EMPERO

ОВОЩЕРЕЗКА

СОДЕРЖАНИЕ

A	**ОБШАЯ ИНФОРМАЦИЯ**	**2**
A1	ОПИСАНИЕ	3
A2	ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ	3
A3	ПЕРЕВОЗКА	4
A4	РАСПАКОВКА	4
B	**ИНФОРМАЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ**	**4**
C	**ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**	**5**
D	**ЭКСПЛУТАЦИЯ**	**6**
E	**УБОРКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**	**7**
F	**УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ**	**8**
G	**ЗАПАСНИЕ ЧАСТИ**	**9**
H	**СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЦЕПИ**	**11**

A ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Перед установкой оборудования, прочитайте эксплуатации и техническому обслуживанию внимательно. Неправильной установки и изменение части, могут портить оборудования или может привести к повреждению на людей, эти не лежит в ответственности нашей компании. Повредить устройство преднамеренно, халатность, ущерб из-за игнорирования указаний и правилы неправильно соединение не лежит в ответственности нашей компании и лишает гарантии . Неавторизованная вмешательства для устройства лишает гарантии.

1. Пожалуйста сохраните это документ для будущей использования.

2. Установка должна производиться квалифицированным персоналом в соответствии с постановлениями и законами безопасности этой страны.

3. Данный прибор должен использоваться обученным персоналом.

4. Пожалуйста, отключите прибор немедленно в случае неисправности или ошибок. Устройства должен быть отремонтированы только авторизованный сервисном персоналом. Пожалуйста требуйте оригинальные запчасти.

ОВОЩЕРЕЗКА

A1 ОПИСАНИЕ

*Профессиональный овощерезка, который обеспечивает высокую эффективность была разработана для использования в промышленных кухонь.

Код	Габаритые Размеры (мм)	Вес (кг)	Габаритные Размеры Упаковки (мм)
EMP.300	435x300x650	29	520x340x720
EMP.300-AS	440x410x350	4	350x670x580

A2 ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Код	Вместимость (кг/ч)	Мощность (кВт)	Рабочее Напряжение (В)	Кабель ($мм^2$)	Предохранитель (А)
EMP.300	300	0,55	220	3x1,5	10
EMP.300-AS	Нижня Подставка				

Стандартные Лезвия	* 1,5-8 мм регулируемая резки лезвие * 4 мм Мелкая тёрка * 7 мм Крупная тёрка

	Код	наименование продукта
Дополнительные ножи	EMP.300-F.01	ДИСК - РЕГУЛИРУЕМЫЙ
	EMP.300-F.03	5 ММ ДИСК "ТЕРКА"
	EMP.300-F.04	7 ММ ДИСК "ТЕРКА"
	EMP.300-F.07	НИЖНИЙ ДИСК " ДЛЯ КАРТОШКА ФРИ "
	EMP.300-F.06	ДИСК " КОМПЛЕКТ ДЛЯ КАРТОШКА ФРИ "
	EMP.300-F.08	10X10 ДИСК ДЛЯ КУБИКОВ
	EMP.300-F.11	10X10 ДИСК "КОМПЛЕКТ ДЛЯ КУБИКОВ"
	EMP.300-F.09	20X20 ДИСК ДЛЯ КУБИКОВ
	EMP.300-F.12	20X20 ДИСК "КОМПЛЕКТ ДЛЯ КУБИКОВ"

A3 ПЕРЕВОЗКА

*Этот прибор можно перемещать вручную от места в другое место. Не крах и бросать прибор при транспортировке.

A4 РАСПАКОВКА

*Пожалуйста, распаковка и уничтожите пакеты должны быт сделан в соответствии с кодами и ордонансами страны пребывания (уничтожение пакетов должно быть сделано в соответствии с законами). Части, которые в контакте с пищевыми продуктами, произведенные из нержавеющей стали. Все пластиковые детали отмечаются значком материала.

