

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

подрібнювачі серії «C-Tronic»



Моделі: 4 / 4VV / 4VT, 6 / 6VV / 6VT, 9VV / 9PLUS

ЗМІСТ

1. ПЕРЕДМОВА	3
2. ІНФОРМАЦІЯ ПРО ПРИЛАД	3
2.1. Загальні застереження	3
2.2. Захисні пристрої	3
2.2.1. Механічні захисні пристрої	3
2.2.2. Електричні захисні пристрої	4
2.3. Опис приладу	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	7
4.1. Відправлення приладу	7
4.2. Перевірка при отриманні	7
4.3. Утилізація пакування	7
5. ВСТАНОВЛЕННЯ	8
5.1. Розміщення	8
5.2. Електричне підключення	8
5.3. Перевірка функціональності	8
6. ВИКОРИСТАННЯ	9
6.1. Панель керування	9
6.2. Завантаження продуктів	9
6.3. Заточування ножа	10
7. ОЧИЩЕННЯ	10
7.1. Загальна інформація	10
7.2. Процедура очищення	11
8. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ	11
8.1. Загальний опис	11
8.2. Кабель живлення	11
8.3. Ремінь	11
8.4. Ніжки	12
8.5. Ножі	12
9. УТИЛІЗАЦІЯ	12
9.1. Зняття з експлуатації	12
9.2. Утилізація	12
9.3. Правила WEEE (Відходи електричного та електронного обладнання)	12
10. ЕЛЕКТРИЧНІ СХЕМИ	14
10.1. 230В/50Гц C-Tronic 4 / 6	14
10.2. 230В/50Гц C-Tronic VV 4 / 6 / 9	15
10.3. 230В/50Гц C-Tronic VT 4 / 6 / 9	16
10.4. 230В/50Гц C-Tronic Plus 9	17

1. ПЕРЕДМОВА

Даний посібник має своїм завданням надати у розпорядження замовника всю інформацію про машину та про застосовні нормативи, а також вказівки щодо її експлуатації та техобслуговування, що дозволяють отримувати найкращі результати при використанні машини та зберігати її характеристики незмінними з часом.

Цей посібник повинен бути переданий особам, відповідальним за експлуатацію машини та її планове техобслуговування.

2. ІНФОРМАЦІЯ ПРО ПРИЛАД

2.1. Загальні застереження

Машина повинна експлуатуватися лише навченими працівниками, які мають досконало знати правила техніки безпеки, викладені у цьому посібнику.

За необхідності чергування операторів машини передбачте час їхнього навчання.

Перед проведенням будь-яких операцій з чищення або технічного обслуговування слід відключити машину від мережі електроживлення.

При виконанні робіт з технічного обслуговування або чищення машини (що супроводжуються зняттям захисних пристроїв) ретельно оцініть залишкові ризики.

Під час чищення чи техобслуговування необхідно сконцентруватися на виконуваних діях.

Періодично перевіряйте стан живлення; зношений або пошкоджений кабель створює серйозну небезпеку ураження електричним струмом.

Якщо машина виявляє ознаки несправності чи некоректної роботи, не рекомендується продовжувати її експлуатацію чи самостійний ремонт, а звернутися безпосередньо до сервісного центру.

Не використовуйте машину для заморожених продуктів, м'яса та риби з кістками, так само як і для будь-яких харчових продуктів.

Остерігайтеся попадання пальців у втулку під час роботи машини.

Виробник знімає з себе будь-яку відповідальність у таких випадках:

- Машина була пошкоджена внаслідок експлуатації не уповноваженим персоналом;
- Мала місце заміна запчастин на ті, які не є оригінальними;
- Не були scrupulously дотримані інструкції, що містяться у цьому посібнику;
- Обробка поверхонь машини здійснювалася неналежними засобами.

2.2. Захисні пристрої

2.2.1. Механічні захисні пристрої

Механічні захисні пристрої, передбачені в машині, описаній у цьому посібнику, відповідають вимогам директиви ЄС 2006/42.

