des Handbuchs…… 4
Identifikation des Herstellers und der Maschine. 4
Beschreibung der Gemüseschneidemaschinen 5
Technische Eigenschaften……. 5
Außenabmessungen…….... 6
Sicherheiteinrichtungen…….. 6
Informationen zur Sicherheit…….. 7
Restrisiken……..... 7

2 INFORMATIONEN ZUR INSTALLATION

Verpackung und Auspacken…….. 8
Installationsbereich…….. 8
Elektrischer Anschluss…… 8

3 INFORMATIONEN ZUR BEDIENUNG UND REINIGUNG

Beschreibung der Bedienungselemente…….. 9
Einsatz der Schneidscheiben……. 9
Bedienung der Gemüseschneidemaschine……. 9
Bedienungshinweise…… 9
Schema zum korrekten Einsatz der Schneidscheiben 10
Reinigung am Tagende…….. 10
Längere Außerbetriebsetzung der Maschine….. 10

4 FEHLERSUCHE, RECYCLING

Vorbemerkung…….. 11
Störungen, Ursachen, Behelfe……... 11
Entsorgung und Recycling…….. 11

ANLAGEN

Ersatzteilkatalog
Elektrischer Schaltplan

ALLGEMEINE INFORMATIONEN 1

Zweck des Handbuchs

Dieses Handbuch wurde vom Hersteller verfasst und ist Bestandteil der Maschinenausstattung. Der Hersteller hat in der Entwicklungs- und Konstruktionsphase ein besonderes Augenmerk auf die Aspekte gerichtet, die Risiken hinsichtlich der Sicherheit und Gesundheit der mit der Maschine interagierenden Personen bedeuten könnten. Neben der Einhaltung der zuständigen gesetzlichen Vorschriften hat der Hersteller alle "Regeln der guten Konstruktionstechnik" befolgt. Zweck dieser Informationen ist es, den Anwender sensibel für die Vorbeugung jeglichen Risikos zu machen. Umsichtiges Arbeiten ist in jedem Fall unverzichtbar. Die Sicherheit liegt auch in den Händen aller Bediener, die mit der Maschine interagieren. Bewahren Sie dieses Handbuch an einem geeigneten Ort auf, sodass dieses im Bedarfsfall stets sofort greifbar ist. Zur besonderen Hervorhebung einiger Textstellen wurden folgende Symbole eingeführt:

GEFAHR - ACHTUNG: Weist auf Gefahren hin, die schwere Verletzungen hervorrufen können. Hier ist besondere Vorsicht geboten.

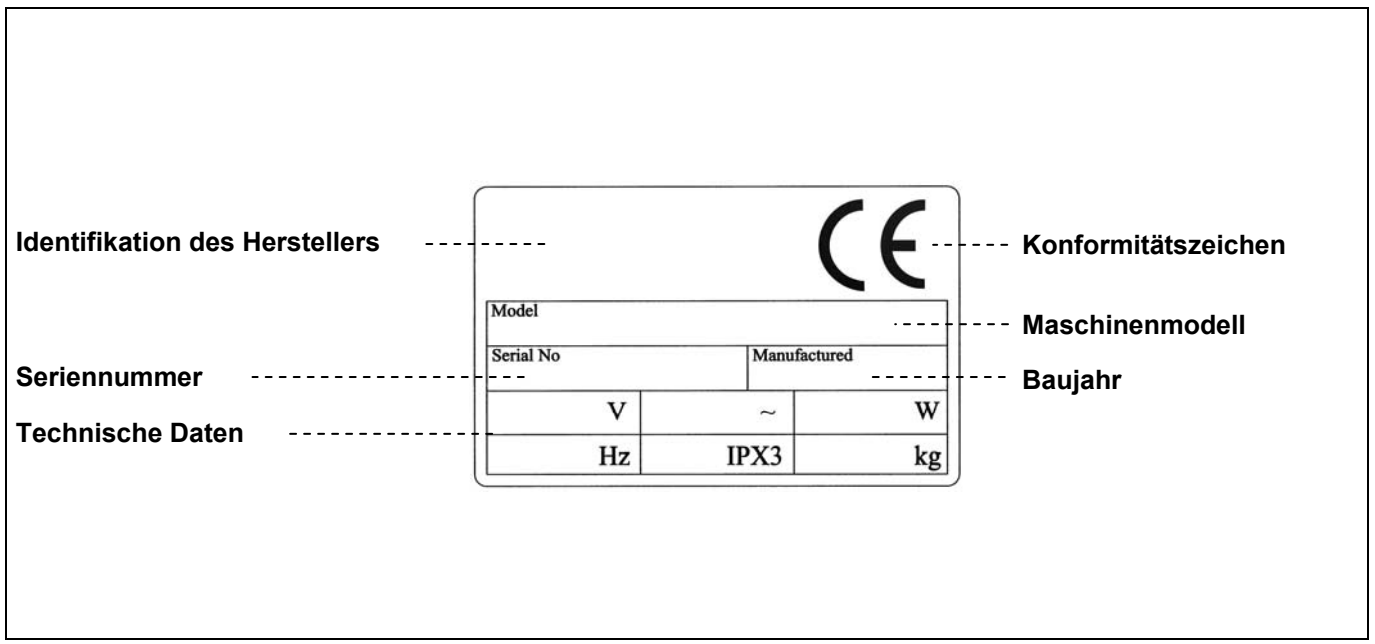
INFORMATIONEN: Technische Angaben von besonderer Wichtigkeit.

Diesem Handbuch werden folgende Unterlagen beigefügt:

- Garantieurkunde mit den vom Hersteller vorgegebenen Garantiebedingungen.
- Dokumente zum Nachweis der Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen betreffend die Sicherheit und Gesundheit von Personen.

Bei allen Anforderungen des Technischen Kundendienstes, Fragen und Ersatzteilbestellungen nehmen Sie Kontakt mit dem autorisierten Händler auf.

Identifikation des Herstellers und der Maschine



Beschreibung der Gemüseschneidemaschinen

Die vorliegenden Produkte wurden eigens entwickelt, um den Vorgang des Schneidens von Obst und Gemüse in seiner Vielfalt von Formen und Größen so schnell wie möglich zu machen. Darüber eignet sich die Maschine zur Herstellung von geriebenem Käse und Paniermehl sowie zum Zerkleinern von Schokolade, Nüssen, Möhren, Sellerie, Kartoffeln, Äpfeln, Rüben, Mangold und Mozzarella.

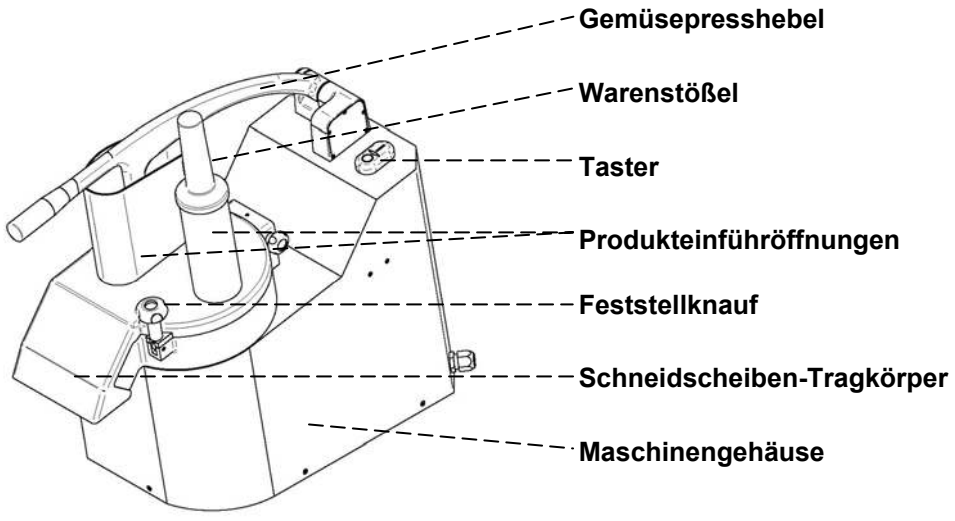
Das Mod. **TV2500** ist in Gemalter-Stahl und Leichtmetall ausgeführt und mit einem Sicherheitsmikroschalter ausgestattet, der die Maschine bei jedem Hochstellen des Griffes abschaltet.

Das Mod. **TV3000** ist in Inox-Stahl und Leichtmetall ausgeführt und mit einem Sicherheitsmikroschalter ausgestattet, der die Maschine bei jedem Hochstellen des Griffes abschaltet.

Das Mod. **TV2000R** ist in Inox-Stahl und Leichtmetall ausgeführt. Wie das Mod. TV2500-3000 ist auch das Mod. TV2000R mit einem mit der Bewegung des Griffes verbundenen Sicherheitsmikroschalter ausgestattet. Ein weiterer Schalter stoppt die Maschine bei jedem Öffnen des Oberteils derselben.

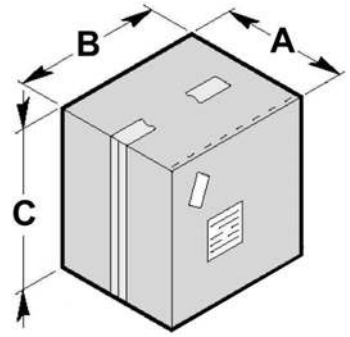
Technische Eigenschaften

Beschreibungen	**Maßeinheit**	**TV2000R**	**TV2500**	**TV3000**
Spannungs-versorgung	V Hz Ph	230V -50Hz-1Ph 230/400V-50Hz-3Ph	230V-50Hz-1Ph	230V -50Hz-1Ph 230/400V-50Hz-3Ph
Leistung	kW	0,37	0,37	0,37
Geschwindigkeit	rpm	250	250	250
Nettogewicht	kg	21,6	21,6	21,6
Gewicht mit Verpackung	kg	23,8	23,8	23,8
Geräuschpegel		Inferiore a 70 dB(A)		
Installation		Su banco		
Schutzgrad		IPX3		
Schutz gegen Stromschlag		Classe I		
Übereinstimmung mit Richtlinien		2006/95/EC - 89/109/EC - 89/336/EC - 93/68/EC - 98/37/EC		

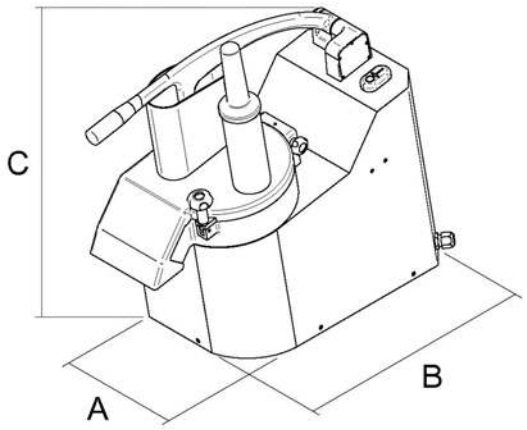


Außenabmessungen

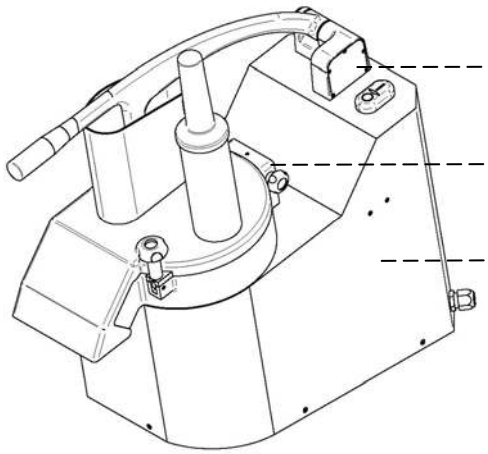
mm	A	B	C
	300	620	580



mm	A	B	C
	240	640	520



Sicherheitseinrichtungen



Mikroschalter Mod.TV2000R-TV2500-TV3000: Das Hochstellen des Presshebels bewirkt den Stopp der Maschine.

Mikroschalter Mod.TV2000R: Das Hochstellen des Schneidscheiben-Tragkörpers bewirkt den Stopp der Maschine

Fernschalter Mod.TV2000R-TV2500-TV3000: Bei plötzlichem Stromausfall ist der bewusste Neustart der Maschine erforderlich.

Informationen zur Sicherheit

- Es ist von grundlegender Wichtigkeit, dieses Handbuch vor Installation und Gebrauch aufmerksam zu lesen. Die ständige Befolgung der im Handbuch enthaltenen Anweisungen gewährleisten die Sicherheit von Mensch und Maschine.
- Manipulieren Sie in keinem Fall die Sicherheitseinrichtungen.
- Die von den zuständigen Stellen in jedem Land herausgegebenen Arbeitssicherheitsvorschriften sind unbedingt einzuhalten.
- Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden an Personen oder Gegenständen infolge der Nichtbeachtung von Sicherheitsvorschriften.
- Die korrekte Aufstellung der Maschine, Beleuchtung und Sauberkeit des Arbeitsplatzes sind wichtige Voraussetzungen für die Personalsicherheit.
- Setzen Sie die Maschine keinen äußeren Agenzien aus.
- Anschluss und Inbetriebnahme der Maschine sind nur von technischem Fachpersonal durchzuführen.
- Stellen Sie sicher, dass die Kenndaten der Anlage am Aufstellungsort der Maschine den auf dem Typenschild eingeprägten Werten entsprechen.
- Stellen Sie sicher, dass die Maschine mit einer Erdungsanlage verbunden ist.
- Der Arbeitsbereich um die Maschine herum ist stets sauber und trocken zu halten.
- Tragen Sie die von den Unfallverhütungsvorschriften vorgesehene Schutzkleidung.
- Diese Maschine darf nur für den vorgesehenen Einsatzbereich verwendet werden. Jeder andere Einsatz ist als unsachgemäß und somit als gefährlich zu betrachten.
- Überprüfen Sie die Eignung und das Gewicht der zu verarbeitenden Produkte. Überlasten Sie die Maschine nicht über Ihre Kapazität hinaus.
- Das Einführen von Gegenständen, Werkzeugen sowie das Greifen mit den Händen ins Innere gefährlicher Teile ist verboten.
- Kinder sind von der Maschine fern zu halten.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn die Maschine nicht benutzt wird.
- Nehmen Sie bei Defekten und/oder Schäden keine eigenständigen Reparaturen vor, sondern wenden Sie sich an einen autorisierten Händler.
- Verlangen Sie stets Originalersatzteile.
- Vor der Reinigung der Maschine ziehen Sie den Netzstecker, um die Stromversorgung zu unterbrechen.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Maschine keine Hochdruck-Wasserstrahlen.

