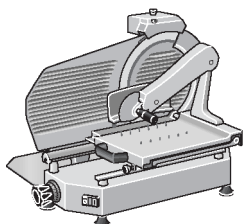
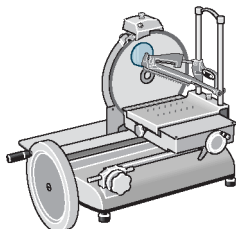


**H/220 - H/250 - HS/250 - H/275  
H/300 - HS/300 - HL/300  
H/330 - H/350 - H/370**



**V/250 - V/300 - V/330 - V/350  
V/370 - K/300 - K/330  
K/350 - K/370**



**VV/300 - VV/350**

uso e manutenzione **IT**

use and maintenance **GB**

emploi et entretien **FR**

Benutz und Wartungsanleitung **DE**

uso y mantenimiento **ES**

uso e manutenção **PT**

использование и техобслуживание **PY**



MOD030V03

## **ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ И ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ**

Цель руководства.....	3
Данные производителя и оборудования .....	3
Порядок оформления заявки на техобслуживание .....	4
Инструкции по технике безопасности .	4
Знаки предупреждения и безопасности .....	6
Инструкции по распаковке, перемещению и установке .....	6

## **ГРАВИТАЦИОННЫЕ СЛАЙСЕРЫ H-HS-NL**

Общее описание оборудования .....	8
Технические характеристики.....	9
Описание органов управления .....	10
Рекомендации по эксплуатации.....	10
Чистка прибора .....	11
Обнаружение неисправностей.....	12

## **ВЕРТИКАЛЬНЫЕ СЛАЙСЕРЫ К - V**

Общее описание оборудования .....	14
Технические характеристики.....	15
Описание органов управления .....	16
Рекомендации по эксплуатации.....	16
Чистка прибора .....	17
Обнаружение неисправностей.....	18

## **СЛАЙСЕРЫ С ПРИВОДОМ ОТ МАХОВИКА**

Общее описание оборудования .....	20
Технические характеристики.....	21
Рекомендации по эксплуатации.....	22
Чистка прибора .....	23
Обнаружение неисправностей.....	24



**РУ**

## ЦЕЛЬ РУКОВОДСТВА

- Данное руководство по эксплуатации и техобслуживанию, являющееся неотъемлемой частью оборудования, было оставлено производителем на его родном языке в целях предоставления всей необходимой информации персоналу, допускаемому к работе с оборудованием на протяжении всего срока его службы.
- Немного времени, уделенного чтению данной информации, позволит избежать опасных для здоровья и безопасности людей ситуаций, а также нанесения материального ущерба.
- Производитель оставляет за собой право вносить изменения в содержимое настоящего руководства без предварительного уведомления, если такие изменения не влияют на обеспечение безопасности.
- Некоторые части текста выделены в целях привлечения внимания к важности сообщения.



### Важно

Указывает на техническую информацию особенной важности, которой нельзя пренебрегать.



### Осторожно - Предупреждение

Указывает, что необходимо принять соответствующие меры предосторожности, чтобы не подвергнуть угрозе здоровье и безопасность персонала, а также не причинить материального ущерба.

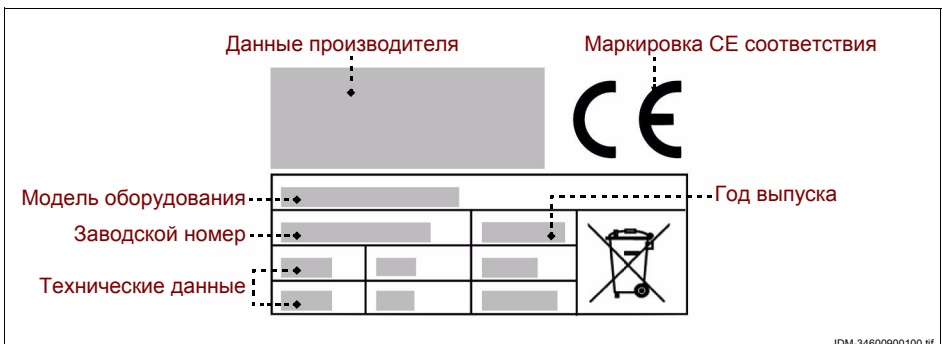


### Опасность - Внимание

Указывает на особо опасные ситуации, которые, в случае пренебрежительного отношения, могут подвергнуть серьезной угрозе здоровье и безопасность персонала.

## ДАННЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ И ОБОРУДОВАНИЯ

Изображенная здесь паспортная табличка помещена на оборудовании. На ней приведены все основные данные и указания, необходимые для безопасной работы.



## ПОРЯДОК ОФОРМЛЕНИЯ ЗАЯВКИ НА ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

В каждой заявке на техобслуживание необходимо указать модель оборудования и тип неисправности.

## ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- При проектировании и изготовлении оборудования производитель уделит особое внимание тем аспектам, которые могут представлять риск для безопасности и здоровья людей.
- При изготовлении оборудования производитель применил все соответствующие производственные стандарты, а также материалы, выбранные таким образом, чтобы гарантировать пищевую гигиену и эффективность работы.
- Цель данной информации – призвать пользователей уделить внимание предотвращению любых рисков, связанных с работой и пищевой безопасностью. Осторожность незаменима. Безопасность находится в руках всех тех, кто взаимодействует с оборудованием (монтажники и пользователи).
- Внимательно прочитать и соблюдать инструкции, приведенные в прилагаемом руководстве и нанесенные непосредственно на оборудовании, в частности те, которые касаются обеспечения безопасности.
- При перемещении оборудования соблюдать инструкции, приведенные на упаковке, на оборудовании и в инструкциях по эксплуатации.
- На этапах транспортировки, погрузочно-разгрузочных работ и установки защитить оборудование от ударов и падения во избежание повреждения его частей.
- Работники, в обязанности которых входит выполнение электрического монтажа, должны убедиться, что характеристики сети электропитания соответствуют данным, приведенным на паспортной табличке; линия электропитания должна быть оснащена дифференциальным выключателем и компонентами, отвечающими требованиям действующи законов и нормативов.
- Запрещается модифицировать, снимать или отключать защитные устройства, установленные на оборудовании.
- Пользователь должен внимательно прочитать руководство и убедиться, что он правильно понял содержимое каждой его частей и, в особенности, информацию по технике безопасности.
- Если потребуются, при первом использовании оборудования имитировать выполнение некоторых операций для распознавания основных органов и функций управления, в особенности тех, которые управляют пуском и останово.

**Использовать оборудование только в предусмотренных целях.**

**Использование оборудования в ненадлежащих и неразрешенных целях может поставить под угрозу безопасность и здоровье людей и привести к экономическим потерям.**

**Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в результате использования оборудования в ненадлежащих целях, несоблюдения инструкций, приведенных в настоящем руководстве, несанкционированного ремонта или внесения изменений, не согласованных с ним официально.**

- Все работы, требующие наличия точной технической компетенции или специальных навыков (установка, электромонтаж и т.п.), должны выполняться исключительно уполномоченным персоналом, обладающим опытом и квалификацией в данной области.
- Не использовать оборудования при наличии поврежденных или неисправных электрических кабелей. При выявлении дефектов немедленно выключить оборудование в безопасных условиях и обеспечить замену кабелей уполномоченными и квалифицированными специалистами.

**Перед выполнением любых операций по чистке, техобслуживанию и т.п. ОТКЛЮЧИТЬ ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ СЕТИ (или отсоединить от электрической розетки) и убедиться, что зона, в которой проводится операция, полностью остыла.**

- Чистить оборудование каждый раз по завершению использования или по мере необходимости, а также в зависимости от типа обрабатываемых пищевых продуктов.
- Тщательно чистить все части оборудования (включая прилегающие участки), которые могут прямым или косвенным образом контактировать с пищевыми продуктами, в целях соблюдения безопасности и гигиены.
- Для чистки использовать только разрешенные для применения в пищевой промышленности чистящие средства. Запрещается использовать агрессивные или воспламеняемые чистящие средства или средства, содержащие или способные выделять вредные вещества.
- При чистке и дезинфекции оборудования, в частности, при использовании чистящих средств, использовать средства индивидуальной защиты.
- Не чистить оборудование струями воды во избежание повреждения его компонентов, в частности, электрических и электронных.
- В случае длительного бездействия оборудования почистить и тщательно высушить все его части (внутренние и наружные). Отсоединить кабель электропитания и убедиться, что условия окружающей среды позволяют обеспечить сохранность оборудования в течение длительного времени.

В перечне приведены условия, необходимые для корректной работы электрооборудования в зависимости от характеристик окружающей среды.

- Температура окружающей среды не ниже 5 °С.
- Относительная влажность в пределах от 50% (при 40 °С) до 90% (при 20 °С).
- В помещении не должно быть зон с содержанием взрывоопасных и/или воспламеняющихся газов или пыли.

- Рабочая деятельность может нанести ущерб окружающей среде. В виду этого необходимо контролировать возможные выбросы в атмосферу, слив жидкостей или загрязнение почвы, потребление сырья и природных ресурсов, а также сбор отходов.
- Во время транспортировки и хранения температура окружающей среды должна находиться в пределах от  $-25\text{ }^{\circ}\text{C}$  до  $55\text{ }^{\circ}\text{C}$ , при этом максимальная температура может достигать  $70\text{ }^{\circ}\text{C}$ , если время воздействия не превышает 24 часов.
- Упаковочные материалы подлежат утилизации согласно законодательству, действующему в стране использования.
- На этапах выведения оборудования из эксплуатации и слома отсортировать все компоненты в зависимости от их свойств и обеспечить проведение отдельной утилизации. В частности, обозначенные специальным символом электрические и электронные компоненты должны утилизироваться в специальных уполномоченных центрах сбора отходов или сдаваться продавцу в момент приобретения нового товара.

**Электрические и электронные приборы содержат опасные вещества, вредные для здоровья людей и окружающей среды. Их утилизация должна осуществляться надлежащим образом.**

### **ЗНАКИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И БЕЗОПАСНОСТИ**

В зонах оборудования, где существуют **ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ**, помещены знаки безопасности, предупреждающие о соответствующих рисках.

На рисунке показаны знаки безопасности и информационные знаки, размещенные на оборудовании.



– **Опасность поражения электротоком:** указывает, что необходимо отключить электропитание сети (или отсоединить от электрической розетки) перед выполнением операций с электрическими соединениями.

### **ИНСТРУКЦИИ ПО РАСПАКОВКЕ, ПЕРЕМЕЩЕНИЮ И УСТАНОВКЕ**

- Оборудование поставляется упакованным в специальном контейнере и по мере необходимости, в целях обеспечения его целостности, фиксируется амортизационными материалами.  
В зависимости от характеристик оборудования, места назначения и транспортного средства, в целях облегчения проведения погрузочно-разгрузочных работ, оборудование может быть упаковано на поддонах.  
Вся необходимая информация по проведению погрузочно-разгрузочных работ в безопасных условиях приведена непосредственно на упаковке.
- Погрузка и разгрузка упакованного оборудования должны осуществляться с учетом его характеристик (вес, размеры и т.п.). В случае небольших размеров и веса перемещение может осуществляться вручную, в противном случае, необходимо воспользоваться подъемными средствами соответствующей

грузоподъемности.

При получении оборудования удостовериться в целостности каждого его компонента. В случае обнаружения повреждений или недостающих частей обратиться к местному дилеру для получения дальнейших инструкций.

- Установка должна осуществляться опытными и уполномоченными специалистами, которые должны предварительно убедиться, что линия электропитания отвечает требованиям законодательства, действующего в данной области, стандартам и нормативам, действующим в стране использования.
- Перед тем, как приступить к установке, проверить выбранный для установки участок (достаточное освещение, поветриваемость, устойчивость, наличие свободного пространства, позволяющего без труда проводить чистку и техобслуживание). Кроме того, проверить устойчивость и горизонтальность опорной поверхности и убедиться, что эта поверхность легко поддается чистке во избежание опасности скапливания грязи и загрязнения пищевых продуктов.

**Персонал, в обязанности которого входит выполнение электрического монтажа, должен убедиться в безупречно эффективности заземления электрической проводки и удостовериться, что напряжение и частота в сети соответствуют данным, приведенным на паспортной табличке.**

Для оборудования с нестандартными конструктивными характеристиками (форма, вес, размеры и т.п.) информация, приведенная в настоящем параграфе, может не быть исчерпывающей. В случае необходимости, дополнительная информация приведена в параграфе "Методы подъема" для каждого конкретного вида оборудования.



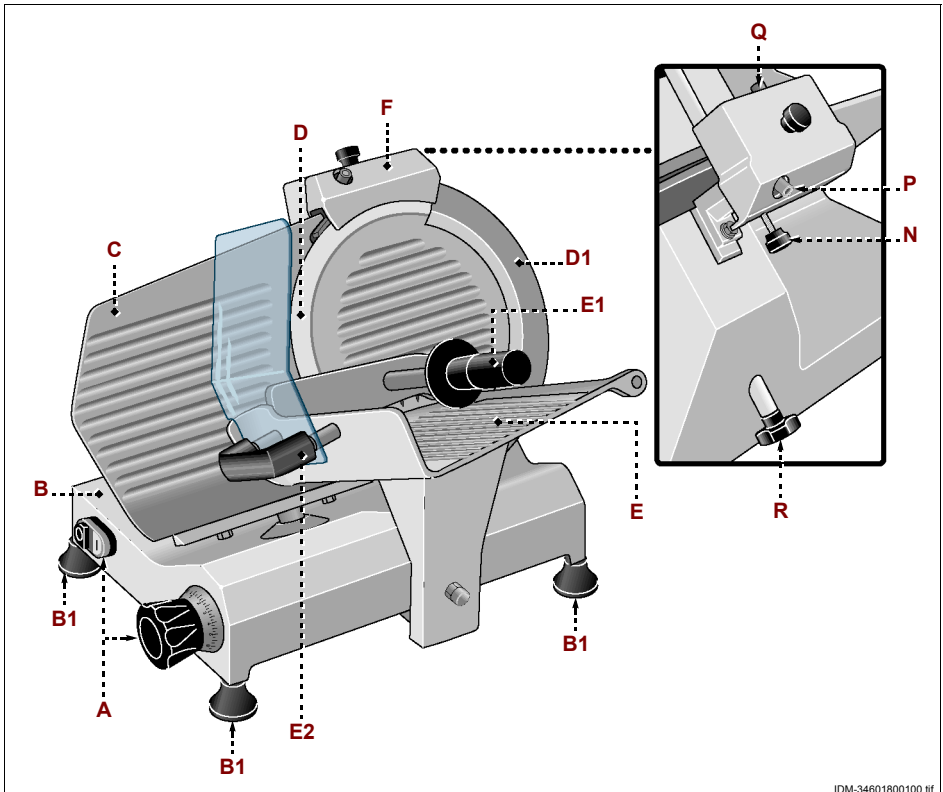
## ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

- Слайсер представляет собой прибор, спроектированный и изготовленный для нарезки пищевых продуктов (колбасные изделия, ветчина и т.п.), предназначенных для употребления в пищу людьми.
- Прибор предназначен для профессионального применения и подлежит установке в помещениях на предприятиях общественного питания (бары, пиццерии, рестораны и т.п.). Работа с прибором не требует специального обучения, тем не менее, пользователи должны обладать соответствующими навыками работы в секторе общественного питания.

