

МАШИНИ – СКИБОРІЗКИ



FY 220



FY 250



FY 300



FA 220



FA 250



FA 275



FAP 300

КЕРІВНИЦТВО ПО ЕКСПЛУАТАЦІЇ



2020

ДО УВАГИ СПОЖИВАЧА

У ЗВ'ЯЗКУ З ПОСТІЙНОЮ РОБОТОЮ З УДОСКОНАЛЕННЯ СКИБОРІЗКИ ЗОВНІШНІЙ ВИГЛЯД І ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ МОЖУТЬ ТРОХИ ВІДРІЗНЯТИСЯ ВІД ЦЬОГО ОПИСУ.

ПЕРШ НІЖ ЗАСТОСУВАТИ СКИБОРІЗКУ УВАЖНО ВИВЧИТЬ ЦЕ КЕРІВНИЦТВО.

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ! - застосувати скиборізку без попереднього вивчення цього керівництва по експлуатації, а також вносити зміни в конструкцію машини і електричну схему.

ЗМІСТ

	стр.
1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ	
1.1 ЗАГАЛЬНІ ЗАХОДИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ	4
1.2 МЕХАНІЧНІ ЗАХОДИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ	4
1.3 ЕЛЕКТРИЧНІ ЗАХОДИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ	4
2. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
2.1 ОСНОВНІ ТЕХНІЧНІ ДАНІ І ХАРАКТЕРИСТИКИ	5
2.2 ВИМОГИ ДО УПАКОВКИ І ТРАНСПОРТУВАННЯ МАШИНИ	5
2.3 ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ	6
3. УСТАНОВКА	
3.1 УСТАНОВКА МАШИНИ	6
4. ВИКОРИСТАННЯ УСТАТКУВАННЯ	
4.1 ЗАСОБИ УПРАВЛІННЯ	6
4.2 РОЗМІЩЕННЯ ПРОДУКТІВ НА ПАНЕЛЬ НАРІЗКИ СКИБОРІЗКИ ДЛЯ ПОДАЛЬШОЇ НАРІЗКИ	6
5. ОЧИЩЕННЯ І ОБСЛУГОВУВАННЯ	
5.1 ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ І МИЮЧІ ЗАСОБИ	7
5.2 ЗНЯТТЯ КРИШКИ НОЖА	7
5.3 ОЧИЩЕННЯ ЛЕЗА І ЗАХИСТУ НОЖА	7
5.4 СКЛАДАННЯ МАШИНИ	8
6. ЗАТОЧУВАННЯ ЛЕЗА НОЖА	
6.1 ЗАТОЧУВАННЯ ДЛЯ МОДЕЛЬНОГО РЯДУ FY- (ЗІ З'ЄМНИМ ЗАТОЧУВАЛЬНИМ ПРИСТРІЄМ)	8
6.2 ЗАТОЧУВАННЯ ДЛЯ МОДЕЛЬНОГО РЯДУ FA- (З НЕЗ'ЄМНИМ ЗАТОЧУВАЛЬНИМ ПРИСТРІЄМ)	
7. МАСТИЛО	8
8. КОНСЕРВАЦІЯ МАШИНИ НА ТРИВАЛИЙ ЧАС	9
ДОДАТКИ	
9. ЕЛЕКТРИЧНА СХЕМА	9
ФОТО	10-13

1) ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

1.1 ЗАГАЛЬНІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

ПРАЦЮВАТИ З КУХОННОЮ МАШИНОЮ МОЖНА ТІЛЬКИ ПІСЛЯ ОЗНАЙОМЛЕННЯ З ІНСТРУКЦІЄЮ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ І ПРАВИЛАМИ ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ, ВИКЛАДЕНИМИ В ЦЬОМУ КЕРІВНИЦТВІ.

УВАГА!

- НАВІТЬ ЯКЩО МАШИНА МАЄ ДЕКІЛЬКА ЗАХИСНИХ СИСТЕМ, НЕ ТРИМАЙТЕ РУКИ БЛИЗЬКО ДО ЛЕЗА НОЖА І РУХЛИВИХ ДЕТАЛЕЙ.
- ПЕРЕД ЧИЩЕННЯМ І ОБСЛУГОВУВАННЯМ МАШИНИ ПЕРЕВІРТЕ, ЩОБ ВОНА БУЛА ВІДКЛЮЧЕНА ВІД МЕРЕЖІ.
- ПЕРІОДИЧНО ПЕРЕВІРЯЙТЕ СТАН ШНУРА ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННЯ.
- НІКОЛИ НЕ ВИКОРИСТОВУВАЙТЕ МАШИНУ ДЛЯ НАРІЗАННЯ ЗАМОРОЖЕНИХ ПРОДУКТІВ, М'ЯСА І РИБИ З КІСТКАМИ, НЕХАРЧОВИХ ПРЕДМЕТІВ.
- КОЖЕН РАЗ, КОЛИ ДІАМЕТР НОЖА ЗМЕНШИВСЯ БІЛЬШ НІЖ НА 10 ММ, ЗВЕРНІТЬСЯ В СЕРВІСНИЙ ЦЕНТР ДЛЯ ЙОГО ЗАМІНИ.
- НІ В ЯКОМУ ВИПАДКУ, НЕ ПРОВОДЬТЕ РЕМОНТ САМОСТІЙНО.

1.2 МЕХАНІЧНІ ЗАХОДИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

СКИБОРІЗКИ ВИГОТОВЛЕНІ НАШОЮ КОМПАНІЄЮ І ОПИСАНІ В ЦЬОМУ КЕРІВНИЦТВІ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ВІДПОВІДАЮТЬ НОРМАТИВНИМ ДОКУМЕНТАМ УКРАЇНИ: ДСТУ, ГОСТ, ТУ У 29.7-33385144-001: 2008 "МАШИНИ КУХОННІ ЕЛЕКТРИЧНІ. ТЕХНІЧНІ УМОВИ".

