

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

скиборізки серії «Тораз»



Моделі: усі моделі серії

ЗМІСТ

1. ПЕРЕДМОВА.....	3
2. ІНФОРМАЦІЯ О СКИБОРІЗЦІ.....	3
2.1. Загальні застереження	3
2.2. Захисні пристрої.....	4
2.2.1. Механічні захисні пристрої	4
2.2.2. Електричні захисні пристрої	4
2.3. Технічні характеристики	4
2.3.1. Загальний опис.....	4
2.3.2. Конструктивні особливості.....	4
2.3.3. Конструкція	5
3. ТЕХНІЧНІ ДАНІ	5
3.1. Загальні розміри, вага, технічні характеристики тощо	5
4. ТРАНСПОРТУВАННЯ, ДОСТАВКА ТА ОТРИМАННЯ	6
4.1. Відправлення приладу	6
4.2. Перевірка при отриманні	7
4.3. Утилізація пакування	7
5. ВСТАНОВЛЕННЯ	7
5.1. Налаштування.....	7
5.2. Електричне підключення	7
5.2.1. Моделі з однофазним двигуном.....	7
5.3. Схема підключення	8
5.4. Перевірка функціональності.....	8
6. ВИКОРИСТАННЯ СКИБОРІЗКИ.....	8
6.1. Панель керування	8
6.2. Використання.....	9
6.3. Заточення леза.....	10
6.3.1. Заточення леза з невбудованим заточувачем.....	10
6.3.2. Заточення леза з вбудованим заточувачем.....	10
7. ОЧИЩЕННЯ	11
7.1. Загальна інформація	11
7.2. Процедура очищення робочої зони	12
7.2.1. Очищення каретки.....	12
7.2.2. Очищення ножа та його кришки	12
7.2.3. Очищення заточувача.....	12
7.2.4. Очищення дефлектора	13
8. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ.....	13
8.1. Загальний опис.....	13
8.2. Ремінь	13
8.3. Ніжки	13
8.4. Шнур живлення	13
8.5. Лезо.....	13
8.6. Точильні камені	14
8.7. Напрявні	14
9. УТИЛІЗАЦІЯ	14
9.1. Зняття з експлуатації	14
9.2. Правила WEEE (Відходи електричного та електронного обладнання).....	14

1. ПЕРЕДМОВА

Цей посібник призначений для надання клієнтам інформації про прилад та його технічні характеристики, а також необхідних інструкцій з експлуатації та технічного обслуговування, щоб гарантувати найкраще використання скиборізки та зберегти її ефективність у довгостроковій перспективі.

Цей посібник призначений для використання кваліфікованими та досвідченими людьми, добре обізнаними з використанням приладом та його періодичним технічним обслуговуванням.

2. ІНФОРМАЦІЯ О СКИБОРІЗЦІ

2.1. Загальні застереження

Прилад призначений для нарізання свіжого, н/готового та вареного м'яса, в'яленого м'яса та овочів, незаморожених та без кісток, за температури до +20°C. Будь-яке інше використання слід розглядати, як неналежне та небезпечне.

Прилад повинен експлуатуватися лише висококваліфікованим персоналом, який повністю обізнаний із заходами безпеки, описаними в цьому посібнику.

У разі заміни персоналу необхідно заздалегідь провести навчання.

Хоча прилад оснащений запобіжними пристроями в небезпечних місцях, рекомендується не торкатися леза та рухомих компонентів.

Перед початком очищення та технічного обслуговування від'єднайте штекер від розетки.

Ретельно оцініть ризики, коли захисні пристрої знімаються для проведення очищення та технічного обслуговування.

Чищення та технічне обслуговування вимагають високої концентрації.

Регулярний контроль електричних шнурів є абсолютно необхідним; зношений або пошкоджений шнур може наразити користувачів на велику небезпеку ураження електричним струмом.

Якщо прилад показує несправності, рекомендується не використовувати його та утриматися від спроб ремонту; будь ласка, зверніться до «СЕРВІСНОГО ЦЕНТРУ».

Не використовуйте прилад для нехарчових продуктів.

Не використовуйте прилад без допомоги штовхача м'яса, коли м'ясо майже готове.

Не займайте небезпечні позиції, лезо може призвести до травм.

Використовуйте машину по черзі: 10хв у режимі роботи, 10хв у стані спокою.

