

07/2013

Mod: TC22/ICE

Production code: TC 22 BARCELONA ICE 1F



Diamond
catering equipment

МЯСОРУБКА



**ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И
ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ**

Содержание

1. Доставка и гарантия	5
1.1 Предисловие.	
1.2 Хранение и использование настоящих инструкций	
1.3 Гарантия	
1.4 Описание оборудования	
1.5 Предусмотренное применение	
1.6 Непредусмотренное использование	
1.7 Идентификационные данные	
1.8 Защита и предохранительные устройства	
1.9 Рабочие места	
2. Технические характеристики	10
2.1 Основные части	
2.2 Технические характеристики	
2.3 Габаритные размеры и вес оборудования.	
2.4 Уровень издаваемого шума	
2.5 Электросхемы	
3. Устройства управления и индикаторы	13
3.1 Список устройств управления и индикаторов	
4. Приёмочные испытания, транспортировка, доставка и установка	15
4.1 Приёмочные испытания	
4.2 Доставка и погрузочно-разгрузочные работы с оборудованием	
4.3 Установка	
4.3.1 Сдача упаковки в утиль	
4.3.2 Погрузочно-разгрузочные работы с оборудованием	
4.4 Подключение к электрической установке	
4.4.1 Трёхфазное оборудование	
4.4.2 Однофазное оборудование	
5. Запуск и остановка	15
5.1 Проверка правильного электрического подключения	
5.2 Проверка наличия и эффективности предохранительных устройств и защиты	
5.3 Проверка эффективности кнопки остановки	
5.4 Запуск оборудования	
5.5 Остановка оборудования	
6. Эксплуатация оборудования	16
6.1 Предписания	
6.2 Оснащение выходной горловины	
6.3 Эксплуатация мясорубки	

7. Техобслуживание	17
7.1 Смазывание	
7.2 Очистка оборудования	
7.2 Вывод из эксплуатации	
8. Неполадки и их устранение	18
8.1 Неполадки, причины и устранение.	
9. Сборочные чертежи	19

1 - Доставка и гарантия

1.1 - Предисловие

ВНИМАНИЕ!

Условные обозначения, используемые в настоящих инструкциях, применяются с целью привлечения внимания пользователя на опасные моменты операций, для предотвращения личной угрозы операторов, и имеющие опасность для самого оборудования.

Не работать с оборудованием, если вы не уверены, в том, что правильно поняли настоящие предостережения.

ВНИМАНИЕ!

Некоторые иллюстрации, содержащиеся в настоящем руководстве, для большей ясности, представляют оборудование, или его части, с демонтированными защитными панелями или картером .

Не использовать оборудование при настоящих условиях, но только с уставленной должным образом и функционирующей защитой .

Изготовитель запрещает воспроизведение документа, даже в частичном виде, а также его содержание не может быть использовано в недозволенных целях .

Нарушение настоящих правил будет караться по закону.

1.2 - Хранение и использование настоящих инструкций

Целью настоящего руководства является ознакомление пользователей с оборудованием посредством текста и поясняющих иллюстраций, предписаний и основных критериев транспортировки, погрузочно-разгрузочных работ, эксплуатации и техобслуживания оборудования. Перед использованием оборудования, необходимо внимательно прочесть настоящее руководство. Аккуратно хранить документ вблизи с оборудованием в легкодоступном месте, для последующей консультации .

Если руководство утеряно или повреждено, запросить копию и Вашего дистрибьютора или непосредственно у изготовителя.

При передаче оборудования третьим лицам, необходимо сообщить изготовителю состав оборудования и адрес нового владельца.

Руководство отображает состояние техники на момент выхода оборудования на рынок и не может считаться несоответствующим, если на основании нового опыта, были произведены последующие изменения.

С этой целью, изготовитель сохраняет за собой право обновлять производство и соответствующие руководства, при этом, он не обязан обновлять предыдущее производство и руководства, за исключением экстренных случаев. При появлении сомнений, обратитесь в ближайший центр поддержки или непосредственно к заводу изготовителю.

Изготовитель стремится к постоянной оптимизации своей продукции.

По этой причине, завод-изготовитель рад любым предложениям по улучшению оборудования и/или руководства. Оборудование предоставлено пользователю на гарантийных условиях, действующих на момент приобретения. Для любых прояснений, обращайтесь к вашему поставщику.

1.3 - Гарантия

Пользователь не уполномочен производить несанкционированные вмешательства. При обнаружении неполадок, обратиться к заводу-изготовителю. При попытке демонтажа, модификации или изменения оборудования со стороны пользователя или неуполномоченного персонала, приведёт к отмене **Декларации о Соответствии**, изданной согласно Директиве ЕЭС 2006/42, приведёт к отмене гарантии и снимет с изготовителя ответственность, за нанесённые убытки людям или предметам, вызванные настоящими изменениями.