1.3 ЕЛЕКТРИЧНІ ЗАХОДИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ЗАВДЯКИ ВІДМІННІЙ ІЗОЛЯЦІЇ УСІХ ЕЛЕКТРИЧНИХ ЕЛЕМЕНТІВ І ВИСОКОМУ ОПОРУ ВИКОРИСТАНИХ МАТЕРІАЛІВ НАШІ МАШИНИ МОЖНА ВСТАНОВЛЮВАТИ В СИРИХ ПРИМІЩЕННЯХ. КОРПУС І СКЛАДАЛЬНІ ВУЗЛИ КУХОННИХ ЕЛЕКТРИЧНИХ МАШИН МАЮТЬ СТУПІНЬ ЗАХИСТУ IP23 - ВІД ПИЛУ, ВІД ВОЛОГИ І ВПЛИВУ ДОВКІЛЛЯ, ЩО ВІДПОВІДАЄ ЄВРОПЕЙСЬКОМУ СТАНДАРТУ ІЕС 60529 (DIN 40050). ЗА ВИМОГАМИ БЕЗПЕКИ КУХОННА МАШИНА ВІДПОВІДАЄ ДСТУ EN 60335 - 1: 2017 і ДСТУ EN 60335 - 2-14: 2014.

УВАГА

ВКАЗАНІ ВИЩЕ ЗАХОДИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ, ЩО ІСТОТНО ЗНИЖУЮТЬ ЯК ВІРОГІДНІСТЬ ТАК І МІРУ ТРАВМИ, НЕ ВИКЛЮЧАЮТЬ ПОВНІСТЮ РИЗИК ПОРІЗУ.

2) ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ КУХОННИХ МАШИН СКИБОРІЗОК МОДЕЛЬНОГО РЯДУ FY; FA; FAP.

- МОЖЛИВІСТЬ ІМПУЛЬСНОЇ ДІЇ.
- ВИКОРИСТАННЯ, ОЧИЩЕННЯ І ОБСЛУГОВУВАННЯ СКИБОРІЗОК ДОСИТЬ БЕЗПЕЧНО, ЗАВДЯКИ ПРОДУМАНОМУ ДИЗАЙНУ І КОНСТРУКЦІЇ МАШИНИ.
- МАТЕРІАЛ ЩО ЗАСТОСОВУЄТЬСЯ: НЕРЖАВІЮЧА СТАЛЬ DIN EN ISO 3651-2-1998; АЛЮМІНІЙ І АЛЮМІНІЄВІ СПЛАВИ : EN 573-3 DIN EN 12020-1; DIN EN 122020-2; EN 573-3 : 2009 (ПОКРИТТЯ З АНАДОВАНОГО АЛЮМІНІЮ).
- ЗАВДЯКИ ПРОСТОТІ ОЧИЩЕННЯ І ВЖИВАНИМ МАТЕРІАЛАМ, СКИБОРІЗКИ ВІДПОВІДАЮТЬ УСІМ САНІТАРНИМ ВИМОГАМ

2.1. ОСНОВНІ ТЕХНІЧНІ ДАНІ І ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблиця 1

МОДЕЛЬ	ГАБАРИТНІ РОЗМІРИ, (СМ)	МАСА, (КГ)	ПОТУЖНІСТЬ (ВТ)	НАПРУГА ЖИВЛЕННЯ (Вольт)	ДІАМЕТР ЛЕЗА НОЖА(ММ)
FY 220	38 x 43 x 32	10,0	110	220	220
FY 250	41 x 51 x 34,5	13,6	110	220	250
FY 275	41 x 52 x 38	14,5	110	220	275
FY 300	42 x 55 x 39	16,5	220	230	300
FA 220	38 x 43 x 32	10,0	110	220	220
FA 250	41 x 51 x 34,5	13,6	110	220	250
FA 275	41 x 52 x 38	14,5	110	220	275
FAP 300	47 x 60 x 45	23,0	220	230	300

РІВЕНЬ ШУМУ : 62 ДБ (А) ДЛЯ УСІХ МОДЕЛЕЙ

УВАГА ЕЛЕКТРИЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ КОЖНОЇ МАШИНИ ВКАЗАНІ НА ТАБЛИЦІ ОСНОВНИХ ПАРАМЕТРІВ (ФОТО 1). ПЕРЕД УСТАНОВКОЮ УСТАТКУВАННЯ ОБОВ'ЯЗКОВО ПЕРЕВІРТЕ ЕЛЕКТРИЧНЕ З'ЄДНАННЯ

№ XX XX XXXX

Розшифровка номера рік місяць номер

2.2. ВИМОГИ ДО УПАКОВКИ І ТРАНСПОРТУВАННЯ МАШИНИ

КУХОННІ МАШИНИ СКИБОРІЗКИ УПАКОВАНІ ВІДПОВІДНО ДО ВИМОГ ДСТУ 8281:2015 У МІЦНІ КАРТОННІ КОРОБКИ З ОБРОБЛЕНИМИ ВНУТРІШНІМИ КРАЯМИ.

ПРИ ТРАНСПОРТУВАННІ ГАРАНТУЮТЬ АБСОЛЮТНЕ ЗБЕРЕЖЕННЯ МАШИНИ.

У КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАВАННЯ ВХОДИТЬ:

- СКИБОРІЗКА;
- СПОЖИВЧА ТАРА;
- КЕРІВНИЦТВО З ЕКСПЛУАТАЦІЇ;
- ЗАТОЧУВАЛЬНИЙ ПРИСТРІЙ (мод. FY-).

2.3. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

УСІ КОМПОНЕНТИ УПАКОВКИ (КАРТОН, ПІНОПЛАСТ, РЕМЕНІ І Т.П.) МОЖНА УТИЛІЗУВАТИ ЯК ПОБУТОВЕ СМІТТЯ.

СИМВОЛ **WEEE** (УТИЛІЗАЦІЯ ВІДХОДІВ ВИРОБНИЦТВА ЕЛЕКТРИЧНОГО І ЕЛЕКТРОННОГО УСТАТКУВАННЯ) ПОКАЗУЄ, ЩО ЦЕЙ ТОВАР НЕ МОЖНА ВВАЖАТИ ПОБУТОВИМИ ВІДХОДАМИ.

ЗНОШЕНЕ ЕЛЕКТРИЧНЕ І ЕЛЕКТРОННЕ УСТАТКУВАННЯ НЕ СЛІД ВИКИДАТИ В ЄМНОСТІ, ПРИЗНАЧЕНІ ДЛЯ ВІДХОДІВ, АЛЕ ВІДПОВІДНО ДО ЗАКОНУ ПРО ВІДХОДИ, ВОНО ПРИЗНАЧЕНЕ ДЛЯ ПЕРЕРОБКИ.