Механічні захисні пристрої включають (див. розділ 1.3.3) кришку, що знімається тільки за допомогою важеля блокування чаші, що знаходиться збоку і повертається проти годинникової стрілки.

2.2.2. Електричні захисні пристрої

Електричні захисні пристрої, передбачені в машині, описаній у цьому посібнику, відповідають вимогам директив ЄС 2006/95 та 2004/108.

У машині передбачено:

- Мікровимикач, що припиняє роботу машини у разі зняття кришки та перешкоджає включенню доти, доки кришка не буде закрита;
- Реле в контурі керування, яке запитує підтвердження цілеспрямованого перезапуску машини у разі раптового збою в подачі електроенергії.

Незважаючи на те, що у професійних подрібнювачах СЕ передбачені вказані нормативами заходи механічного та електричного захисту (як під час роботи, так і під час чищення та техобслуговування), проте існують залишкові ризики, які не можуть бути

повністю усунені та на які в цьому посібнику вказує символ .

До них відноситься небезпека порізів внаслідок маніпуляції з ножами під час завантаження продукту та під час чищення та заточування ножів.

2.3. Опис приладу

2.3.1. Загальний опис

Професійні подрібнювачі СЕ спроектовані та виготовлені нашою компанією спеціально для нарізки, подрібнення, збивання та перемішування харчових продуктів (наприклад, овочів, м'яса, хліба тощо), та гарантують:

- Максимальну безпеку у використанні, чищенні та обслуговуванні;
- Максимальне дотримання гігієни завдяки ретельному вибору матеріалів, що знаходяться в контакт з харчовими продуктами, та відсутності ребер в елементах, що контактують з продуктами, що забезпечує легке та повне очищення, а також простий демонтаж;
- Міцність та стабільність всіх компонентів;
- Максимально безшумну роботу завдяки ремінному приводу;
- Великий ступінь маневреності.

2.3.2. Конструктивні особливості

Професійні подрібнювачі СЕ повністю виготовлені з нержавіючої сталі AISI 304.

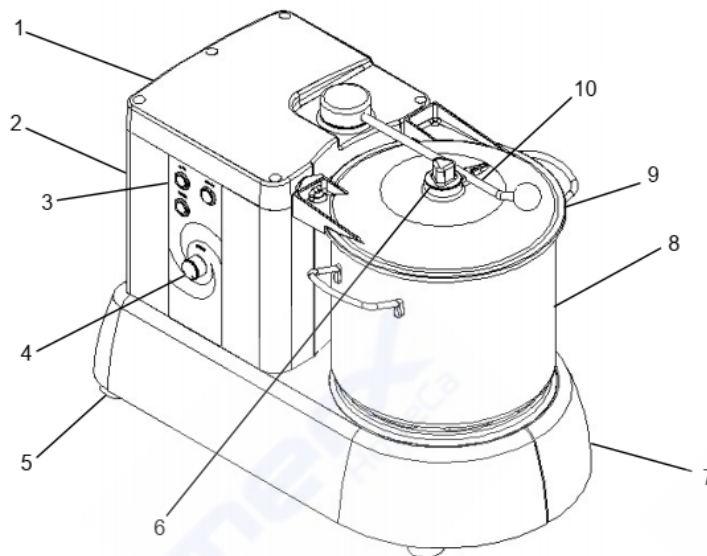
Це гарантує безпечний контакт із харчовими продуктами (гігієнічність) та стійкість до дії кислот та солей, а також високу стійкість до окислення.

Ножі виконані із спеціальної сталі, передбаченої для виробництва ножових виробів (AISI 420), відшліфовані та загартовані, що дозволяє виконувати операції з нарізки, подрібнення, збивання та змішування, абсолютно не вдаючись до заміни насадок.

Чаша з нержавіючої сталі AISI 304 з термодифузійним дном, оснащена двома ручками для максимальної зручності у користуванні та легкості демонтажу під час чищення та обслуговування.