- Изготовитель также освобождён от ответственности в следующих случаях:
- неправильная установка;
- использование оборудования в непредусмотренных целях или неправильно обученным персоналом;
- использование, не соответствующее действующим нормативным требованиям, страны, где осуществляется эксплуатация;
- недостаточное или неправильное техобслуживание;
- использование запчастей, произведённых не заводом-изготовителем или не предназначенных для настоящей модели;
- частичное или полное несоблюдение инструкций.

1.4 - Описание оборудования

Приобретённая Вами мясорубка является простым и компактным оборудованием с высокой производительной мощностью.

- Так как должна применяться для измельчения пищевых продуктов, компоненты, которые могут соприкасаться с продуктом, прошли тщательный отбор, для обеспечения максимальной гигиены. Обтекаемая обшивка выполнена из нержавеющей стали.
- Воронка выполнена из нержавеющей стали, чтобы гарантировать максимальную гигиену, и упростить операции по очистке.
- Инструментарий выполнен из нержавеющей стали, чтобы гарантировать долговечность и максимальную гигиену.
- Прочное оборудование современной линии, выполненное из алюминиевого сплава и каркаса из нержавеющей стали.
- Литые горловины из нержавеющей стали с возможностью применения системы UNGER полной или частичной.
- Возможность изменения направления вращения спирали при помощи переключателя.
- Твёрдое блокирование горловины для улучшения резки мяса и продления срока службы пластин и ножей.
- Вентилируемые двигатели как трёхфазные так и однофазные со следующими преимуществами:
 - большая постоянность производительности и долговечность двигателя;
 - увеличение эффективного рабочего времени, вызванное меньшими прерываниями;
 - низкий показатель нагрева, для поддержания мяса в свежем и неизменном виде.

Модели указанные в настоящем руководстве изготовлены в соответствии с **Директивой ЕЭС 2006/42** и последующими изменениями. При несчастном случае, никакая ответственность не может быть возложена на изготовителя, если были произведены изменения, разборки, снятие предохранительных и защитных устройств или использования в целях, не предусмотренных производителем.

1.5 - Предусмотренное применение

Оборудование разработано и создано для измельчения мяса и продуктов со схожими характеристиками.

Должно быть использовано в профессиональной среде, и использующей его персонал, должен работать в настоящей отрасли и должен прочитать и понять содержание настоящего руководства. Использовать оборудование только если оно надёжно установлено на прочном рабочем столе.

Куски обрабатываемого мяса должны быть таких размеров, чтобы полностью входить в загрузочную горловину; и не должны выходить из воронки.

1.6 - Непредусмотренное использование

Оборудование должно быть использовано только для целей, чётко обозначенных изготовителем. В частности:

- **не** использовать оборудование для измельчения пищевых продуктов, которые не являются мясом или продуктом со схожими характеристиками.
- **не** использовать оборудование если оно не было правильно установлено со всеми комплектными предохранительными устройствами во избежание опасности тяжёлых телесных повреждений.
- **Не** производить доступ к электрическим компонентам если оборудование предварительно не было отключено от линии электропитания: **риск удара током**.
- Не обрабатывать продукт, размеры которого превышает ёмкость загрузочной воронки.
- Не носить одежду, не соответствующую мерам по предотвращению несчастных случаев. Запросить у работодателя действующие предписания техники безопасности и применяемые устройства для предотвращения несчастных случаев.
- **Не** запускать оборудования в аварийном состоянии.
- Перед использованием оборудования, убедиться, что устранена любая причина, негативно влияющая на безопасность. При наличии любого отклонения от нормы, остановить оборудование и предупредить ответственного за техобслуживание.
- **Не** допускать к работе с оборудованием неуполномоченный персонал. При несчастном случае, вызванным электрическим током, необходимо в первую очередь отвести от пострадавшего проводник (так как чаще всего пострадавший теряет сознание). Настоящая операция опасна. Пострадавший в этом случае является проводником: прикоснуться к нему значит получить удар током. Поэтому необходимо отсоединить контакты непосредственно с питающего клапана линии, и если это невозможно, удалить пострадавшего при помощи изолирующих материалов (деревянные палки или из ПВХ, ткани, кожи и так далее). Необходимо немедленно вызвать скорую помощь и положить пострадавшего на обследование в медицинскую структуру.

1.7 - Идентификационные данные

Точное описание "Модели", "Паспортного номера" и "Года изготовления оборудования" обеспечит быстрые и эффективные ответы службы поддержки.

Рекомендуется указывать модель и паспортный номер оборудования каждый раз, при обращении в нашу службу поддержки.