ДЛЯ ОТРИМАННЯ ТОЧНОЇ ІНФОРМАЦІЇ ПРО УТИЛІЗАЦІЮ ТОВАРУ, ТРЕБА ЗВЕРНУТИСЯ ДО МІСЦЕВОЇ ВЛАДИ, АБО В ОРГАНІЗАЦІЮ, ЩО ТОРГУЄ ТОВАРОМ.



3) УСТАНОВКА

3.1 УСТАНОВКА МАШИНИ

ПІДКЛЮЧЕННЯ МАШИНИ І ЇЇ ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ ПОВИННА ВИКОНУВАТИСЯ КВАЛІФІКОВАНИМ ПЕРСОНАЛОМ.

УВАГА! ЯК ЕЛЕКТРОПРОВОДКА, ТАК І МІСЦЕ, ДЕ МАЄ БУТИ ВСТАНОВЛЕНЕ УСТАТКУВАННЯ, ПОВИННІ ВІДПОВІДАТИ ВИМОГАМ ДЛЯ ПОПЕРЕДЖЕННЯ НЕЩАСНИХ ВИПАДКІВ ТА ЧИННИМ НОРМАМ ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.

1. ВСТАНОВІТЬ УСТАТКУВАННЯ НА ШИРОКІЙ ГОРИЗОНТАЛЬНИЙ, СУХІЙ І СТІЙКІЙ ПОВЕРХНІ ЗАВВИШКИ 80 см., ПОДАЛІ ВІД ДЖЕРЕЛ ТЕПЛА І БРИЗОК ВОДИ.

2. ПІДКЛЮЧІТЬ МАШИНУ ПІСЛЯ ВИВЧЕННЯ ЦЬОГО КЕРІВНИЦТВА З ЕКСПЛУАТАЦІЇ.

ВИРОБНИК ПОВНІСТЮ ЗНИМАЄ З СЕБЕ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ, ЗА ПРЯМЕ АБО НЕПРЯМЕ УШКОДЖЕННЯ МАШИНИ, ЯКЕ МОЖЕ СТАТИСЯ, ЯКЩО НЕ ДОТРИМУВАТИСЬ ВИКЛАДЕНИХ ПРАВИЛ.

4) ВИКОРИСТАННЯ УСТАТКУВАННЯ

4.1 ЗАСОБИ УПРАВЛІННЯ

ДО ПОЧАТКУ РОБОТИ НЕОБХІДНО ОЗНАЙОМИТИСЯ З УПРАВЛІННЯМ КУХОННОЮ МАШИНОЮ. КОНТРОЛЬНА КНОПКА ВКЛЮЧЕННЯ РОЗТАШОВУЄТЬСЯ З ЛІВОГО БОКУ КОРПУСУ.

1. КНОПКА ВКЛЮЧЕННЯ І ВИКЛЮЧЕННЯ МАШИНИ (фото 2 "А").

2. РУЧКА РЕГУЛЯТОРА ТОВЩИНИ СКИБКИ (фото 2 "В").

3. МАСТИЛЬНИЦЯ (фото 2 "С").

4.2. РОЗМІЩЕННЯ ПРОДУКТІВ НА ПЛАТФОРМІ КУХОННОЇ МАШИНИ, ДЛЯ ПОДАЛЬШОЇ НАРІЗКИ.

1. РЕГУЛЯТОР ТОВЩИНИ НАРІЗУВАННЯ (фото 2 "В"), МАЄ БУТИ ВСТАНОВЛЕНИЙ НА НУЛЬОВІЙ ВІДМІТЦІ, А ДВИГУН ВИМКНЕНИЙ, ЩОБ УНИКНУТИ ПОЛОМКИ ОБЛАДНАННЯ.

2. ОБЕРТАЮЧИ РУЧКУ РЕГУЛЯТОРА ТОВЩИНИ НАРІЗКИ, ВСТАНОВІТЬ НЕОБХІДНУ ТОВЩИНУ СКИБКИ (фото 2 «В»).

3. РОЗМІСТІТЬ ПРОДУКТИ НА ПЛАТФОРМУ І ПРИТИСНІТЬ ЇХ ПРИЖИМОМ ДЛЯ ПРОДУКТІВ (фото 4).

4. НАТИСНУВШИ НА КНОПКУ ВКЛЮЧЕННЯ (фото 2 "А"), УВІМКНІТЬ СКИБОРІЗКУ.

5. ПОКЛАДІТЬ РУКУ НА РУЧКУ ПРИЖИМУ (фото 3 "А") І ПОЧНІТЬ НАРІЗАННЯ ПРОДУКТУ.

6. ПРИБИРАЙТЕ НАРІЗАНУ СКИБКУ РУКОЮ, ЯК ТІЛЬКИ ВОНА ВІДОКРЕМИТЬСЯ ВІД СКИБОРІЗКИ.

7. КОЛИ ПРОДУКТИ МАЙЖЕ ПОВНІСТЮ НАРІЗАНІ, ЗА ДОПОМОГОЮ ПЕРЕДНЬОЇ ЧАСТИНИ ПРИЖИМУ УТРИМУЙТЕ ШМАТОК (фото 4), ЩО ЗАЛИШИВСЯ.

8. ПІСЛЯ ТОГО, ЯК НАРІЗКА ЗАКІНЧЕНА, ВИМКНІТЬ ДВИГУН І ВСТАНОВІТЬ РЕГУЛЯТОР ТОВЩИНИ (фото 2 "В") НАРІЗУВАННЯ НА НУЛЬОВУ ВІДМІТКУ, ПОТІМ ЗНІМІТЬ ПРОДУКТИ З ПЛАТФОРМИ.

5) ОЧИЩЕННЯ І ОБСЛУГОВУВАННЯ

5.1 ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ І МИЮЧИ ЗАСОБИ.

ПЕРЕД ОЧИЩЕННЯМ АБО ПРОВЕДЕННЯМ БУДЬ-ЯКИХ ДІЙ ПО ОБСЛУГОВУВАННЮ УСТАТКУВАННЯ ОBOB'ЯЗКОВО ПЕРЕВІРТЕ, ЩОБ ГОЛОВНИЙ ВИМИКАЧ БУВ ВИМКНЕНИЙ, А ВІЛКА ВІД'ЄДНАНА ВІД МЕРЕЖІ.

ДЛЯ ПРАВИЛЬНОЇ РОБОТИ УСТАТКУВАННЯ І ПІДТРИМКИ ТРИВАЛОГО ТЕРМІНУ СЛУЖБИ, АКУРАТНО ЧИСТІТЬ УСТАТКУВАННЯ ЩОДНЯ.