Виробник не несе відповідальності у таких випадках:

- Якщо прилад був підроблений неавторизованим персоналом;
- Якщо деякі деталі були замінені неоригінальними запасними частинами;
- Якщо інструкції, що містяться в цьому посібнику, не дотримувалися точно;
- Якщо прилад не очищено та не змащено належними засобами.

2.2. Захисні пристрої

2.2.1. Механічні захисні пристрої

Щодо механічних запобіжних пристроїв, прилад, описаний у цьому посібнику, відповідає Директиві 2006/42/ЄС (Директива про машини).

Запобіжні пристрої постачаються разом з (див. 1.3.3):

- Кришка ножа;
- Кришка;
- Штовхач м'яса;
- Кришка для руки на бункері для м'яса;
- Бункер для м'яса + захист для пальців.

2.2.2. Електричні захисні пристрої

Система безпеки, встановлена для захисту користувачів від електричних ризиків, відповідає директивам 2014/35/UE та 2014/30/UE.

Різак оснащений: мікровимикачем, який зупиняє різак у разі зняття тяги кришки ножа (див. рис. № 1); мікровимикачем, який запобігає перезапуску різака, якщо захисний кожух не встановлено у положення вимкнено.

Незважаючи на те, що побутові різакі СЕ оснащені електричним та механічним захистом (під час роботи різака, а також для технічного обслуговування та очищення), все ще існують ЗАЛИШКОВІ РИЗИКИ, які неможливо повністю усунути; ці ризики згадані в цьому посібнику під назвою ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Ніж та інші частини машини можуть спричинити порізи та травми.

2.3. Технічні характеристики

2.3.1. Загальний опис

Наша фірма розробила та виготовила лінійку побутових скиборізок СЕ для нарізання харчових продуктів (таких як салямі, м'ясо та овочі), щоб гарантувати:

- Найвищий ступінь безпеки під час роботи, очищення та обслуговування;
- Найвищі гігієнічні стандарти завдяки точному вибору матеріалів та гладкій конструкції компонентів різачки, які контактують з продуктами, що забезпечує легке та повне очищення та легке розбирання;
- Найбільшу точність нарізання харчових продуктів завдяки кулачковому механізму;
- Міцність та стабільність компонентів;
- Найвищий ступінь безшумності завдяки ремінному приводу;
- Чудову зручність.

2.3.2. Конструктивні особливості

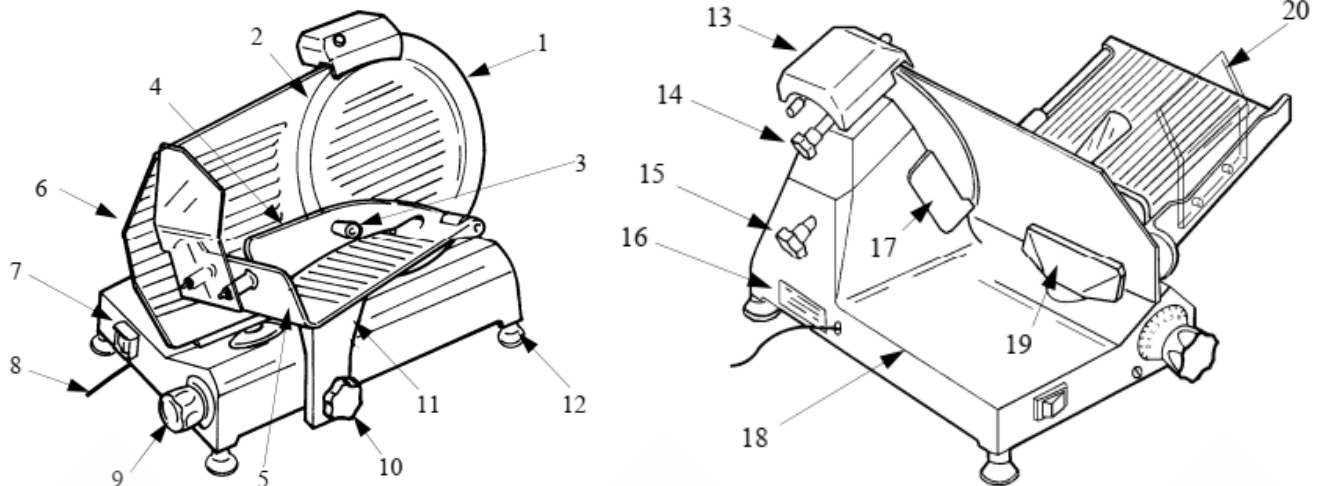
Побутові скиборізки СЕ виготовлені з алюмінієвого сплаву (AlMg3), обробленого анодним оксидуванням. Ця процедура гарантує високі гігієнічні стандарти деталей, що ріжуться, та стійкість до кислот, солей та процесів окислення.