Тим не менш, мають місце "ЗАЛИШНІ РИЗИКИ", які неможливо повністю усунути. У цьому посібнику ними вказується символом ; вони стосуються небезпеки опіків або травм при завантаженні та вивантаженні продуктів, а також під час чищення машини або внаслідок некоректного використання продуктів.

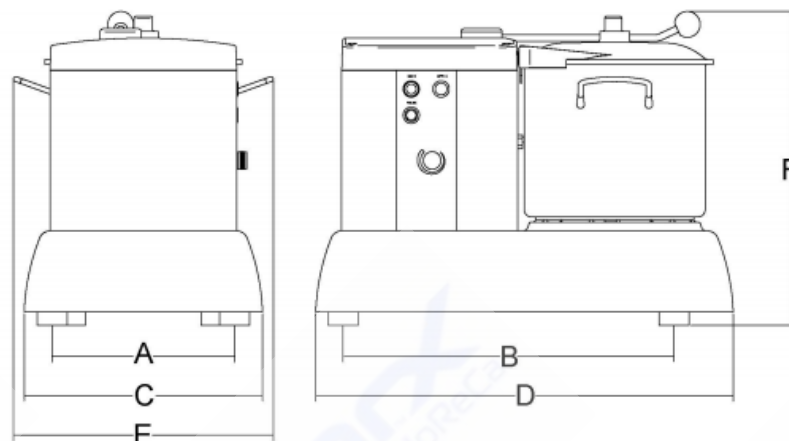
2.3.3. Конструкція



1. Кришка; 2. Корпус; 3. Блок керування; 4. Ручка регулювання швидкості у моделях VV-VT-Plus; 5. Ніжка; 6. Ковпачок кришки; 7. Рама; 8. Чаша; 9. Кришка; 10. Важіль блокування ємності

3. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

3.1. Загальні розміри, вага, технічні характеристики тощо



Показники	Одиниці вимірювання	Модель	
		4	6
Потужність	кВт	0,60	
Підключення	В/Гц/ф	230/50/1	
Об'єм чаші	л	3,3	5,3
Корисний об'єм	л	1,5	3,1
Швидкість	об/хв	2500	
A	мм	185	
B	мм	369	
C	мм	251	
D	мм	457	
E	мм	296	304
F	мм	300	362
Вага нето	кг	13,5	14,5

Показники	Одиниці вимірювання	Модель		
		4 VV	6 VV	9 VV
Потужність	кВт	0,60		1,20
Підключення	В/Гц/ф	230/50/1		
Об'єм чаші	л	3,3	5,3	9,4
Корисний об'єм	л	1,5	3,1	5,4
Швидкість	об/хв	1600-2500		
A	мм	185		244
B	мм	369		443
C	мм	251		319
D	мм	457		560
E	мм	296	304	348
F	мм	300	362	420
Вага нето	кг	13,5	14,5	23,0

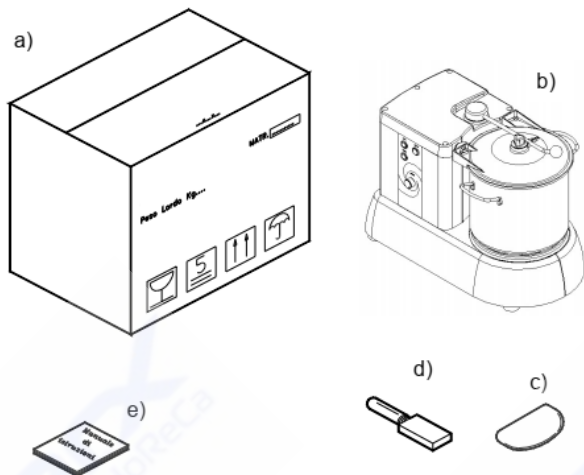
Показники	Одиниці вимірювання	Модель			
		4 VT	6 VT	9 VT	9 Plus
Потужність	кВт	0,60		1,20	1,50
Підключення	В/Гц/ф	230/50/1			
Об'єм чаші	л	3,3	5,3	9,4	
Корисний об'єм	л	1,5	3,1	5,4	
Швидкість	об/хв	600-2300			600-3000
A	мм	185		244	
B	мм	369		443	
C	мм	251		319	
D	мм	457		560	
E	мм	296	304	348	
F	мм	300	362	420	
Вага нето	кг	13,5	14,5	23,0	30,0