ПРИ ОЧИЩЕННІ НОЖА БУДЬТЕ ДУЖЕ УВАЖНІ, ЩОБ УНИКНУТИ ПОРІЗІВ.

ОЧИЩУЙТЕ УСТАТКУВАННЯ ЗВИЧАЙНИМИ НЕЙТРАЛЬНИМИ МИЮЧИМИ ЗАСОБАМИ, ЩО НЕ МІСТЯТЬ СОДУ АБО СПИРТ.

ПРИ ОЧИЩЕННІ З'ЄМНИХ АНАДОВАНИХ ДЕТАЛЕЙ, НЕ КОРИСТУЙТЕСЯ ПОСУДОМІЙНИМИ МАШИНАМИ, ЩОБ УНИКНУТИ УШКОДЖЕННЯ ПОВЕРХНІ ДЕТАЛЕЙ.

5.2 ЗНЯТТЯ КРИШКИ НОЖА

ПЕРЕД ЗНЯТТЯМ КРИШКИ НОЖА РЕГУЛЯТОР ТОВЩИНИ НАРІЗУВАННЯ МАЄ БУТИ ВСТАНОВЛЕНИЙ НА НУЛЬОВІЙ ВІДМІТЦІ.

1. ВІДКРУТІТЬ РУЧКУ ПОЗАДУ НОЖА (фото 5 "А").

2. ПОСУНЬТЕ РУЧКУ ДО НОЖА І ВИЙМІТЬ КРИШКУ НОЖА (фото 6).

3. ЗНІМІТЬ КРИШКУ НОЖА СКИБОРІЗКИ І ОЧИСТІТЬ ЇЇ ПІД СТРУМЕНЕМ ВОДИ.

5.3 ОЧИЩЕННЯ ЛЕЗА І ЗАХИСТУ НОЖА.

ОЧИЩЕННЯ ЛЕЗА І ЗАХИСТУ НОЖА НЕБЕЗПЕЧНІ, ТОМУ БУДЬТЕ ДУЖЕ ОБЕРЕЖНІ, ЩОБ УНИКНУТИ ПОРІЗІВ.

НИКОЛИ НЕ ОЧИЩАЙТЕ ЇХ ПІД СТРУМЕНЕМ ВОДИ, ВИКОРИСТОВУЙТЕ МИЮЧИ ЗАСОБИ І ВОЛОГУ СЕРВЕТКУ, ПОТІМ ПРОТРИТЬ СУХОЮ СЕРВЕТКОЮ.

КОРИСТУЙТЕСЯ ТІЛЬКИ МИЮЧИМИ ЗАСОБАМИ, ЩО НЕ МІСТЯТЬ ТОКСИЧНИХ РЕЧОВИН, ЩОБ ЗАБЕЗПЕЧИТИ ВИСОКУ ПІЄНІЧНІСТЬ. ОБЕРЕЖНО ОЧИЩАЙТЕ КРАЙ ЛЕЗА НОЖА І ЗАХИСТ НОЖА З СЕРЕДИНИ.

ОЧИЩАЙТЕ ПРОМІЖОК МІЖ НОЖЕМ І ЗАХИСТОМ НОЖА (фото 7) ЗА ДОПОМОГОЮ ВОЛОГОЇ СЕРВЕТКИ.

ПОВЕРТАЙТЕ НІЖ ВРУЧНУ І ОЧИЩАЙТЕ ЙОГО ЗА ДОПОМОГОЮ ВОЛОГОЇ СЕРВЕТКИ (фото 8).

5.4 СКЛАДАННЯ МАШИНИ

ДЛЯ СКЛАДАННЯ МАШИНИ ПОВТОРІТЬ УСІ ВИЩЕ ЗГАДАНІ ДІЇ В ЗВОРОТНОМУ ПОРЯДКУ.

6) ЗАТОЧУВАННЯ ЛЕЗА НОЖА

-ВКЛЮЧИТИ ШНУР ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННЯ В РОЗЕТКУ.

-ДУЖЕ ВАЖЛИВО ЗАТОЧУВАТИ ЛЕЗО КОЖНОГО РАЗУ, КОЛИ ПРОДУКТ ПОГАНО НАРІЗАЄТЬСЯ, АБО КОЛИ ЛЕЗО ЗАТЯГУЄ СКИБКУ.

-ПЕРІОДИЧНІСТЬ ЗАТОЧУВАННЯ ВИЗНАЧАЄТЬСЯ ТИПОМ ВИКОРИСТАНИХ НОЖІВ ДЛЯ НАРІЗКИ ПРОДУКТІВ.

6.1. ЗАТОЧУВАННЯ ДЛЯ МОДЕЛЬНОГО РЯДУ FУ - (ЗІ З'ЄМНИМ ЗАТОЧУВАЛЬНИМ ПРИСТРОЄМ).

ПЕРЕД ЗАТОЧУВАННЯМ ЛЕЗА НОЖА, ОЧИСТИТЬ МАШИНУ І АКУРАТНО ВИДАЛІТЬ ЗАБРУДНЕННЯ З ЛЕЗА НОЖА (див. розділ 5).

6.1.1. РЕГУЛЯТОРОМ ТОВЩИНИ НАРІЗКИ ВСТАНОВІТЬ МАКСИМАЛЬНИЙ РОЗМІР (15 мм).

6.1.2. ВСТАНОВІТЬ ЗАТОЧУВАЛЬНИЙ ПРИСТРІЙ НА ОПОРНІЙ ЧАСТИНІ ПАНЕЛІ НАРІЗКИ (фото 9).

6.1.3. НЕОБХІДНО НАБЛИЗИТИ ДО НЬОГО ПАНЕЛЬ НАРІЗКИ, ТАК ЩОБ ПОМІСТИТИ ЛЕЗО НОЖА МІЖ ДВОМА ЗАТОЧУВАЛЬНИМИ КРУГАМИ (фото 10)

6.1.4. ВКЛЮЧИТЬ МАШИНУ (фото 2 "А").

6.1.5. НАТИСНІТЬ КНОПКУ ДЛЯ ЗАТОЧУВАННЯ (фото 10"А"), ПОКИ ЗАТОЧНИЙ КРУГ НЕ ТОРКНЕТЬСЯ НОЖА І УТРИМУЙТЕ НАТИСНУТОЮ, ПРОТЯГОМ 5-10 сек.