Лезо виготовлене з хромованої сталі 100Cr6; воно шліфується та загартовується, щоб гарантувати точний та гострий наріз продуктів навіть після повторного заточування.

Більшість інших компонентів виготовлені з:

- ABS-пластику, придатного для контакту з харчовими продуктами;
- Сталі AISI;
- Алюмінію.

2.3.3. Конструкція



1 - Кришка леза; 2 - Лезо; 3 - Ручка прижима; 4 - Прижим; 5 - Каретка; 6 - Товщиномір (пластина); 7 - Перемикач; 8 - Шнур живлення; 9 - Поворотна ручка; 10 - Ручка блокування каретки; 11 - Шток; 12 - Ніжки; 13 - Точило; 14 - Ручка блокування точилки; 15 - Стяжка для кришки леза; 16. Паспортна табличка (серійний номер); 17 - Дефлектор; 18 - Основа; 19 - Опора товщиноміра; 20 - Захист руки

Примічання: Якщо різак постачається з неінтегрованим точилом, кришка (13) відсутня.

3. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

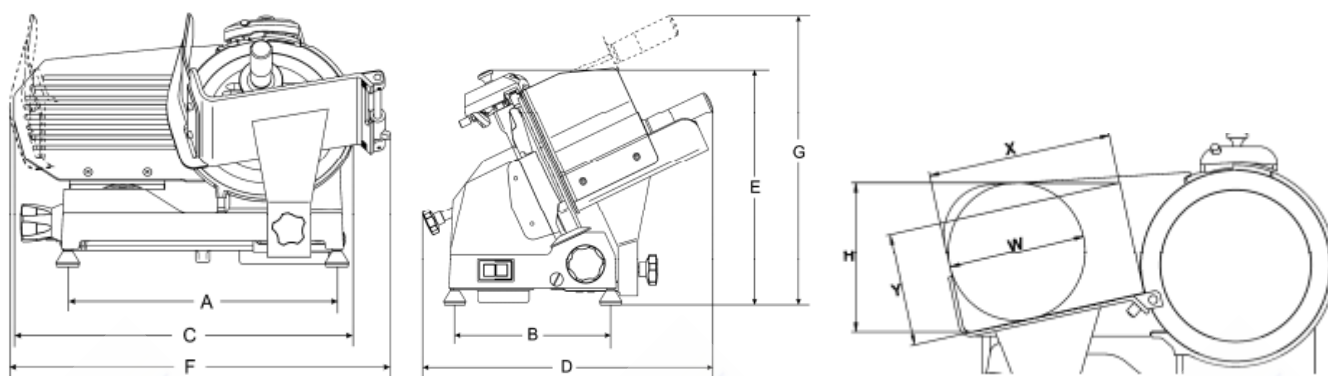
3.1. Загальні розміри, вага, технічні характеристики тощо

Значення	Один.	Модель					
		195	220	220 A.I.	250C	250	275
Ø леза	мм	195	220	220	250	250	275
Потужність	кВт	0,11	0,145				
Підключення	В/Гц/ф	230/50/1					
Товщина нарізки	мм	13					
Хід каретки	мм	162	245	245	240	235	235
Каретка	мм	185x165	200x220		230x230	220x225	
AxB	мм	310x220	380x250			412x255	
CxDxE	мм	375x355x300	440x410x330		480x410x360		520x410x370
FxDxG	мм	385x355x360	550x410x400		500x410x410	515x410x455	525x410x455
X	мм	140	200		185	210	200
Y	мм	110	130	140	165	170	190
H	мм	135	145	160	180	190	205
W	мм	120	140	155	180	180	205

Значення	Один.	Модель					
		195	220	220 A.I.	250C	250	275
Вага нето	кг	10,5	13,0	13,5	14,0	15,5	16,0
Рівень шуму	дБ	≤65					