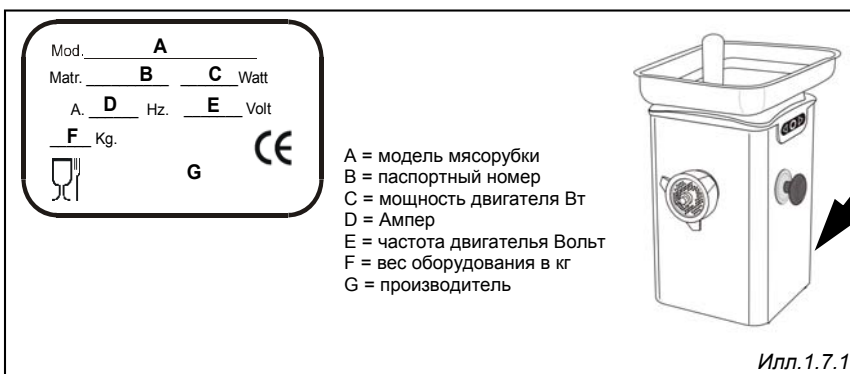
Считывать идентификационные данные указанные в . 1.7.1.

Рекомендуем записать данные вашего оборудования в виде памятки в следующей рамке :

Мясорубка модели.....
Паспортный №.....
Год изготовления.....
Вид.....

ВНИМАНИЕ!

Ни в коем случае не изменять данные, находящиеся на табличке.



1.7.1 - Таблички с рекомендациями и предупреждениями об опасности (илл. 1.7.2)

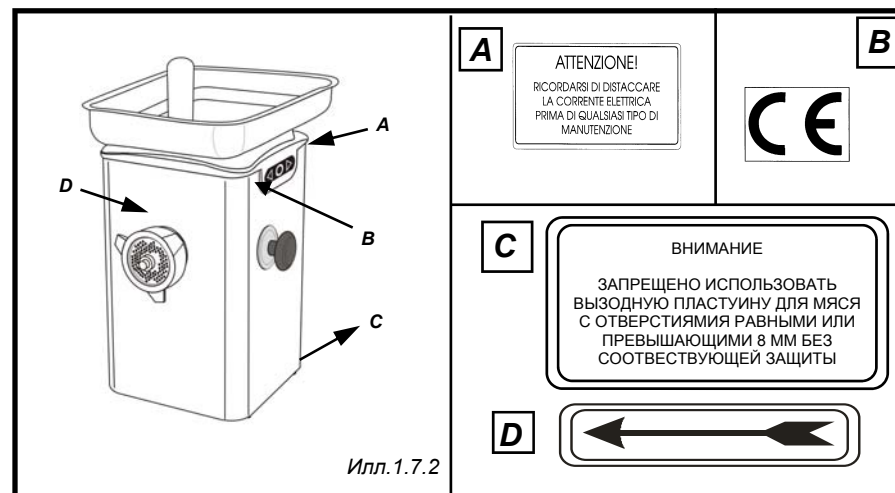
ВНИМАНИЕ!

Если оборудование подключено к электросети, не производить операций с электрическими компонентами. Опасность удара током.

Соблюдать предупреждения, указанные на табличках. Несоблюдение настоящего правила может привести к телесным повреждениям.

Убедиться, что все таблички установлены и удобочитаемы.

В обратном случае произвести установку или замену.

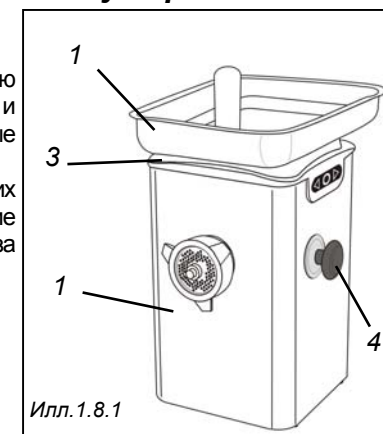


1.8 - Защита и предохранительные устройства

ВНИМАНИЕ!

Перед тем, как приступить к использованию оборудования, убедиться, что правильно и полностью установлены предохранительные устройства.

Проверять в начале каждой рабочей смены их наличие и эффективность. При обнаружении неполадок предупредить ответственного за техобслуживание.



1. Выходная горловина продукта, с отверстиями пластины меньше 8 мм.

В настоящем случае предотвращается ввод пальцев в горловину .

По запросу клиента возможна установка выходных пластин с отверстиями с диаметром свыше 8 мм.

В настоящем случае под отвесностью пользователя должна быть установлена соответствующая защита самой горловины .

2. Воронка из нержавеющей стали надёжно блокирована к загрузочной горловине

3. Защитный картер электрических компонентов.

Нижняя часть оборудования закрывается картером, предотвращая непроизвольный доступ к находящимся за ним электрическим компонентам .

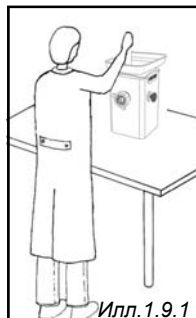
4. Круглая рукоятка блокирования выходной горловины фарша

- Поворачивать круглую рукоятку **против часовой стрелки** для демонтажа горловины и соответствующих деталей.

- Поворачивать круглую рукоятку **по часовой стрелке** для блокирования выходной горловины, в рабочее положение, обратить внимание, что она правильно установлена в соответствующем гнезде.