Електричні характеристики, яким відповідає машина, вказані на табличці, яка знаходиться на її тильній частині. Перед підключенням до електричної мережі уважно прочитайте розділ 5.2.

4. ТРАНСПОРТУВАННЯ, ДОСТАВКА ТА ОТРИМАННЯ

4.1. Відправлення приладу



Машини відвантажуються зі складу у належному пакуванні.

До складу пакування входять:

- зовнішня коробка із міцного картону з внутрішніми прокладками (a);
- прилад (b);
- лопатка (c);
- плитка для заточування ножів (d);
- керівництво (e).

4.2. Перевірка при отриманні

При отриманні пакування з машиною ретельно перевірте його стан, щоб переконатися, що воно не зазнало серйозних пошкоджень під час транспортування.

Якщо при зовнішньому огляді ви виявите сліди пошкоджень, ударів або падінь, необхідно проінформувати про дані пошкодження кур'єра протягом 3 днів з дня доставки, вказаного в документах, та скласти акт з точною вказівкою ушкоджень, яким зазнала машина.

4.3. Утилізація пакування

Компоненти пакування (картон, пластикова стрічка та пінополіуретан) є матеріалами, що зараховуються до твердих побутових відходів, тому їх утилізація нескладно.

У разі встановлення машини в країнах, в яких існують особливі нормативи, утилізацію пакування слід здійснювати у суворому дотриманні всіх положень чинних нормативних документів.

5. ВСТАНОВЛЕННЯ

5.1. Розміщення

Прилад необхідно помістити на твердій поверхні, враховуючи розміри опори, вказані в таблиці (див. 3.1), поверхня повинна бути досить широкою, гладкою, не слизькою, сухою, міцною, стійкою та перебувати на рівні 800мм від підлоги.

Крім цього, прилад має бути встановлений у приміщенні з вологістю максимум 75%, без присутності солей, при температурі +5...+35°C; тобто в тих приміщеннях, які не спричиняють неполадки у роботі машини.

5.2. Електричне підключення

Прилад оснащений кабелем живлення перетином 3x1,5мм² та довжиною 2,5м з вилкою Shuko 16A.

Прилад необхідно підключити до електромережі напругою 230В частотою 50Гц.

Переконайтеся в повній справності заземлення, а також у тому, що при підключенні передбачено автоматичний вимикач диференційованого струму на 0,03А.

Art:



V:

Hz:

A:

Serial No:



IP:

Kg:

W:

(A) = код продукту та назву;
(B) = джерело живлення; (C) = частота двигуна; (D) = сила струму; (E) = серійний номер; (F) = штрих-код; (G) = виробник; (H) = Міжнародний захист; (I) = вага; (L) = потужність; (M) = походження



Крім того, переконайтеся, що дані, зазначені на паспортній табличці машини, відповідають даним, наведеним у відвантажувальній та супровідній документації, а також у тому, що вимикач та електрична розетка знаходяться у найближчій доступності під час експлуатації машини.

5.3. Перевірка функціональності

Перед здійсненням будь-якої операції переконайтеся в цілісності та коректному положенні всіх компонентів приладу.

Після цього перевірте коректну роботу всіх елементів.