### Эксплуатация в любых целях, отличных от предусмотренных, считается **НЕАДЛЕЖАЩИМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**.

- Предлагаются различные модели оборудования. При их изготовлении были применены материалы и технологии, гарантирующие максимальный уровень гигиены, стойкость к ржавлению и безопасность в эксплуатации.

На иллюстрации показаны основные компоненты одной из моделей оборудования, а в перечне приведены их описание и назначение.



IDM-34601800100.1ff

- A) Щит управления:** оснащен органами для управления работой прибора (см. “Описание органов управления”).
- B) Основание:** оснащено приемным столом для сбора нарезанного продукта и опорными ножками (**B1**) для выставления прибора по уровню.
- C) Щиток:** служит для настройки толщины нарезаемых ломтиков продукта.
- D) Дисковый нож:** оснащен защитным кожухом и (**D1**) и направляющей ломтиков, облегчающей отделение ломтиков от ножа.
- E) Каретка:** на ней размещается нарезаемый продукт; она оснащена рукояткой (**E2**), служащей для перемещения каретки, и прижимом продукта (**E1**) для удержания продукта.
- F) Узел заточки:** оснащен двумя точильными камнями и служит для заточки ножа.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

**Таблица 1:** Технические данные прибора

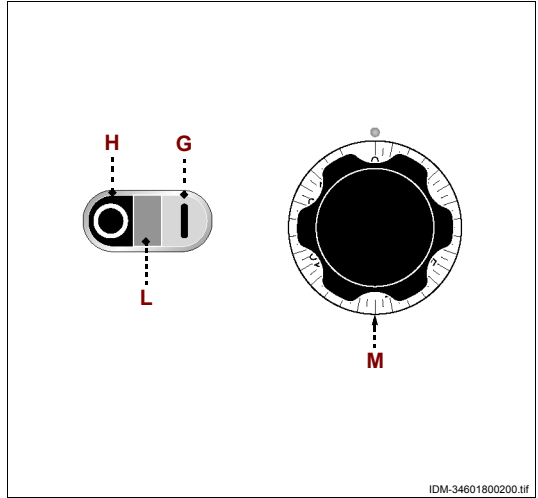
Описание	Единица измерения	H/220	H/250	HS/250	H/275
Мощность	kW (HP)	0,18 (0,25)	0,23 (0,3)	0,23 (0,3)	0,23 (0,3)
Электрическое питание	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz			
Диаметр ножа	mm	220	250		275
Толщина нарезки	mm	0+15			
Полезная длина нарезки	mm	190x130	220x165		205x185
размеры приемного стола	mm	410x290	450x300		
Размеры прибора	mm	580x405x340	620x425x370		620x440x390
Размеры упаковки	mm	500x430x410	540x460x440		540x460x450
Вес нетто	kg	14	17		18
Тип установки		Установка на столе			
Уровень шума	dB(A)	< 70			

Описание	Единица измерения	H/300	HS/300	HL/300	H/330	H/350	H/370
Мощность	kW (HP)	0,26 (0,35)			0,37 (0,5)		
Электрическое питание	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz - 230-400V/3/50-60Hz					
Диаметр ножа	mm	300			330	350	370
Толщина нарезки	mm	0+15					
Полезная длина нарезки	mm	220x200		270x185	260x200	300x195	290x220
размеры приемного стола	mm	480x350		550x410		600x430	
Размеры прибора	mm	650x495x440		770x540x460	770x550x465	890x585x480	
Размеры упаковки	mm	640x520x940		700x650x640		800x730x670	
Вес нетто	kg	24		31	32	36	37
Тип установки		Установка на столе					
Уровень шума	dB(A)	< 70					

## ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ

Прибор оснащен перечисленными органами управления, необходимыми для включения его основных функций.

- G) Кнопка:** служит для включения вращения ножа.
- H) Кнопка:** служит для выключения вращения ножа.
- L) Световой индикатор:** если включен, указывает, что нож вращается.
- M) Ручка:** служит для регулировки толщины нарезаемого ломтика.



## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- 1 - Убедиться, что ручка (M) находится в положении "0".
- 2 - Полностью отвести назад каретку (E) и полностью поднять прижим (E1).
- 3 - Опустить нарезаемый продукт на каретку и заблокировать его прижимом.
- 4 - Повернуть ручку (M), чтобы отрегулировать толщину ломтика.
- 5 - Нажать кнопку (G) для включения вращения ножа.
- 6 - Для нарезки продукта медленно перемещать вперед и назад каретку (E) при помощи рукоятки (E2).



### Важно

**Во избежание порезов и в целях обеспечения гигиены собирать ломтики при помощи специальных приспособлений.**

РУ

- 7 - По завершении нарезки повернуть ручку (M) в положение "0", полностью отвести назад каретку (E) и нажать кнопку (H), чтобы остановить вращение ножа.

В целях поддержания максимальной работоспособности оборудования, обеспечения более продолжительного срока службы и поддержания неизменного уровня безопасности необходимо соблюдать перечисленные рекомендации.

- Дисковый нож не должен работать вхолостую.
- Не эксплуатировать оборудование в непрерывном режиме (максимум 15±18 мин.) во избежание перегрева электродвигателя.

- Периодически (раз в неделю) очищать от остатков продукта направляющие каретки (**E**) и прижима для продукта (**E1**) и смазывать их маслом, поставляемым в комплекте с оборудованием.
- Выполнять заточку ножа (**D**) немедленно при обнаружении первых признаков некачественной нарезки продукта.

Затачивать нож, используя защитные перчатки (во избежание порезов рук), следующим образом.

- 1-Извлечь вилку из розетки электропитания.
- 2-Тщательно почистить нож чистящими средствами, разрешенными к применению в пищевой промышленности, затем ополоснуть его и высушить.
- 3-Ослабить ручку (**N**) и поднять узел заточки (**F**).
- 4-Повернуть узел заточки на 180°, опустить его так, чтобы отцентрировать точильные камни относительно ножа, и атянуть ручку (**N**).
- 5-Вставить вилку в розетку электропитания.
- 6-Нажать кнопку (**G**) для включения вращения ножа, нажать и удерживать нажатой кнопку (**P**) (в течение 30÷40 сек.) для выполнения заточки. По завершении отпустить кнопку и нажать кнопку (**H**) для остановки вращения ножа.
- 7-Вновь нажать кнопку (**G**), нажать и удерживать нажатыми кнопки (**P-Q**) (макс. 3÷4 сек.) для удаления заусенцев с ножа. По завершении отпустить кнопки и нажать кнопку (**H**) для остановки вращения ножа.
- 8-Открутить ручку (**N**) и снять узел заточки (**F**).
- 9-Почистить точильные камни щеточкой, смоченной в спирте.
- 10-Установить в первоначальное положение узел заточки и затянуть ручку (**N**).

## **ЧИСТКА ПРИБОРА**

Перед тем, как приступить к чистке прибора (в конце рабочего дня или по мере необходимости), отключить электропитание сети (или отсоединить от электрической розетки).

- 1-Повернуть ручку (**M**) в положение "0".
- 2-Полностью открутить ручку (**R**) и снять защитный кожух ножа (**D1**).
- 3-Почистить переднюю и заднюю части ножа влажной тканью или губкой.



### **Осторожно - Предупреждение**

**При чистке ножа использовать защитные перчатки (во избежание порезов рук) и избегать соприкосновения с заточенной кромкой.**

- 4-Помыть защитный кожух ножа чистящими средствами, разрешенными к применению в пищевой промышленности, затем ополоснуть его и тщательно высушить перед последующим монтажом.
- 5-Почистить наружные части прибора влажной тканью или губкой.
- 6-Тщательно почистить рабочую поверхность и все прилегающие зоны.



**Важно**

При чистке применять только те чистящие средства, которые предназначены для использования в пищевой промышленности. Запрещается использовать агрессивные или воспламеняющиеся чистящие средства или средства, содержащие вещества, вредные здоровью для людей.

Если прибор не используется в течение длительного периода времени, необходимо отключить электропитание сти (или отсоединить прибор от электрической розетки), почистить его и затем должным образом защитить его от попадания грязи.

**ОБНАРУЖЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ**

Приведенная ниже информация предназначена для оказания помощи в распознавании и устранении возможных отклонений и неполадок в работе оборудования, которые могут иметь место во время эксплуатации.

В случае выявления неполадок, не перечисленных в таблице, пользователь может сообщить о них производителю, чтобы таким образом внести вклад в разработку новых решений и улучшений технического и конструктивного характера.

Некоторые неисправности могут быть устранены пользователем, другие требуют наличия узкой технической квалификации или особых навыков и должны проводиться квалифицированными специалистами, обладающими признанным опытом в соответствующем секторе.



**Важно**

Не снимать внутренние части прибора.

Производитель не несет какой-либо ответственности за ущерб, нанесенный в результате несанкционированного ремонта.

Таблица 2: Неисправности в работе

Неисправность	Причины	Способы устранения
Прибор не включается.	Отсутствие напряжения в сети электропитания.	Убедиться в правильности подключения электропитания. Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
	Неправильно установлен защитный кожух ножа	Проверить правильность монтажа
Прибор не работает, и слышен непрерывный шум, напоминающий жужжание (только для оборудования с трехфазным электропитанием).	Электродвигатель работает на однофазном токе.	
	Неполадки в цепи электропитания	Остановить прибор и обратиться к опытному технику для проверки цепи электропитания.

**Таблица 2: Неисправности в работе**

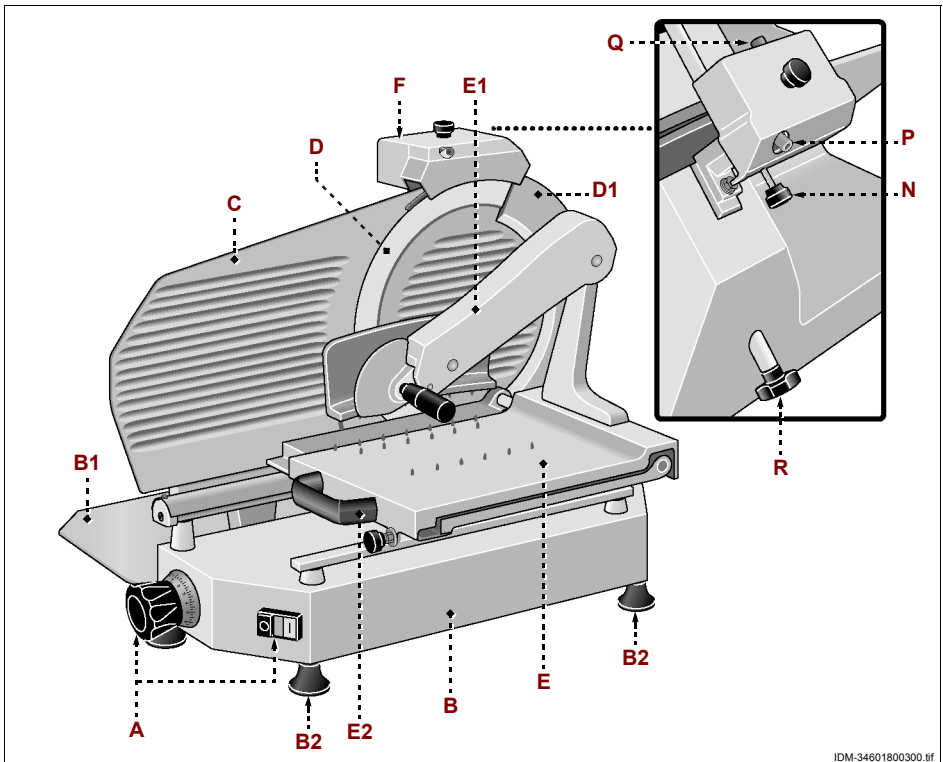
<i>Неисправность</i>	<i>Причины</i>	<i>Способы устранения</i>
Неправильное направление вращения дискового ножа (только для оборудования с трехфазным электропитанием).	Неправильно подсоединены фазовые провода электропитания прибора.	Обратиться к опытному электротехнику для того, чтобы поменять местами электрические провода.
Прибор работает, но световой индикатор не загорается.	Неисправный световой индикатор.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
Во время работы прибор вибрирует, электродвигатель перегревается, и ощущается неприятный запах.	Неполадки в электродвигателе или узле передачи.	Натянуть ремень при помощи специального устройства для натяжения ремня (расположено под основанием рядом с двигателем). Если неисправность не устраняется, обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
Во время работы нож замедляет скорость и/или останавливается.	Неполадки в узле передачи.	Натянуть ремень при помощи специального устройства для натяжения ремня (расположено под основанием рядом с двигателем). Если неисправность не устраняется, обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
Пищевой продукт не нарезается правильно ("оторванные" и/или неправильные по форме ломтики).	Тупой нож.	Заточить нож
	Изношенный нож	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
Неправильно заточенный нож.	Износились точильные камни узла заточки.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания для замены точильных камней.
Неровное перемещение каретки.	Недостаточная смазка направляющей	Смазать направляющую каретки.
Не работает кнопка останова.	Неисправность в электрической цепи управления.	Извлечь вилку из розетки электропитания и обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.

**ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ**

- Слайсер представляет собой прибор, спроектированный и изготовленный для нарезки пищевых продуктов (колбасные изделия, ветчина и т.п.), предназначенных для употребления в пищу людьми.
- Прибор предназначен для профессионального применения и подлежит установке в помещениях на предприятиях общественного питания (бары, пиццерии, рестораны и т.п.). Работа с прибором не требует специального обучения, тем не менее, пользователи должны обладать соответствующими навыками работы в секторе общественного питания.

**Эксплуатация в любых целях, отличных от предусмотренных, считается НЕНАДЛЕЖАЩИМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.**

- Предлагаются различные модели оборудования. При их изготовлении были применены материалы и технологии, гарантирующие максимальный уровень гигиены, стойкость к ржавлению и безопасность в эксплуатации.
  - По заявке модели могут оснащаться специальной кареткой для нарезки мяса.
- На иллюстрации показаны основные компоненты одной из моделей оборудования, а в перечне приведены их описание и назначение.