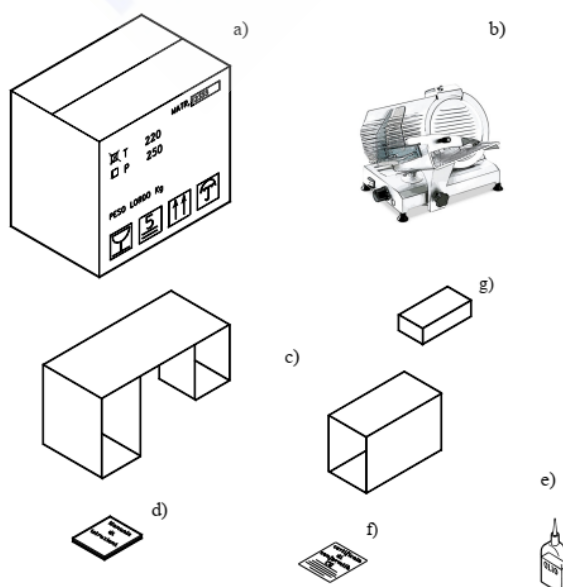


Електричні характеристики скиборізки вказані у таблиці з технічними характеристиками, розташованій на задній панелі приладу; перед підключенням до електричної системи див. розділ 5.2.



4. ТРАНСПОРТУВАННЯ, ДОСТАВКА ТА ОТРИМАННЯ

4.1. Відправлення приладу



Слайсери ретельно упаковуються та відправляються з наших складів; упаковка складається з: а) міцної картонної коробки; б) скиборізка; с) двох картонних вкладишів для забезпечення стійкості приладу; д) посібника; е) флакона з маслом; ф) декларації про відповідність CE; г) окремої точилки

4.2. Перевірка при отриманні

Якщо після прибуття на пакуванні не виявлено зовнішніх пошкоджень, відкрийте її та перевірте наявність усіх компонентів всередині (див. 4.1). Якщо пакування постраждало від необережного поводження, ударів або зіткнень, перевізника необхідно повідомити про будь-які пошкодження; крім того, протягом 3 днів з дати доставки, зазначеної у товаросупровідних документах, необхідно скласти детальний звіт про ступінь пошкодження приладу.



Не перевертайте пакування!

Під час переміщення пакування переконайтеся, що коробку піднято за 4 кути (паралельно підлозі).

4.3. Утилізація пакування

Компоненти пакування (картонна коробка, піддони, пластикові стрічки та поліуретан) є твердими міськими відходами; тому їх можна легко утилізувати.

Якщо прилад буде встановлено в країнах, де діють спеціальні правила, пакування необхідно утилізувати відповідно до них.

5. ВСТАНОВЛЕННЯ

5.1. Налаштування

Прилад необхідно встановити на робочому столі, що відповідає його загальним розмірам, зазначеним у таблиці (залежно від моделі); тому він повинен бути достатньо великим, рівним, сухим, гладким, стійким, стійким та розміщеним на висоті 800мм від підлоги.

Крім того, прилад слід встановити в приміщенні з максимальною вологістю 75% без солі при температурі +5...+35°C; тобто в місці, яке не спричинить його поломку.

5.2. Електричне підключення

5.2.1. Моделі з однофазним двигуном

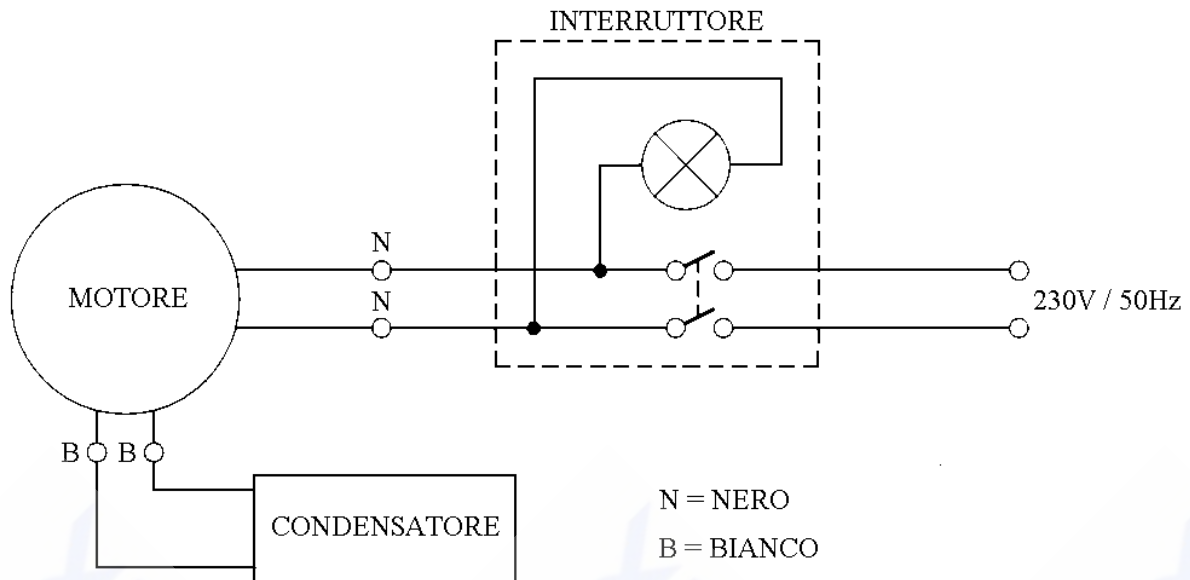
Mod.			
Meatr.			Watt.
	H.p.	A.	Mz.
○	~	Volts.	Kg. ○
Arno			