Restrisiken

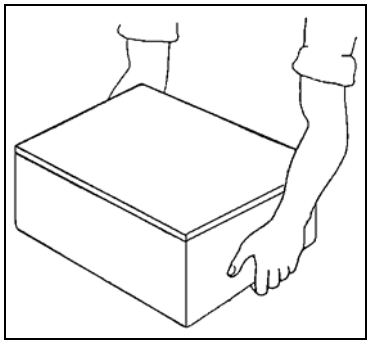
In Übereinstimmung mit dem Punkt 1.7.2 “Hinweise zu Restrisiken” der Maschinenrichtlinie 98/37 und anschließenden Änderungen wird angezeigt, dass die angebrachten, gemäß der genannten Richtlinie ausgeführten Schutzvorrichtungen das Risiko von Verbrennungen der oberen Gliedmaßen nicht vollständig beseitigen.

INFORMATIONEN ZUR INSTALLATION 2

Verpackung und Auspacken

Die Maschine wird in Karton mit Polyesterschaumstoffeinlage zur Gewährleistung der vollkommenen Unversehrtheit während des Transports verpackt.

- Befolgen Sie bei der Handhabung der Verpackung die nachstehenden Anweisungen.
- Öffnen Sie die Packung und prüfen Sie die Unversehrtheit aller Komponenten. Bewahren Sie das Verpackungsmaterial für zukünftige Umzüge auf.
- Heben Sie die Maschine so wie angegeben an und positionieren diese im vorgesehenen Installationsbereich.



Installationsbereich

Der vorgesehene Bereich muss ausreichend beleuchtet sein und über eine Steckdose zur Abgabe elektrischen Stroms verfügen. Die Stützfläche muss groß genug, gut nivelliert und trocken sein. Die Installation hat in nicht explosionsgefährdeten Umgebungen zu erfolgen. In jedem Fall ist die Installation auch unter Beachtung der geltenden gesetzlichen Vorschriften zur Arbeitssicherheit durchzuführen

Tabelle mit Umgebungsbedingungen

Beschreibungen	***Werte***
Betriebstemperatur	0÷35 °C (32÷95 °F)
Lagertemperatur	-15 bis +65 °C (von -6.8 bis +149 °F)
Relative Luftfeuchtigkeit	Maximal 80% bei einer Umgebungstemperatur von 20 °C Maximal 50% bei einer Umgebungstemperatur von 20÷60 °C
Staubaufkommen	unter 0.03 g/m³

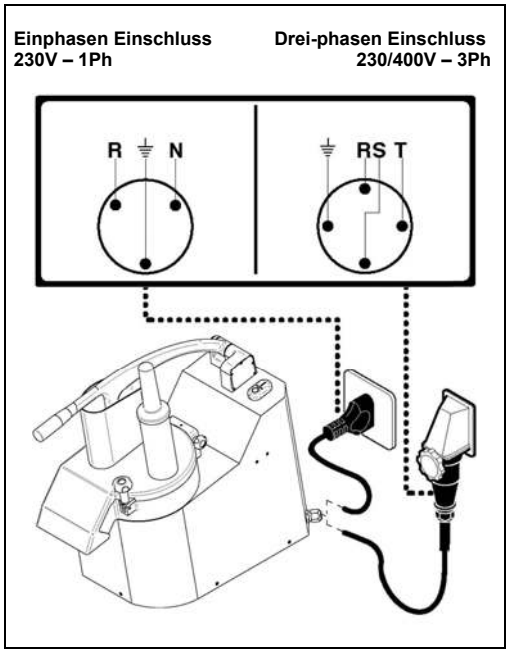
Elektrischer Anschluss

⚠ GEFAHR - ACHTUNG: Der elektrische Anschluss an das Stromnetz ist durch Fachpersonal herzustellen

Stellen Sie die perfekte Wirksamkeit der Erdungsanlage im Betrieb sicher. Stellen Sie sicher, dass Leitungsspannung (**Volt**) und -frequenz **(Hz**) den für die Maschine vorgesehenen Werten entsprechen (siehe Typenschild und elektrischen Schaltplan). Die Maschine ist mit einem Elektrokabel zum Anschluss eines Mehrpolsteckers ausgestattet. Der Stecker ist mit einem Wandschalter zu verbinden, der mit Differential ausgestattet ist.

Dreiphasen-Einschluss

Lassen Sie die Maschine kurz anlaufen und stellen Sie sicher, dass die Drehung des oberes Werkzeugs korrekt ist. Sollte die Drehung nicht korrekt sein, nehmen Sie die Spannung weg und kehren zwei der drei Phasen im Stecker um.

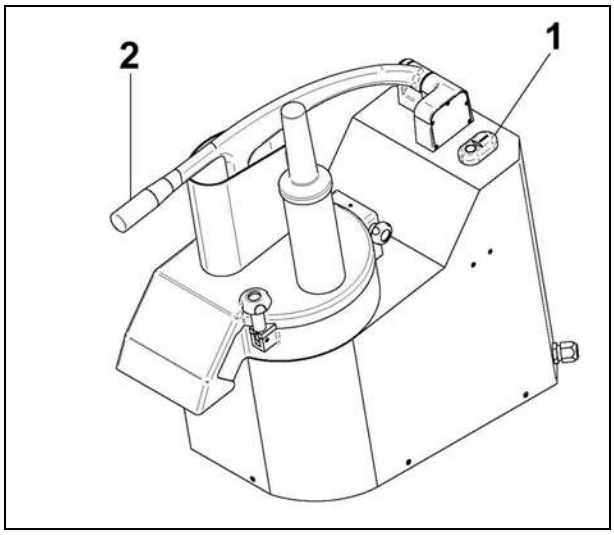


INFORMATIONEN ZUR BEDIENUNG UND REINIGUNG 3

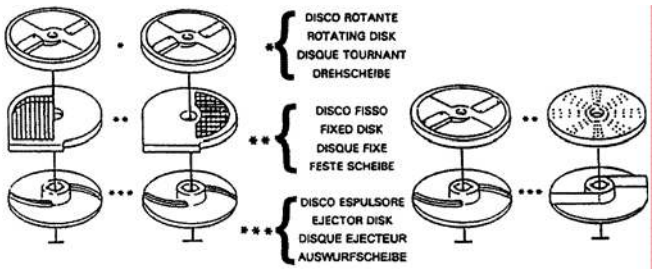
Beschreibung der Bedienungselemente

1) Start- und Stopptaster der Maschine
Drücken Sie den Taster **I** zum Starten der Maschine. Zum Stoppen der Maschine drücken Sie die Taste **0**

2) Presshebel
Beim Hochstellen des Hebels stoppt die Maschine; Zum Neustart der Maschine reicht es aus, den Hebel wieder zu senken



Einsatz der Schneidscheiben



Bedienung der Gemüseschneidemaschine

Stellen Sie nach dem Anschließen an die Wandsteckdose den Presshebel hoch, geben Sie das Produkt in die ovale Öffnung und stellen Sie den Hebel wieder herunter. Die Maschine kann jetzt gestartet werden. Drücken Sie dazu den Taster in die Position **I** und üben Sie einen leichten Druck auf den Hebel aus, bis das Produkt zu Ende ist. Wenn das Produkt in die kreisförmige Öffnung gegeben wird, kann der mitgelieferte Stößel zur Ausübung eines leichten Drucks verwendet werden. Zur Abschaltung der Maschine ist nur der Taster **0** zu drücken.

Bedienungshinweise

Vor dem Schneidevorgang ist der Presshebel vollständig hochzustellen, der Knauf um drei/vier Umdrehungen nach unten zu lockern beziehungsweise**.** Setzen Sie zuerst die Ausstoßscheibe aus Kunststoff ein und anschließend, je nach Erfordernis, die feste und die rotierende Scheibe oder nur die rotierende Scheibe. Die Kunststoffscheibe ist mit den beiden Zapfen auf dem Teller der Drehwelle in Übereinstimmung zu bringen, die rotierende Schneidscheibe ist in die vorgesehene Bajonettfassung einzusetzen.

INFORMATIONEN: Achtung: Der Einsatz der Ausstoßscheibe ist für den korrekten Betrieb der Maschine stets unablässlich.

Schema zum korrekten Einsatz der Schneidscheiben

	Rotierende Scheibe	Feste Scheibe	Ausstoß-scheibe	Produkt-einführ-öffnung
Aufschnitt	E1 - E2 - E3 - E4 E5 - E6 - E8 - E10 E14 - S1 - S2	NO	RIPPEN UNTEN	OVAL KREIS-FÖRMING
Streifen schneiden	E6 – E8 – E10 – E14	B6 – B8 – B10	RIPPEN UNTEN	OVALE
Streifen schneiden	H2,5 – H4 – H6 H8 – H10	NO	RIPPEN UNTEN	OVAL KREIS-FÖRMING
Würfeln	E8 – E10 – E14	D8X8 – D10X10 D12X12 – D20X20	RIPPEN UNTEN	KREIS-FÖRMING
Würfeln	E8 – E10 – E14	D8X8S – D10X10S D12X12S – D20X20S	RIPPEN UNTEN	OVAL
Raspeln	Z2 – Z3 – Z4	NO	RIPPEN OBEN	OVAL KREIS-FÖRMING
Reiben	V	NO	RIPPEN OBEN	OVAL KREIS-FÖRMING

Reinigung am Tagende

- Am Ende des Tages den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Maschine mit neutralen Reinigungsmitteln sorgfältig säubern.
- Äußere Maschinenteile mit einem feuchten Schwamm reinigen.
- Keine Metallspäne und Scheuermittel verwenden.

Längere Außerbetriebsetzung der Maschine

Wenn die Maschine für längere Zeit außer Betrieb gesetzt werden soll, stellen Sie den Hauptschalter an der Wand ab, führen eine allgemeine Reinigung der Maschine durch und bedecken diese mit einem Tuch zum Schutz gegen Staub.

FEHLERSUCHE, RECYCLING 4

Vorbemerkung

Bei Defekten oder Betriebsstörungen trennen Sie den Hauptschalter und nehmen Kontakt mit dem Technischen Kundendienst Ihres Händlers auf. Montieren Sie nicht die internen Teile der Maschine ab.

Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für eventuelle Manipulationen!

Störungen, Ursachen und Behelfe

Störung	Ursache	Behelf
Die Maschine startet nicht	Hauptschalter abgestellt	Stellen SIe den Hauptschalter auf “I”
	Spannung auf der Versorgungsleitung fehlt	Nehmen Sie Kontakt mit dem Technischen Kundendienst Ihres Händlers auf
	Schmelzsicherung durchgebrannt	Nehmen Sie Kontakt mit dem Technischen Kundendienst Ihres Händlers auf

Entsorgung und Recycling

Die Maschine wurde für eine durchschnittliche Lebensdauer von 10.000 Betriebsstunden entwickelt und konstruiert. Am Ende der Maschinennutzung sind die nationalen gesetzlichen Vorschriften betreffend Entsorgung und Recycling zu befolgen.
Bitte nehmen Sie diesbezüglich Kontakt mit den zuständigen Umweltbehörden oder Entsorgungsstellen auf.

TV2000R - TV2500 - TV3000

E



CORTADORAS DE VERDURAS

ÍNDICE

1 INFORMACIÓN GENERAL
Objetivo del manual…… 4
Identificación Fabricante y máquina..... 4
Descripción de la máquina..... 5
Características técnicas..... 5
Dimensiones de la máquina..... 6
Dispositivos de seguridad..... 6
Información sobre la seguridad..... 7
Riesgos residuales…… 7

2 INFORMACIÓN SOBRE LA INSTALACIÓN
Embalaje y desembalaje..... 8
Zona de instalación..... 8
Conexión eléctrica..... 8

3 INFORMACIÓN SOBRE EL USO Y LA LIMPIEZA
Descripción de los mandos..... 9
Procedimiento montaje discos utensilios..... 9
Uso de la máquina..... 9
Consejos para el uso …… 9
Esquema para el uso correcto de los discos..... 10
Limpieza al final de la jornada……... 10
Prolongada inactividad de la máquina..... 10

4 BÚSQUEDA DE AVERÍAS, RECICLADO
Premisa..... 11
Inconvenientes, causas, soluciones..... 11
Eliminación y reciclado..... 11

ANEXOS
Catálogo repuestos
Esquema eléctrico

INFORMACIÓN GENERAL 1

Objetivo del manual

Este manual ha sido redactado por el Fabricante y forma parte de la dotación de la máquina. El fabricante, durante la fase de proyecto y fabricación, ha dado especial importancia a los aspectos que puedan comprometer la seguridad y la salud de las personas que interaccionan con el equipo. Además del respeto de las leyes vigentes en la materia, ha adoptado todas las "reglas de buena técnica de fabricación". La finalidad de esta información es la de sensibilizar a los usuarios para que presten especial atención sobre como evitar cualquier riesgo. La prudencia no puede sustituirse. La seguridad está en manos de todos aquellos operadores que interaccionan con el equipo. Conservar este manual en un lugar adecuado, para que esté siempre al alcance para su consulta. Para poner en evidencia algunas partes del texto, se ha introducido la siguiente simbología:

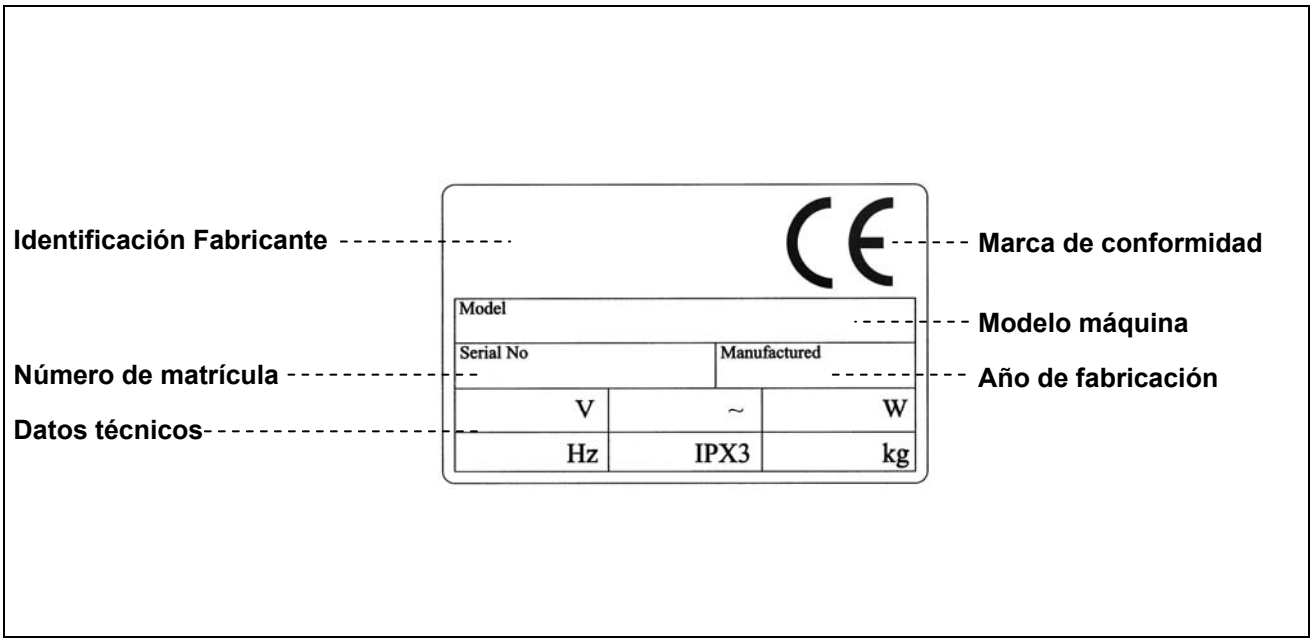
PELIGRO – ATENCIÓN: indica los peligros de pueden ocasionar lesiones graves; es necesario prestar atención.