IDM-34601800300.tif

**РУ**

- А) Щит управления:** оснащен органами для управления работой прибора (см. “Описание органов управления”).
- В) Основание:** оснащено приемным столом (**В1**) для сбора нарезанного продукта и опорными ножками (**В2**) для выставления прибора по уровню.
- С) Щиток:** служит для настройки толщины нарезаемых ломтиков продукта.
- Д) Дисковый нож:** оснащен защитным кожухом и (**D1**) и направляющей ломтиков , облегчающей отделение ломтиков от ножа.
- Е) Каретка:** на ней размещается нарезаемый продукт; она оснащена рукояткой (**E2**), служащей для перемещения каретки, и прижимом продукта (**E1**) для удержания продукта.
- Ф) Узел заточки:** оснащен двумя точильными камнями и служит для заточки ножа.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

**Таблица 1:** Технические данные прибора

Описание	Единица измерения	V/250	V/300	V/330	V/350	V/370
Мощность	kW (HP)	0,26 (0,35)				
Электрическое питание	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz	230V/1N/50-60Hz - 230-400V/3/50-60Hz			
Диаметр ножа	mm	250	300	330	350	370
Толщина нарезки	mm	0÷15				
Полезная длина нарезки	mm	240x190	320x220	330x240	360x260	360x275
размеры приемного стола	mm	470x370	550x370	610x460		
Размеры прибора	mm	530x430x500	700x510x430	740x580x480	760x645x500	
Размеры упаковки	mm	700x630x630	780x650x720			
Вес нетто	kg	24	35	44	45	46
Тип установки		Установка на столе				
Уровень шума	dB(A)	< 70				

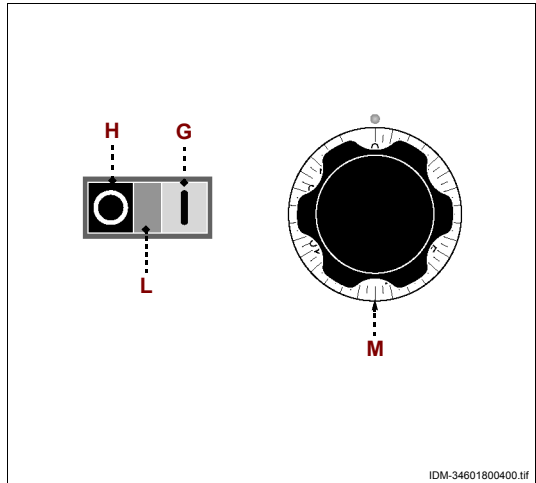
Описание	Единица измерения	K/300	K/330	K/350	K/370
Мощность	kW (HP)	0,37 (0,5)			
Электрическое питание	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz - 230-400V/3/50-60Hz			
Диаметр ножа	mm	300	330	350	370
Толщина нарезки	mm				
Полезная длина нарезки	mm	270x210	290x220	320x265	360x275
размеры приемного стола	mm	570x470		660x540	
Размеры прибора	mm	710x550x610		820x650x640	
Размеры упаковки	mm	700x620x700		820x720x760	
Вес нетто	kg	35	36	43	46
Тип установки		Установка на столе			
Уровень шума	dB(A)	< 70			



## ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ

Прибор оснащен перечисленными органами управления, необходимыми для включения его основных функций.

- Г) Кнопка:** служит для включения вращения ножа.
- Н) Кнопка:** служит для выключения вращения ножа.
- Л) Световой индикатор:** если включен, указывает, что нож вращается.
- М) Ручка:** служит для регулировки толщины нарезаемого ломтика.



## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- 1- Убедиться, что ручка (**М**) находится в положении "0".
- 2- Полностью отвести назад каретку (**Е**) и полностью поднять прижим (**Е1**).
- 3- Опустить нарезаемый продукт на каретку и заблокировать его прижимом.
- 4- Повернуть ручку (**М**), чтобы отрегулировать толщину ломтика.

**Если прибор оснащен кареткой для нарезки мяса, то перед его использованием необходимо снять защитный кожух ножа и направляющую ломтиков.**

- 5- Нажать кнопку (**Г**) для включения вращения ножа.
- 6- Для нарезки продукта медленно перемещать вперед и назад каретку (**Е**) при помощи рукоятки (**Е2**).

**РУ**



### **Важно**

**Во избежание порезов и в целях обеспечения гигиены собирать ломтики при помощи специальных приспособлений.**

- 7- По завершении нарезки повернуть ручку (**М**) в положение "0", полностью отвести назад каретку (**Е**) и нажать кнопку (**Н**), чтобы остановить вращение ножа.

В целях поддержания максимальной работоспособности оборудования, обеспечения более продолжительного срока службы и поддержания неизменного уровня безопасности необходимо соблюдать перечисленные рекомендации.

- Дисконный нож не должен работать вхолостую.
- Не эксплуатировать оборудование в непрерывном режиме (максимум 15÷18 мин.) во избежание перегрева электродвигателя.
- Периодически (раз в неделю) очищать от остатков продукта направляющие каретки (**E**) и прижима для продукта (**E1**) и смазывать их маслом, поставляемым в комплекте с оборудованием.
- Выполнять заточку ножа (**D**) немедленно при обнаружении первых признаков некачественной нарезки продукта.

Затачивать нож, используя защитные перчатки (во избежание порезов рук), следующим образом.

- 1 - Извлечь вилок из розетки электропитания.
- 2 - Тщательно почистить нож чистящими средствами, разрешенными к применению в пищевой промышленности, затем ополоснуть его и высушить.
- 3 - Ослабить ручку (**N**) и поднять узел заточки (**F**).
- 4 - Повернуть узел заточки на 180°, опустить его так, чтобы отцентрировать точильные камни относительно ножа, и атянуть ручку (**N**).
- 5 - Вставить вилок в розетку электропитания.
- 6 - Нажать кнопку (**G**) для включения вращения ножа, нажать и удерживать нажатой кнопку (**P**) (в течение 30÷40 сек.) для выполнения заточки. По завершении отпустить кнопку и нажать кнопку (**H**) для остановки вращения ножа.
- 7 - Вновь нажать кнопку (**G**), нажать и удерживать нажатыми кнопки (**P-Q**) (макс. 3÷4 сек.) для удаления заусенцев с ножа. По завершении отпустить кнопки и нажать кнопку (**H**) для остановки вращения ножа.
- 8 - Открутить ручку (**N**) и снять узел заточки (**F**).
- 9 - Почистить точильные камни щеточкой, смоченной в спирте.
- 10 - Установить в первоначальное положение узел заточки и затянуть ручку (**N**).

## **ЧИСТКА ПРИБОРА**

Перед тем, как приступить к чистке прибора (в конце рабочего дня или по мере необходимости), отключить электропитание сети (или отсоединить от электрической розетки).

**РУ**

- 1 - Повернуть ручку (**M**) в положение "0".
- 2 - Полностью открутить ручку (**R**) и снять защитный кожух ножа (**D1**).
- 3 - Почистить переднюю и заднюю части ножа влажной тканью или губкой.



### **Осторожно - Предупреждение**

**При чистке ножа использовать защитные перчатки (во избежание порезов рук) и избегать соприкосновения с заточенной кромкой.**

- 4 - Помыть защитный кожух ножа чистящими средствами, разрешенными к применению в пищевой промышленности, затем ополоснуть его и тщательно высушить перед последующим монтажом.

- 5-Почистить наружные части прибора влажной тканью или губкой.  
6-Тщательно почистить рабочую поверхность и все прилегающие зоны.



**Важно**

**При чистке применять только те чистящие средства, которые предназначены для использования в пищевой промышленности. Запрещается использовать агрессивные или воспламеняющиеся чистящие средства или средства, содержащие вещества, вредные здоровью для людей.**

Если прибор не используется в течение длительного периода времени, необходимо отключить электропитание сти (или отсоединить прибор от электрической розетки), почистить его и затем должным образом защитить его от попадания грязи.

**ОБНАРУЖЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ**

Приведенная ниже информация предназначена для оказания помощи в распознавании и устранении возможных отклонений и неполадок в работе оборудования, которые могут иметь место во время эксплуатации. В случае выявления неполадок, не перечисленных в таблице, пользователь может сообщить о них производителю, чтобы таким образом внести вклад в разработку новых решений и улучшений технического и конструктивного характера.

Некоторые неисправности могут быть устранены пользователем, другие требуют наличия узкой технической квалификации или особых навыков и должны проводиться квалифицированными специалистами, обладающими признанным опытом в соответствующем секторе.



**Важно**

**Не снимать внутренние части прибора. Производитель не несет какой-либо ответственности за ущерб, нанесенный в результате несанкционированного ремонта.**

**Таблица 2: Неисправности в работе**

<i>Неисправность</i>	<i>Причины</i>	<i>Способы устранения</i>
Прибор не включается.	Отсутствие напряжения в сети электропитания.	Убедиться в правильности подключения электропитания. Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
	Неправильно установлен защитный кожух ножа	Проверить правильность монтажа
Прибор не работает, и слышен непрерывный шум, напоминающий жужжание (только для оборудования с трехфазным электропитанием).	Электродвигатель работает на однофазном токе.	
	Неполадки в цепи электропитания	Остановить прибор и обратиться к опытному технику для проверки цепи электропитания.

**Таблица 2:** Неисправности в работе

<i>Неисправность</i>	<i>Причины</i>	<i>Способы устранения</i>
Неправильное направление вращения дискового ножа (только для оборудования с трехфазным электропитанием).	Неправильно подсоединены фазовые провода электропитания прибора.	Обратиться к опытному электротехнику для того, чтобы поменять местами электрические провода.
Прибор работает, но световой индикатор не загорается.	Неисправный световой индикатор.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
Во время работы прибор вибрирует, электродвигатель перегревается, и ощущается неприятный запах.	Неполадки в электродвигателе или узле передачи.	Натянуть ремень при помощи специального устройства для натяжения ремня (расположено под основанием рядом с двигателем). Если неисправность не устраняется, обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
Во время работы нож замедляет скорость и/или останавливается.	Неполадки в узле передачи.	Натянуть ремень при помощи специального устройства для натяжения ремня (расположено под основанием рядом с двигателем). Если неисправность не устраняется, обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
Пищевой продукт не нарезается правильно ("оторванные" и/или неправильные по форме ломтики).	Тупой нож.	Заточить нож
	Изношенный нож	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
Неправильно заточенный нож.	Износились точильные камни узла заточки.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания для замены точильных камней.
Неровное перемещение каретки.	Недостаточная смазка направляющей	Смазать направляющую каретки.
Не работает кнопка останова.	Неисправность в электрической цепи управления.	Извлечь вилку из розетки электропитания и обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.

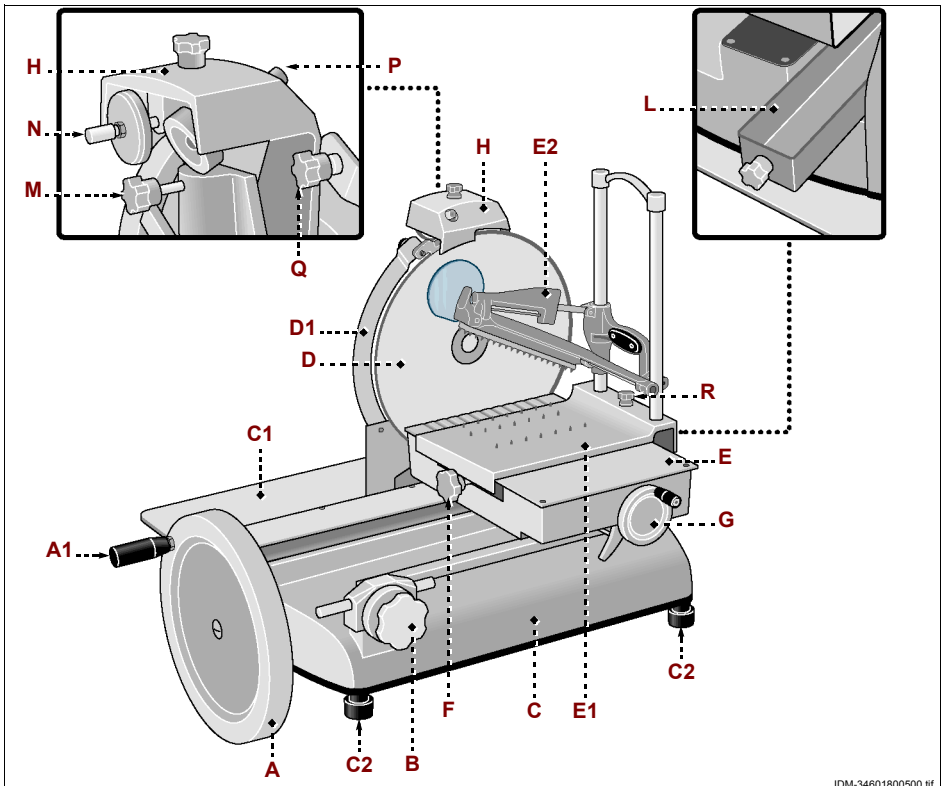
## ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

- Слайсер с приводом от маховика представляет собой прибор с ручным приводом, спроектированный и изготовленный для нарезки пищевых продуктов (колбасные изделия, ветчина и т.п.), предназначенных для употребления в пищу людьми.
- Прибор предназначен для профессионального применения и подлежит установке в помещениях на предприятиях общественного питания (бары, пиццерии, рестораны и т.п.). Работа с прибором не требует специального обучения, тем не менее, пользователи должны обладать соответствующими навыками работы в секторе общественного питания.

**Эксплуатация в любых целях, отличных от предусмотренных, считается НЕАДЛЕЖАЩИМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.**

- Предлагаются различные модели оборудования. При их изготовлении были применены материалы и технологии, гарантирующие максимальный уровень гигиены, стойкость к ржавлению и безопасность в эксплуатации.

На иллюстрации показаны основные компоненты одной из моделей оборудования, а в перечне приведены их описание и назначение.