6.1.6. ПІСЛЯ ЦЬОГО НАТИСНІТЬ КНОПКУ ДЛЯ ВИДАЛЕННЯ ЗАВУСЕНЦЯ (фото 10"В") І УТРИМУЙТЕ НАТИСНУТОЮ ПРОТЯГОМ ДЕКІЛЬКОХ СЕКУНД.

6.1.7. ЗУПИНІТЬ МАШИНУ.

6.1.8. ВІДДАЛІТЬ ВІД НОЖА ПАНЕЛЬ НАРІЗКИ ІЗ ЗАТОЧНИМ ПРИСТРОЄМ.

6.1.9. ЗНІМІТЬ ЗАТОЧНИЙ ПРИСТРІЙ.

6.2. ЗАТОЧУВАННЯ ДЛЯ МОДЕЛЬНОГО РЯДУ FА - (З НЕ З'ЄМНИМ ЗАТОЧУВАЛЬНИМ ПРИСТРОЄМ).

ПЕРЕД ЗАТОЧУВАННЯМ ЛЕЗА НОЖА, ОЧИСТИТЬ МАШИНУ І АКУРАТНО ВИДАЛІТЬ ЗАБРУДНЕННЯ З ЛЕЗА НОЖА (див. розділ 5).

6.2.1. ПОВЕРНІТЬ РУКІВ'Я ФІКСАЦІЇ ЗАТОЧНОГО ПРИСТРОЮ (ЗА СТІЛКОЮ) (фото11).

6.2.2. ПІДНІМІТЬ ЗАТОЧНИЙ ПРИСТРІЙ ВГОРУ (фото12).

6.2.3. ПОВЕРНІТЬ ЙОГО ВПРАВО НА 180° (фото 12), ЩОБ ПОМІСТИТИ ЛЕЗО МІЖ ДВОМА ЗАТОЧУВАЛЬНИМИ КРУГАМИ.

6.2.4. ЗАКРУТІТЬ РУКІВ'Я ФІКСАЦІЇ ЗАТОЧНОГО ПРИСТРОЮ, ЩОБ ВОНО БУЛО ДОБРЕ ЗАКРІПЛЕНЕ В ПРАВИЛЬНОМУ ПОЛОЖЕННІ.

6.2.5. ВКЛЮЧИТЬ МАШИНУ (фото 2 "А").

6.2.6. НАТИСНІТЬ КНОПКУ ДЛЯ ЗАТОЧУВАННЯ (фото 13 "А") І УТРИМУЙТЕ НАТИСНУТОЮ ПРОТЯГОМ 5-10 сек. ДЛЯ ЗАТОЧУВАННЯ.

6.2.7. УТРИМУЙТЕ КНОПКУ (фото13 "В") НАТИСНУТОЮ ПРОТЯГОМ ДЕКІЛЬКОХ СЕКУНД ДЛЯ ВИДАЛЕННЯ ЗАВУСЕНИЦЬ.

6.2.8. ЗУПИНІТЬ МАШИНУ.

6.2.9. ПОВЕРНІТЬ ЗАТОЧУВАЛЬНИЙ ПРИСТРІЙ В ЙОГО ПЕРВИННЕ ПОЛОЖЕННЯ (фото 15;16;).

**УВАГА. ВИКОРИСТАЙТЕ КНОПКУ "А" ДЛЯ ЗАТОЧУВАННЯ, КНОПКУ "В" ДЛЯ ВИДАЛЕННЯ ЗАВУСЕНИЦЬ.
ПІД ЧАС ЗАТОЧУВАННЯ ЗБЕРІГАЙТЕ ОРИГІНАЛЬНИЙ МАЛЮНОК СКОСУ ЛЕЗА НОЖА, ЯКЩО ПРОМІЖОК МІЖ ЗОВНІШНІМ ЗАХИСТОМ І ЛЕЗОМ НОЖА ПЕРЕВИЩУЄ 6 мм, ЗАМІНІТЬ НІЖ.**

7. МАСТИЛО МАШИНИ

ПЕРІОДИЧНО ЗМАЩУЙТЕ КОВЗАЮЧІ ДЕТАЛІ ВАЗЕЛИНОВИМ МАСТИЛОМ.

НЕ МОЖНА ВИКОРИСТОВУВАТИ РОСЛИННУ ЧИ ОЛИВКОВУ ОЛІЮ,
ЩОБ УНИКНУТИ УШКОДЖЕННЯ МАШИНИ ЗМАЩУЙТЕ УСІ ДЕТАЛІ ЗА ДОПОМОГОЮ
МАСТИЛЬНИЦЯ (фото 17; 18).

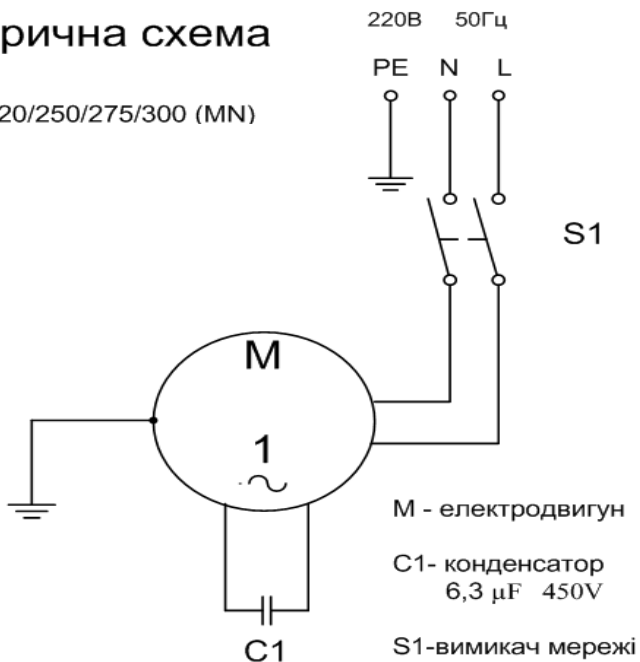
8. КОНСЕРВАЦІЯ МАШИНИ НА ТРИВАЛИЙ ЧАС

ЯКЩО ВИ ТРИВАЛИЙ ЧАС НЕ КОРИСТУЄТЕСЬ КУХОННОЮ МАШИНОЮ,
НЕОБХІДНО ВІДКЛЮЧИТИ ЇЇ ВІД ЖИВЛЕННЯ І АКУРАТНО ОЧИСТИТИ
(див.розділ 5).