Прилад оснащений шнуром живлення (перетином 3x1мм² та довжиною 1,5м) та вилкою «SHUKO».

Підключіть скиборізку до електричного кола 230В/50Гц, використовуючи диференціальний магнітотермічний вимикач на 10А, $\Delta I = 0,03A$.
Перевірте справність заземлення.

Крім того, перевірте, чи технічні дані, описані в заводській табличці, відповідають характеристикам, зазначеним у накладній.

5.3. Схема підключення



5.4. Перевірка функціональності

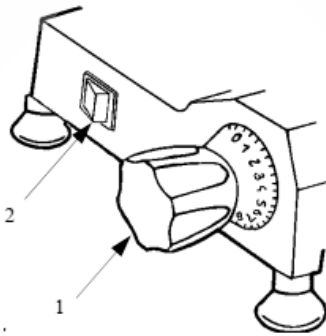
Перед тестуванням приладу переконайтеся, що каретка заблокована, а потім спробуйте його роботу відповідно до наступної процедури:

1. Встановіть перемикач у положення «I», а потім у положення «0» (див. пункт 6.1);
2. Перевірте ковзання каретки та штовхача;
3. Перевірте функціонування та регулювання пластини за допомогою поворотної ручки;
4. Перевірте функціонування заточувача (мод. 220A.I., 250,275);
5. Переконайтеся, що прилад вимикається, відкрутивши ручку натягування леза.

6. ВИКОРИСТАННЯ СКИБОРІЗКИ

6.1. Панель керування

Елементи керування розташовані з лівого боку основи, як показано на малюнку нижче.



1. Поворотна ручка для регулювання товщини різання;
2. Перемикач можна встановити у два положення:
 - а) положення увімкнення (1),
 - б) положення вимкнення (0).

6.2. Використання



Продукти, що ріжуться, слід завантажувати в каретку лише тоді, коли ручка регулювання встановлена в положення «0», звертайте увагу на лезо та гострі краї.

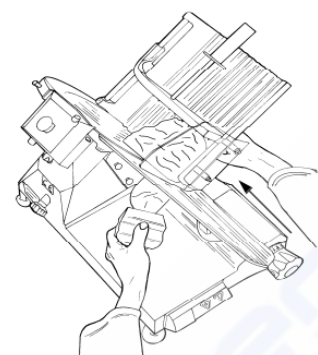
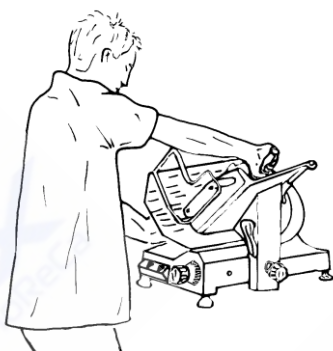
Порядок дій такий:

1. Після того, як продукт завантажено та розміщено біля пластини, зупиніть його за допомогою важеля з точками захоплення;
2. Відрегулюйте ручку регулювання, щоб отримати потрібну товщину різання;
3. Щоб уникнути нещасних випадків, людина, яка ріже, повинна стояти обличчям до машини та правильно: покладіть праву руку на штовхач, а потім ліву поруч із дефлектором (не торкайтеся леза); тіло має бути перпендикулярним до робочої поверхні.