*Пожалуйста, будьте уверены, что все части устройства полностью пришел, и они не повреждены во время транспортировки.

B ИНФОРМАЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

*Пожалуйста, разместите продукт плоское и прочное место, пожалуйста принять необходимые меры против возможности переворота.

*Техник, который будет служить для установки и обслуживания прибора должна быть профессиональной по этому вопросу и у технического персонала должен есть лицензии для монтажа сервисному обслуживания от компанией.

*Подключение к Электроснабжение должно быть сделано авторизованном персоналом.

*Пожалуйста, убедитесь, что напряжение подключается к устройству должен быть равным напряжению, который находится на этикетке приборы.

 Этот прибор должен быть подключен к заземленной розетке в соответствии с правилами и стандартами безопасности.

*Заземление прибора должен быть подключен к заземляющим линии на панели, которая расположена ближайший к электрической установки.

*Подключение к основной предохранитель и утечек тока предохранителя должно быть сделано в соответствии с действующими правилами.

C ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ



*Не используйте прибор в недостаточной освещенной месте



*Не прикасайтесь к движущимся вложений когда прибор работает



*Не устанавливайте прибор в присутствии горючих и взрывоопасных материалов.



*Не используйте прибор, когда машина пуста.



*Не загружайте меньше или больше, чем вместимости



*Пожалуйста, не снимайте протектор для руки во время чистки прибор.



*С каким-то причинам при возникновении пожара или блики пламени, Где прибор используется,выключите все клапаны газовые и электрические контактора быстро и использовать огнетушитель . Никогда не используйте воду для тушения пожара.



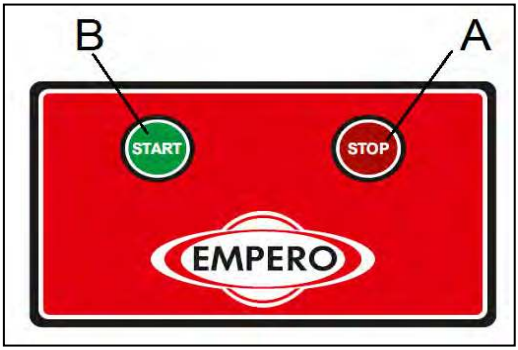
*Все ущербы из-за отсуствия заземляющего устройства не будет на гарантии



*Не касаться контейнер для нарезки во время эксплуатации. Толкайте овощи с помощью толкатель.

D ЭКСПЛУАТАЦИЯ

***Панель Управления:**



A: STOP
B: START

***Эксплуатация:**

- Перед первым использованием хорошо протереть влажной тряпкой емкость для овощей и ножи
- Перед включением выберите необходимые ножи и вставьте их
- Перед эксплуатации будте уверены что крышка закрита.
- Затем добавьте овощи в емкость.
- Включите кнопку Старт «ON»
- Для длинных овощей типа морковь, огурцы:
  - Во время эксплуатации возмите толкатель и поставьте овощи.
  - С помощью толкателю толкайте овощи и нарезайте их..
- По окончании работы выключите оборудование нажав на кнопку Стоп «OFF»

E УБОРКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- **УБОРКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОСЛЕ КАЖДОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ;**
  - Очистите внешние поверхности и резаюшие части с помощю влажной тканю.
  - Всегда выключайте прибор и отсоедините от источника питания перед чисткой.
  - Не используйте абразивные чистящие средства.
  - Не помойте прибор пряма водой. Поскольку двигатель может быть поврежден.