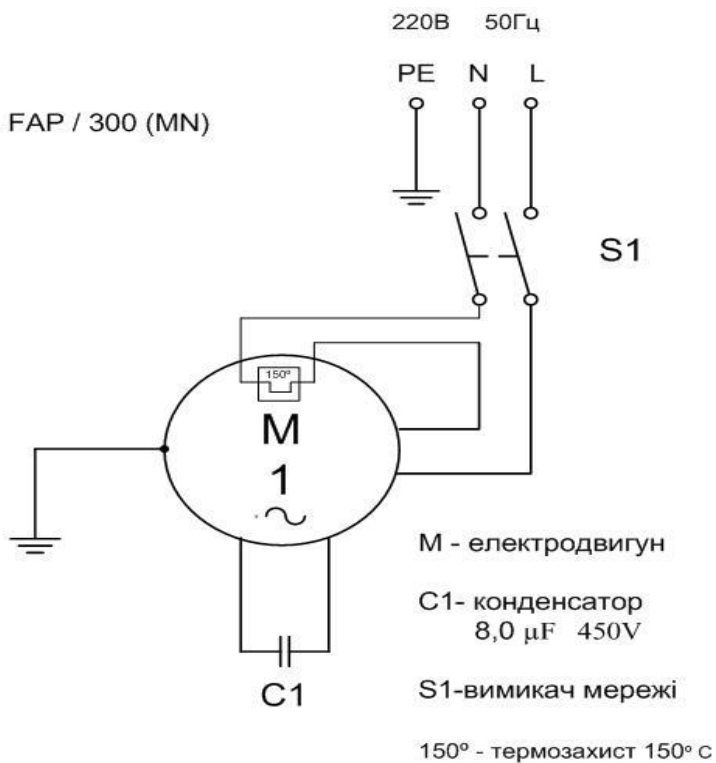
ДЛЯ ЗАХИСТУ ДЕТАЛЕЙ МАШИНИ, НЕОБХІДНО ЗМАСТИТИ ЇХ
ВАЗЕЛІНОВОЮ ОЛІЄЮ (див. розділ 7)

Електрична схема

FA-FY 220/250/275/300 (MN)



FY- FAP / 300 (MN)



ПРИМІТКА:

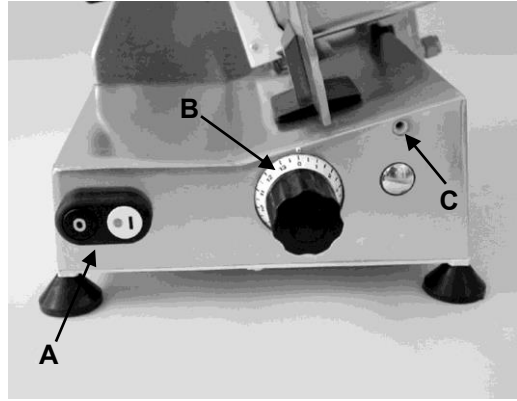
ФІРМА-ВИРОБНИК ЗАЛИШАЄ ЗА СОБОЮ ПРАВО ВНОСИТИ ЗМІНИ В КОНСТРУКЦІЮ, ДИЗАЙН І КОМПЛЕКТАЦІЮ ВИРОБУ БЕЗ ПОВІДОМЛЕННЯ ПОКУПЦЯ.