ВНИМАНИЕ!

Ни в коем случае не разбирать предохранительные устройства.



1.9 - Рабочие места

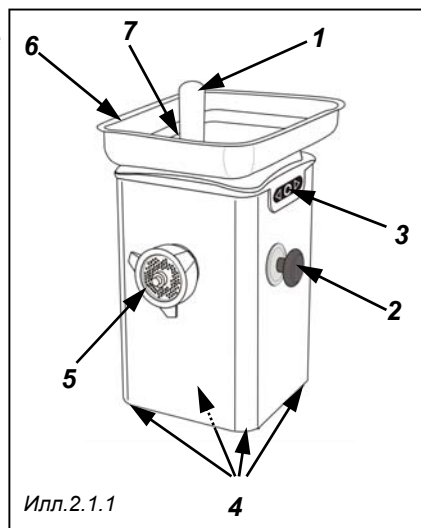
Правильное положение, которое должен занимать оператор для оптимизации работы оборудования указано на илл. 1.9.1.

2 - Технические характеристики

2.1 - Основные части

Для того, чтобы облегчить понятие руководства, далее указаны и приведены на илл. 2.1.1 основные компоненты оборудования.

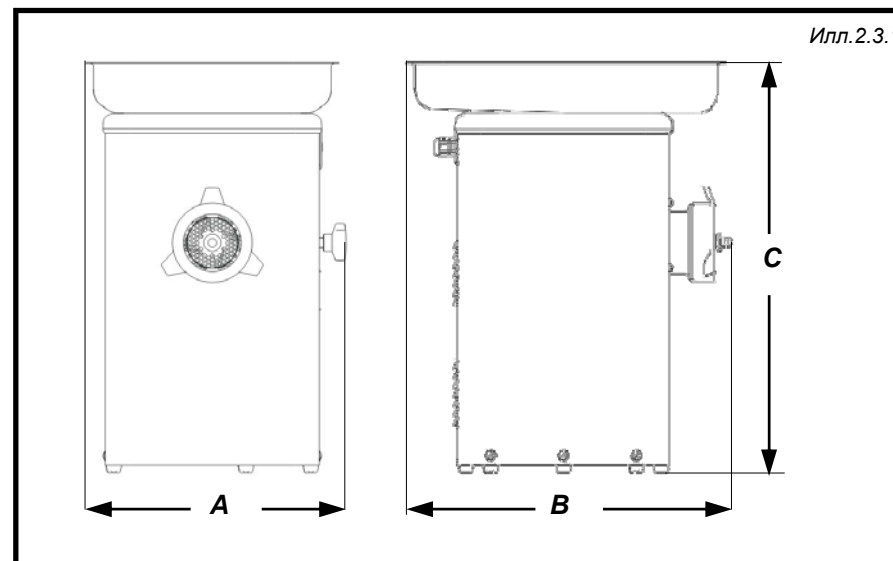
1. Пест
2. Круглая рукоятка разблокирования горловины
3. Устройства управления оборудованием
4. Ножки
5. Выходная горловина фарша
6. Загрузочная воронка
7. Загрузочная горловин



2.2 - Технические характеристики

	Двигатель	Питание	Почас. произв	Пластины в оснащение
	Ватт/л.с.		Кг/ч.	Ø мм
ТС 22	1472/2	230-400В/50Гц	300	4,5

2.3 - Габаритные размеры и вес оборудования



Примечание

Все размеры выражены в миллиметрах.