IDM-34601800500.tif

- А) Маховик:** оснащен рукояткой для приведения в действие дискового ножа и кареткой.
- В) Ручка:** служит для регулировки толщины нарезаемого ломтика.
- С) Основание:** оснащено приемным столом (**С1**) для сбора нарезанного продукта и опорными ножками (**С2**) для выставления прибора по уровню.
- Д) Дисковый нож:** оснащен защитным кожухом и (**D1**) и направляющей ломтиков, облегчающей отделение ломтиков от ножа.
- Е) Каретка:** на ней размещается нарезаемый продукт; она оснащена опорным столом (**E1**), который при приближении в ножу выполняет поперечное перемещение, и прижимом продукта (**E2**) для удержания нарезаемого продукта.
- Ф) Ручка:** служит для быстрой подачи опорного стола (**E1**).  
Повернуть ручку по часовой стрелке и переместить опорный стол в поперечном направлении в нужную сторону.
- Г) Маховичок:** служит для медленной подачи опорного стола (**E1**).  
Повернуть маховичок по часовой стрелке для приближения опорного стола к ножу, против часовой стрелки – для его отдаления от ножа.
- Н) Узел заточки:** оснащен двумя точильными камнями и служит для заточки ножа.
- Л) Поддон для отходов:** служит для сбора крошек и кусочков пищевых продуктов.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

**Таблица 1:** Технические данные прибора

Описание	Единица измерения	VV/300	VV/350
Диаметр ножа	mm	300	350
Толщина нарезки	mm	0÷20	0÷25
Полезная длина нарезки	mm	260x190	320x245
размеры приемного стола	mm	440x360	660x550
Размеры прибора	mm	720x600x500	830x720x640
Размеры упаковки	mm	840x750x850	1000x900x980
Вес нетто	kg	42	91
Тип установки	Установка на столе		

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- 1-Повернуть маховик (**A**) по часовой стрелке, чтобы полностью отвести назад каретку (**A**) и поднять прижим (**E2**).
- 2-Повернуть ручку (**F**) по часовой стрелке и одновременно переместить опорный стол (**E1**) вправо.
- 3-Опустить нарезаемый продукт на опорный стол (**E1**) и заблокировать его прижимом (**E2**).
- 4-Повернуть ручку (**F**) по часовой стрелке и одновременно переместить опорный стол (**E1**) влево для того, чтобы приблизить нарезаемый продукт к ножу (**D**).
- 5-Повернуть ручку (**B**), чтобы отрегулировать толщину ломтика.
- 6-Ослабить ручку (**Q**) и сместить защитный кожух ножа (**D1**) в наиболее дальнее положение ручки (рабочее положение) так, чтобы открыть кромку дискового ножа, после чего затянуть ручку.
- 7-Повернуть маховик (**A**) по часовой стрелке для того, чтобы одновременно включить вращение ножа (**D**) и перемещение каретки (**E**), и нарезать продукт.



### **Важно**

**Во избежание порезов и в целях обеспечения гигиены собирать ломтики при помощи специальных приспособлений.**

- 8-Чтобы прекратить нарезку, остановить вращение маховика.
- 9-Ослабить ручку (**Q**) и сместить защитный кожух ножа (**D1**) в наиболее ближнее положение ручки (положение покоя), чтобы защитить кромку дискового ножа (**D**), после чего затянуть ручку.



### **Осторожно - Предупреждение**

**Никогда не оставлять не используемое оборудование с открытой режущей кромкой.**

В целях поддержания максимальной работоспособности оборудования, обеспечения более продолжительного срока службы и поддержания неизменного уровня безопасности необходимо соблюдать перечисленные рекомендации.

- Периодически (раз в неделю) очищать от остатков продукта направляющие каретки (**E**) и опорного стола (**E1**) и смазывать их маслом, поставляемым в комплекте с оборудованием.
- Выполнять заточку ножа (**D**) немедленно при обнаружении первых признаков некачественной нарезки продукта.

Затачивать нож, используя защитные перчатки (во избежание порезов рук), следующим образом.

- 1-Тщательно почистить нож чистящими средствами, разрешенными к применению в пищевой промышленности, затем ополоснуть его и высушить.
- 2-Ослабить ручку (**M**) и поднять узел заточки (**H**).

- 3-Повернуть узел заточки на 180°, опустить его так, чтобы отцентрировать точильные камни относительно ножа, и оттянуть ручку (M).
- 4-Повернуть маховик (A) для включения вращения ножа, нажать и удерживать нажатой кнопку (N) (в течение 30÷40 сек.) для выполнения заточки ножа. По завершении отпустить кнопку и остановить маховик, чтобы остановить вращение ножа.
- 5-Вновь привести во вращение маховик (A), удерживая нажатыми кнопки (N-P) (макс. 3÷4 сек.) для удаления заусенцев с ножа. По завершении отпустить кнопки и остановить маховик, чтобы остановить вращение ножа.
- 6-Открутить ручку (M) и снять узел заточки (H).
- 7-Почистить точильные камни щеточкой, смоченной в спирте.
- 8-Установить в первоначальное положение узел заточки и затянуть ручку (M).

### ЧИСТКА ПРИБОРА

- 1-Повернуть маховик (E) по часовой стрелке, чтобы полностью отвести назад каретку (E).
- 2-Повернуть ручку (F) по часовой стрелке и одновременно переместить опорный стол (E1) вправо.
- 3-Открутить ручку (R), чтобы снять опорный стол (E1).
- 4-Ослабить ручку (Q) и снять защитный кожух ножа (D1).
- 5-Извлечь поддон для сбора отходов (L).
- 6-Почистить переднюю и заднюю части ножа влажной тканью или губкой.



### Осторожно - Предупреждение

При чистке ножа использовать защитные перчатки (во избежание порезов рук) и избегать соприкосновения с заточенной кромкой.

- 7-Почистить наружные части прибора влажной тканью или губкой.
- 8-Вымыть опорный стол, защитный кожух ножа и поддон для сбора отходов чистящими средствами, разрешенными к применению в пищевой промышленности, затем ополоснуть их и тщательно высушить перед последующим монтажом.
- 9-Тщательно почистить рабочую поверхность и все прилегающие зоны.



### Важно

При чистке применять только те чистящие средства, которые предназначены для использования в пищевой промышленности. Запрещается использовать агрессивные или воспламеняющиеся чистящие средства или средства, содержащие вещества, вредные здоровью для людей.

Если прибор не используется в течение длительного периода времени, необходимо отключить электропитание сти (или отсоединить прибор от электрической розетки), почистить его и затем должным образом защитить его от попадания грязи.



## ОБНАРУЖЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Приведенная ниже информация предназначена для оказания помощи в распознавании и устранении возможных отклонений и неполадок в работе оборудования, которые могут иметь место во время эксплуатации.

В случае выявления неполадок, не перечисленных в таблице, пользователь может сообщить о них производителю, чтобы таким образом внести вклад в разработку новых решений и улучшений технического и конструктивного характера.

Некоторые неисправности могут быть устранены пользователем, другие требуют наличия узкой технической квалификации или особых навыков и должны проводиться квалифицированными специалистами, обладающими признанным опытом в соответствующем секторе.



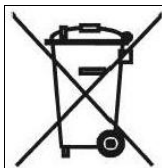
### **Важно**

**Не снимать внутренние части прибора.**

**Производитель не несет какой-либо ответственности за ущерб, нанесенный в результате несанкционированного ремонта.**

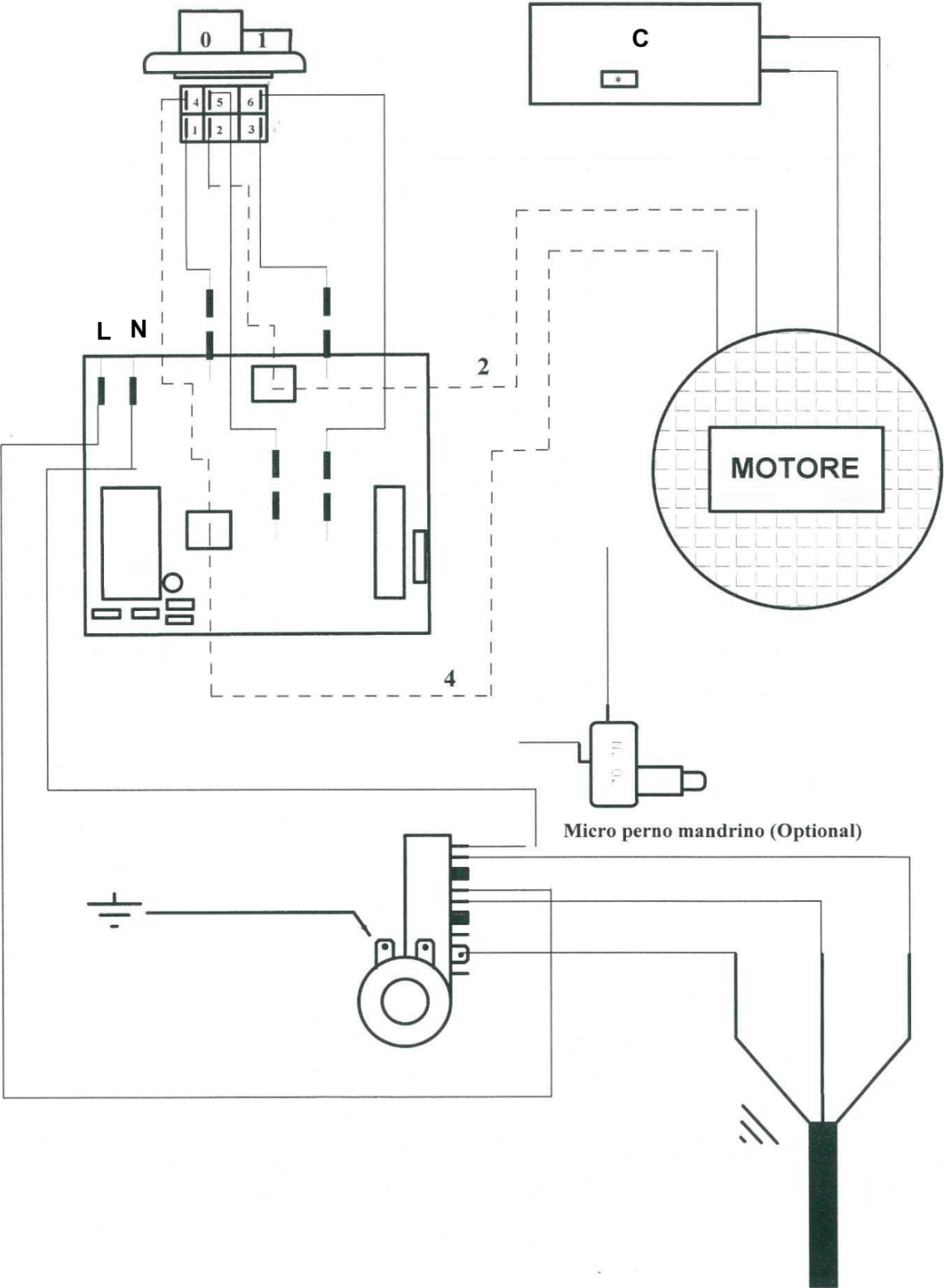
**Таблица 2:** Неисправности в работе

<i>Неисправность</i>	<i>Причины</i>	<i>Способы устранения</i>
Пищевой продукт не нарезается правильно ("оторванные" и/или неправильные по форме ломтики).	Тупой нож.	Заточить нож
	Изношенный нож	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
Неправильно заточенный нож.	Износились точильные камни узла заточки.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания для замены точильных камней.
Неровное перемещение каретки.	Недостаточная смазка направляющей	Смазать направляющую каретки.