ΦΟΤΟ

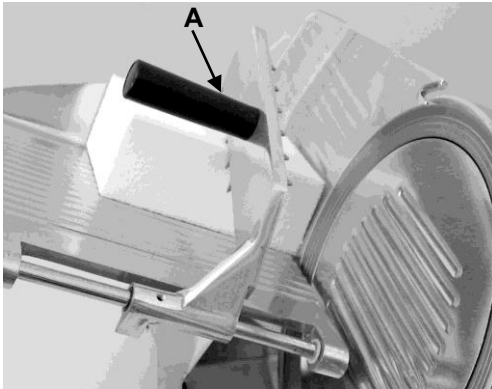
ΦΟΤΟ 1



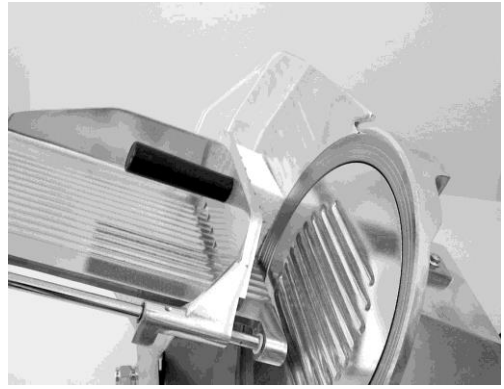
ΦΟΤΟ 2



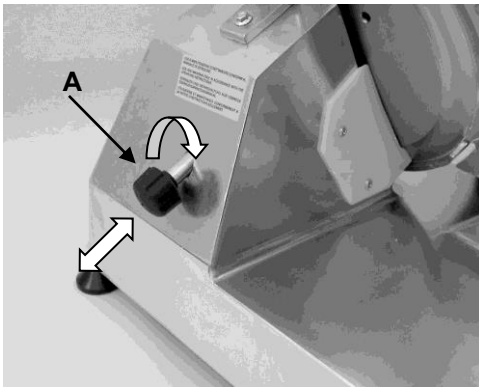
ΦΟΤΟ 3



ΦΟΤΟ 4



ΦΟΤΟ 5



ΦΟΤΟ 6



ΦΟΤΟ

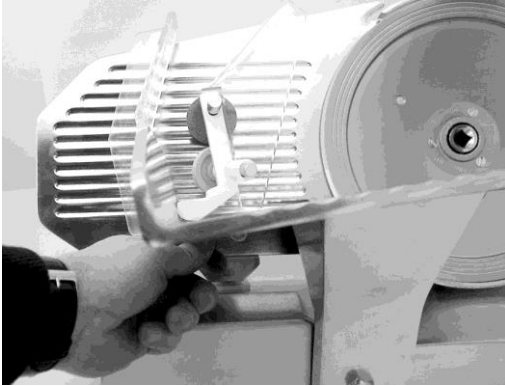
ΦΟΤΟ 7



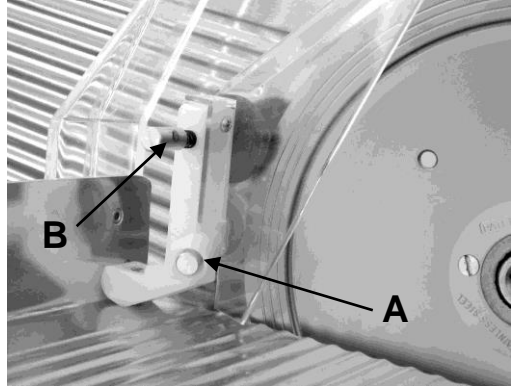
ΦΟΤΟ 8



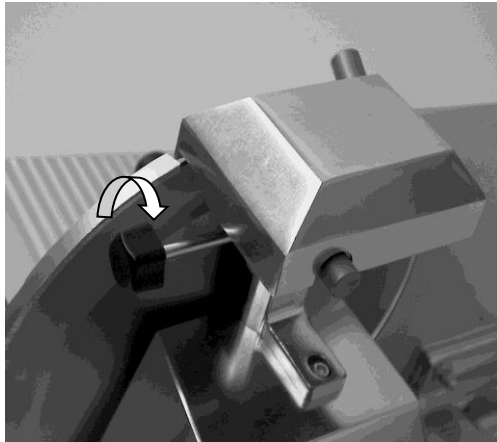
ΦΟΤΟ 9



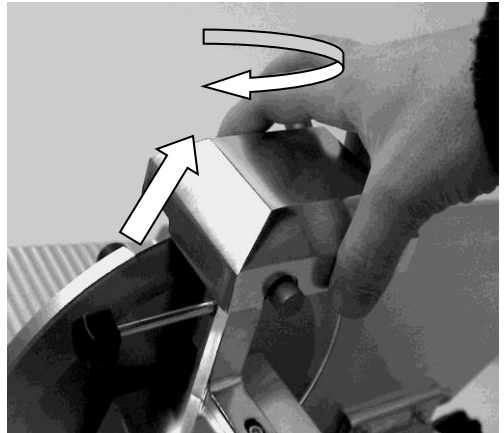
ΦΟΤΟ 10



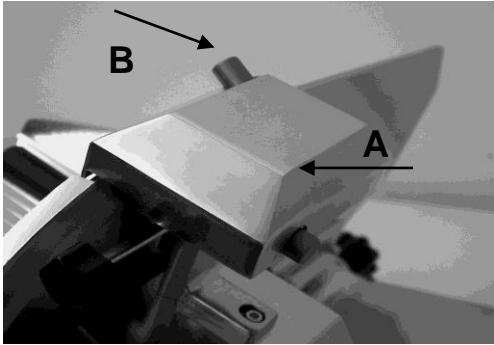
ΦΟΤΟ 11



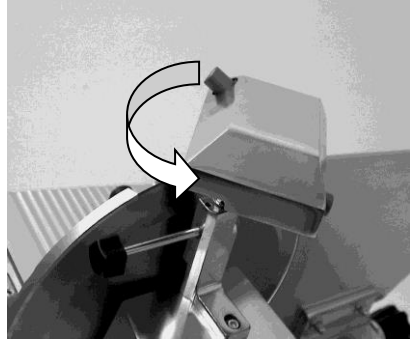
ΦΟΤΟ 12



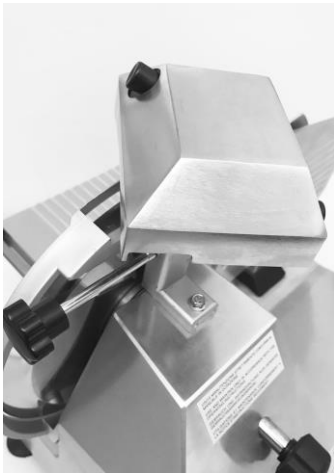
ΦΟΤΟ 13



ΦΟΤΟ 14



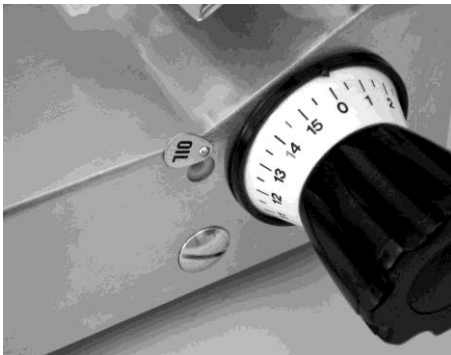
ΦΟΤΟ 15



ΦΟΤΟ 16



ΦΟΤΟ 17



ΦΟΤΟ 18





ОРГАН З СЕРТИФІКАЦІЙ ТОВ «ТЕСТМЕТРСТАНДАРТ»
Україна, 10029, м. Житомир, вул. Небесної Сотні, 52

СЕРТИФІКАТ ВІДПОВІДНОСТІ

Зареєстровано в Реєстрі ОС за № UA.P.001002-19

Термін дії з 28 грудня 2019р. до 27 грудня 2021р.

Продукція **Машини кухонні електричні: скиборізки моделей: FY 220; FY 250; FY 275; FY 300; FA 220; FA 250; FA 275; FA 300; GPR 250; GPR 300; GPR 350; GPE 250; GPE 275; FAP 220; FAP 250; FAP 300; TOP 220; TOP 250; TOP 275; TOP 300; EVOLUTION 220; EVOLUTION 250, овочерізки моделей: CHEF 400; CHEF 800, промислові комплекси моделей: COMBI 300MN/TR**

27.51.2
код ДКПП
8500
код УКТ ЗЕД

Відповідає вимогам **ДСТУ EN 60335-2-14:2014 р. 6-11,13,15,16,19-29; ДСТУ ІЕС 60335-2-64:2006 р.6-11, 13, 15, 16, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29; ДСТУ EN 55014-1:2016 п.п. 4.1.1, 4.1.2, 4.2; ДСТУ EN 61000-3-2:2015 п.5; 7.1; ДСТУ EN 61000-3-3:2017 п.5**

Виробник продукції **ТОВ «Челме-Україна», м. Житомир, вул. Кооперативна, 10, код ЄДРПОУ 33385144**

Сертифікат видано **ТОВ «Челме-Україна», м. Житомир, вул. Кооперативна, 10, код ЄДРПОУ 33385144**