Зверніть максимальну увагу: жодна частина вашого тіла не повинна торкатися леза;

4. Натисніть кнопку увімкнення «I»;
5. Плавна пересуньте каретку (бункер для м'яса + прес для м'яса + шток) до леза, не натискаючи на продукти за допомогою преса для м'яса, оскільки вони мають власну силу тяжіння, яка чинить тиск на пластину. Лезо легко наріже продукти, а скибочки будуть спрямовані дефлектором на збірну пластину (див. РИС. № 8);
6. Не використовуйте різак без продуктів;
7. Після нарізання продуктів встановіть ручку регулювання в положення «0» та вимкніть машину, встановивши перемикач у положення «0»;
8. Після нарізання не залишайте продукти лежати на виробі. Зберігайте щойно нарізані продукти в місці, призначеному для їх зберігання;
9. Заточіть лезо, як тільки скибочки мають шорстку або потерту поверхню, і нарізання стає важким (див. 6.3).



6.3. Заточення леза

6.3.1. Заточення леза з невбудованим заточувачем



Перш ніж розпочати заточування леза, будьте уважні до ЗАЛИШКОВИХ РИЗИКІВ (див. 2.2.2), які стосуються небезпеки травмування, якщо не дотримуватися наведених нижче інструкцій.

Лезо необхідно періодично заточувати, а щойно воно затупиться, необхідно дотримуватися детальних інструкцій.

Якщо точило не входить до комплекту (його необхідно встановити, коли потрібне заточування, а потім розібрати та скласти), інструкції такі:

1. Ретельно очистіть лезо денатурованим спиртом, щоб видалити жир після того, як вилку від'єднано від розетки;

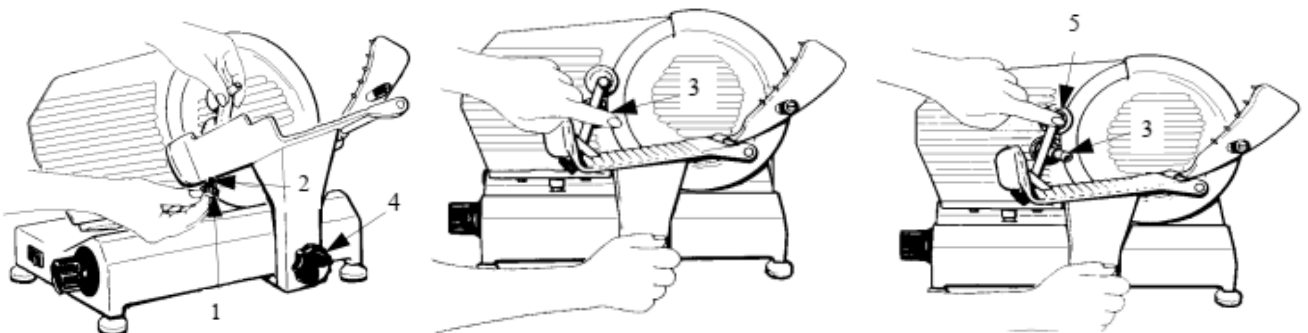
2. Відрегулюйте ручку регулювання, повернувши її проти годинникової стрілки до максимального положення;

3. Вийміть точило з коробки, відкрутіть маленьку ручку (1) та вставте різьбовий стрижень (2) у отвір так, щоб два точильні камені були спрямовані до леза; злегка натисніть пальцем на маленьку ручку (3) нижнього каменю, щоб полегшити рух. Нижній камінь потрібно вставити приблизно на половину його діаметра між лезом, на яке він спирається, та товщиною пластиною;

4. Натисніть перемикач, тримаючи каретку нерухомо, а потім встановіть заточувальний прилад у положення, описане вище, за допомогою фіксуючої ручки (4) на штоку;

5. Дайте лезу обертатися протягом 30-40сек, щоб утворився задирок. У цей момент натисніть на маленьку ручку (5) протягом 1/2сек; це видалить задирок і забезпечить ідеальну ріжучу кромку. Рекомендується не натискати ручку занадто довго, щоб запобігти небезпечному скрученню ріжучої кромки леза;

6. Після завершення заточування відкрутіть заточувальну машину та очистіть два камені (див. пункт 7.2.3).