- **ПЕРИОДИЧЕСКАЯ УБОРКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ;**
  - Техническое обслуживание должно выполняться квалифицированным персоналом.
  - Периодическая уборка: на15 дней.
  - Овощерезка требуется минимальное обслуживание. (Двигатель и подшипники смазывались.).
  - Рекомендуется раз в год контролировать натяжение ремня.
  - Kapasitörler elektriksel olarak şarjlı kalabilirler (artık voltaj). Во время Эксплуатации рекомендуется, разрядиться с изоляционном проводящий материалом (например, отверткой)..
  - Техническое обслуживание прибора Контактор должно быть сделано с помощью сжатого воздуха в соответствии с частотой использования. Перед этим отсоедините от электропитания..
  - Обслуживание Диски;
  - Дисковые ножи при необходимости можно заточить на шлиф камне.
  - Обслуживание Кубические ножи ;
    - После удары если нож поврежден, можно исправить ножи с помощью небольшой напильник.
  - Обслуживание терки;
    - Не используйте напильник для терки.
    - Если они повреждены, измените с новым.

F УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ПРИБОР НЕ РАБОТАЕТ	1. Проверте если прибор включен в сети. 2. Проверьте электрические соединения и напряжения. 3. Если ручка (толькател овощей) не закрыта Прибор не работает 4. Проверьте крышку. Прибор не работает когда крышка открытая. 5. Если крышка не заблокирована с помощью защелкой, устройство не работает.

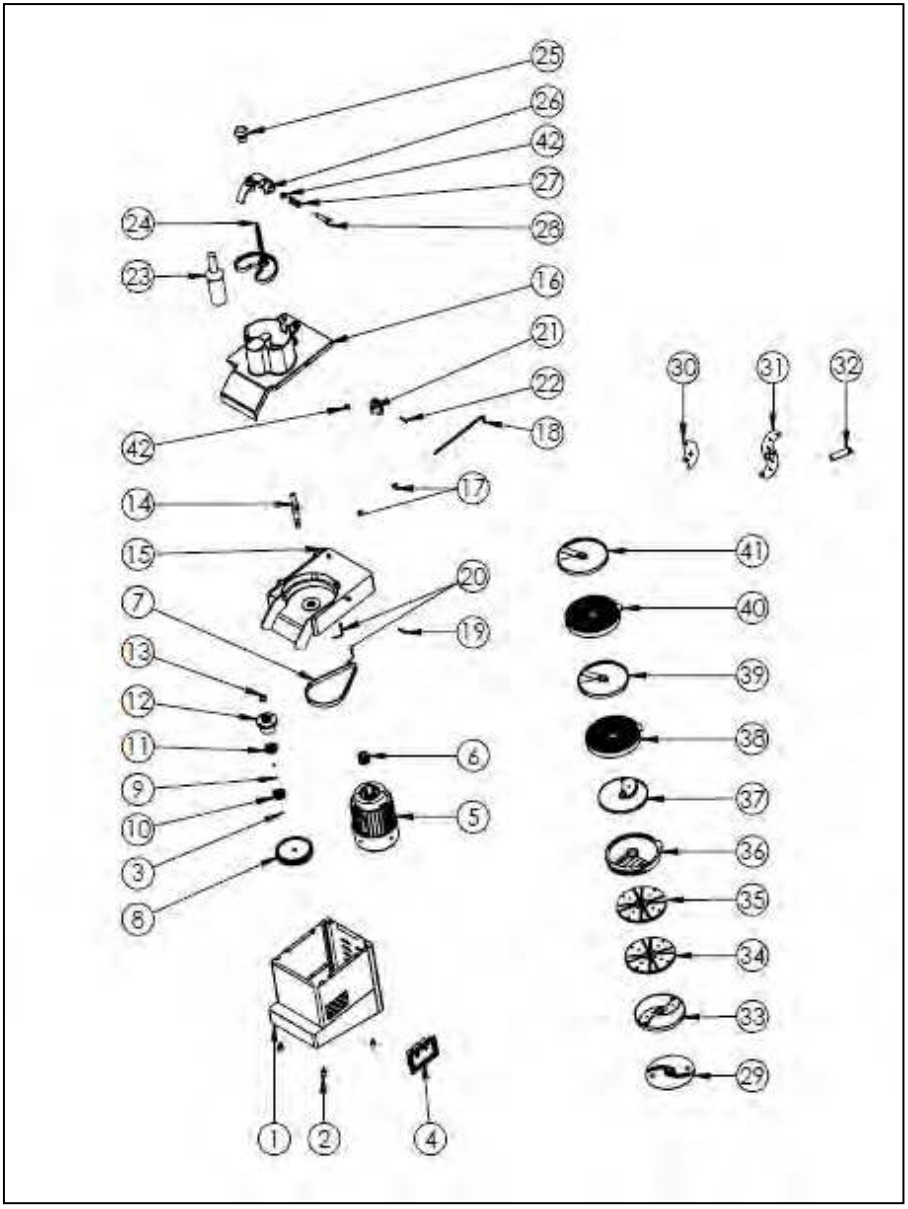
ПРИБОР РАБОТАЕТ ШУМНО	1. Проверте диски. 2. Проверте если есть акумулированные материалы в баке. 3. Если жесткие материалы режутся в прибор,лопасти могут получить повреждения,проверить его. 4. Если двигатель работает шумно свяжитесь с авторизованном сервисом.