INFORMACIÓN: indicaciones técnicas de especial importancia.

Con el presente manual se adjuntan:
- La certificación de garantía donde se detallan las condiciones de garantía dictadas por el Fabricante.
- Los documentos que certifican la conformidad con las leyes vigentes en materia de seguridad y salud de las personas.

Para cualquier solicitud de Asistencia técnica, información y pedido de repuestos, contactar al Revendedor Autorizado.

Identificación Fabricante y máquina



Descripción de la máquina

Los presentes productos han sido concebidos especialmente para abreviar la operación de corte de fruta, hortalizas, verduras, en las múltiples variedades de formas y tamaños, para rayar queso, pan seco, chocolate, avellanas, para cortar en tiras zanahorias, apio, patatas, manzanas, nabos, remolachas y mozzarella.

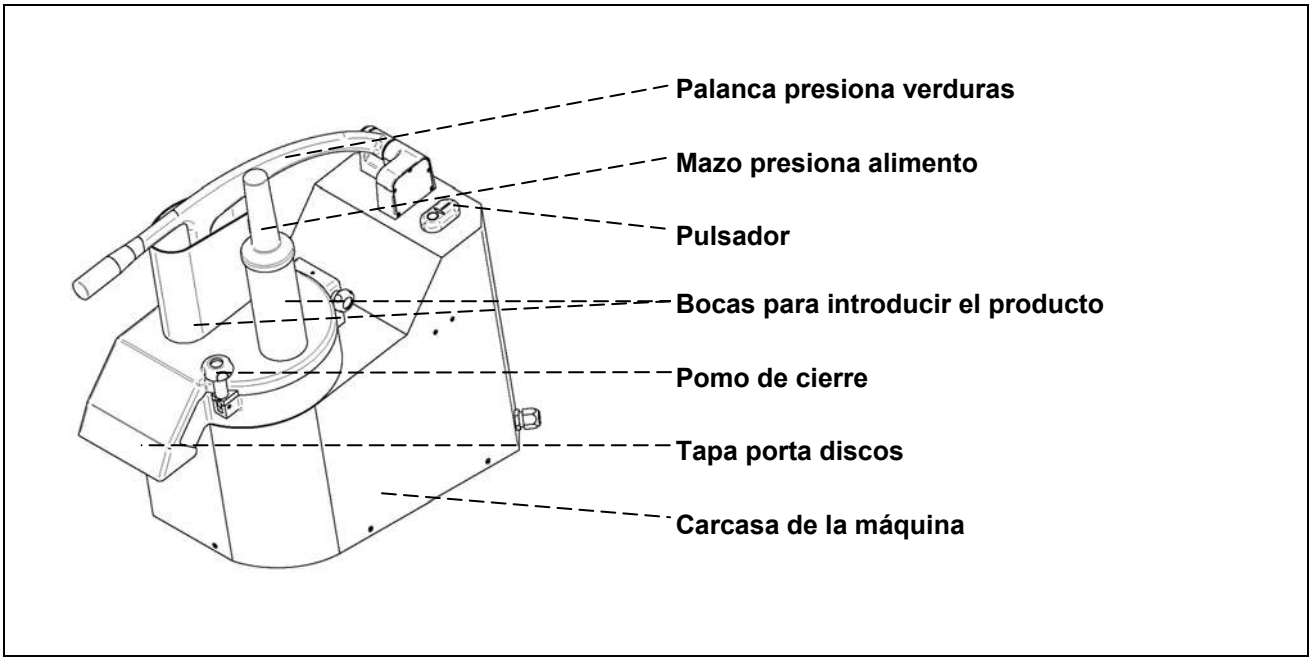
El mod. **TV2500** se fabrica de acero pintado y de aleación liviana y esta dotado de un microinterruptor de seguridad que detiene la máquina cada vez que se levanta la manija.

El mod. **TV3000** se fabrica de acero inoxidable y de aleación liviana y esta dotado de un microinterruptor de seguridad que detiene la máquina cada vez que se levanta la manija.

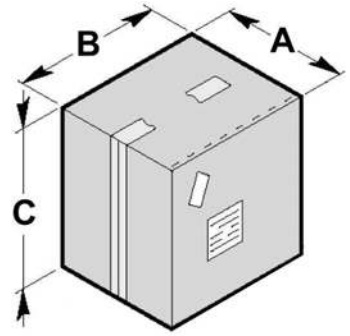
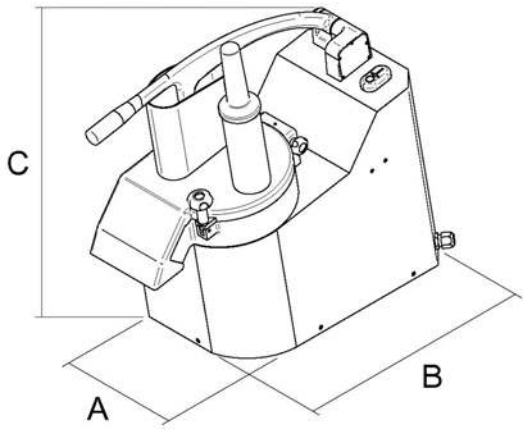
El mod. **TV2000R** se fabrica de acero inoxidable y de aleación liviana. Como el mod. TV2500-3000 también el mod. TV2000R está dotado de un microinterruptor de seguridad conectado al desplazamiento de la manija y posee otro que detiene la máquina cada vez que se abre la parte superior de la misma.

Características técnicas

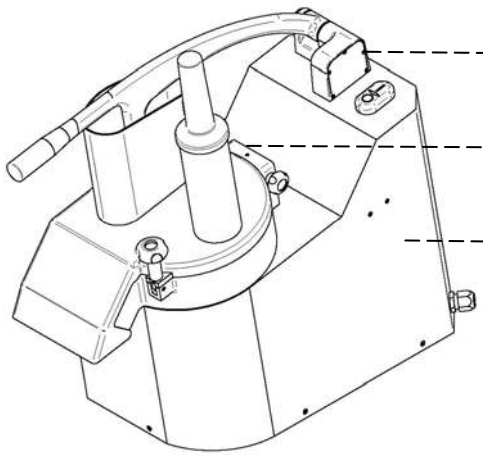
Descripciones	Unidad de medida	TV2000R	TV2500	TV3000
Alimentación con energía eléctrica	V Hz Ph	230V -50Hz-1Ph 230/400V-50Hz-3Ph	230V-50Hz-1Ph	230V -50Hz-1Ph 230/400V-50Hz-3Ph
Potencia	kW	0,37	0,37	0,37
Velocidad	rpm	250	250	250
Peso neto	kg	21,6	21,6	21,6
Peso con embalaje	kg	23,8	23,8	23,8
Nivel de ruido		Inferior a 70dB(A)		
Instalación		En el banco		
Grado de protección		IPX3		
Protección contra descarga eléctrica		Clase I		
Conformidad con directivas		2006/95/EC - 89/109/EC - 89/336/EC - 93/68/EC - 98/37/EC		



Dimensiones de la máquina

mm	A	B	C	
	300	620	580	
mm	A	B	C	
	240	640	520	

Dispositivos de seguridad



Microinterruptor mod.TV2000R-TV2500-TV3000: cuando se levanta la palanca-presor la máquina se detiene.

Microinterruptor mod.TV2000R: cuando se levanta la tapa del cuerpo porta discos, la máquina de detiene.

Telerruptor mod.TV2000R-TV2500-TV3000: en caso de corte de corriente accidental, solicita la puesta en marcha voluntaria de la máquina

Información sobre la seguridad

- Es de importancia capital consultar atentamente este manual antes de realizar las operaciones de instalación y de uso. El cumplimiento constante de las indicaciones contenidas en el manual garantiza la seguridad del hombre y de la máquina.
- No forzar por ninguna razón los dispositivos de seguridad.
- Se recomienda el riguroso respeto de las normas de seguridad en el trabajo emanadas por los entes de cada país.
- El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños a personas o cosas, debidos al incumplimiento de las normas de seguridad.
- El correcto emplazamiento de la máquina, la iluminación y la limpieza del ambiente son condiciones importantes para preservar la seguridad personal.
- No exponer la máquina a los agentes atmosféricos.
- Las conexiones para el funcionamiento de la máquina deben ser realizados por personal técnico especializado.
- Verificar que las características de la instalación donde se emplazará la máquina corresponden a los datos de la placa.
- Asegurarse que la máquina tenga conexión a tierra.
- La zona de trabajo alrededor de la máquina debe mantenerse siempre limpia y seca.
- Utilizar la indumentaria prevista por las normas de prevención de accidentes en el trabajo.
- Esta máquina debe destinarse solamente al uso para el que se ha previsto; cualquier otro uso se considera impropio y por lo tanto peligroso.
- Verificar la idoneidad y el peso de los productos a elaborar; no sobrecargar la máquina superando su capacidad.
- Queda prohibido introducir objetos, utensilios, manos, etc., dentro de las partes peligrosas.
- Mantener la máquina siempre fuera del alcance de los niños.
- Desconectar el enchufe de la toma de corriente cuando la máquina no se utiliza.
- En caso de averías y/o inconvenientes de uso, no realizar reparaciones personalmente y contacte al Revendedor autorizado.
- Solicitar repuestos originales.
- Antes de realizar la limpieza de la máquina, desconectarla de la alimentación eléctrica sacando el enchufe.
- Para la limpieza no utilizar chorros de agua a alta presión.

Riesgos Residuales

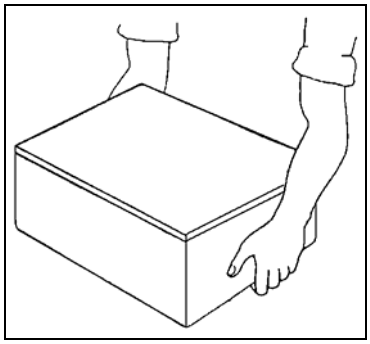
En conformidad con el punto 1.7.2 “Advertencias en relación con los riesgos residuales” de la Directiva Máquinas 98/37 y enmiendas posteriores, se advierte que las protecciones aplicadas, realizadas en conformidad con la Directiva, no eliminan totalmente el riesgo de quemaduras de los miembros superiores.

INFORMACIÓN SOBRE LA INSTALACIÓN 2

Embalaje y desembalaje

La máquina se entrega embalada en cartón con poliéster expandido en su interior para garantizar la perfecta integridad durante el transporte.

- Mover el embalaje respetando las instrucciones.
- Abrir el embalaje y comprobar la integridad de todos los componentes. Conservar el embalaje para mudanzas futuras.
- Levantar la máquina como se indica y posicionarla en la zona destinada a su instalación.



Zona de instalación

La zona destinada a la instalación deberá estar iluminada de forma adecuada y deberá disponer de una toma de distribución de la energía eléctrica. El plano de apoyo debe ser suficientemente espacioso, bien nivelado y seco. La instalación debe realizarse en ambientes con atmósfera no explosiva. En cualquier caso, la instalación debe realizarse teniendo en cuenta, además, las leyes vigentes en materia de seguridad en el trabajo.

Tabla de Condiciones ambientales

Descripciones	***Valores***
Temperatura de funcionamiento	5÷40 °C (41÷104 °F)
Temperatura de almacenamiento	5 a 40 °C (de 41 a +104 °F)
Humedad relativa	Máxima 80% con temperatura ambiente entre 20 °C Máxima 50% con temperatura ambiente entre 20÷60 °C
Presencia de polvo en el ambiente	Inferior a 0.03 g/m³

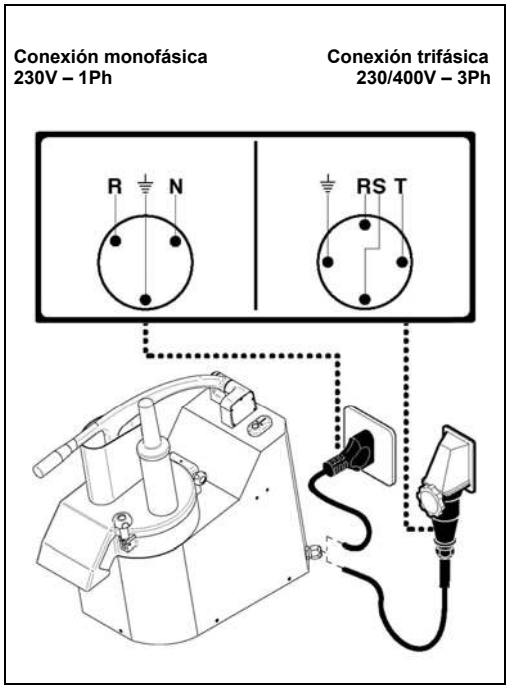
SOBRE LA INSTALACIÓN

⚠ PELIGRO – ATENCIÓN: La conexión monofásica a la red de alimentación debe ser realizada por personal especializado

Asegurarse la perfecta eficiencia de la conexión a tierra del establecimiento. Verificar que la tensión de línea **(Volt)** y la frecuencia **(Hz)** correspondan con la de la máquina (ver placa de identificación o el esquema). La máquina esta dotada de cable eléctrico con enchufe. El enchufe debe conectarse a un interruptor de pared con diferencial. El enchufe debe conectarse a un interruptor de pared con diferencial.

Conexión trifásica

Poner en marcha la máquina unos instantes y comprobar que la rotación de la herramienta es correcta. Si la rotación no es correcta, desconectar la tensión e invertir dos de las tres fases del enchufe.