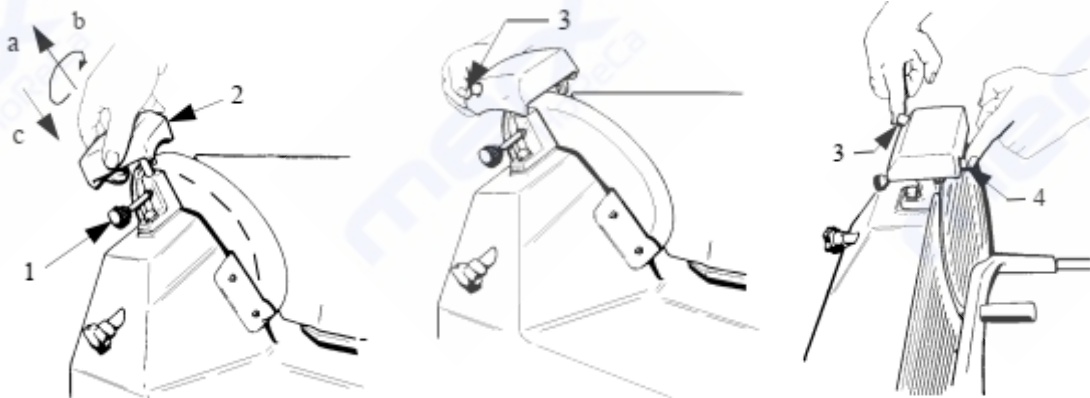
6.3.2. Заточення леза з вбудованим заточувачем



Перш ніж розпочати заточування леза, будьте уважні до ЗАЛИШКОВИХ РИЗИКІВ (див. 2.2.2), які стосуються небезпеки травмування, якщо не дотримуватися наведених нижче інструкцій.

Навпаки, якщо прилад оснащений вбудованим заточувачем (фіксованим), інструкції такі (див. Експлуатація вбудованого заточувача):

1. Після відключення вилки від розетки ретельно очистіть лезо денатурованим спиртом, щоб видалити жир;
2. Послабте маленьку ручку (1), підніміть заточувач (2) до положення блокування (a) та дайте йому повернутись на 180°(b). Потім дайте йому переміститися до кінця ходу (c), щоб лезо розташувалося між двома заточувальними каменями. Знову заблокуйте ручку (1);
3. Увімкніть прилад, натиснувши перемикач;
4. Натисніть маленьку кнопку (3), дайте лезу обертатися відносно заточувального леза протягом 30/40сек, щоб утворився задирок на краю леза;
5. Натисніть кнопки (3 та 4) одночасно протягом 1/2сек, а потім залиште їх одночасно. Примічання: Не виконуйте цю операцію довше кількох секунд, як зазначено вище, щоб запобігти небезпечному скрученню ріжучої кромки леза;
6. Рекомендується очистити точильні камені після процедури заточування (див. 7.2.3);
7. Після завершення заточування встановіть прилад у початкове положення, виконавши зворотну процедуру.



7. ОЧИЩЕННЯ

7.1. Загальна інформація

Очищення прилада необхідно проводити принаймні один раз на день або частіше, за потреби.

Очищення має бути надзвичайно ретельним для тих частин, які прямо чи опосередковано контактують з харчовими продуктами.

Прилад не можна очищувати водними очисниками та струменями води під високим тиском, а використовувати воду та нейтральний мийний засіб. Не використовуйте інші мийні засоби. Не можна використовувати інструменти, щітки та інші пристрої, які можуть пошкодити поверхню скиборізки.

Перед будь-яким очищенням необхідно:

- 1) від'єднати штекер живлення від розетки, щоб повністю ізолювати різак від решти електричного кола;
- 2) встановити ручку регулювання крила в положення «0».



Зверніть увагу на залишкові ризики, пов'язані з порізами та/або гострими краями.

7.2. Процедура очищення робочої зони

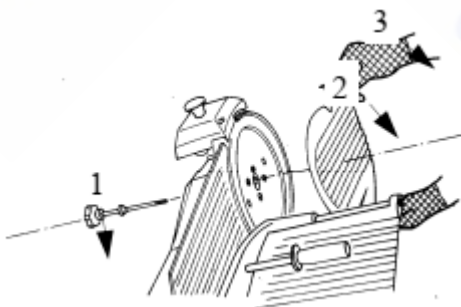
7.2.1. Очищення каретки



Каретка легко знімається:

- встановивши ручку регулювання в положення «0» (1);
- відкрутіть фіксуючу ручку (2), розташовану знизу, та посуньте каретку вбік (a);
- після зняття каретки бункер для м'яса можна ретельно очистити гарячою водою з нейтральним миючим засобом (PH7).