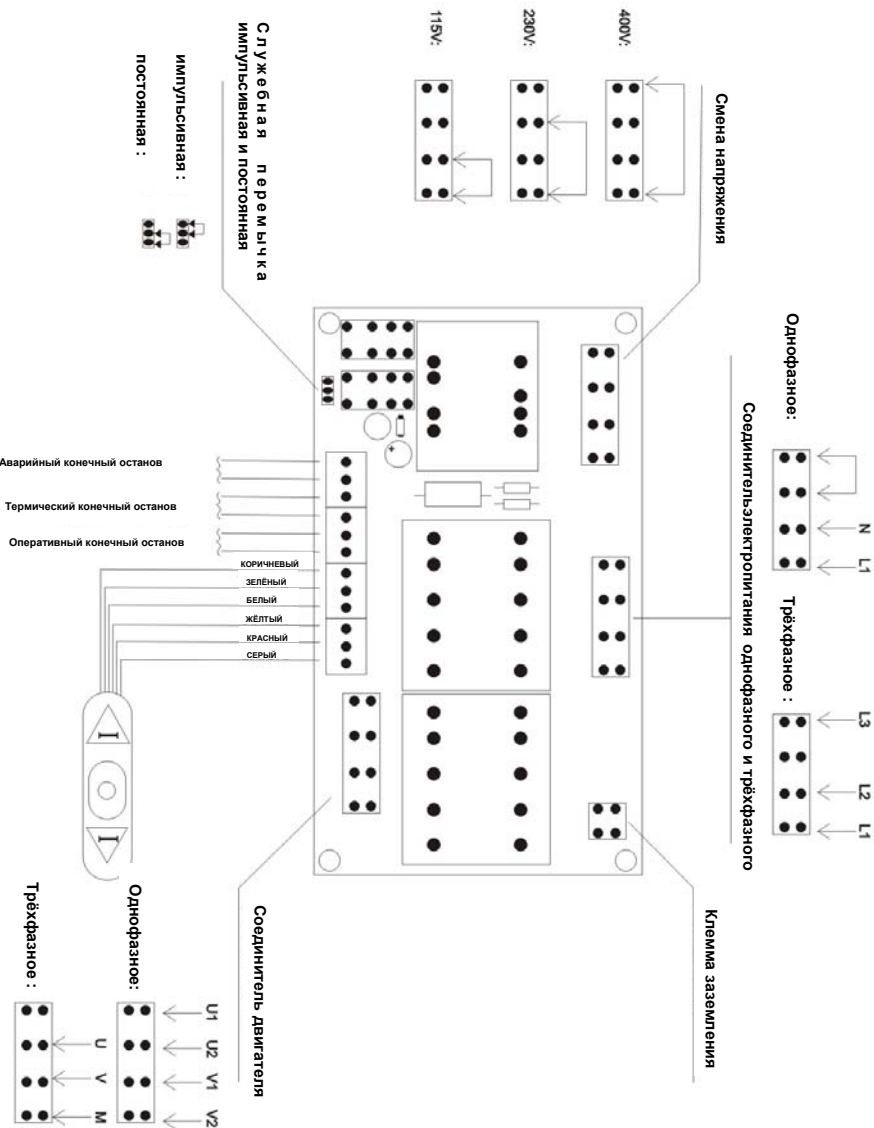
	Габариты АхВхС	Вес нетто
	мм	кг
ТС 22	310 x 350 x H540	31

2.4 - Уровень издаваемого шума

Измерение издаваемого шума оборудованием, указывает, что уровень шума ниже 70 dBA.

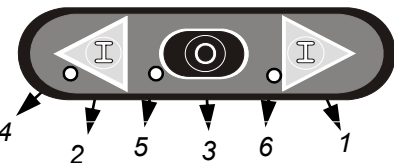
По запросу, изготовитель в состоянии предоставить копию сертификата испытания на шумность.

2.5 - Электрическая схема



3 - Устройства управления и индикаторы

3.1 - Список устройств управления и индикаторов



- 1 - Кнопка хода**
 - Нажать для запуска оборудования.
- 2 - Кнопка остановки**
 - Нажать для остановки оборудования.
- 3 - Кнопка смены направления хода**
 - Позволяет сменить направление вращения спирали

Илл.3.1.1

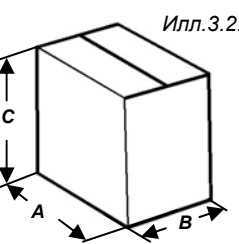
4 - Приёмочные испытания, транспортировка, доставка и установка

4.1 - Приёмочные испытания

Оборудование в Вашем распоряжении, было апробировано в наших цехах на предмет функционирования и правильной настройки. Во время приёмочных испытаний производятся рабочие пробы на идентичном материале с тем, что применяется пользователем .

4.2 - Доставка и погрузочно-разгрузочные работы с оборудованием

Весь высланный материал, был тщательно проверен перед доставкой грузоотправителю. За исключением особого договора с Клиентом, или при особенно трудной транспортировке, оборудование крепиться на основу и покрывается картоном .



Илл.3.2.

	Упаковка АхВхС		Вес брутто
ТС 22	720х570хН770	ТС 22	41 Кг

При получении оборудования, проверить целостность упаковки, при обнаружении повреждений, подписать экспедитору товарно-транспортную накладную, с пометкой : " Принято с оговоркой..." и указать причину. Если при открытии упаковки были обнаружены поврежденные компоненты оборудования, подать жалобу на экспедитора в течении 3 дней после даты, указанной на документации.

4.3 - Установка

ВНИМАНИЕ!

Зона установки оборудования должна быть ровной и прочной и опорная поверхность должна гарантировать безопасную работу. А также, при установке оборудования, необходимо оставить достаточное пространство вокруг него. Это даёт большее удобство управления на рабочих этапах и гарантирует

доступ при последующих операциях техобслуживания.

Обеспечить вокруг оборудования соответствующее освещение, чтобы гарантировать достаточную видимость оператору, работающему с оборудованием.

- Снять целлофан, обматывающий оборудования и любую другую упаковку, находящуюся в структуре.

4.3.1 - Сдача упаковки в утиль

Такие компоненты упаковки как картон, нейлон, дерево, приравниваются к твёрдым городским отходам. А значит могут быть сданы в утиль вместе с ними.