ПРИБОР ОСТАНОВЛИВАЕТ ПРИ РАБОТЕ	1. Прибор может остановиться из-за низкого напряжения. В этой ситуации проверьте напряжение. 2. Если прибор перегружен,отключите прибор от сети и дайте ему остыть, снимая некоторые материалы из чаши.

- Если овощерезка не работет в подходящем качестве.
- Если функции безопостности не правильно работает
  - Пожалуйста не исползовайте прибор.

***Если эти проблеми продолжается пожалуйста свяжитесь с авторизованном сервисом.**

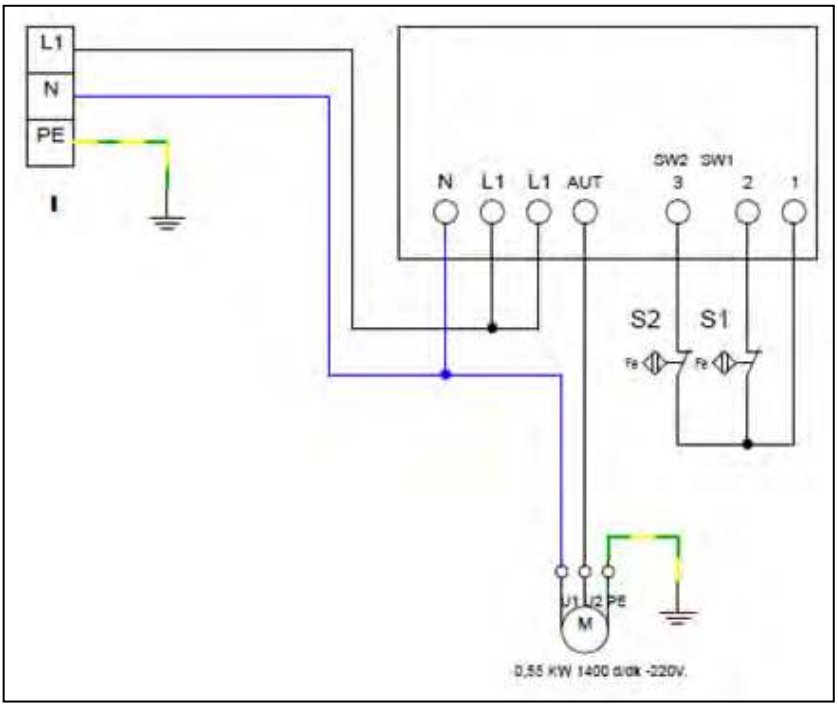
G ЗАПЧАСТИ


25
26
42
27
24
28
23
16
21
30
31
32
22
42
18
14
17
15
41
20
7
40
19
13
39
12
38
11
6
37
9
5
36
10
35
3
34
8
33
29
1
2
4