7.2.2. Очищення ножа та його кришки



Відкрутіть ручку стяжного гвинта (1), щоб звільнити кришку леза (2).



Очищення леза слід проводити у металевих рукавичках (3) вологою ганчіркою.

Примічання: Кришку леза слід ретельно очистити гарячою водою з нейтральним мийним засобом.



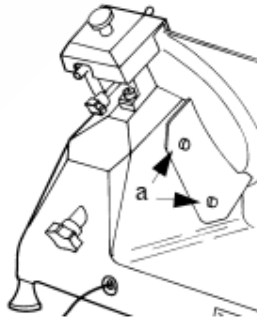
Не кладіть жодні компоненти в посудомийну машину.

7.2.3. Очищення заточувача

Очищення заточувача здійснюється шляхом протирання точильних каменів щіткою, змоченою у спирті.

Якщо заточувач вбудований, камені необхідно розмістити в безпечному положенні для очищення, тобто повернути їх у бік, протилежний лезу.

7.2.4. Очищення дефлектора



Щоб зняти дефлектор, необхідно відкрутити два гвинти (а), що фіксують його.

На цьому етапі очистіть дефлектор гарячою водою з нейтральним мийним засобом.

8. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

8.1. Загальний опис

Перед початком технічного обслуговування необхідно:

- а) від'єднати штекер шнура живлення від розетки, щоб повністю від'єднати прилад від електричного кола;
- б) встановити ручку регулювання товщини пластини в положення «0».

8.2. Ремінь

Ремінь не потрібно регулювати. Зазвичай його потрібно замінювати через 3/4 року; у цьому випадку зверніться до авторизованого «СЕРВІСНОГО ЦЕНТРУ».

8.3. Ніжки

Ніжки можуть зношуватися та втрачати еластичність, що знижує стійкість приладу. У цьому випадку їх необхідно замінити.

8.4. Шнур живлення

Періодично перевіряйте, чи не зношений шнур живлення, якщо це так, зверніться до «СЕРВІСНОГО ЦЕНТРУ» для його заміни.

8.5. Лезо

Переконайтеся, що лезо не втрачає більше 10мм від свого початкового діаметра. Щоб замінити його, зверніться до «СЕРВІСНОГО ЦЕНТРУ».

8.6. Точильні камені

Переконайтеся, що шліфувальні камені зберігають свої абразивні властивості під час заточування. Якщо навпаки, їх необхідно замінити, щоб не пошкодити лезо; тому зверніться до «СЕРВІСНОГО ЦЕНТРУ».

8.7. Напрямні

Час від часу капайте кілька крапель олії (з флакона з олією, що постачається з приладом) на круглу планку, по якій ковзає каретка вперед та назад; цю операцію можна виконати через отвір (ОЛІЯ) поруч із поворотною ручкою.

9. УТИЛІЗАЦІЯ

9.1. Зняття з експлуатації

Якщо з якоїсь причини ви вирішите вивести машину з експлуатації, переконайтеся, що ніхто не може нею користуватися: від'єднайте її від мережі та від'єднайте електричні з'єднання.

9.2. Правила WEEE (Відходи електричного та електронного обладнання)

Директива 2002/95/ЄС, 2002/96/ЄС та 2003/108/ЄС про обмеження використання певних небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні, а також про відходи електричного та електронного обладнання.



Цей символ, перекреслений сміттєвий бак на колесах, на виробі або на його упаковці вказує на те, що цей виріб не можна утилізувати разом з іншими побутовими відходами.

Роздільний збір відходів цього приладу організовано та керується виробником. Користувач несе відповідальність за зв'язок з виробником та дотримання системи обробки відходів, яку виробник запровадив для роздільного збору відходів.

Роздільний збір та переробка вашого відходів обладнання під час утилізації допоможе зберегти природні ресурси та забезпечити його переробку таким чином, щоб захистити здоров'я людини та довкілля.



Sirman S.p.a.

Viale dell'Industria 9/11

35010 Pieve di Curtarolo (PD) Italy

Tel. +39 049 9698666 - Fax +39 049 9698688

www.sirman.com - info@sirman.com