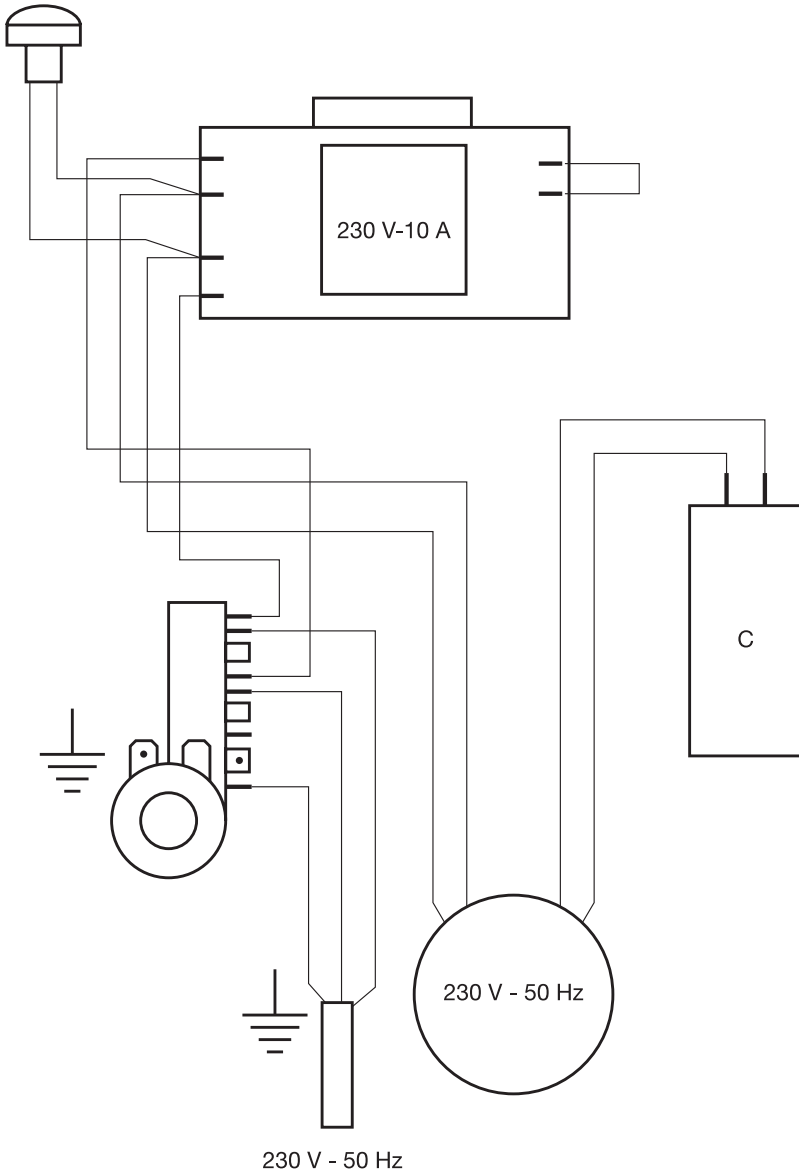


<p>La presenza del bidoncino barrato sulla targhetta dati dell'apparecchiatura indica che essa al termine della propria vita utile dovrà seguire per il suo smaltimento e riciclaggio quanto previsto dalla Direttiva Europea. La Direttiva prevede la raccolta separata delle apparecchiature elettriche ed elettroniche attraverso un sistema di raccolta denominato RAEE. All'atto dell'acquisto di un nuovo apparecchio l'utilizzatore è obbligato a non smaltire l'apparecchio come rifiuto urbano, ma bensì dovrà riconsegnarlo, in ragione di uno contro uno, al rivenditore o distributore. Il rivenditore provvederà al suo smaltimento seguendo le procedure previste dal sistema di raccolta dei RAEE. Nel caso del solo smaltimento dell'apparecchiatura, sul territorio italiano, contattare il produttore, il quale fornirà le informazioni adeguate circa lo smaltimento della macchina presso il centro di raccolta più vicino all'utente. Gli utilizzatori che risiedono al di fuori del territorio italiano dovranno contattare i Ministeri dell'Ambiente del loro Paese, i quali forniranno le informazioni necessarie ad un corretto smaltimento. Il mancato rispetto delle procedure di smaltimento può produrre effetti nocivi a danno dell'ambiente e delle persone. Pertanto lo smaltimento abusivo, totale o parziale, delle apparecchiature, porterà a sanzioni amministrative da parte delle Autorità Competenti nei riguardi delle utenze negligenti o inadempienti.</p>	
<p>The markings illustrated here (barred garbage bin), on the utensil data plate, indicates that at the end of its working life, the utensil must be disposed of and recycled according to European Directive. The Directive provides for the separate collection of electric and electronic equipment by a collection system called RAEE. Upon purchasing a new utensil, the user must not dispose of the utensil as urban waste but must return it, in a one-to-one exchange, to the dealer or distributor. The dealer may dispose of the utensil following the procedures set by the RAEE collection system. In the event the user disposes of the utensil without purchasing a new one, in Italy contact the manufacturer who will provide suitable information on machine disposal at the collection centre closest to the user. Users who do not reside in Italy must contact the Ministry of the Environment in their countries who will provide information necessary for correct disposal. Failure to observe the disposal procedure may cause harmful effects on the environment and people. Therefore, total or partial illicit utensil disposal by users is punishable by local authorities.</p>	<p>La présence de ce symbole, comme ci-dessus (poubelle barrée), sur l'étiquette, indique que l'appareil, au terme de sa durée de vie devra suivre pour son élimination et son recyclage, les indications prévues à ce sujet par les Directives Européennes. La Directive prévoit le ramassage séparé des appareils électriques et électroniques par le biais d'un système de ramassage appelé RAEE. Au moment de l'achat de l'appareil l'utilisateur est obligé à ne pas éliminer l'appareil comme déchets habituels, mais il devra le ramener, en raison d'un échange, au revendeur ou au distributeur. Le revendeur se fera charge de son élimination en suivant les procédures prévues par le système de ramassage. Dans le cas de l'élimination de l'appareil, sur le territoire français, contacter le Ministère de l'Environnement ou le revendeur, ce dernier fournira les informations nécessaires pour l'élimination de l'appareil auprès du centre de ramassage le plus près. Les utilisateurs résidents en dehors du territoire italien devront contacter le Ministère de l'Environnement de leurs Pays, lesquels fourniront les informations nécessaires pour une correcte élimination. Le non respect des normes d'élimination peut avoir des effets nocifs sur l'environnement et sur les personnes. Par conséquent l'élimination abusive, totale ou partielle, des appareils de la part des utilisateurs, donnera lieu à des sanctions de la part des Autorités compétentes.</p>
<p>Wenn das hier dargestellte Symbol (durchgestrichene Abfalltonne) auf dem Typenschild eines Gerätes wiedergegeben ist, bedeutet dies, dass es am Ende seiner Lebensdauer entsprechend der europäischen Richtlinie zu entsorgen und wiederzuverwerten ist. Die Richtlinie sieht eine getrennte Sammlung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten entsprechend dem sogenannten WEEE-System vor. Beim Kauf eines neuen Geräts verpflichtet sich der Nutzer, dieses nicht als unsortierten Siedlungsabfall zu entsorgen, sondern dem Händler oder Verteiler im Verhältnis eins zu eins zurückzugeben. Der Händler sorgt für die Entsorgung des Geräts unter Einhaltung der vom WEEE-System vorgesehenen Vorgehensweise. Wenn das Gerät in Italien zu entsorgen ist, den Hersteller direkt kontaktieren. Nutzer außerhalb Italiens erhalten beim Umweltministerium des jeweiligen Landes Aufschluss über die zweckmäßige Entsorgung des Geräts. Die Nicht Einhaltung der Entsorgungsvorschriften kann schädliche Auswirkungen zu Lasten von Mensch und Umwelt mit sich bringen. Deshalb wird die auch nur teilweise unbefugte Entsorgung der Geräte seitens von Nutzern durch die zuständigen Behörden mit Bußen bestraft.</p>	<p>La presencia de los símbolos aquí reproducidos (contenedor de basura tachado), en la placa de datos del aparato, indica al final de su vida útil, éste deberá ser desguazado y reciclado según cuanto previsto por la Directiva Europea. La Directiva prevé la recolección separada de los aparatos eléctricos y electrónicos por medio de un sistema de recolección denominado RAEE. En el momento de la compra de un nuevo aparato el usuario está obligado a no eliminar el aparato como basura urbana, sino que debe entregarlo, como intercambio del nuevo, al revendedor o distribuidor. El revendedor se encargará de su desguace siguiendo los procedimientos previstos por el sistema de recolección de los RAEE. En caso de tratarse de desguace, exclusivamente en el territorio italiano, contactar el productor, el cual le dará la información adecuada sobre la eliminación de la máquina en el centro de recolección más cercano al usuario. Los usuarios que residen fuera del territorio italiano deberán contactar los Ministerios del Medio ambiente de su país, los cuales suministrarán la información necesaria para una eliminación correcta. El no respeto de los procedimientos de eliminación puede provocar efectos nocivos que dañan el medioambiente y las personas. Por lo tanto la eliminación clandestina, total o parcial, de los aparatos por parte de los usuarios, implicará sanciones por parte de las Autoridades Competentes.</p>
<p>A presença dos símbolos indicados (contentor do lixo barrado) na chapa de dados do aparelho, significa que no fim da própria vida útil a desactivação e reciclagem deverão ser feitas conforme as prescrições contidas na Directiva Europeia. A Directiva prevê a recolha separada das aparelhagens eléctricas e electrónicas através de um sistema de recolha denominado RAEE. No momento da compra de um novo aparelho, o utilizador é obrigado a não eliminar o aparelho como lixo urbano, mas deverá entregá-lo, na razão de um contra um, ao revendedor ou distribuidor. O revendedor ocupar-se-á da sua eliminação seguindo os processos previstos pelo sistema de recolha dos RAEE. No caso de eliminação do aparelho no território italiano, contacte o produtor, que fornecerá todas as informações necessárias para a eliminação da máquina junto do centro de recolha mais próximo do utilizador. Os utilizadores que residem fora do território italiano deverão contactar os Ministérios do Ambiente do próprio País, que fornecerão as informações necessárias para uma correcta eliminação. A inobservância dos procedimentos de eliminação pode prejudicar o ambiente e as pessoas. Portanto, a eliminação abusiva, total ou parcial, das aparelhagens por parte dos utilizadores, são objecto de coima por parte das Autoridades Competentes.</p>	<p>Наличие данного символа (перечеркнутый мусорный контейнер) на паспортной табличке прибора означает, что по завершению своего срока службы прибор подлежит утилизации и переработке в соответствии с европейской директивой. Директива предусматривает отдельный сбор отработанной электрической и электронной аппаратуры по системе RAEE. В момент приобретения нового прибора пользователь обязуется не утилизировать прибор в качестве бытовых отходов, а сдать его (в соотношении один к одному) продавцу или дистрибьютору. Продавец должен обеспечить утилизацию прибора в соответствии с методами, предусмотренными системой RAEE. В случае утилизации оборудования на территории Италии обратиться к производителю, который предоставит информацию по утилизации прибора в ближайшем к пользователю центру сбора отходов. Пользователи, находящиеся за пределами Италии, должны обратиться в Министерство по охране окружающей среды своей страны для получения информации о порядке утилизации. Несоблюдение методов утилизации может причинить вред окружающей среде и здоровью людей. Ввиду этого, в случае полного или частичного несоблюдения правил в области утилизации оборудования пользователь несет ответственность в соответствии с законом.</p>

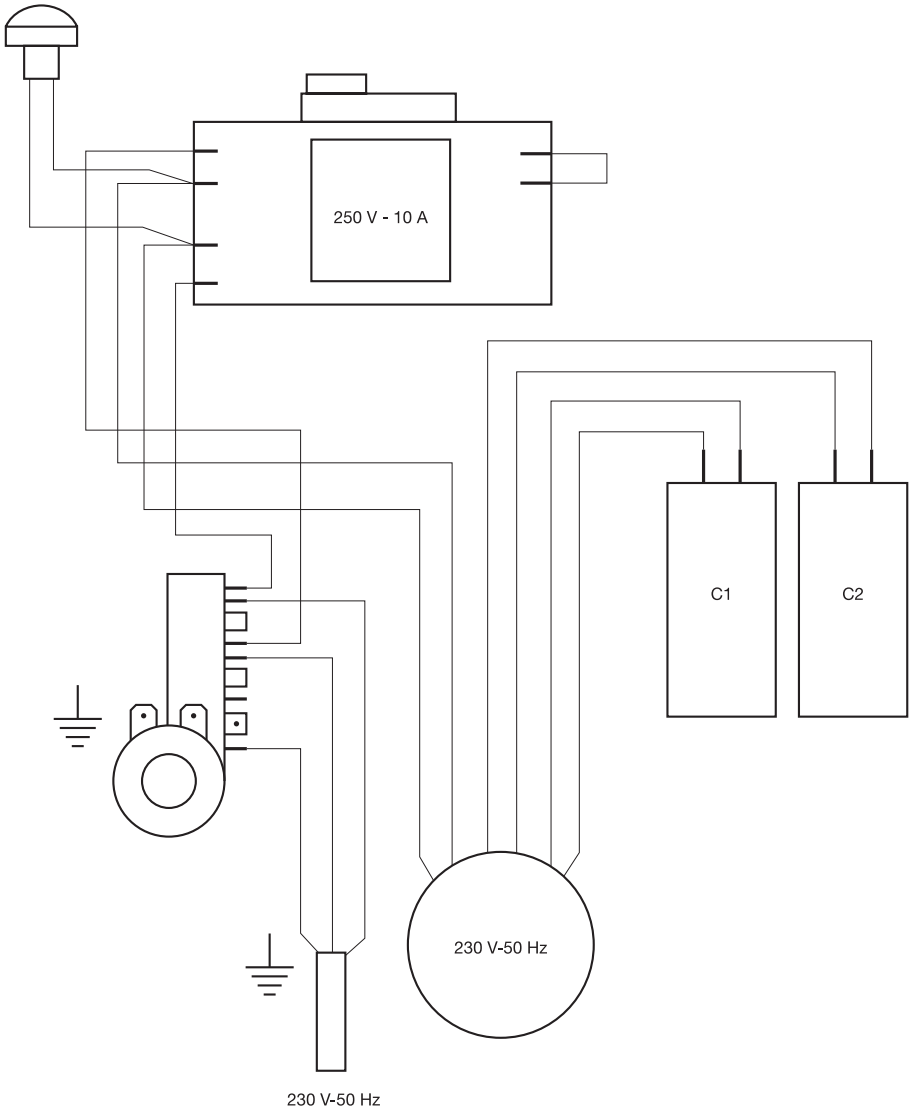
H/220 - H/250 - H/275



HS/250 - H/300 - HS/300 (1 Phase)