G ЗАПЧАСТИ

КОД ПРОДУКТА:EMP.300		
NO	**НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА**	**КОД ПРОДУКТА**
1	ШАССИ	Y.EMP.300.001
2	НОЖКА	Y.EMP.300.002
3	СЕГМЕНТ(471-17)	Y.EMP.300.003
4	Панел	Y.EMP.300.004
5	МОТОР	Y.EMP.300.005
6	РОЛИК МОТОРА	Y.EMP.300.006
7	РЕМЕН (PJ584)	Y.EMP.300.007
8	РОЛИК БЛОКА ПОДШИПНИКА	Y.EMP.300.008
9	СЕГМЕНТ(472-47)	Y.EMP.300.009
10	ШАРИКОВЫЙ ПОДШИПНИК (6303 2RS)	Y.EMP.300.010
11	ШАРИКОВЫЙ ПОДШИПНИК (6204 ZZ)	Y.EMP.300.011
12	БЛОКА ПОДШИПНИКА	Y.EMP.300.012
13	ПЛОМБА/ЗАТВОР (20X28X6)	Y.EMP.300.013
14	ВАЛ БЛОКА ПОДШИПНИКА	Y.EMP.300.014
15	НИЖНИЙ ШАССИ	Y.EMP.300.015
16	ВЕРХНАЯ ПОКРЫТИЯ	Y.EMP.300.016
17	КОЛЦО ПЕТЛИ	Y.EMP.300.017
18	ВАЛ ПЕТЛИ	Y.EMP.300.018
19	ШТИФТ ШАРНИРА	Y.EMP.300.019
20	СЕНСОР	Y.EMP.300.020
21	ШАРНИР	Y.EMP.300.021
22	ВИНТ ШАРНИРА	Y.EMP.300.022
23	ВЫТАЛКИВАЮШИЙ КЛИН	Y.EMP.300.023
24	ПРЕССОР	Y.EMP.300.024
25	РУКОЯТКА ТОЛКАТЕЛИ	Y.EMP.300.025
26	ПРЕССОВАЯ ПУКОЯТКА	Y.EMP.300.026
27	ТОЛКАТЕЛЬ ПРУЖИНЫ	Y.EMP.300.027
28	ВАЛ ПРЕССОР	Y.EMP.300.028
29	ВЫТАЛКИВАТЕЛ	Y.EMP.300.029
30	ЛЕЗВИЯ " ДЛЯ ДИСК КАРТОШКА ФРИ "	Y.EMP.300.030
31	ЛЕЗВИЯ " ДЛЯ ДИСК - РЕГУЛИРУЕМЫЙ	Y.EMP.300.031
32	ЛЕЗВИЯ ‘’ ДЛЯ ДИСК КУБИКОВ’’	Y.EMP.300.032
33	ДИСК - РЕГУЛИРУЕМЫЙ	EMP.300-F.01
34	5 ММ ДИСК "ТЕРКА"	EMP.300-F.03
35	7 ММ ДИСК "ТЕРКА"	EMP.300-F.04
36	НИЖНИЙ ДИСК " ДЛЯ КАРТОШКА ФРИ "	EMP.300-F.07
37	ВЕРХНИЙ НОЖ ДЛЯ КАРТОФЕЛЬ ФРИ	EMP.300-F.06
38	10X10 КУБИЧЕСКИЙ НИЖНИЙ ДИСК	EMP.300-F.08
39	20X20 КУБИЧЕСКИЙ ВЕРХНИЙ НОЖ	EMP.300-F.11
40	10X10 КУБИЧЕСКИЙ НИЖНИЙ ДИСК	EMP.300-F.09
41	20X20 КУБИЧЕСКИЙ ВЕРХНИЙ НОЖ	EMP.300-F.12
42	МАГНИТ	Y.EMP.300.033

H ЭЛЕКТРОСХЕМА



I	ТЕРМИНАЛ
M	ДВИГАТЕЛЬ
S1	МАГНИТНЫЙ ДАТЧИК КРЫШКИ
S2	МАГНИТНАЯ РУКОЯТКА ДАТЧИКА