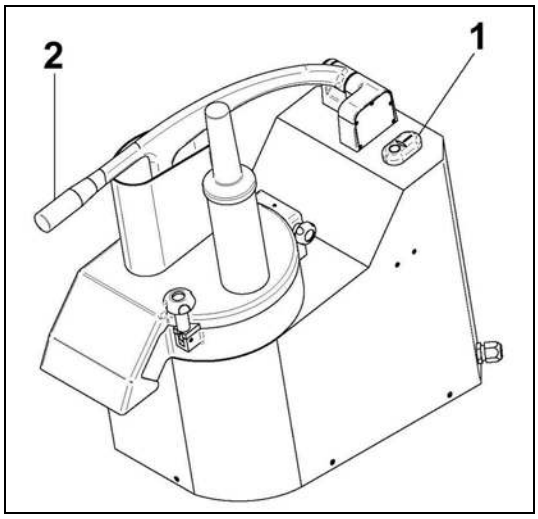


INFORMACIÓN SOBRE EL USO Y LA LIMPIEZA 3

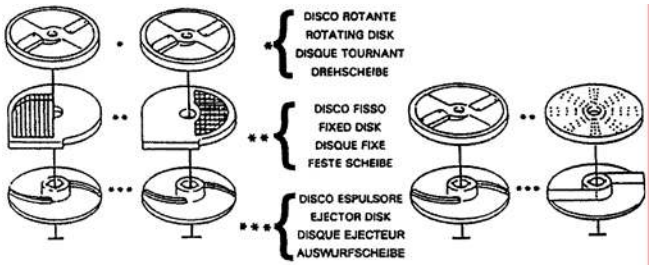
Descripción de los mandos

1) Pulsador de encendido- parada máquina
Accionar el pulsador **I** para poner en marcha la máquina. Para detener la máquina presionar la tecla **0**

2) Palanca presor
La máquina se detiene cuando es levantada; para que vuelva a funcionar bajar la palanca



Procedimiento montaje discos utensilios



Uso de la máquina

Luego de introducir el enchufe eléctrico en la toma, levantar la palanca presor , introducir el producto en la boca oval y bajar nuevamente la palanca. A partir de aquí se puede poner en marcha la máquina presionando el pulsador de la posición **I** y ejercer una leve presión en la palanca hasta que el producto se haya agotado. Si el producto es introducido en la boca circular, se puede utilizar el mazo en dotación para ejercer la presión adecuada. Para apagar la máquina basta con presionar el pulsador **0**.

Consejos para el uso

Antes de realizar la operación de corte en necesario levantar completamente la palanca presor, aflojar el pomo con tres o cuatro vueltas y girarlo hacia abajo, introducir antes el disco expulsor de plástico y luego, según los requerimientos de elaboración introducir el disco fijo y el disco rotativo o bien sólo el rotativo. Se aconseja hacer coincidir el disco de plástico con los dos pernos colocados en la placa del árbol rotativo y enganchar el disco rotativo cortante en el casquillo de bayoneta.

INFORMACIÓN: Atención: introducir siempre el disco expulsor para un funcionamiento correcto de la máquina.

Esquema para el uso correcto de los discos

	Disco rotativo	Disco fijo	Disco expulsor	Boca alimentación producto
Rebanar	E1 - E2 - E3 - E4 E5 - E6 - E8 - E10 E14 - S1 - S2	NO	ALETAS BAJAS	OVAL CIRCOLAR
Cortar en bastones	E6 – E8 – E10 – E14	B6 – B8 – B10	ALETAS BAJAS	OVAL
Cortar en bastones	H2,5 – H4 – H6 H8 – H10	NO	ALETAS BAJAS	OVAL CIRCULAR
Cortar en cubos	E8 – E10 – E14	D8X8 – D10X10 D12X12 – D20X20	ALETAS BAJAS	CIRCULAR
Cortar en cubos	E8 – E10 – E14	D8X8S – D10X10S D12X12S – D20X20S	ALETAS BAJAS	OVAL
Cortar en tiras	Z2 – Z3 – Z4	NO	ALETAS ALTAS	OVAL CIRCULAR
Rayar	V	NO	ALETAS ALTAS	OVAL CIRCULAR

Limpieza al final de la jornada

- Al finalizar una jornada de trabajo, desconectar el enchufe de la toma de corriente.
- Realizar una cuidadosa limpieza de la máquina utilizando detergentes neutros.
- Limpiar las partes exteriores de la máquina con una esponja húmeda.
- No utilizar estropajos metálicos y detergentes abrasivos.

Prolongada inactividad de la máquina

Si se debe dejar la máquina parada por períodos prolongados, desconectar el interruptor general de la pared, realizar una limpieza general de la máquina y cubrirla con un paño para protegerla del polvo.

BÚSQUEDA DE AVERÍAS, RECICLADO 4

Premisa

En caso de averías o malfuncionamiento, desconectar el interruptor general de la pared y contactar el servicio de asistencia de vuestro Revendedor. Evitar desmontar las partes internas de la máquina.

El fabricante declina cualquier responsabilidad por eventuales forzamientos!

Inconvenientes, causas, soluciones

Inconveniente	Causa	Solución
La máquina no se pone en marcha	Interruptor general de pared desconectado	Colocar el interruptor general en "**I**"
	Falta de tensión en la línea de alimentación	Contactar el Servicio de Asistencia de vuestro Revendedor.
	Fusible de protección quemado	Contactar el Servicio de Asistencia de vuestro Revendedor.

Eliminación y reciclado

La máquina ha sido proyectada y fabricada para una duración media de 10.000 horas de funcionamiento. Al finalizar la vida útil de la máquina, cumplir con las leyes nacionales referidas a la eliminación y reciclado. Os aconsejamos contactar con la autoridad responsable de la protección del ambiente o con los entes autorizados.

TV2000R - TV2500 - TV3000

P



MÁQUINA PARA CORTAR VERDURAS

ÍNDICE

1 INFORMAÇÕES GERAIS
Finalidade do manual..... 4
Identificação do Construtor e da máquina..... 4
Descrição das máquinas para cortar verduras . 5
Características técnicas..... 5
Dimensões de estorvo..... 6
Dispositivos de segurança 6
Informações sobre a segurança 7
Outros riscos 7

2 INFORMAÇÕES SOBRE A INSTALAÇÃO
Embalagem e desembalagem..... 8
Lugar da instalação..... 8
Ligação eléctrica..... 8

3 INFORMAÇÕES SOBRE O USO E A LIMPEZA
Descrição dos comandos..... 9
Processo de montagem dos discos utensílios ... 9
Uso das máquinas para cortar verduras 9
Conselhos para o uso..... 9
Esquema para a correcta utilização dos discos 10
Limpeza diária 10
Longo período de inactividade da máquina..... 10

4 PROCURA DE AVARIAS, RECICLAGEM
Premissa..... 11
Inconvenientes, causas, soluções..... 11
Desactivação e reciclagem 11

ANEXOS
Catálogo peças sobresselentes
Esquema eléctrico

INFORMAÇÕES GERAIS 1

Finalidade do manual

O presente manual foi redigido pelo Construtor e é parte integrante da dotação da máquina. O construtor, em fase de projecto e construção, focalizou a própria atenção nas situações que pudessem ser fonte de risco para a segurança e para a saúde das pessoas que entrem em contacto com a máquina. Para além da observância das leis em vigor em matéria, adoptou todas as "regras de boa técnica de construção". Finalidade destas informações é a de sensibilizar o utilizador para que preste muita atenção de modo a prevenir qualquer tipo de risco. De qualquer maneira, a prudência é insubstituível. A segurança está também nas mãos de quem utiliza a máquina. Guarde este manual num lugar próprio de modo a tê-lo sempre ao alcance quando for necessário. Para evidenciar algumas partes do texto, foram inseridos os seguintes símbolos:

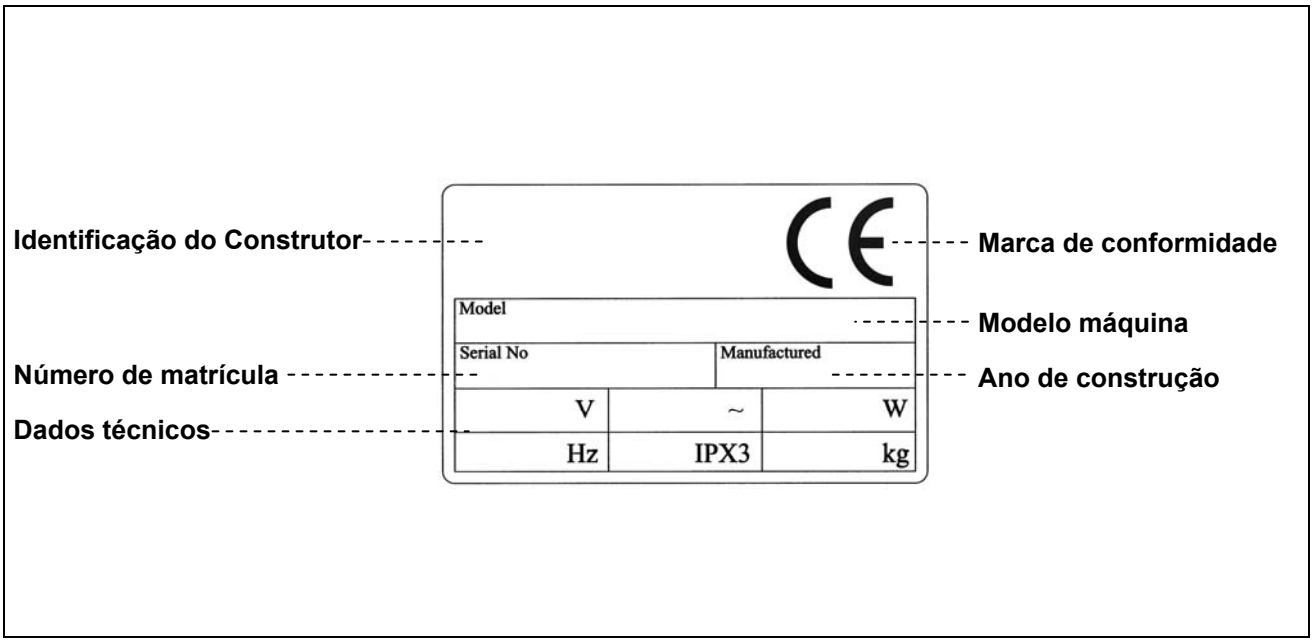
⚠ PERIGO – ATENÇÃO: indica os perigos que podem provocar graves lesões; é necessário prestar muita atenção.

INFORMAÇÕES: indicações técnicas de particular importância.

Anexa-se a este manual:
- O certificado de garantia onde figuram as condições de garantia indicadas pelo Construtor.
- Os documentos que atestam a conformidade com as leis em vigor em matéria de segurança e saúde das pessoas.

Para qualquer pedido de Assistência técnica, informações e peças sobresselentes, contacte o Revendedor autorizado.

Identificação do Construtor e da máquina



Descrição das máquinas para cortar verduras

Estes produtos foram concebidos para facilitar o mais possível a operação de corte de fruta, hortaliças, verduras na multiplicidade e variedade de formas e dimensões, para ralar queijo, pão seco, chocolate, avelãs, para desfiar cenouras, aipo, batatas, maçãs, nabos, beterrabas e mozzarella.

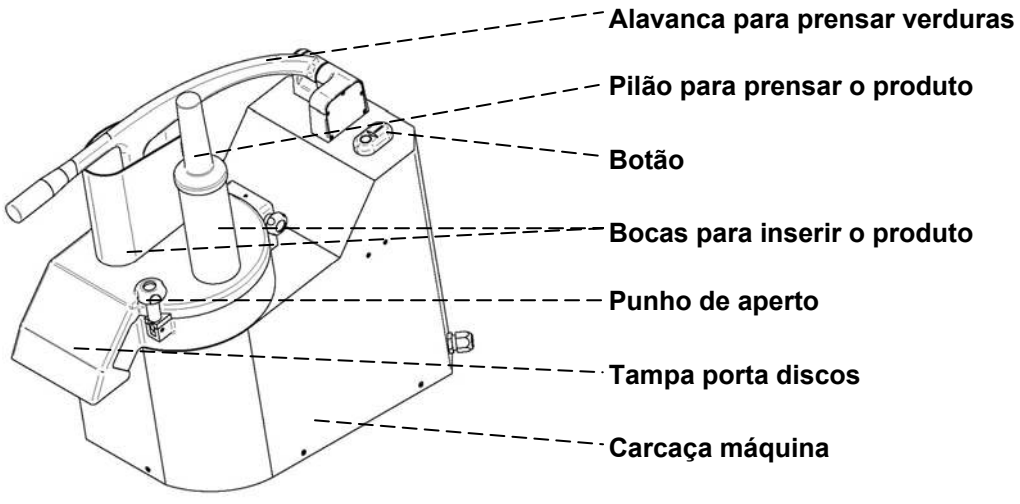
O mod. **TV2500** é de aço pintado e liga ligeira e possui um micro de segurança que pára a máquina sempre que se levanta a pega.

O mod. **TV3000** é de aço inox e liga ligeira e possui um micro de segurança que pára a máquina sempre que se levanta a pega.

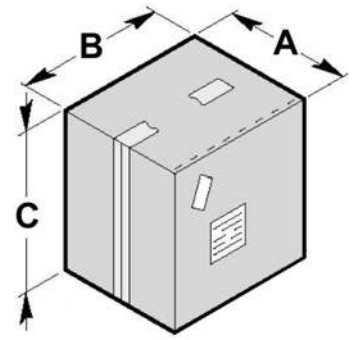
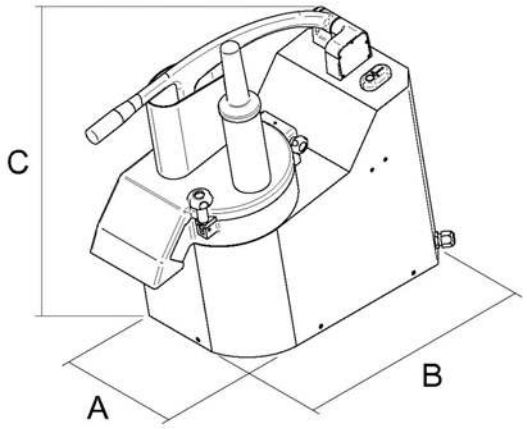
O mod. **TV2000R** é de aço inox e liga ligeira. Tal como o mod. TV2500-3000 também o TV2000R tem um micro de segurança ligado à deslocação da máquina e a mais, possui outro que pára a máquina sempre que a parte superior da mesma for aberta.