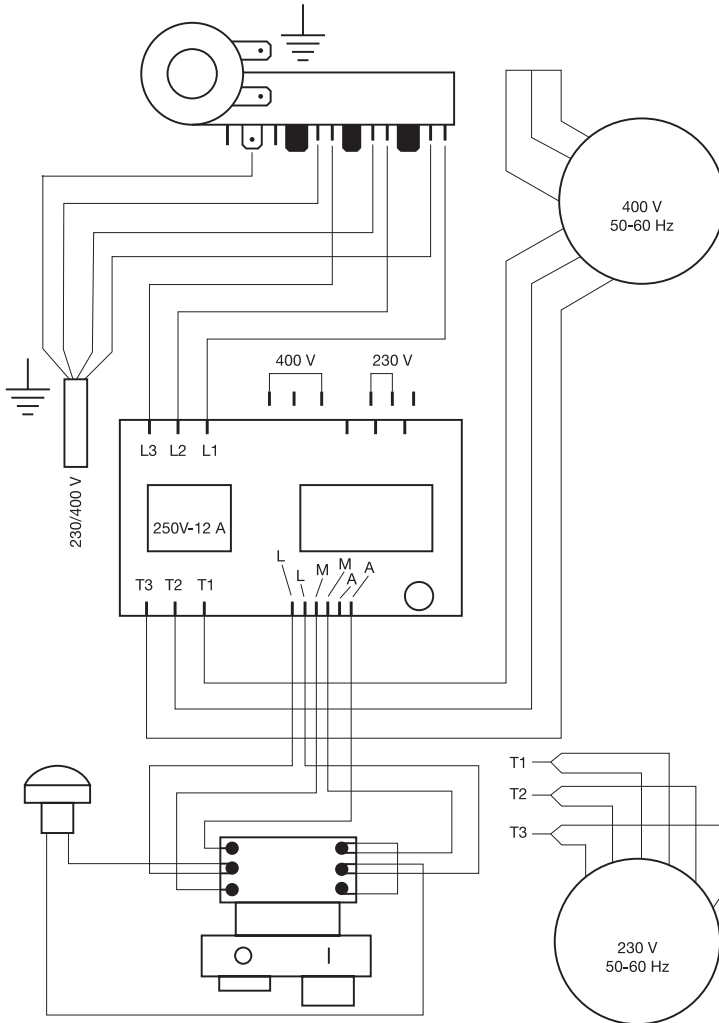


**H/300 - H/330 - H/350 - H/370 - HL/300 - K/300 - K/330 - K/350 - K/370 (1 Phase)**

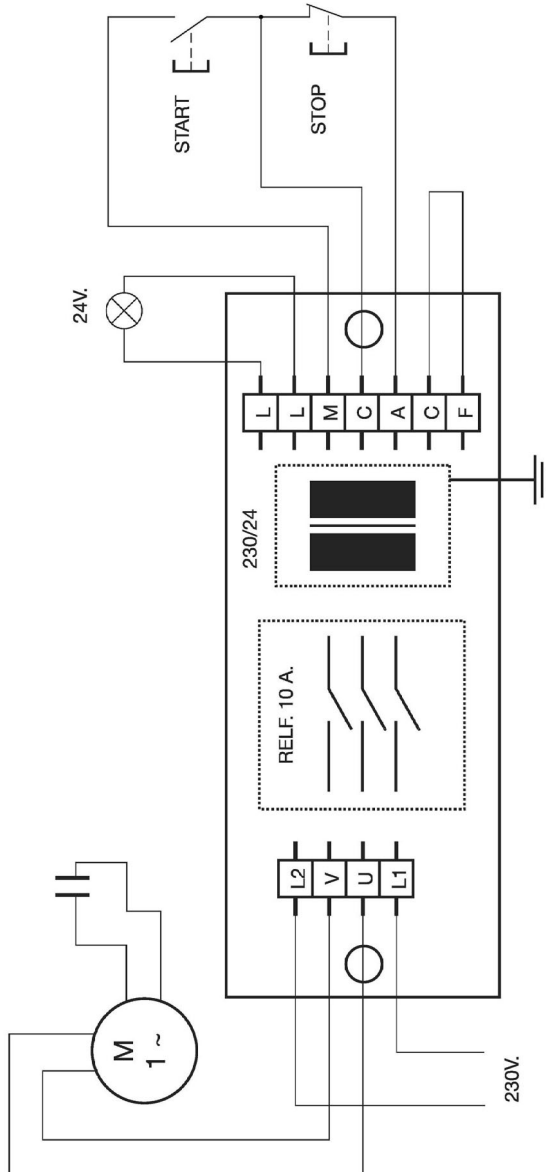


**SCHEMA ELETTRICO**  
**ELECTRIC DIAGRAM**

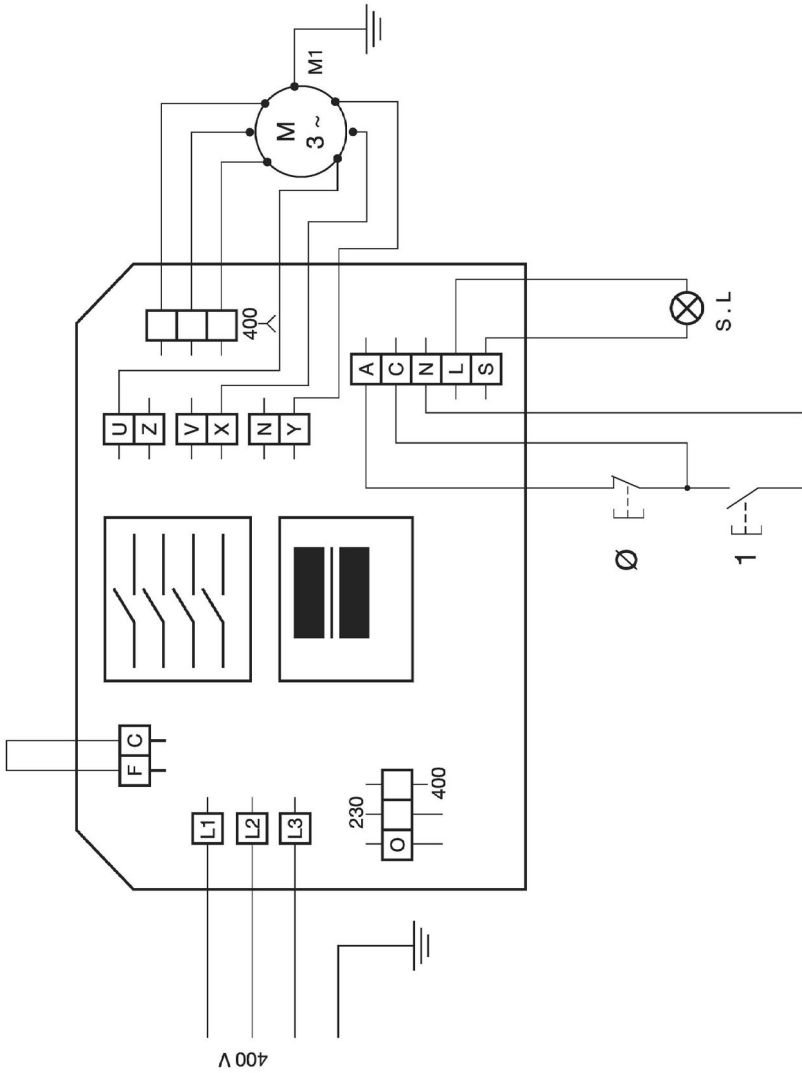
**H/220 - H/250 - H/275 - H/300 - H/330 - H/350 - H/370 - HL/300 - HS/300**  
**K/300 - K/330 - K/350 - K/370 (3 Phase)**



V/300 - V/330 - V/350 - V/370 (1 Phase)

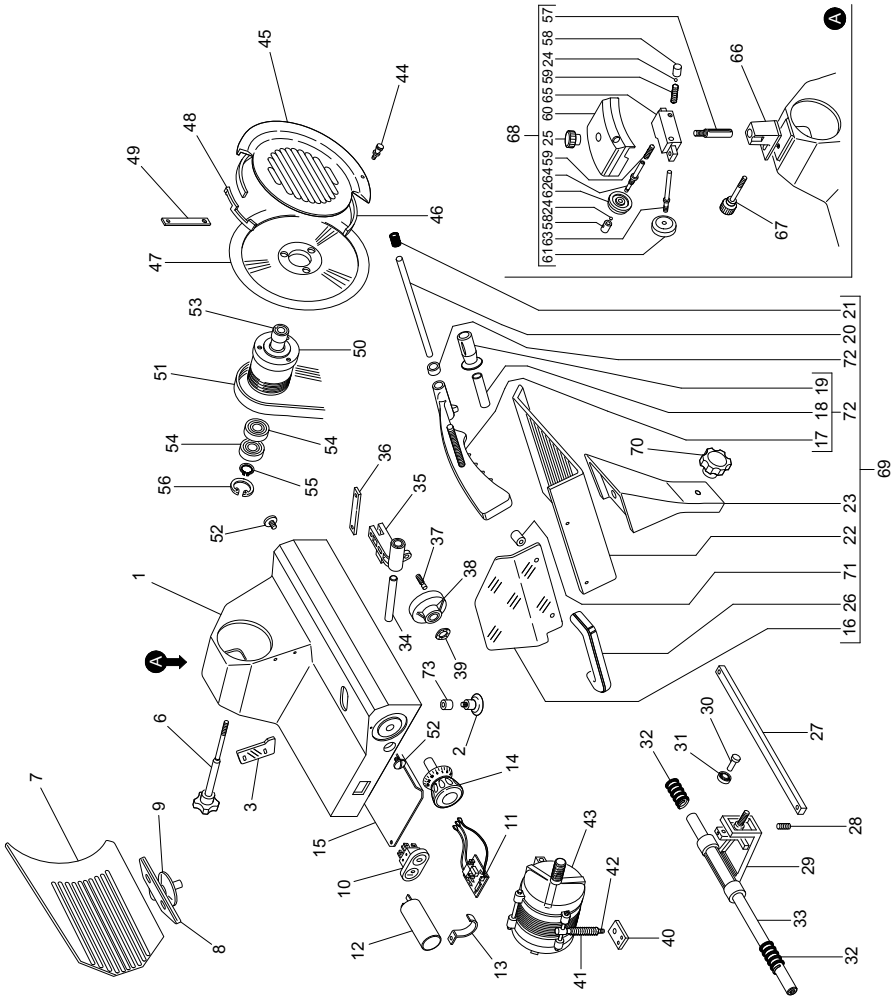


V/300 - V/330 - V/350 - V/370 (3 Phase)