Нейлон является загрязняющим материалом, при сжигании которого, выделяются токсичные газы. Не сжигать нейлон и не оставлять его в окружающей среде, необходимо сдать в утиль согласно действующему законодательству.

В том случае, если оборудование доставляется в страны, где существуют особые нормы по утилизации, переработать отходы согласно предписаниям действующих норм.

4.3.2 - Погрузочно-разгрузочные работы с оборудованием

ВНИМАНИЕ!

Аккуратно и внимательно производить погрузочно-разгрузочные работы, избегая случайного падения, которое может принести оборудованию значительные повреждения.

Во избежание мышечных разрывов при подъёме оборудования делать упор на ноги.

4.4 - Подключение к электрической установке

ВНИМАНИЕ!

Проверить, что линия электропитания соответствует значению, указанному на идентификационной табличке оборудования.

Все операции должны быть произведены только квалифицированным персоналом, имеющем авторизацию ответственного лица.

Произвести подключение к сети с эффективным заземлением.

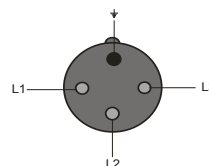
4.4.1 - Трёхфазное оборудование 380 Вольт-50 Гц и трёхфазное оборудование 220 Вольт-50 Гц

При настоящем оснащении оборудование оснащено шнуром электропитания с сечением 4 x 1,5 мм.



Настоящий шнур подсоединён к однофазному штепселю с тремя полюсами + заземление.

Подсоединить кабель к трёхфазной сети электропитания, устанавливая дифференциальный магнитотермический выключатель 16 Ампер.



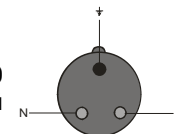
4.4.2 - Однофазное оборудование 220 Вольт-50 Гц

При настоящем оснащении оборудование оснащено шнуром электропитания с сечением 3 x 1,5 мм.



Настоящий шнур подсоединён к однофазному штепселю с тремя полюсами.

Подсоединить шнур к однофазной сети электропитания 220 Вольт 50 Гц устанавливая дифференциальный магнитотермический выключатель 16 Ампер.



Если модель имеет электрическое напряжение отличное от вышеуказанных, обратитесь к изготовителю.

Если необходимо удлинить шнур электропитания, использовать кабель с таким же сечением, чем тот, что предоставлен изготовителем.

5 - Запуск и остановка

5.1 - Проверка правильного электрического подключения

Подключить штепсель к розетке электропитания;

Должна загореться ("6" Илл.3.1.1 стр.13) индикаторная лампа сети;

Нажать кнопку хода ("1" Илл.3.1.1 стр.13), проверяя направление вращения инструментов (в версии 380 трехфазной).

Направление вращения спирали должно соответствовать направлению, указанному стрелкой ("D" илл.1.7.2 стр.9), против часовой стрелки.

Если она вращается в обратном направлении, отключить оборудование от электропитания и обратиться к территориальному дистрибьютору.

Примечание:

На оборудование подключённом к однофазной сети и выполненном для настоящего электропитания, правильное направление вращения определено изготовителем.

5.2 - Проверка наличия и эффективности предохранительных устройств

1 - Выходная горловина продукта.

Проверить, что отверстия на выходной горловине продукта, не превышают 8 мм.

В обратном случае, на горловине должно быть установлено соответствующее защитное устройство.

2 - Воронка из нержавеющей стали.

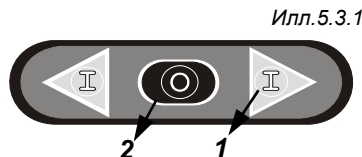
Воронка из нержавеющей стали прочно прикреплена к горловине.

3 - Защитный картер электрических компонентов.

Проверить наличие, целостность и правильное крепление защитного кожуха внутренних компонентов оборудования.

5.3 - Проверка эффективности кнопки остановки

Когда оборудование подключено к сети и инструмент находится в движении, нажать кнопку остановки. Оборудование должно остановиться.



5.4 - Запуск оборудования

Для запуска оборудования, достаточно нажать кнопку хода, (со стрелкой указывающей вверх, "1" Илл.5.3.1), после правильного подключения штепселя к сети электропитания, и оборудование запускается.

5.5 - Остановка оборудования

Для остановки оборудования достаточно нажать кнопку остановки, "2" Илл. 5.3.1 и оборудование останавливается.

6 - Эксплуатация оборудования

6.1 - Предписания

ВНИМАНИЕ!

Только уполномоченный персонал может работать с оборудованием.