Características técnicas

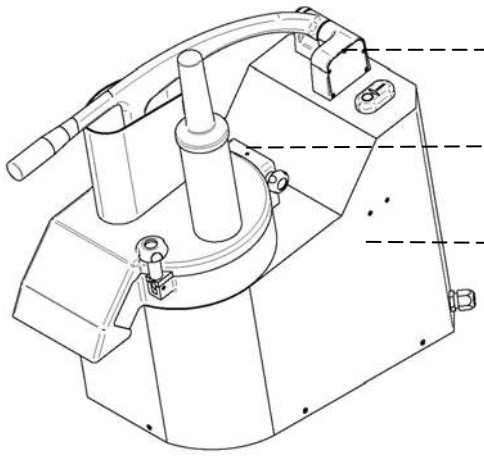
Descrição	Unidade de medida	TV2000R	TV2500	TV3000
Alimentação de energia eléctrica	V Hz Ph	230V -50Hz-1Ph 230/400V-50Hz-3Ph	230V-50Hz-1Ph	230V -50Hz-1Ph 230/400V-50Hz-3Ph
Potência	kW	0,37	0,37	0,37
Velocidade	rpm	250	250	250
Peso líquido	kg	21,6	21,6	21,6
Peso com embalagem	kg	23,8	23,8	23,8
Nível de ruído		Inferior a 70 dB(A)		
Instalação		No balcão		
Grau de protecção		IPX3		
Protecção contra choque eléctrico		Classe I		
Conformidade com as directivas		2006/95/EC - 89/109/EC - 89/336/EC - 93/68/EC - 98/37/EC		



Dimensões de estorvo

mm	A	B	C	
	300	620	580	
mm	A	B	C	
	240	640	520	

Dispositivos de segurança



Microinterruptor mod.TV2000R-TV2500-TV3000: o levantamento da alavanca-prensadora provocará a paragem da máquina

Microinterruptor mod.TV2000R: o levantamento da tampa do corpo porta discos, provocará a paragem da máquina.

Telerruptor mod.TV2000R-TV2500-TV3000: no caso de falta acidental de corrente, solicita uma nova ligação voluntária da máquina.

Informações sobre a segurança

- É muito importante a leitura cuidadosa deste manual antes de proceder às operações de instalação e uso. O cumprimento das indicações contidas no manual garante a segurança do indivíduo e da máquina.
- Nunca altere os dispositivos de segurança.
- Recomenda-se o respeito rigoroso das normas de segurança no trabalho indicadas pelas entidades de cada país.
- O construtor declina qualquer responsabilidade sobre danos a pessoas ou coisas causados pela inobservância das normas de segurança.
- A correcta posição da máquina, a iluminação e a limpeza do ambiente de trabalho, são condições importantes para a segurança pessoal.
- Não exponha a máquina aos agentes atmosféricos.
- A ligação e o funcionamento da máquina devem ser realizados exclusivamente por pessoal técnico especializado.
- Controle que as características da instalação onde a máquina será colocada correspondam aos dados indicados na chapa de identificação.
- Certifique-se que a máquina seja ligada a uma instalação com tomada de terra.
- A área de trabalho à volta da máquina deve estar sempre limpa e seca.
- Utilize roupas indicadas pelas normas de segurança no trabalho.
- A máquina deve ser utilizada exclusivamente para o uso previsto; qualquer outro uso deve ser considerado impróprio e portanto perigoso.
- Verifique a qualidade e o peso dos produtos utilizados; não sobrecarregue a máquina além da sua capacidade.
- É proibido introduzir objectos, utensílios, mãos ou outras coisas no interior das partes perigosas.
- Mantenha a máquina fora do alcance das crianças.
- Desligue a ficha da tomada de corrente quando a máquina não é utilizada.
- No caso de avarias e/ou inconvenientes de uso, não efectue pessoalmente as reparações mas contacte o Revendedor autorizado.
- Use sempre peças sobresselentes originais.
- Antes de proceder à limpeza da máquina, desligue a alimentação eléctrica retirando a ficha da tomada.
- Para a limpeza não utilize jactos de água de alta pressão.

Outros Riscos

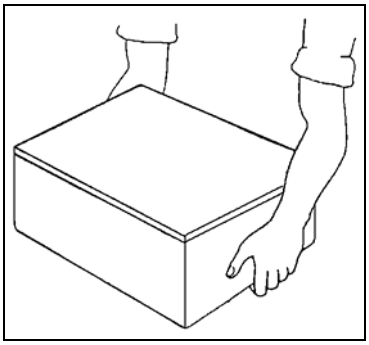
Em conformidade com o ponto 1.7.2 “Advertências sobre outros riscos” da Disposição sobre Máquinas 98/37 e sucessivas modificações, informa-se que as protecções aplicadas, conforme a Disposição, não eliminam totalmente o risco de queimaduras nos membros superiores.

INFORMAÇÕES SOBRE A INSTALAÇÃO 2

Embalagem e desembalagem

A máquina está embalada numa caixa de cartão com protecções de poliéster de expansão que garante a perfeita integridade durante o transporte.

- Manuseie a embalagem respeitando as instruções.
- Abra a embalagem e verifique a integridade de todos os componentes. Conserve-a para um futuro transporte.
- Levante a máquina como indicado e coloque-a na zona prevista para a instalação.



Zona da instalação

A zona escolhida deve estar bem iluminada e terá que dispor de tomadas eléctricas. O plano de apoio deve ser suficientemente amplo, bem nivelado e seco. A instalação deve ser efectuada em ambientes com atmosfera não explosiva. De qualquer modo, a instalação deve ser executada tendo em conta as leis em vigor em matéria de segurança no trabalho.

Tabela Condições ambientais

Descrição	***Valores***
Temperatura de funcionamento	0÷35 °C (32÷95 °F)
Temperatura de armazenagem	-15 a +65 °C (de –6.8 a +149 °F)
Humidade relativa	Máxima 80% com temperatura ambiente de 20 °C Máxima 50% com temperatura ambiente entre 20÷60 °C
Poeira do ambiente	Inferior a 0.03 g/m³

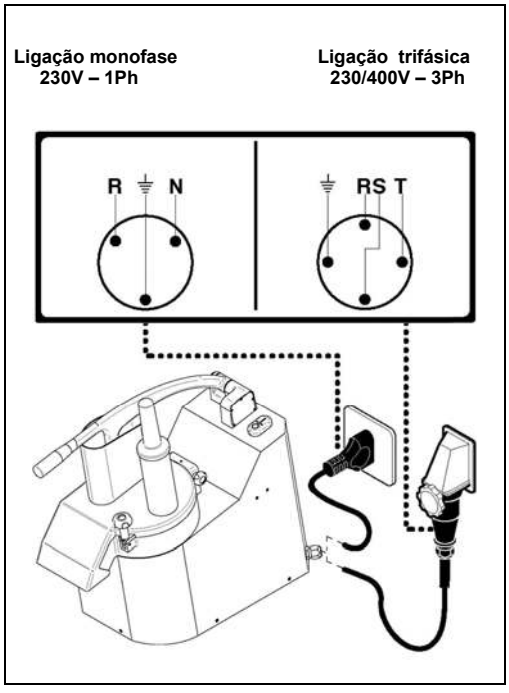
Ligação eléctrica

⚠ **PERIGO – ATENÇÃO: A ligação eléctrica à rede de alimentação deve ser executada por pessoal especializado.**

Verifique a eficiência da instalação de ligação à terra do estabelecimento. Verifique que a tensão de linha **(Volt)** e a frequência **(Hz)** correspondam aos da máquina (veja a chapa de identificação e o esquema eléctrico). A máquina possui um cabo eléctrico que deve ser ligado a uma ficha multipolar. A ficha deve ser ligada a um interruptor de parede com diferencial.

Ligação trifásica

Ponha a máquina a funcionar por alguns instantes e verifique se a rotação do utensílio é correcta. Em caso contrário, desligue a tensão e inverta duas das três fases na ficha.

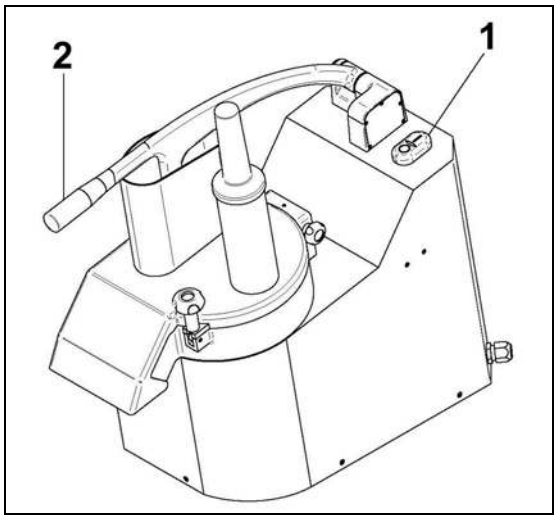


INFORMAÇÕES SOBRE O USO E A LIMPEZA 3

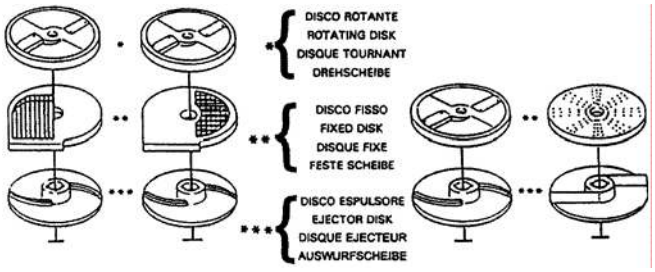
Descrição dos comandos

1) Botão para ligar-parar a máquina
Prima o botão **I** para pôr a máquina a funcionar. Para parar a máquina prema o botão **0**

2) Alavanca prensadora
Quando é levantada, a máquina pára;
para voltar a pôr a máquina a funcionar basta abaixar a alavanca



Processo de montagem dos discos utensílios



Uso das máquinas para cortar verduras

Depois de ter inserido a ficha na tomada da parede, é necessário levantar a alavanca prensadora, inserir o produto na boca oval e voltar a abaixar a alavanca. A este ponto, pode-se pôr a máquina a funcionar premendo o botão na posição **I** e fazer uma ligeira pressão na alavanca até terminar o produto. Se o produto for inserido através da boca circular, pode-se utilizar o pilão em dotação para exercer a necessária pressão. Para desligar a máquina basta premer o botão **0**.

Conselhos para o uso

Antes de efectuar a operação de corte, é necessário levantar completamente a alavanca prensadora, desapertar o punho dando umas três - quatro voltas e rodá-lo para baixo de aperto, inserir em primeiro lugar o disco de expulsão de plástico e, sucessivamente, consoante a necessidade, inserir o disco fixo e o disco rotativo ou só o rotativo. Faça coincidir o disco de plástico com os dois pernos que se encontram no prato do eixo de rotação e engate o disco rotativo cortante no respectivo encaixe em forma de baioneta.

INFORMAÇÕES: Atenção: a inserção do disco de expulsão é indispensável para um correcto funcionamento da máquina.

Esquema para a correcta utilização dos discos

	Disco rotativo	Disco fixo	Disco de expulsão	Boca para inserir o produto
Cortar em fatias	E1 - E2 - E3 - E4 E5 - E6 - E8 - E10 E14 - S1 - S2	NÃO	ALETAS ABAIXADAS	OVAL CIRCULAR
Cortar em palitos	E6 – E8 – E10 – E14	B6 – B8 – B10	ALETAS ABAIXADAS	OVAL
Cortar em palitos	H2,5 – H4 – H6 H8 – H10	NÃO	ALETAS ABAIXADAS	OVAL CIRCULAR
Cortar em cubinhos	E8 – E10 – E14	D8X8 – D10X10 D12X12 – D20X20	ALETAS ABAIXADAS	CIRCULAR
Cortar em cubinhos	E8 – E10 – E14	D8X8S – D10X10S D12X12S – D20X20S	ALETAS ABAIXADAS	OVAL
Desfiar	Z2 – Z3 – Z4	NÃO	ALETAS LEVANTADAS	OVAL CIRCULAR
Ralar	V	NÃO	ALETAS LEVANTADAS	OVAL CIRCULAR

Limpeza diária

- No fim do dia desligar a ficha da tomada de corrente.
- Efectuar uma limpeza minuciosa utilizando produtos neutros.
- Limpar as partes externas da máquina com esponja húmida.
- Não utilizar palhas de aço metálicas e detergentes abrasivos.

Longo período de inactividade da máquina

Devendo deixar a máquina parada por um longo período de tempo, desligue o interruptor geral, efectue uma limpeza geral da máquina e cubra-a com uma lona para protegê-la contra a poeira.

PROCURA DE AVARIAS, RECICLAGEM 4

Premissa

Em caso de avarias ou mau funcionamento, desligue o interruptor geral e contacte o Serviço de Assistência do vosso Revendedor. Não desmonte as partes internas da máquina.

O construtor declina qualquer responsabilidade contra eventuais intervenções não autorizadas!

Avarias, causas, soluções

Inconveniente	Causa	Solução
A máquina não funciona	Interruptor geral desligado	Posicione o interruptor geral no "**I**"
	Falta de tensão na linha de alimentação	Contacte o Serviço Assistência do seu Revendedor
	Fusível de protecção queimado	Contacte o Serviço Assistência do seu Revendedor

Desactivação e reciclagem

A máquina foi projectada e construída para uma duração média de 10.000 horas de funcionamento. No fim do seu uso, siga as leis nacionais relativas à desactivação e reciclagem.
Sugerimos que contacte as autoridades para a tutela do ambiente ou as entidades autorizadas.