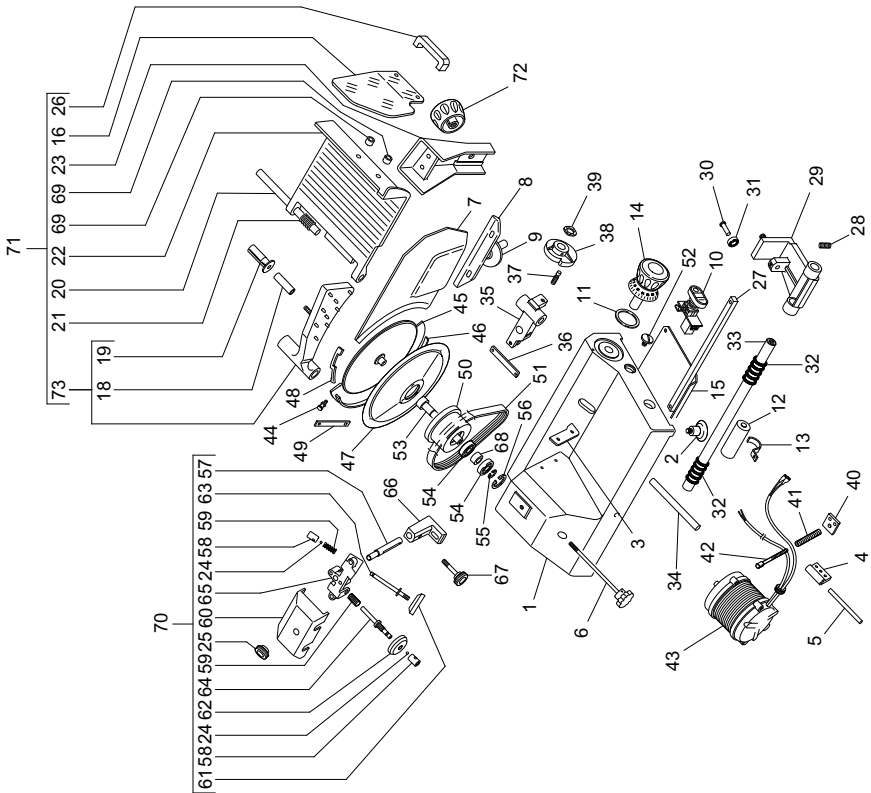




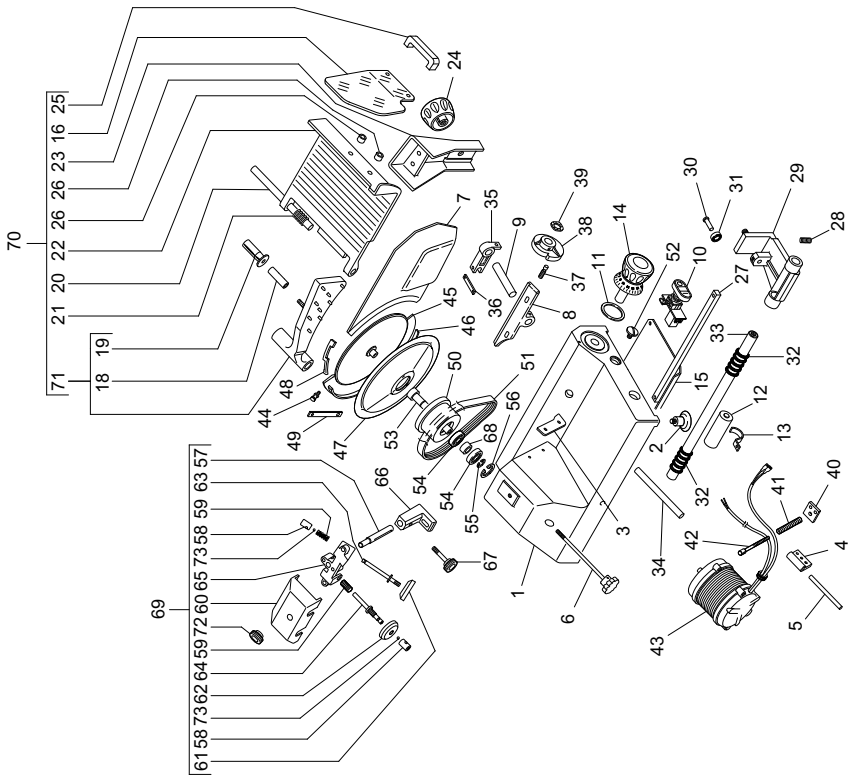
H/220 - H/250 - HS/250 - H/275



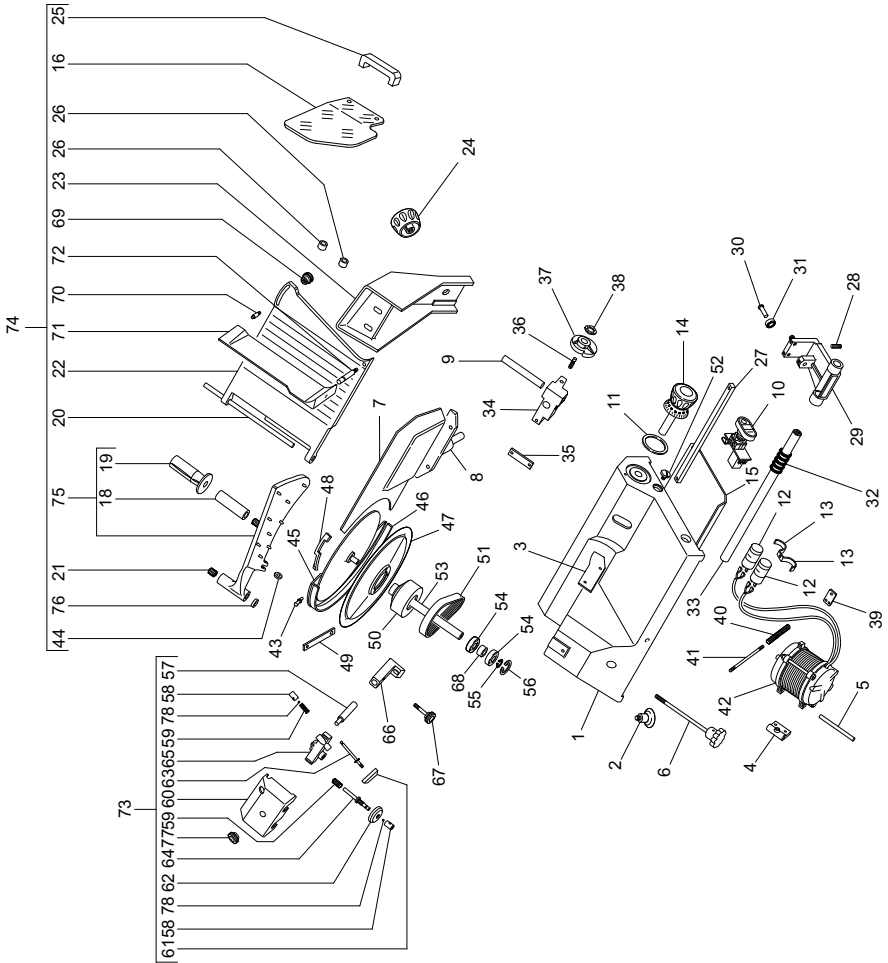
H/300 - HS/300



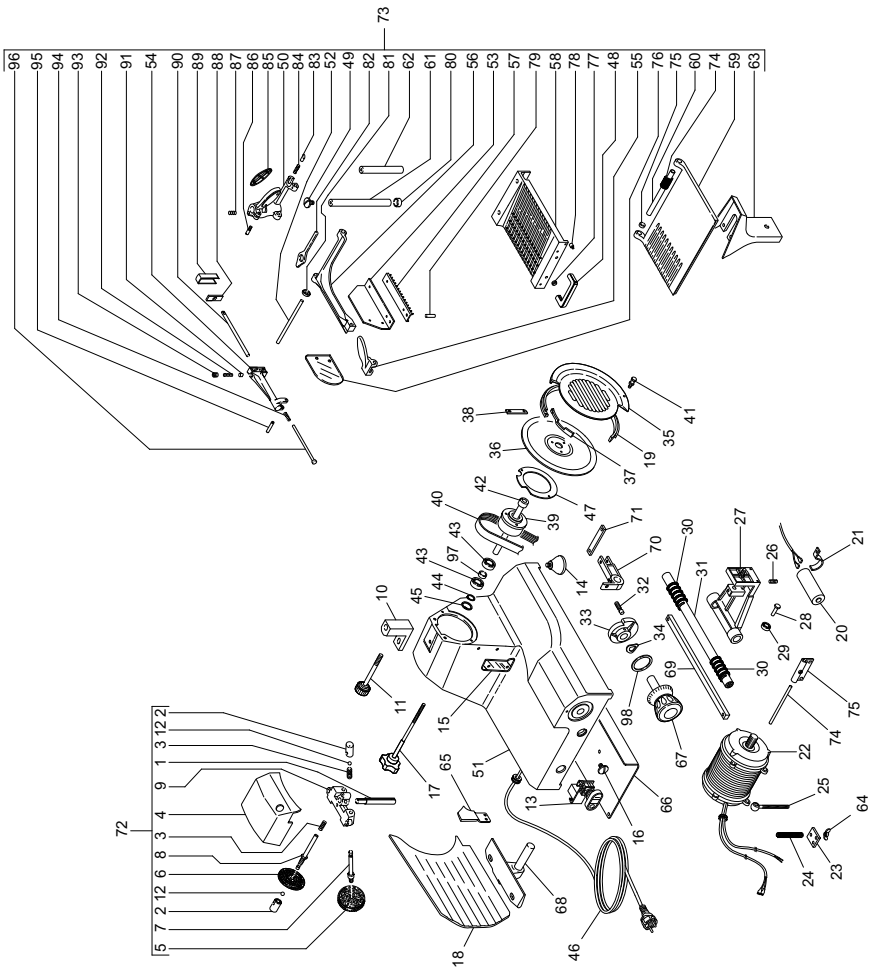
HL/300 - H/330



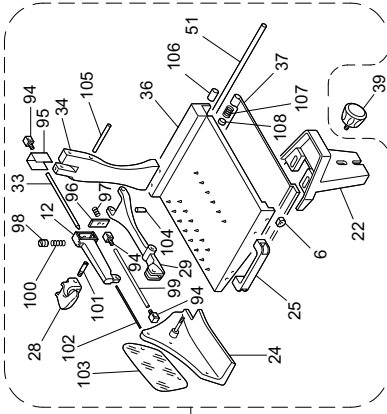
H/350 - H/370



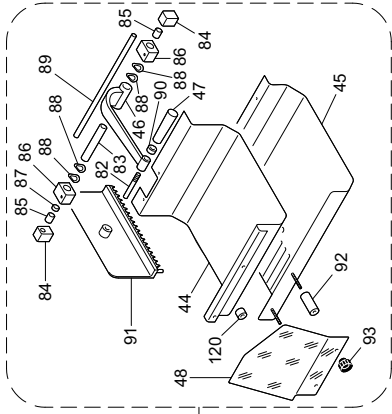
V/250



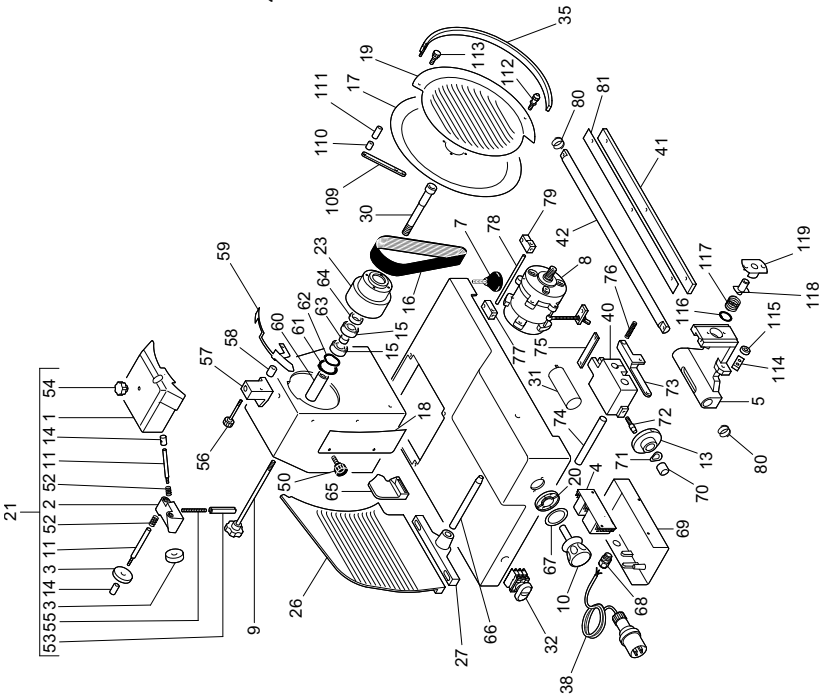
**V/300 - V/330 - V/350 - V/370**



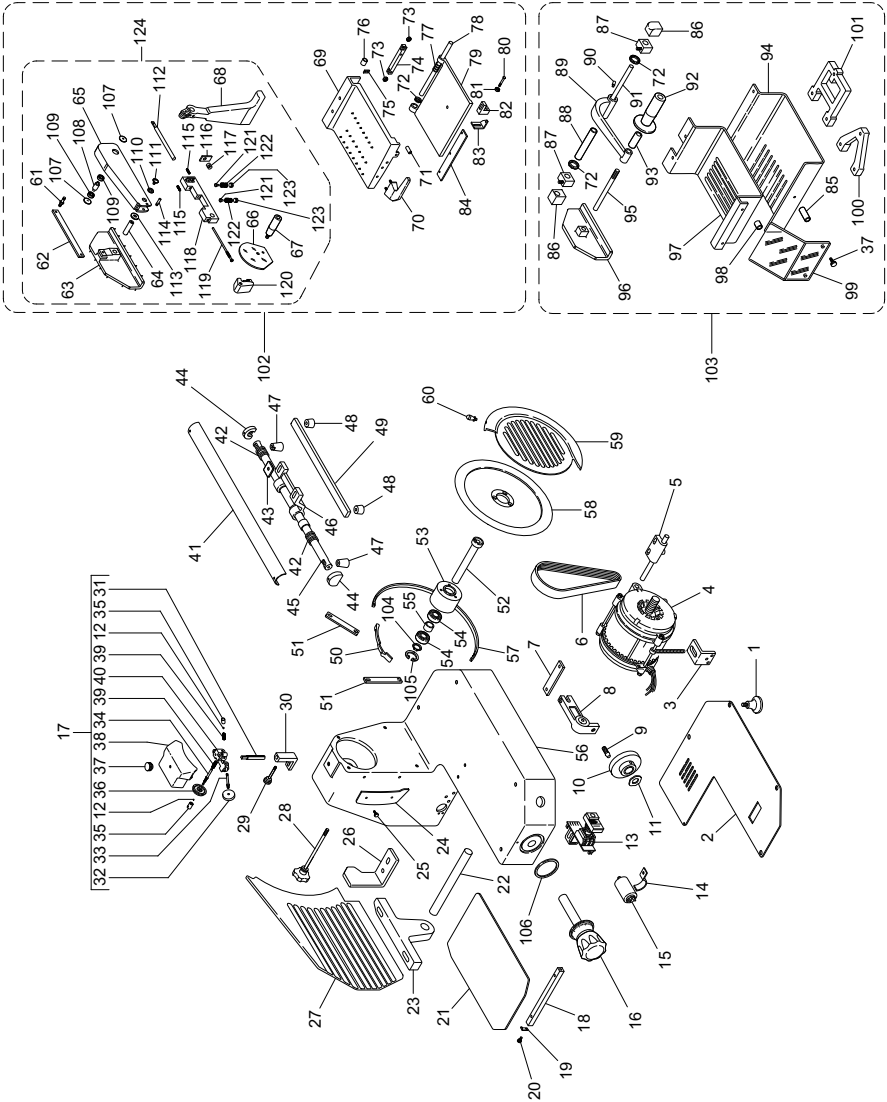
43



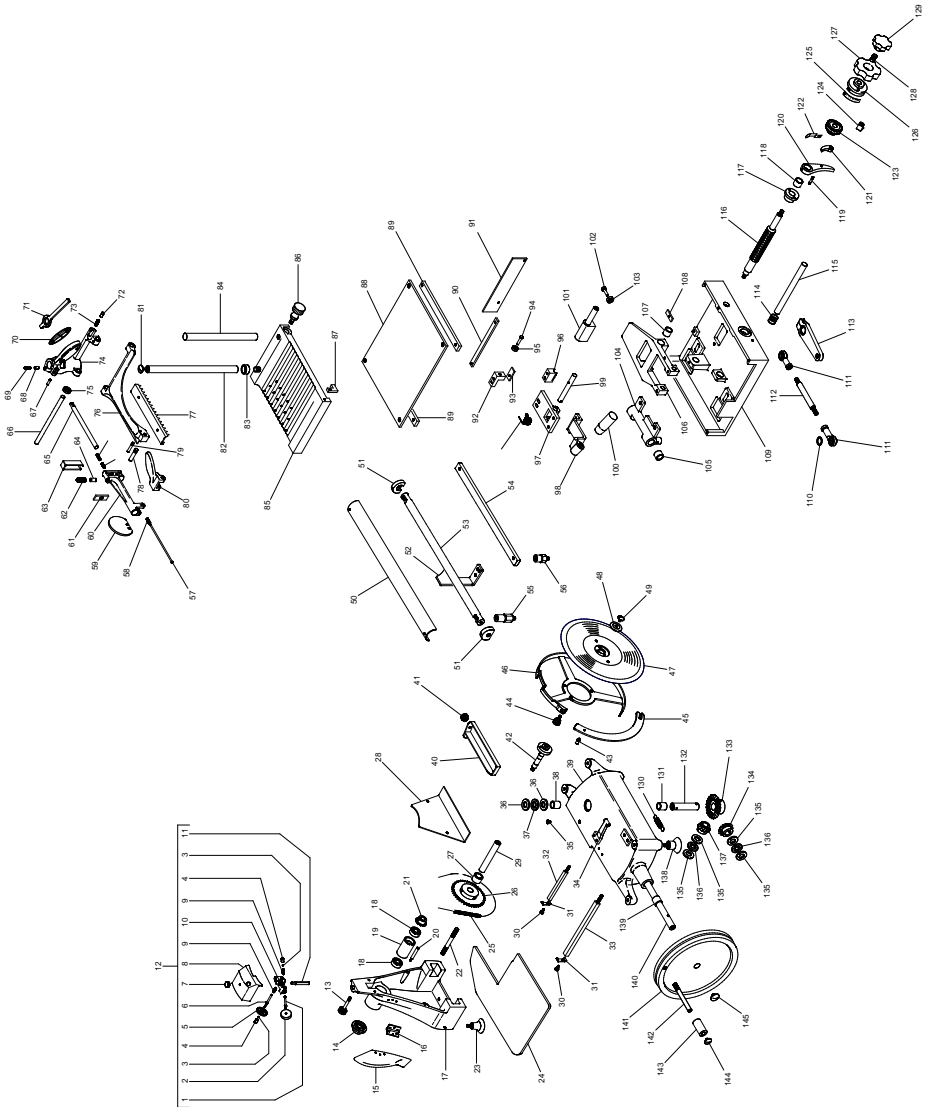
49



K/300 - K/330 - K/350 - K/370

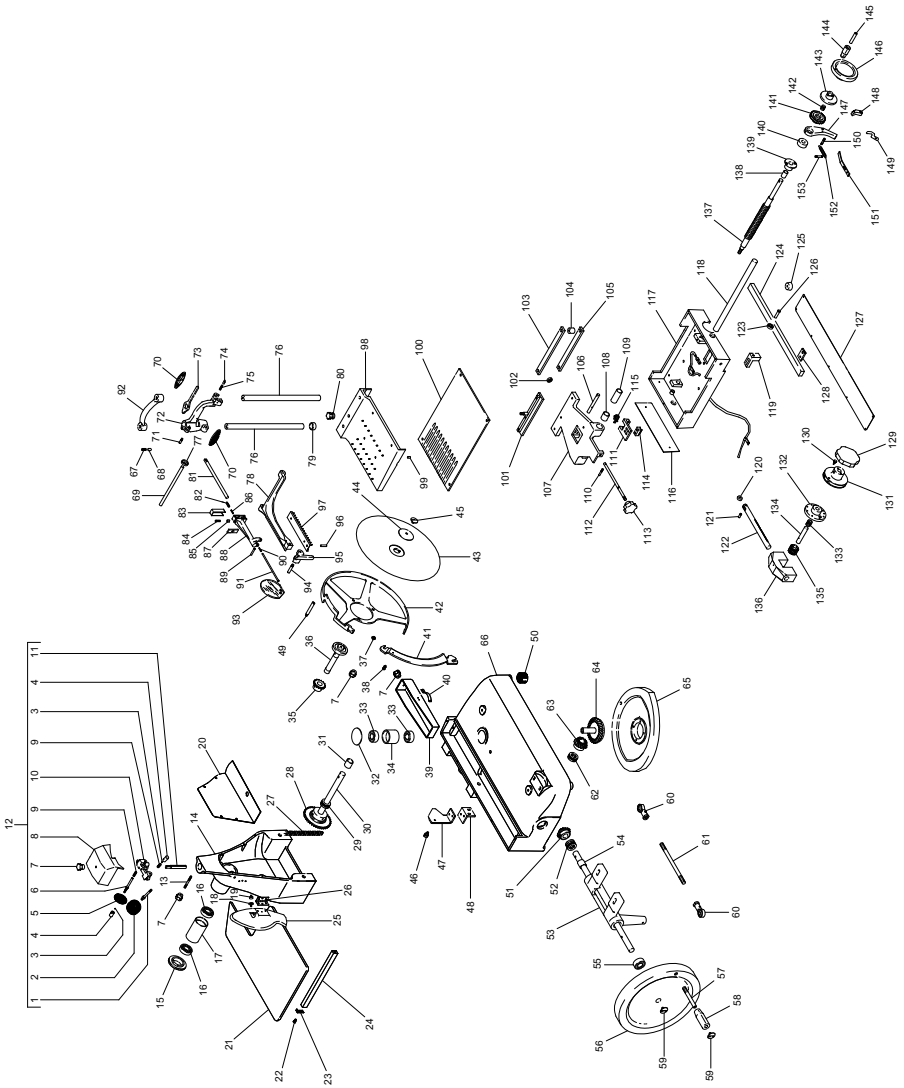


VV/300





VV/350



<p><b>CONDIZIONI DI GARANZIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La garanzia ha durata 12 mesi ed è subordinata alla presentazione di una copia di idoneo documento fiscale o fattura comprovante la data di acquisto.</li> <li>- Il prodotto è garantito contro vizi e difetti dei materiali, di fabbricazione e assemblaggio per 12 mesi dalla data della fattura di acquisto. La garanzia consiste nella sostituzione o riparazione delle parti componenti il prodotto che risultino difettose. Essa non comprende in alcun caso la sostituzione del prodotto a seguito di intervento per guasto.</li> <li>- La garanzia è quindi limitata alla sostituzione o riparazione gratuita delle parti che, a giudizio del costruttore, siano risultate mal funzionanti. Non rientrano in essa i materiali di consumo e gli utensili.</li> <li>- Le prestazioni in garanzia saranno rese dal rivenditore presso cui è stato effettuato l'acquisto del prodotto, oppure in alternativa dalla casa costruttrice, restando inteso che il relativo trasporto avrà luogo a cura, spese e rischio del cliente.</li> <li>- La garanzia decade qualora il prodotto sia stato manomesso o riparato da personale non autorizzato.</li> <li>- La presente garanzia sostituisce ed esclude ogni altra garanzia dovuta dal rivenditore per legge o contratto e definisce tutti i diritti del cliente in ordine a vizi e difetti e/o mancanza di qualità in ordine ai prodotti acquistati.</li> <li>- Per ogni eventuale controversia legale è riconosciuto competente il Foro di residenza del costruttore.</li> </ul>	<p><b>WARRANTY CONDITIONS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- The warranty has duration of 12 months and is subject to the presentation of a copy of a suitable fiscal document or invoice proving the purchase date.</li> <li>- The product is guaranteed against flaws and defects of the materials, manufacturing and assembly for 12 months from the date of the purchase invoice. The warranty consists in the replacement or repair of defective product components. It does not include the replacement of the product after breakdown repairs for any reason.</li> <li>- Therefore the warranty is limited to the free replacement or repair of parts which, in the manufacturer's opinion, malfunction. Consumable materials and tools are not included.</li> <li>- Warranty services are rendered by the dealer where the product was purchased or, alternately, by the manufacturer, it being understood that the relevant transport will be at the customer's full liability and expense.</li> <li>- The warranty is invalidated if the product was tampered with or repaired by unauthorised personnel.</li> <li>- This warranty substitutes and excludes any other warranty due by the dealer by law or contract and defines all the customer's rights regarding purchased product defects and faults and/or quality deficiencies.</li> <li>- Any legal controversy will be submitted to the manufacturer's Court of residence.</li> </ul>
<p><b>CONDITIONS DE LA GARANTIE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La garantie a une durée de 12 mois et elle est subordonnée à la présentation d'une copie du document fiscal approprié de la facture prouvant la date d'achat.</li> <li>- Le produit est garanti contre les vices et défauts de matière première, de fabrication et d'assemblage pendant 12 mois à compter de la date indiquée sur la facture des achats. La garantie consiste à remplacer ou réparer les parties qui constituent le produit et résultent défectueuses. Elle n'inclut en aucun cas le remplacement du produit suite à une intervention pour panne.</li> <li>- La garantie se limite donc au remplacement ou à la réparation gratuite des parties qui, selon l'évaluation du constructeur, font preuve de dysfonctionnements. Les matériaux de consommation et les outils ne sont pas couverts.</li> <li>- Les prestations sous garantie seront effectuées par le revendeur chez lequel l'achat a été effectué ou, en alternative, par la maison constructrice, restant entendu que le port est pris en charge par le client, ceci incluant l'organisation, les frais et les risques relatifs.</li> <li>- La garantie est annulée en cas d'altération ou de réparation du produit par du personnel non agréé.</li> <li>- La présente garantie remplace et exclut toute autre garantie due par le revendeur en vertu de la loi ou du contrat et définit tous les droits du client en ce qui concerne les vices et les défauts et/ou le manque de qualité en ce qui concerne les produits achetés.</li> <li>- Pour tout litige juridique est reconnue tribunal compétent de la résidence du fabricant.</li> </ul>	<p><b>GARANTIEBEDINGUNGEN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Garantiezeit beträgt 12 Monate und hängt von der Vorlage einer Kopie eines geeigneten Steuerdokuments oder einer Rechnung, die das Kaufdatum belegt.</li> <li>- Die Garantie bezieht sich auf Mängel und Fehler in Bezug auf die Materialien, die Herstellung und die Montage und gilt 12 Monate ab dem Rechnungslatum. Die Garantieleistung besteht in der Auswechslung der fehlerhaften Produktkomponenten. Die Garantie umfasst in keinem Fall die Auswechslung des Produkts infolge eines Eingriffs wegen Defekt.</li> <li>- Die Garantie ist mithin beschränkt auf die kostenlose Auswechslung oder Reparatur der Teile, die nach dem Urteil des Herstellers fehlerhaft arbeiten. Verbrauchsmaterialien und Werkzeuge sind von dieser Garantie nicht abgedeckt.</li> <li>- Die Garantie wird von dem Wiederverkäufer geleistet, bei dem das Produkt gekauft wurde oder als Alternative von der Herstellerfirma. Dabei versteht sich, dass der entsprechende Transport in der Verantwortung sowie auf Kosten und Risiko des Kunden erfolgt.</li> <li>- Die Garantie verfällt, sobald das Produkt von unbefugtem Personal manipuliert oder repariert wird.</li> <li>- Diese Garantie ersetzt und schließt jede weitere vom Wiederverkäufer von Gesetztes oder Vertrags wegen geschuldete Garantie und definiert alle Kundenrechte hinsichtlich Qualitätsfehler oder -mängel an den gekauften Produkten.</li> <li>- Für Rechtsstreitigkeiten erkannt wird zuständigen Gericht des Wohnsitzes des Herstellers.</li> </ul>
<p><b>CONDICIONES DE GARANTIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La garantía tiene una duración de 12 meses y está subordinada a la presentación de una copia de un documento fiscal válido o de una factura que pruebe la fecha de compra.</li> <li>- El producto está garantizado contra vicios y defectos de los materiales, de fabricación y de ensamblaje, por un plazo de 12 meses a partir de la fecha de la factura de compra. La garantía consiste en la sustitución o reparación de las partes componentes del producto que resulten defectuosas. La misma no comprende, en ningún, caso la sustitución del producto posterior a una intervención por avería.</li> <li>- La garantía se limita a la sustitución o reparación gratuita de las partes que, a juicio del fabricante no funcionan correctamente. No entran dentro de la misma los materiales de consumo y las herramientas.</li> <li>- Las prestaciones bajo garantía serán realizadas por el revendedor al que se ha realizado la compra del producto, o bien por la Casa Fabricante, dejando sobrentendido que el transporte, riesgos y gastos quedará a cargo del cliente.</li> <li>- La garantía caduca si el producto ha sido forzado o reparado por personal no autorizado.