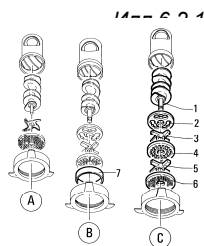
Перед началом работ оператор должен убедиться, в том, что установлена на место вся защита и в наличии и эффективности предохранительных устройств. В обратном случае, выключить оборудование и обратиться к персоналу, ответственному за техобслуживание. Обработываемый продукт должен быть разделён на куски таких размеров, чтобы он входил в загрузочную горловину и должен быть продвинут при помощи специального толкателя (песта) **НЕ ДЕЛАТЬ ЭТОГО РУКАМИ.**

6.2 - Оснащение выходной горловины или специального толкателя (песта).

Оборудование может быть оснащено тремя различными блоками резки мяса:

- А - Промышленный или нормальный
- В - Частичная система Унгер
- С - Полная система Унгер

- Система -С-, (полная система Унгер), состоит из: транспортировочной спирали "1" мяса, дробильной пластины "2", первого ножа "3" и соответствующей пластины с отверстиями "4", второго ножа "5" с конечной пластиной с отверстиями "6".
- Система -В-, (частичная система Унгер), включает распорку "7" нож "5" и пластину "6".
- Система -А-, (Нормальная), самая простая система, так как состоит только из транспортировочной спирали, ножа и выходной пластины.



6.3 - Эксплуатация мясорубки

- 1 Проверить, что напряжение электропитания соответствует техническое табличке. Индикатор напряжения должен быть включён, что указывает на соединение с сетью электропитания.
- 2 Слегка затянуть зажимное кольцо мясорубки и установить небольшое количество мяса, нажать кнопку пуска, убедиться, что спираль движется против часовой стрелки, как указано стрелкой.
- 3 Если мясо на выхода хорошо обработано, настройка зажимного кольца достаточна, в обратном случае, затянуть сильнее зажимное кольцо, до достижения правильной степени обработки.
- 4 Остановить оборудование, нажимая кнопку остановки
- 5 Для ослабления зажимного кольца, нет необходимости в использование инструмента. Отвинтить круглую рукоятку на 1 оборот, блокирующую горловину, теперь горловину можно легко изъять.
- 6 После тщательной очистки, монтировать в первую очередь горловину и блокировать её посредством круглой рукоятки, настоящие операции необходимы чтобы убедиться в правильном положении горловины.
- 7 Теперь можно установить на место спираль, нож, пластину и зажимное кольцо.

7 - Техобслуживание

ВНИМАНИЕ!

Каждая операции техобслуживания и очистки оборудования должна быть произведена только на выключенном оборудовании, отключенном от сети электропитания.

Зона, где производиться операции техобслуживания, должна поддерживаться в чистом и сухом состоянии.

Не допускать не уполномоченный персонал к работе с оборудованием.

Каждая замена компонента, включая замену инструмента, должна быть произведена оригинальными запчастями в уполномоченных мастерских или непосредственно у изготовителя.

7.1 - Смазывание

Оборудование не нуждается в смазывании.

7.2 - Очистка оборудования

ВНИМАНИЕ!

Перед очисткой отсоединить оборудование от электролинии.

Не очищать оборудование струёй воды.

Использовать только не токсичные моющие средства, предназначенные для очистки пищевого оборудования.

Невозможно установка пластин блока -С– или -В– на модели с блоком резки - А-, необходимо полностью заменить блок.

7.3 - Вывод из эксплуатации

Оборудование изготовлено из таких материалов как алюминий, сталь, медь, поэтому не нуждается в особых операциях при сдаче в утиль. Обратиться в предприятие, специализирующее в селективном сборе и утилизации отходов, разделяя компоненты согласно материалам.

8 - Неполадки и их устранение

8.1 - Неполадки, причины и устранение

Неполадки

- 1 - Оборудование не запускается
- 2 - Спираль вращается по часовой стрелке (на трёхфазных моделях)
- 3 - Продукт не измельчается должным образом