TV2000R - TV2500 - TV3000



ОВОЩЕРЕЗКА

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Цель руководства…… 4
Идентификация Изготовителя и машины …. 4
Описание овощерезки…..... 5
Технические характеристики…… 5
Габаритные размеры …….. 6
Предохранительные устройства …… 6
Информация по технике безопасности …..… 7
Остаточные риски ……..... 7

2 ИНФОРМАЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

Упаковка и распаковка …… 8
Зона установки …… 8
Подключение к электросети……..... 8

3 ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ И ЧИСТКЕ

Описание устройств управления…….. 9
Процедура установки режущих дисков……... 9
Использование овощерезки..…… 9
Рекомендации по использованию ……..... 9
Схема правильного использования дисков ….. 10
Чистка в конце рабочего дня …… 10
Длительный период бездействия машины ….. 10

4 ОБНАРУЖЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ, УТИЛИЗАЦИЯ

Введение …… 11
Неисправности, причины, устранение…… 11
Удаление отработанного оборудования и утилизация …… 11

ПРИЛОЖЕНИЯ

Каталог запчастей
Схема электрической цепи

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ 1

Цель руководства

Данное руководство составлено Изготовителем и является неотъемлемой частью комплектации машины. При проектировании и изготовлении машины изготовитель уделил особое внимание тем аспектам производственной деятельности, которые могли бы поставить под угрозу безопасность и здоровье задействованного персонала. Помимо строгого соблюдения законодательства по данному вопросу, изготовитель также применил все «правила хорошей техники изготовления». Цель данной информации – это призвать пользователей обратить особое внимание на предотвращение опасных ситуаций. Осторожность - незаменима. Безопасность находится в руках всех операторов, работающих с машиной. Рекомендуется хранить данное руководство в хорошо известном и доступном месте чтобы, таким образом, оно всегда было под рукой в момент необходимости. Для выделения некоторых частей текста были введены следующие обозначения:

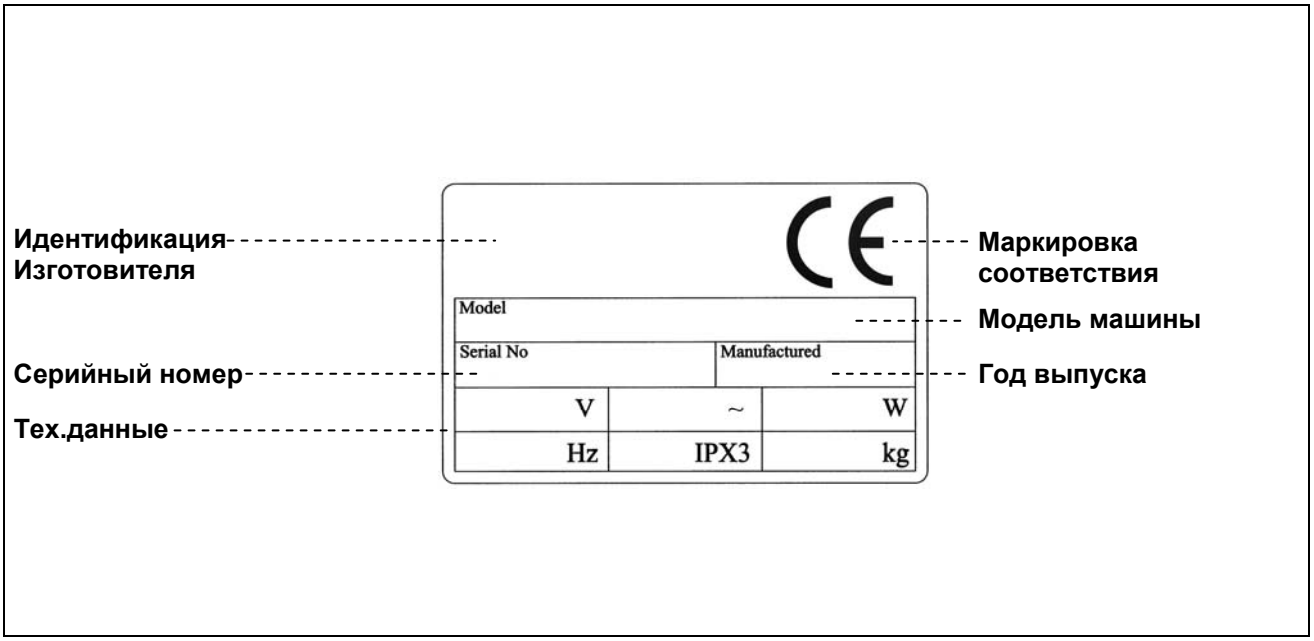
ОПАСНОСТЬ – ВНИМАНИЕ: указывает на ситуации повышенной опасности, в результате которых могут быть получены серьезные повреждения; необходимо оказывать повышенное внимание.

ИНФОРМАЦИЯ: особо важные технические указания.

К настоящему руководству прилагаются:
- Гарантийный сертификат, содержащий условия гарантийного обслуживания, составленные Изготовителем.
- Документы удостоверяющие соответствие с нормами действующего законодательства по охране здоровья и обеспечению безопасности людей.

По любым вопросам технического обслуживания обращаться к уполномоченному дилеру.

Идентификация Изготовителя и машины



Описание овощерезки

Настоящие приборы разработаны в целях сведения к минимуму времени, затрачиваемого на проведение операций резки фруктов, зелени и овощей самых разнообразных форм и размеров, натирания сыра, сухарей, шоколада, орехов, шинкования моркови, сельдерея, картошки, яблок, репы, свеклы и сыра моццареллы.

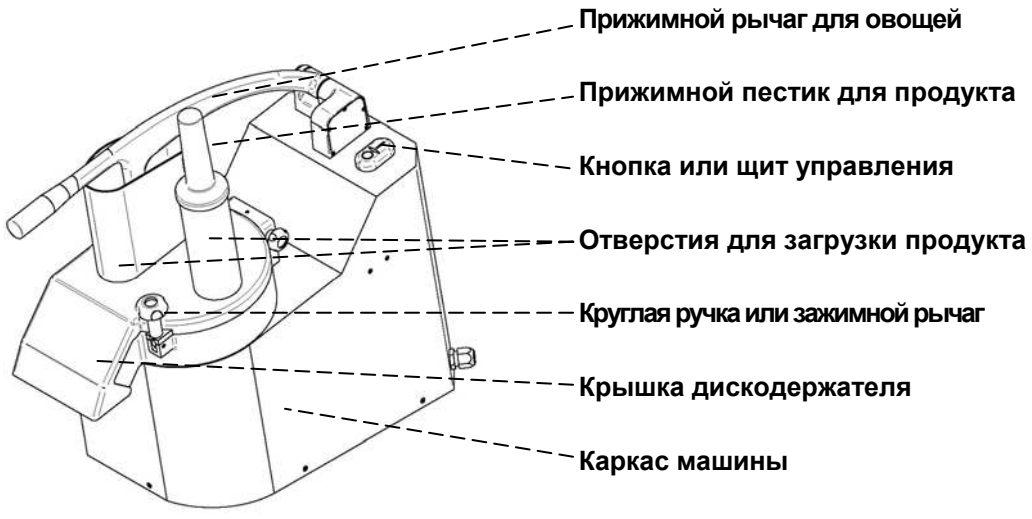
Мод. **TV2500** выполнена из сталь стали и легкого сплава и оснащена предохранительным микровыключателем, останавливающим машину при каждом поднятии ручки.

Мод. **TV3000** выполнена из нержавеющей стали и легкого сплава и оснащена предохранительным микровыключателем, останавливающим машину при каждом поднятии ручки.

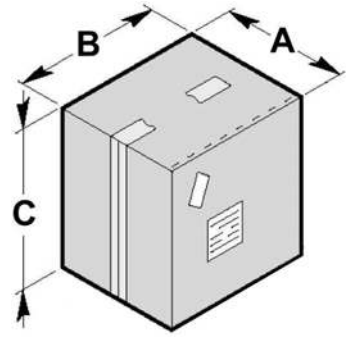
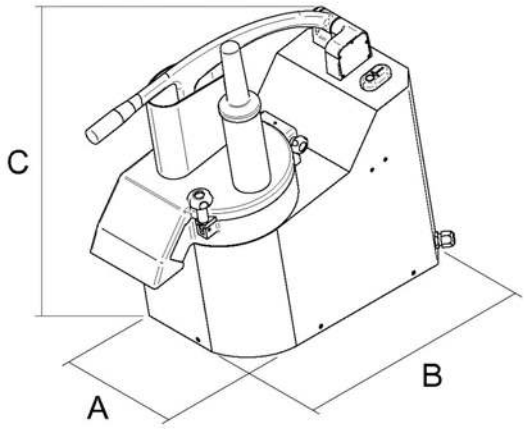
Мод. **TV2000R** выполнена из нержавеющей стали и легкого сплава. Как и мод. TV2500-3000, модель TV2000R также оснащена одним предохранительным микровыключателем, срабатывающим при перемещении ручки, и, помимо этого – другим, останавливающим машину при каждом открытии верхней части машины.

Технические характеристики

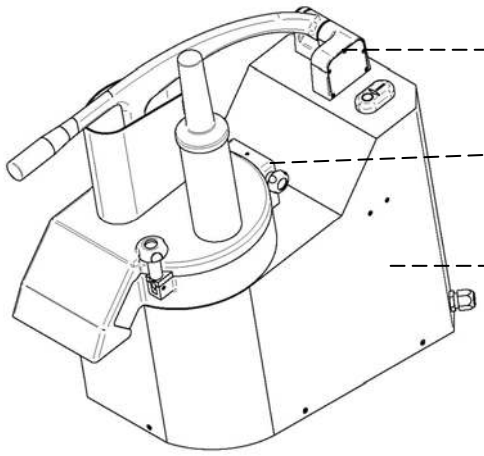
Описание	**Единица измерения**	**TV2000R**	**TV2500**	**TV3000**
Электропитание В Гц Ф	В Гц Ф	230В 50Гц 1Ф 230/400В 50Гц 3Ф	230В 50Гц 1Ф	230В 50Гц 1Ф 230/400В 50Гц 3Ф
Мощность	кВт	0,37	0,37	0,37
Скорость	об./мин	250	250	250
Вес нетто	кг	21,6	21,6	21,6
Вес с упаковкой	кг	23,8	23,8	23,8
Уровень шума		Менее 70 дБ(А)		
Установка		На столе		
Степень защиты		IPX3		
Защита от поражения электротоком		Класс I		
Соответствие директивам		2006/95/EC - 89/109/EC - 89/336/EC - 93/68/EC - 98/37/EC		



Габаритные размеры

mm	A	B	C	
	300	620	580	
mm	A	B	C	
	240	640	520	

Предохранительные устройства



Микровыключатель мод.TV2000R-TV2500–TV3000: поднятие прижимного рычага приводит к останову машины.

Микровыключатель мод.TV2000R: поднятие крышки дискодержателя приводит к останову машины.

Телевыключатель мод.TV2000R-TV2500–TV3000: в случае случайных перебоев электропитания, требует осознанного включения машины

Информация по технике безопасности

- Перед тем, как приступить к установке и эксплуатации, чрезвычайно важно внимательно ознакомиться с содержанием данного руководства. Постоянное соблюдение указаний, приведенных в руководстве, поможет обеспечить безопасность персонала и целостность оборудования.
- Предохранительные устройства не должны быть изменены ни под каким предлогом.
- Рекомендуется строгое соблюдение норм техники безопасности на рабочих местах, установленных соответствующими органами в каждой отдельной стране.
- Изготовитель отклоняет любую ответственность за вред нанесенный лицам или имуществу в результате несоблюдения норм техники безопасности.
- Правильное расположение машины, освещение и чистота внешней среды являются важными условиями для обеспечения безопасности персонала.
- Машина не должна подвергаться воздействию атмосферных агентов.
- Подключение и ввод в эксплуатацию должны проводиться исключительно специализированным техническим персоналом.
- Удостовериться в том, что характеристики установки, к которой подключается машина, соответствуют характеристикам, указанным на табличке.
- Проверить соединение машины с устройством заземления.
- Рабочая площадь вокруг машины должна всегда содержаться сухой и чистой.
- Использовать предметы одежды, предусмотренные нормами по технике безопасности на рабочих местах.
- Использовать данную машину исключительно по назначению, любое другое применение должно считаться неправильным и вследствие опасным.
- Проверить соответствие и вес обрабатываемых продуктов; нельзя нагружать машину свыше ее производственных возможностей.
- Запрещено вставлять предметы, инструменты, руки или прочее в представляющие опасность части оборудования.
- Держать машину в недоступном для детей месте.
- Вытащить вилку из розетки сети электропитания, если машина не используется.
- В случае возникновения поломок и/или неисправностей, не проводить самостоятельно ремонтных работ: обратиться к уполномоченному дилеру.
- Использовать оригинальные запчасти.
- Перед тем, как приступить к чистке машины, отключить электропитание, отсоединив вилку из розетки сети электропитания
- Нельзя использовать для чистки струи воды под высоким давлением.

Остаточные риски

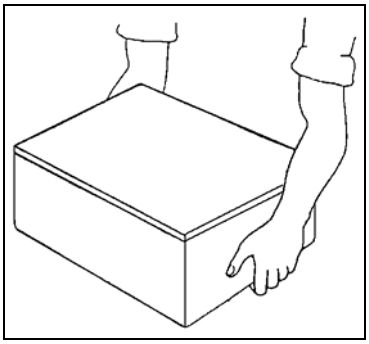
В соответствии с пунктом 1.7.2 “Инструкции в области остаточных рисков” директивы по машинному оборудованию 98/37 и последующих дополнений, указывается, что примененные защитные устройства, выполненные в соответствии с вышеупомянутой директивой, не устраняют полностью риска ожогов верхних конечностей.

ИНФОРМАЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ 2

Упаковка и распаковка

Машина упакована в картонную упаковку с добавлением вспененного полиэфира для обеспечения целостности в процессе транспортировки.

- Производить перемещение упакованного оборудования в соответствии с инструкциями.
- При открытии упаковки удостовериться в целостности каждого компонента. Сохранить упаковку на случай будущих перевозок.
- Произвести подъем машины в соответствии с данными указаниями и поместить ее в зону, предназначенную для установки



Зона установки

Выбранная зона должна быть достаточно освещенной и должна иметь розетку электропитания. Опорная поверхность должна быть достаточно просторной, ровной и сухой. Установка должна выполняться в помещениях с невзрывоопасной средой. В любом случае, установка должна проводиться при соблюдении действующих законодательных норм по безопасности на рабочих местах.

Таблица Условий внешней среды

Описание	**Значения**
Рабочая температура	0÷35 °C (32÷95 °F)
Температура хранения	-15 a +65 °C (da –6.8 a +149 °F)
Относительная влажность	Макс.80% при температуре окружающей среды 20 °C Макс.50% при температуре окружающей среды 20÷60 °C
Содержание пыли в атмосфере	Менее 0.03 г/м³

Подключение к электросети

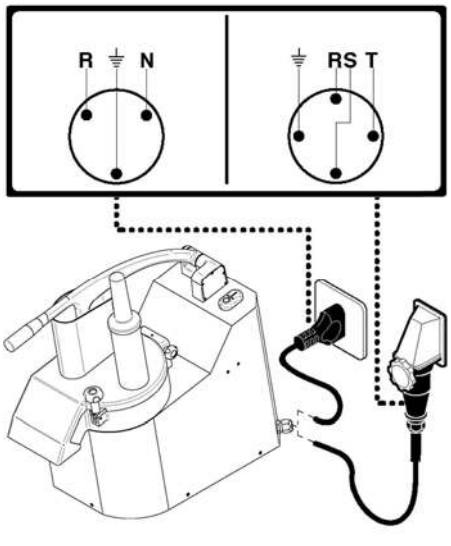
⚠ ОПАСНОСТЬ – ВНИМАНИЕ: подключение к сети электропитания должно производиться специализированным персоналом.