Додаткова інформація **Машини кухонні електричні: скиборізки моделей: FY 220; FY 250; FY 275; FY 300; FA 220; FA 250; FA 275; FA 300; GPR 250; GPR 300; GPR 350; GPE 250; GPE 275; FAP 220; FAP 250; FAP 300; TOP 220; TOP 250; TOP 275; TOP 300; EVOLUTION 220; EVOLUTION 250, овочерізки моделей: CHEF 400; CHEF 800, промислові комплекси моделей: COMBI 300MN/TR, що виготовляється серійно по ТУ У 29.7-33385144-001:2008 «Машини електричні для виготовлення та нарізання продуктів харчових. Технічними умовами» з 28.12.2019р. до 27.12.2021р. Періодичність проведення технагляду один раз за період дії сертифіката.**

Сертифікат видано органом з сертифікації **ТОВ «Тестметрстандарт», 10029, м. Житомир, вул. Небесної Сотні, 52, атестат акредитації № 10229 від 27.12.2019 р. до 06.09.2022 р.**

На підставі **протоколів випробувань №УПС 739/1425-3-19, №УПС 740/1425-3-19, №УПС 741/1425-3-19 від 28.11.2019р., ВЛ ПП «Укрпромсерт», м. Дніпро, вул. Мандриківська, буд. 336, кв. 2, атестат акредитації № 2Н831 від 01.12.2014р. дійсний до 30.11.2019р. Акт обстеження виробництва від 20.12.2019р.**

Заступник керівника органу з сертифікації

підпис

Л.М. Лабунець

ініціали, прізвище



№ 003400
Чисельність сертифікатів виходячи з переліку
за тел.: (0412) 42-00-58

ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

Машин кухонних електричних: скиборізок мод.: FY 220; FY 250; FY 275; FY 300; FA 220; FA 250; FA 275; FA 300; GPR 250; GPR 300; GPR 350; GPE 250; GPE 275; FAP 220; FAP 250; FAP 300; TOP 220; TOP 250; TOP 275; TOP 300; EVOLUTION 220; EVOLUTION 250, овочерізок мод.: CHEF 400; CHEF 800, промислові комплекси мод. COMBI 300MN/TR

(модель виробу/виріб (номер виробу, тип або номер партії чи серійний номер))

виробник: **ТОВ «Челме-Україна», м. Житомир, вул. Кооперативна, 10, код ЄДРПОУ 33385144**

(найменування та місцезнаходження виробника або його уповноваженого представника)

Ця декларація про відповідність видана під виключну відповідальність виробника.

Машини кухонні електричні: скиборізки мод.: FY 220; FY 250; FY 275; FY 300; FA 220; FA 250; FA 275; FA 300; GPR 250; GPR 300; GPR 350; GPE 250; GPE 275; FAP 220; FAP 250; FAP 300; TOP 220; TOP 250; TOP 275; TOP 300; EVOLUTION 220; EVOLUTION 250, овочерізки мод.: CHEF 400; CHEF 800, промислові комплекси мод. COMBI 300MN/TR

Об'єкт декларації (ідентифікація низьковольтного електричного обладнання, яка дає змогу забезпечити його простежуваність, може включати кольорове зображення достатньої чіткості, якщо це необхідно для ідентифікації значеного електрообладнання)

Об'єкт декларації, описаний вище, відповідає вимогам:

Технічного регламенту електромагнітної сумісності обладнання, Технічного регламенту низьковольтного електричного обладнання, Технічного регламенту безпеки машин та ДСТУ EN 60335-2-14:2014; ДСТУ IEC 60335-2-64:2006; ДСТУ EN 55014-1:2016; ДСТУ EN 61000-3-2:2015; ДСТУ EN 61000-3-3:2017 (протоколи випробувань №УПС 739/1425-3-19, №УПС 740/1425-3-19, №УПС 741/1425-3-19 від 28.11.2019р., ВЛ ПП 'Укрпромсерт', м. Дніпро, вул. Мандриківська, б-д. 336, кв. 2, атестат акредитації № 2Н831 від 01.12.2014р. дійсний до 30.11.2019р.)

Посилання на відповідні стандарти з переліку національних стандартів, що були застосовані, або посилання на інші технічні специфікації, стосовно яких декларується відповідність

ОС ТОВ «Тестметрстандарт», 10029, м. Житомир, вул. Небесної Сотні, 52, свідоцтво UA.TR.108

(найменування, ідентифікаційний номер згідно з реєстром прогнаних органів)

виконав: експертизу документації, випробовування продукції, аналіз протоколів випробувань

(опис виконаних робіт)

та видав сертифікат № UA P 001002-19 від 28.12.2019р.

Додаткова інформація:

Підписано керівником **ТОВ «Челме-Україна», м. Житомир, вул. Кооперативна, 10, код ЄДРПОУ 33385144**

Степанчук В.А.

(прізвище, ім'я та по батькові)

28.12.2019р.

Декларація про відповідність взята на облік ОС ТОВ «Тестметрстандарт», 10029, м. Житомир, вул. Небесної Сотні, 52, свідоцтво UA.TR.108

Об'єктовий номер декларації UA.TR.D.1132-19 зареєстрована 28.12.2019р.

Заступник керівника ОС

М.П.



(підпис)

Л.М. Лабунець

(ініціали та прізвище)

011032

НАЦІОНАЛЬНИЙ ЗНАК ВІДПОВІДНОСТІ ТЕХНІЧНИМ РЕГЛАМЕНТАМ



Фірма виробник декларує, що нижче перераховані кухонні машини:

FY 220 <input type="checkbox"/>	FY 250 <input type="checkbox"/>
FY 275 <input type="checkbox"/>	FY 300 <input type="checkbox"/>
FA 220 <input type="checkbox"/>	FA 250 <input type="checkbox"/>
FA 275 <input type="checkbox"/>	FAP 300 <input type="checkbox"/>

Зав. № _____

Відповідають вимогам нижче перерахованих стандартів :

ДСТУ 3019-95 (ГОСТ 26499-95); ДСТУ EN 60335-1:2017; ДСТУ EN 60335-2-14:2014;
ДСТУ EN 55014-1:2016 (EN 55014-1:2006; EN 55014-1:2006/A1:2009; EN 55014-1:2006/A2:2011, IDT)



"ЧЕЛІМЕ-УКРАЇНА"
вул. Кооперативна, 10.
10001, Житомир, Україна
тел. 0412-42-85-07
факс 42-85-07
www.celme.com.ua