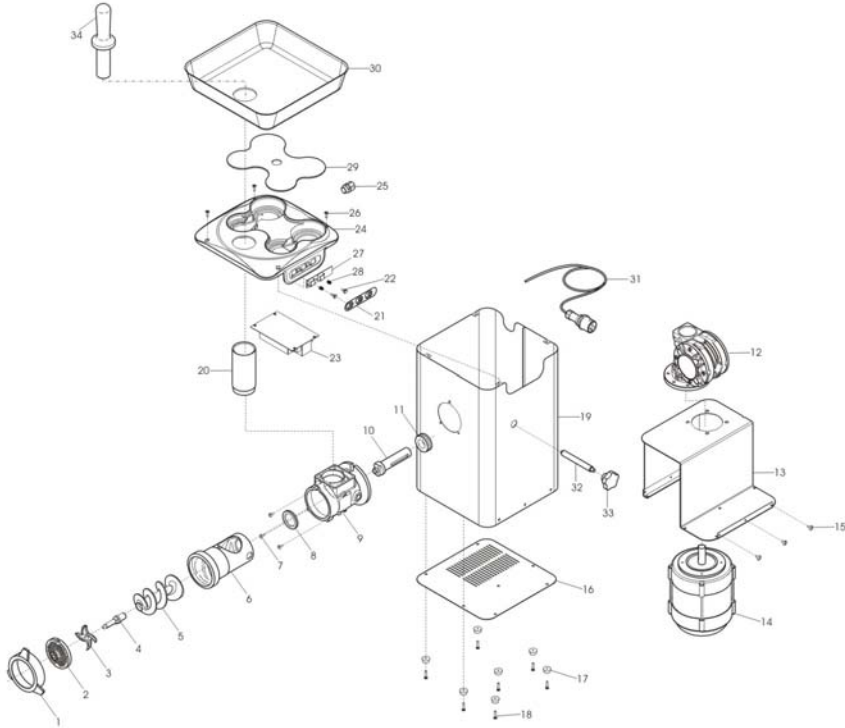
Причины

- 1- Дифференциальный выключатель в положение “0”.
- 1- Выключатель штепселя в положение “0”
- 1- Не функционирует кнопка запуска
- 1- Повреждён электрический двигатель
- 2- Инвертированы фазы двигателя
- 3- Пластина и нож не затянуты должным образом
- 3- Наличие царапин на пластине или ноже, не полностью примыкающим (к поверхности пластины)
- 3- Горловина не надежно прикреплена

Метод устранения

- 1- Установить выключатель в положение “I”
- 1- Установить выключатель в положение “I”
- 1- Вызвать техническую поддержку
- 1- Вызвать техническую поддержку
- 2- Вызвать техническую поддержку.
- 3- Правильно затянуть пластину и нож
- 3- Заменить повреждённую пару пластины и ножа
- 3- Правильно закрепить горловину в соответствующее гнездо

9 - Сборочные чертёжы



ДЕТ.	ОПИСАНИЕ
31	РОЗЕТКИ СЕЕ 3Р + Т
21	ШАБЛОН С ТРЕМЯ КНОПКАМИ
23	ПЛАТА ОБРАТНОГО НАПРАВЛЕНИЯ РЕЗКИ
11	БУФЕРНЫЙ ПОДШИПНИК 51205 TCR
8	УПЛОТНИТ. КОЛЬЦО 35-50-5 TC REFR
33	КРУГЛАЯ РУКОЯТКА РВ6 М8
3	НОЖ ИЗ НЕРЖАВЮЩЕЙ СТАЛИ
2	ПЛАСТИНА ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ С ОТВЕР. 4,5
14	МОТОРЕ TRITAC. ТСХ-ТСR 22 380/50 HZ
1	ЗАЖИМНОЕ КОЛЬЦО ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ ТС
04	ШТЫРЬ СПИРАЛИ ТС
34	ПЕСТ ТС
30	БОЛЬШАЯ ВОРОНКА. ТС

19	КАРКАС ТС Т1Т
13	ОМЕГАОБР. ДЕРЖТЕЛЬ ДВИГАТЕЛЯ ТС Т1Т
16	ДНО ТС Т1Т
32	БЛОК. ШТЫРЬ ГОРЛОВИНЫ ТС Т1Т
20	ШЕЙКА КОРПУСА ДЕРЖАТ. ГОРЛОВ. ТС Т1Т
9	АЛЮМ. КОРПУС ДЕРЖ. ГОРЛОВИНЫ ТС Т1Т
06	ГОРЛОВИНА ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ ТС Т1Т
05	СПИРАЛЬ ТС Т1Т
24	ВЕРХНИЙ КОЖУХ ТС Т1Т
29	ГИБКАЯ ЗАЩИТА ПЛАСТИН ТС Т1Т
12	РЕДУКТОР
10	ТРАНСПОРТНЫЙ ШТЫРЬ ТС
27	КНОПОЧНЫЙ ПУЛЬТ



В соответствии со ст. 13 Закона от 25 июля 2005 № 151 «Воплощение Директив 2002/95/СЕ, 2002/96/СЕ и 2003/108/СЕ в отношении снижения уровня опасных веществ, используемых при производстве электрической и электронной аппаратуры, а также об утилизации отходов»

Обозначение перечеркнутого мусорного ящика, имеющееся на аппаратуре или на ее упаковке, указывает, что данная продукция по истечению своего срока назначения, должна утилизироваться отдельно от прочих отходов.

Утилизация данного оборудования по истечению срока службы производится фирмой-изготовителем. Пользователь, желающий освободиться от данного оборудования, должен связаться с производителем и следовать используемой им методике в деле утилизации отслужившего свой срок оборудования.

Правильно выполняемая утилизация неиспользуемого более оборудования, его отправка для повторной переработки материалов и экологически правильной утилизации позволяет избежать отрицательного воздействия на окружающую среду и на здоровье человека и способствует повторному использованию и/или рекуперации материалов, из которых изготовлена данная аппаратура.

Неправильно выполненная утилизация продукции со стороны пользователя подлежит административным взысканиям, предусмотренным действующим законодательством.

**Центр обслуживания
официальный дилер**