</li> <li>- La presente garantía sustituye y excluye cualquier otra garantía debida por el revendedor por ley o contrato y define todos los derechos del cliente con respecto a las imperfecciones, defectos y/o faltantes en cantidad del pedido de los productos comprados.</li> <li>- Para cualquier controversia jurídica es reconocida Tribunal competente de residencia de los fabricantes.</li> </ul>	<p><b>CONDIÇÕES DE GARANTIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A garantia tem a duração de 12 meses e está subordinada à apresentação de uma cópia de idoneo documento fiscal ou fattura comprovante da data de compra.</li> <li>- O produto está garantido contra vícios e defeito dos materiais, de fabricação e montagem ou por 12 meses da data da factura de compra. A garantia consiste na substituição ou reparação das partes que constituem o produto que resultem defeituosas. A garantia não prevê a substituição do produto devido a intervenção por avaria.</li> <li>- A garantia limita-se, portanto, à substituição ou reparação gratuita das partes que, a juízo do construtor, não funcionem bem. Não reentram na mesma os consumíveis e os utensílios.</li> <li>- As prestações sob garantia serão de competência do revendedor no qual foi efectuada a compra do produto ou, em alternativa, pela firma construtora, ficando assente que o relativo transporte, despesas e riscos são a cargo do cliente.</li> <li>- A garantia decae se o produto for alterado ou reparado por pessoal não autorizado.</li> <li>- A presente garantia substitui e exclui qualquer outra garantia devida pelo revendedor por lei ou por contrato e define todos os direitos do cliente em relação a vícios e defeitos e/ou falta de qualidade relativamente aos produtos comprados.</li> <li>- Para qualquer litígio jurídico é reconhecida Tribunal competente da residência do fabricante.</li> </ul>
<p><b>УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Настоящая гарантия действительна в течение 12 месяцев и обусловлена предъявлением настоящего сертификата вместе с соответствующим документом о покупке или фактурой, подтверждающей дату покупки.</li> <li>- На изделие предоставляется гарантия против изъянов и дефектов материалов, изготовления и сборки в течение срока, указанного в настоящем сертификате. Гарантия заключается в проведении замены или ремонта дефективных частей, составляющих изделие. Гарантия не включает в себя замену изделия в результате ремонта вследствие поломки.</li> <li>- В таком образом, гарантия ограничивается бесplatным проведением замены или ремонта частей, которые по усмотрению производителя считаются неисправными. Гарантия не распространяется на расходные материалы и инструменты.</li> <li>- Гарантийные услуги оказываются дилером, у которого была совершена покупка, или, в качестве альтернативы, фирмой-производителем, причем подразумевается, что транспортировка ограничена и выполняется за счет клиента и под его ответственностью.</li> <li>- Гарантия утрачивается в случае неправильного обращения с изделием или ремонта, проведенного неуполномоченным персоналом.</li> <li>- Настоящая гарантия заменяет собой и исключает любую другую гарантию, полученную от дилера по закону или по контракту, и определяет все права клиента в отношении изъянов и дефектов и/или недостатка качества приобретенных изделий.</li> <li>- При возникновении любых разногласий юридического характера компетентным считается суд г. Римини – Италия – E. Для любой правовой спор является признанным компетентным судом жительства изготовителя.</li> </ul>	<p><b>GARANTIVILLKOR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Garantin varar i 12 månader och gäller på villkor att kunden kan visa upp ett kvitto eller faktura som bevis på inköpsdatum.</li> <li>- Produkten garanteras mot eventuella fel och defekter i materialet, fabrikeringsfel och monteringsfel i 12 månader från inköpsdatum. Garantin består i byte eller reparation av delarna som produkten består av och som eventuellt är defekta. Den täcker aldrig byte av produkten eller eventuella försök till reparationer.</li> <li>- Garantin är således tillräckligt ersättning eller gratis reparation av delarna som fungerar dåligt, enligt bevisningen. Detta gäller inte förbrukningsartiklar och verktyg.</li> <li>- Garantiprestationerna ska ges av återförsäljaren som såll produkten till kunden, eller av tillverkaren, förutsatt att kunden står för transportkostnaderna och eventuella risker.</li> <li>- Garantin förfaller om produkten manipuleras eller repareras av personal som inte är auktoriserad för detta.</li> <li>- Denna garanti ersätter och utesluter varar annan garanti från återförsäljaren, enlig lag eller kontrakt, och anger alla kunders rättigheter vad gäller fel och defekter och/eller avsaknad av kvalitet i de produkter som inhandlats.</li> <li>- För varje tvist är erkänd behörighet domstol där tillverkaren.</li> </ul>
<p><b>JÓTÁLLÁSI FELTÉTELEK</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A jótállás időtartama 12 hónap. A jótállás a vásárlás napját igazoló számla vagy blokk (annak másolatának) felmutatása ellenében vetés igénybe.</li> <li>- A jótállás az anyaghibából, gyártási ill. összeszerelési hibából eredő meghibásodásokra terjed ki, a számlán feltüntetett vásárlás napjától számított 12 hónapig. A jótállás áll a termék hibás részeinek cseréjéről vagy ezek kijavításáról. Nem foglalja viszont magában az egész termék cseréjét a hiba javítása következtében.</li> <li>- A jótállás kizárólag a hibás részek díjmentes javítására, cseréjére korlátozott, amik a gyártó elbírálása alapján részben vagy egyáltalán nem működnek. Nem érvényes anyagkópiára és felszerelésekre.</li> <li>- A jótállás beuelli szolgáltatást az eladó végzi, ahol történt a termék vásárlása, vagy pedig kivásárg szerint a gyártó cég, de ebben az esetben az áru szállítási költsége is biztonságá, kockázata a vásárlót terheli.</li> <li>- A jótállás érvényes vetni ha a termékem nem hozzátért ősem meghatalmazott személy bármilyen beavatkozásá végett.</li> <li>- Ez a jótállás meghatározta és kizár minden más jótállást amik a gyártó kőböl egy szerző által vagy alapján is lehetett volna a vásárló minden jogát a vásárlót terméké hibáival, hiányosságával, mindegy hibaival szemben viszonozva.</li> <li>- Minden olyan jogvita elismert illetékes bíróság lakóhelye a gyártótól.</li> </ul>	<p><b>ΟΡΟΙ ΕΥΤΗΣΗΣ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Η εγγύηση έχει διάρκεια 12 μήνες και υπόκειται στην προσκόμιση αντιγράφου του κατάλληλου φορολογικού εγγράφου ή τιμολογίου που αναγράφει την ημερομηνία αγοράς.</li> <li>- Το προϊόν είναι εγγυημένο για αβλαβές και ελαττωματά υλικών, κατασκευής και συναρμολόγησης για 12 μήνες από την ημερομηνία έκδοσης του τιμολογίου. Η εγγύηση καλύπτει την αντικατάσταση ή την επισκευή των μέρων του προϊόντος που παρουσιάζονται τα ελαττώματα. Για κανένα λόγο, δεν προβλέπεται την ολική αντικατάσταση του προϊόντος σε περίπτωση τεχνικής επίλυσης επισκευής.</li> <li>- Συνακόλουθ, η εγγύηση καλύπτει μόνο τη δωρεάν αντικατάσταση ή επισκευή των μέρων του, κατά την κρίση του κατασκευαστή, αποδείχθηκε ότι παρουσιάζουν προβλήματα λειτουργίας. Δεν καλύπτει τα αναλώσιμα υλικά και τα εργαλεία.</li> <li>- Οι υπηρεσίες τεχνικής υποστήριξης που καλύπτονται από την εγγύηση παρέχονται από τον πωλητή του προϊόντος ή, αναλόγως, από την κατασκευαστή εταιρεία. Εννοείται ότι η μεταφορά του προϊόντος θα γίνει με οριστική, δεσμευή και ανάλγητη κίνηση του πωλητή.</li> <li>- Η εγγύηση πάλι να ισχύει σε περίπτωση που το προϊόν περιβλεπεται ή επισκευάζεται από μη εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.</li> <li>- Η παρούσα εγγύηση αντικαθιστά και αποκλείει όλες τις προηγούμενες εγγυήσεις, που ενδέχονται παρέχε ο πωλητής, με βάση το νόμο ή κάποιο συμβόλαιο, και καθυστερεί όλα τα δικαιώματα του πελάτη όσον αφορά τα ελαττώματα καλής ή βλάστη αναμειγυριστά ποιότητας του προϊόντος που αποκτήθηκαν.</li> <li>- Για κάθε νομική διαφορά αναγνωρίζεται αρμόδιο δικαστήριο της κατοικίας του κατασκευαστή.</li> </ul>