Убедиться в безотказной работе установленного устройства заземления. Удостовериться в том, что напряжение линии **(В)** и частота **(Гц)** соответствуют характеристикам машины. (См. идентификационную табличку и схему электрической цепи) Машина оснащена электропроводом, к которому необходимо подсоединить многополюсный штепсель. Штепсель подсоединяется к настенному выключателю, оснащенному дифференциалом.

Трехфазное подсоединение

Включить машину на несколько секунд и убедиться, что инструмент вращается в нужном направлении. Если направление вращения не правильное, отключить напряжение и поменять местами две из трех фаз вилки.

Однофазное подсоедин. 230V – 1Ph **Трехфазное подсоедин. 230/400V – 3Ph**

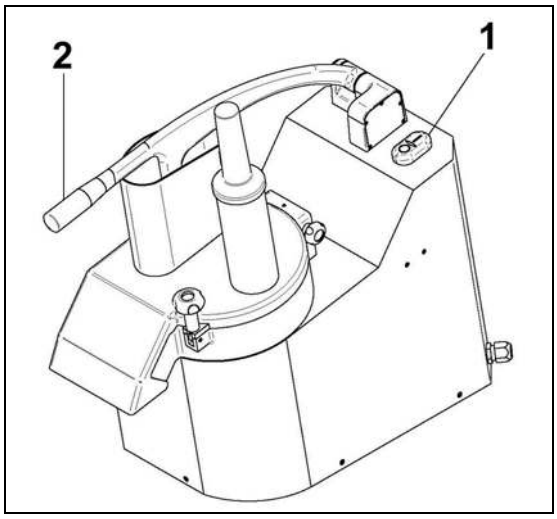


ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ И ЧИСТКЕ 3

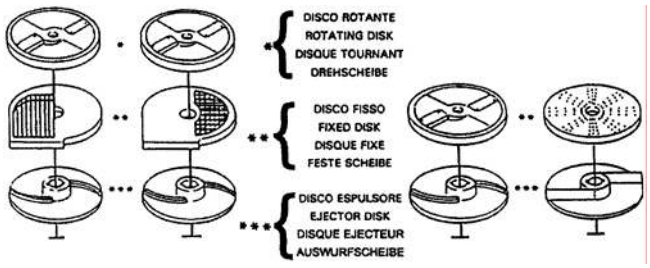
Описание устройств управления

1) Кнопка включения-выключения машины
Нажмите на кнопку **I** для включения машины. Для остановки машины нажмите на кнопку **0**

2) Прижимной рычаг
при его поднятии машина останавливается;
для возобновления работы опустите рычаг



Процедура установки режущих дисков



Использование овощерезки

Втавив вилку в настенную розетку, поднимите прижимной рычаг, загрузите продукт в овальное отверстие и опустите рычаг. На этом этапе включите машину, нажав на выключатель **I**, легка надавите на рычаг и продолжайте оказывать давление до тех пор, пока продукт не закончится. При загрузке продукта в круглое отверстие для оказания необходимого давления можно использовать пестик, входящий в комплектацию. Для выключения машины достаточно нажать на выключатель **0**.

Рекомендации по использованию

Перед тем, как приступить к выполнению операций нарезки, необходимо одновременно поднять прижимной рычаг, ослабить круглую ручку на три-четыре оборота и повернуть ее вниз, вставить сначала пластмассовый выталкивающий диск и затем, в зависимости от необходимости, неподвижный диск и вращающийся диск или же только вращающийся диск. Рекомендуется совместить пластмассовый диск с двумя штырями, расположенными на тарелке вращающегося вала, и зафиксировать вращающийся диск в специальном штифтовом патроне.

ИНФОРМАЦИЯ: Внимание: всегда обязательно устанавливайте выталкивающий диск, обеспечивающий исправную работу машины.

ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ И ЧИСТКЕ 3

Схема правильного использования дисков

	Вращающийся диск	**Неподвижный диск**	**Выталкивающий диск**	**Отверстие загрузки продукта**
Нарезка ломтиками	E1 - E2 - E3 - E4 E5 - E6 - E8 - E10 E14 - S1 - S2	НЕТ	РЕБРА ВНИЗУ	ОВАЛЬНОЕ КРУГЛОЕ
Нарезка соломкой	E6 – E8 – E10 – E14	B6 – B8 – B10	РЕБРА ВНИЗУ	ОВАЛЬНОЕ
Нарезка соломкой	H2,5 – H4 – H6 H8 – H10	НЕТ	РЕБРА ВНИЗУ	ОВАЛЬНОЕ КРУГЛОЕ
Нарезка кубиками	E8 – E10 – E14	D8X8 – D10X10 D12X12 – D20X20	РЕБРА ВНИЗУ	КРУГЛОЕ
Нарезка кубиками	E8 – E10 – E14	D8X8S – D10X10S D12X12S – D20X20S	РЕБРА ВНИЗУ	ОВАЛЬНОЕ
Шинкование	Z2 – Z3 – Z4	НЕТ	РЕБРА ВВЕРХУ	ОВАЛЬНОЕ КРУГЛОЕ
Натирание	V	НЕТ	РЕБРА ВВЕРХУ	ОВАЛЬНОЕ КРУГЛОЕ

Чистка в конце рабочего дня

- В конце рабочего дня вытащить вилку из розетки сети электропитания.
- Произвести аккуратную чистку применяя нейтральные чистящие продукты.
- Почистить наружные части машины увлажненной губкой.
- Не применять металлических мочалок или абразивных чистящих средств.
- Тщательно очистить сварочную планку от возможных остатков пластиков.

Длительный период бездействия машины

В случае длительного периода бездействия машины, отключить главный выключатель на стене, произвести общую чистку машины и накрыть ее полотном для защиты от пыли.

4 ОБНАРУЖЕНИЕНЕИСПРАВНОСТЕЙ, УТИЛИЗАЦИЯ

Введение

В случае неисправностей или плохого функционирования отключить главный выключатель на стене и обратиться в службу сервисного обслуживания вашего дилера. Не производить демонтажа внутренних частей машины

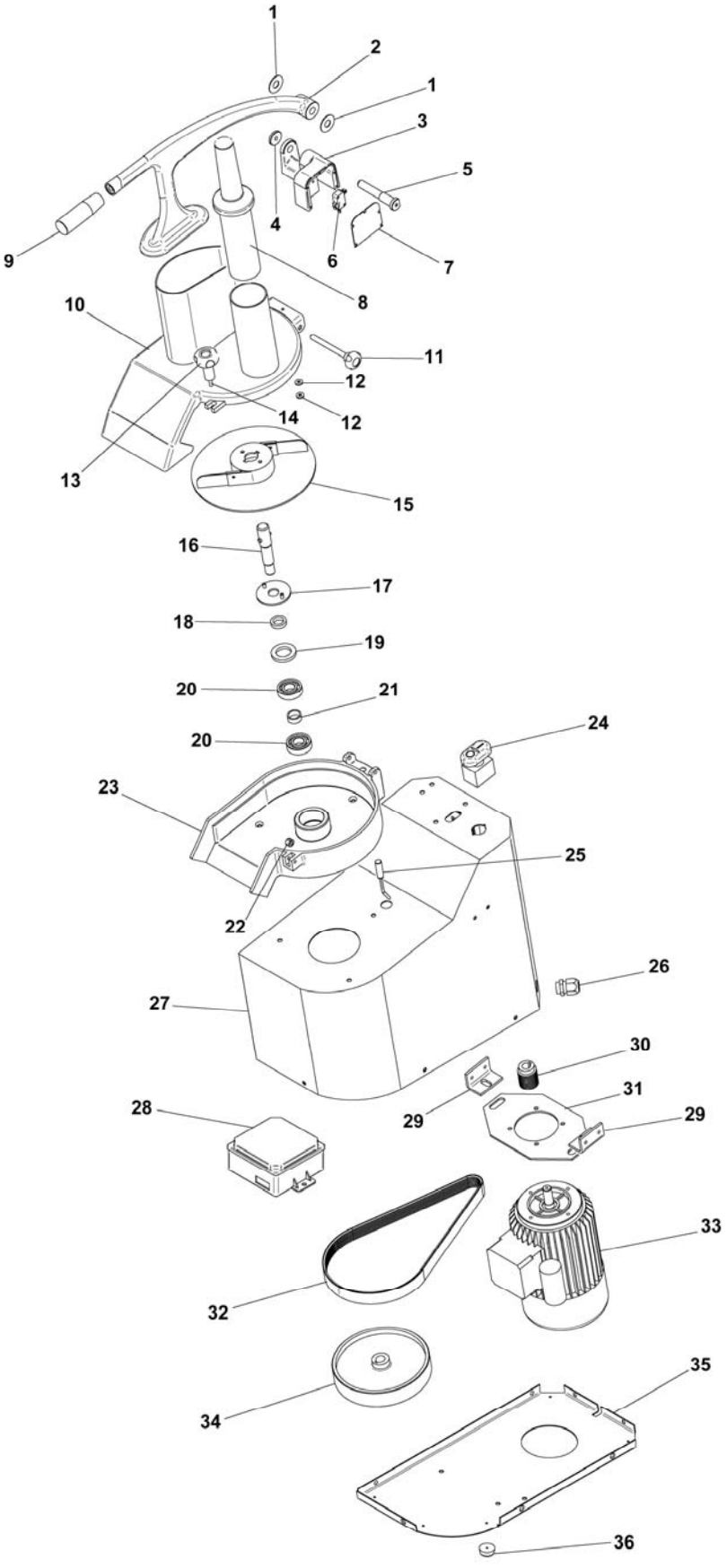
Изготовитель отклоняет любой вид ответственности за последствия несанкционированного ремонта!

Неисправности, причины, устранение

Неисправность	Причина	Устранение
Машина не запускается	Главный выключатель отключен	Установить главный выключатель в положение “**I**”
	Отсутствие напряжения в линии подачи электропитания	Обратиться в Центр Сервисного обслуживания вашего дилера
	Защитный плавкий предохранитель перегорел	Обратиться в Центр Сервисного обслуживания вашего дилера

Удаление отработанного оборудования и утилизация

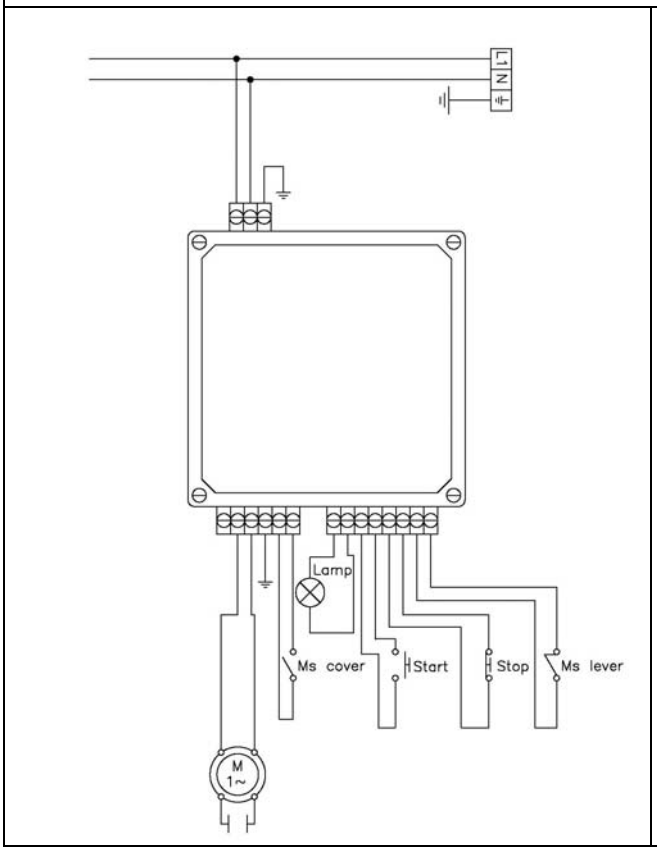
Машина была спроектирована и изготовлена в расчете на 10.000 часов работы. По завершению службы машины необходимо руководствоваться законодательными нормами страны использования по удалению и утилизации отработанного оборудования. Рекомендуем обратиться в соответствующие органы по защите окружающей среды или в специализированные учреждения.

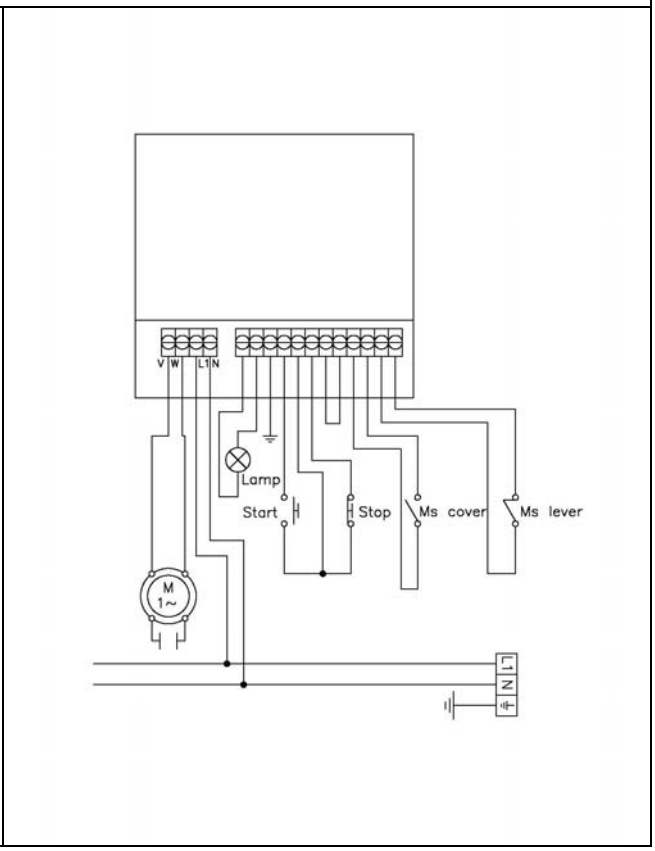

1
2
1
3
5
4
6
7
9
8
10
11
12
14
12
13
15
16
17
18
19
20
21
20
24
23
25
22
26
27
30
31
28
29
29
33
32
35
34
36

Rif No	Codice Code	Caratteristiche Characteristics	Descrizione Description	
1	SL3274		Rosetta	Washer
2	SL3178		Pressore	Lever press
3	SL3177		Supporto	Support
4	SL1497		Rosetta	Washer
5	SL3176		Perno	Pivot
6	SL0885		Microinterruttore	Microswitch
7	SL3180		Coperchio	Cover
8	SL0841		Pestello	Pusher
9	SL0106		Impugnatura	Grip
10	SL3424	TV2000R	Bocca	Casing
10	SL3464	TV2500	Bocca	Casing
10	SL3466	TV3000	Bocca	Casing
11	SL3258	TV2000R	Pomello	Knob
12	SL3425	TV2000R	Magnete	Magnet
13	SL1838		Pomello	Knob
14	SL1074	M5x25 A2	Grano	Grub screw
15	SL0843	Low	Disco espulsore	Ejector disk
15	SA2700	High	Disco espulsore	Ejector disk
16	SL1360		Albero	Shaft
17	SL1373		Rosetta	Washer
18	SL1376		Spessore	Shim
19	SL1380	25x40x5	Paraolio	Oil seal
20	SL0131	6203 2RS	Cuscinetto	Bearing
21	SL1381		Spessore	Shim
22	SL1388		Anello	Ring
23	SL3174		Corpo	Body
24	SA1048	TV2500	Scheda elettronica	Electronic card
24	SL0891	TV2000R-3000	Pulsante	Push button
25	32W3240	TV2000R	Microinterruttore	Microswitch
26	SL1052	PG11	Pressacavo	Cable clamp
27	SL3540	TV2000R	Carcassa	Housing
27	SL3469	TV2500	Carcassa	Housing
27	SL3171	TV3000	Carcassa	Housing
28	SA1240	400V/3Ph/50-60Hz (TV2000R-3000)	Impianto elettrico	Electric installation
28	SA1250	230V/1Ph/50-60Hz (TV2000R-3000)	Impianto elettrico	Electric installation
29	SL3184		Staffa	Bracket
30	36G0030		Puleggia	Pulley
31	SL1467		Flangia	Flange
32	SL1473	Poly V-762 j10	Cinghia	Belt
33	SL1471	400V/3Ph/50Hz	Motore	Motor
33	SL1470	230V/1Ph/50Hz	Motore	Motor
34	36G6600		Puleggia	Pulley
35	SL3719		Fondo	Bottom
36	SL0235		Piedino	Foot

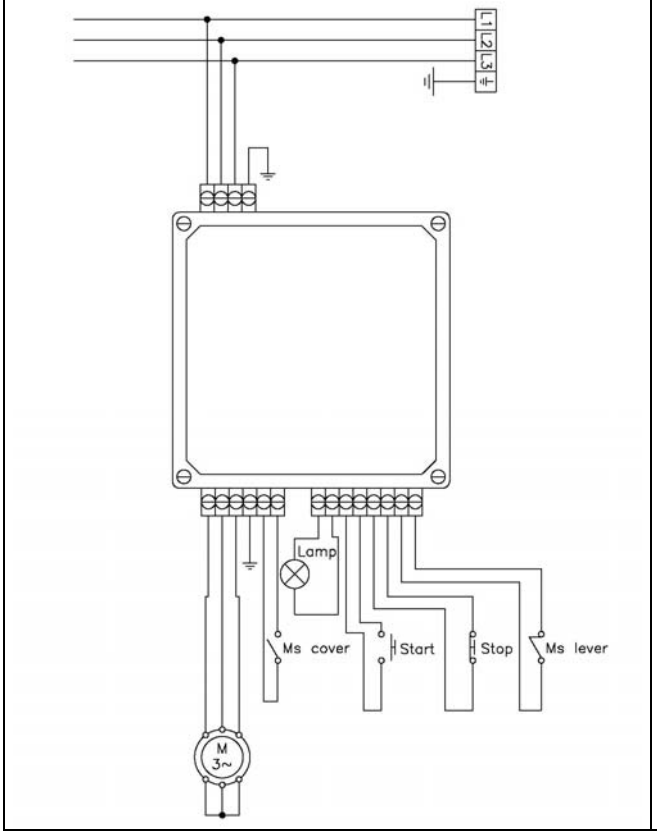
(*): fuori produzione / out of production **☻ : ricambio consigliato / spare part suggested**

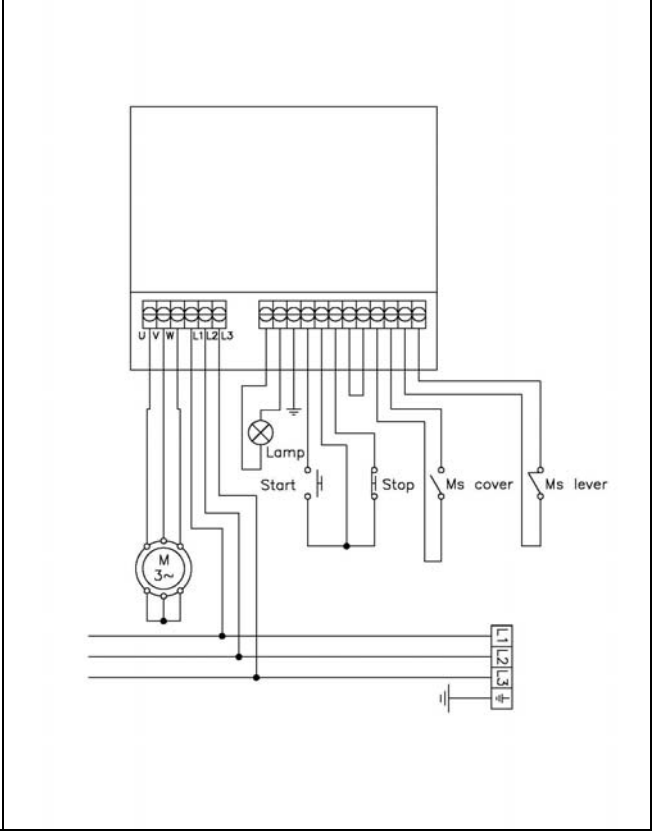
230V/1Ph



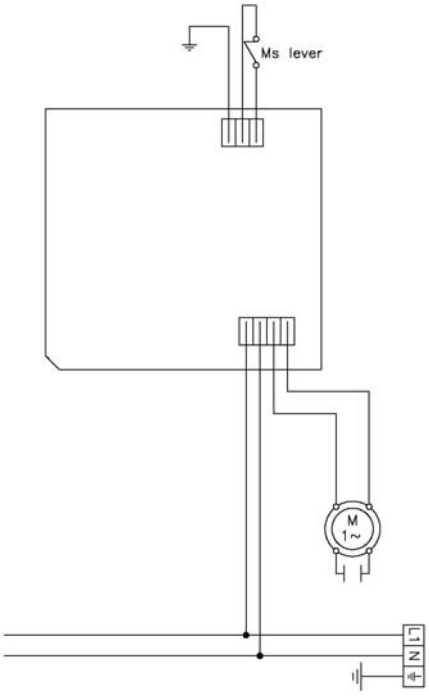


400V/3Ph

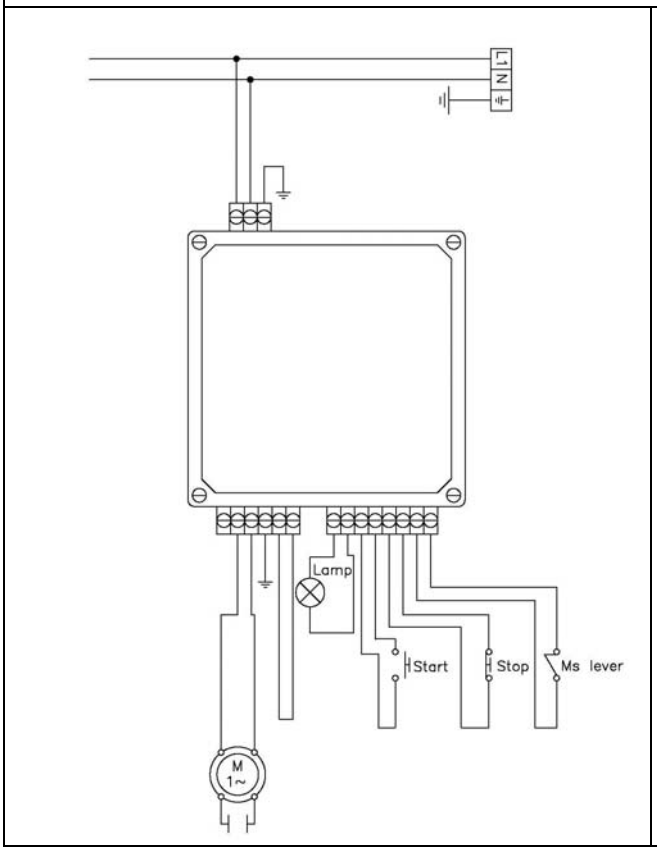


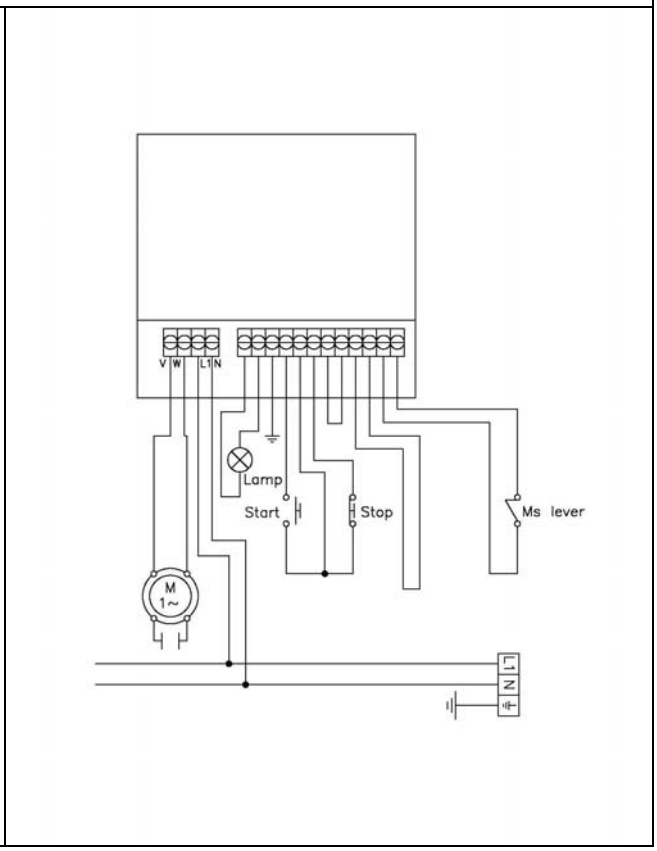


230V/1Ph

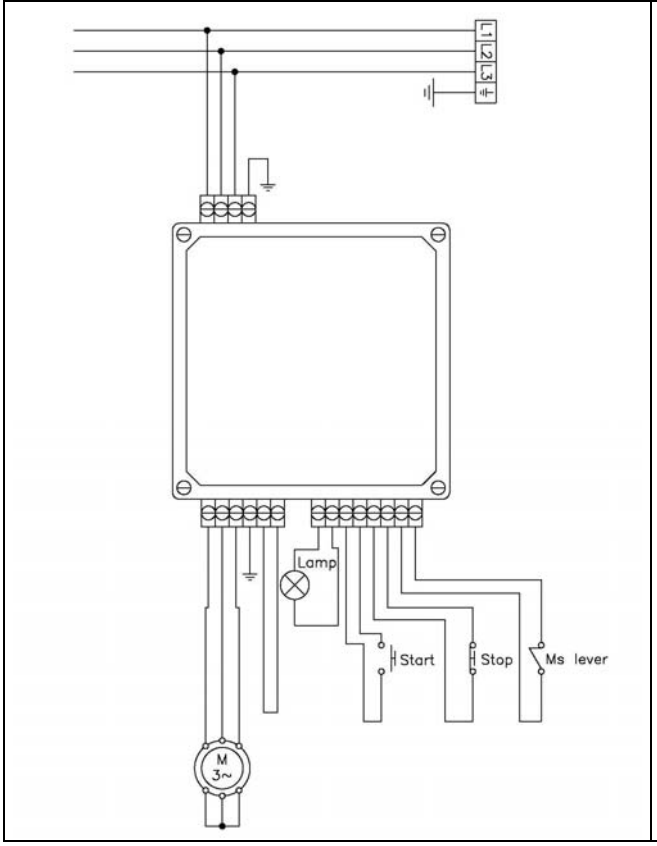


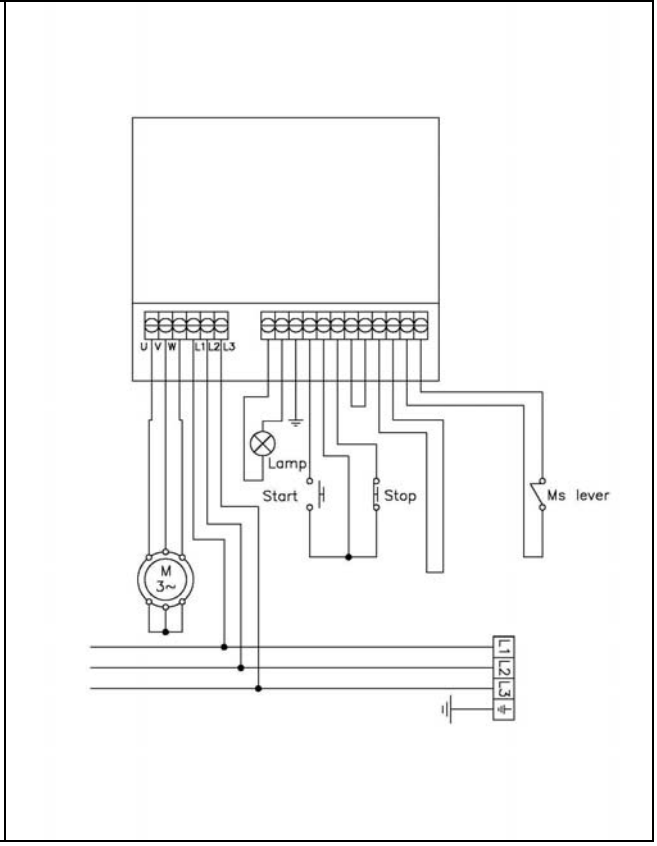
230V/1Ph





400V/3Ph







Via Sandro Pertini, 29
47826 Villa Verucchio – Rimini (Italy)
e-mail: mail@fimarspa.it
http://www.fimarspa.it