Виконайте таку процедуру:

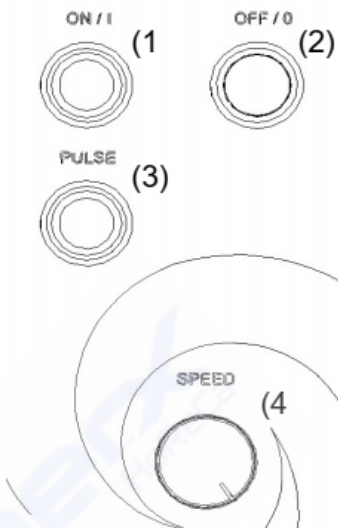
1. Натисніть кнопку увімкнення «УВІМК» та кнопку вимкнення «ВИМК»;
2. Переконайтеся, що при повороті важеля блокування чаші проти годинникової стрілки машина припиняє роботу;
3. Переконайтеся в тому, що при повороті ручки SPEED (представлений у моделях VV, VT та Plus) за годинниковою стрілкою збільшується кількість обертів та навпаки;

4. Натисніть кнопку PULSE (представлений у моделях VT та Plus) для роботи машини короткими імпульсами.

6. ВИКОРИСТАННЯ

6.1. Панель керування

Кнопки керування знаходяться вздовж корпусу куттера:



1. Кнопка «УВІМК». Натисніть кнопку «УВІМК», щоб запустити машину;
2. Кнопка «ВИМК». Натисніть кнопку «ВИМК», щоб зупинити машину;
3. Кнопка «ІМПУЛЬС» (доступна лише для мод. VT та Plus). Натисніть кнопку "ІМПУЛЬС", щоб машина працювала короткими імпульсами;
4. Регулятор швидкості (доступний лише для мод. VV-VT-Plus). Поверніть регулятор за годинниковою стрілкою, щоб збільшити швидкість, та проти годинникової стрілки, щоб зменшити.

6.2. Завантаження продуктів



Продукт завантажується в чашу тільки при непрацюючому двигуні та при положенні ручки регулювання швидкості мінімальної швидкості.

Виконайте таку процедуру (див. 2.3.3):

1. Поверніть важіль проти годинникової стрілки (10) до того моменту, коли можна буде зняти кришку (9);



2. Помістіть продукт усередину чаші (поз.8), обережно, щоб не пошкодити ножі, якщо шматки продукту будуть дуже великі, подрібніть їх вручну, перш ніж помістити в чашу.



Не заповнюйте ємність більш ніж на 1/2;

3. Уникайте прямого контакту з працюючою машиною;

4. Надягніть кришку (9) і поверніть важіль у положення "закрито";

5. Не рекомендується використовувати куттер протягом тривалого часу на низькій швидкості;

6. Під час роботи машини Ви можете додавати продукт у разі потреби, для цього потрібно зняти ковпачок (6), що знаходиться на кришці (9);

7. По завершенні роботи перемістіть ручку регулювання швидкості (4) на нижчу кількість обертів (для моделей VV, VT та Plus), а потім зупиніть машину;

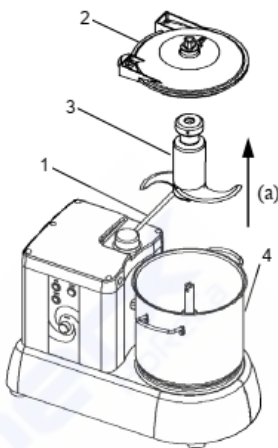
8. У машині передбачено пристрій, що відповідає на зупинку машини після 30 секунд використання на мінімальній швидкості. Цей пристрій служить для захисту машини та попередження перегріву двигуна. При використанні машини на низьких режимах необхідно передбачати паузи не менше 30сек.

6.3. Заточування ножа



Заточування ножів виконується в момент, коли ви виявите погіршення ріжучих характеристик.

Для цього дотримуйтесь наступної процедури:



1. Поверніть важіль (1) проти годинникової стрілки у положення, в якому буде можливим зняти кришку (2);
2. Зніміть (а) підставку для ножів (3);
3. Візьміть камінь для заточування, який іде в комплекті з приладом (d), виявляючи **НАЙБІЛЬШУ ОБЕРЕЖНІСТЬ!!!** Поступово проведіть по різальній частині ножів з внутрішньої сторони назовні, аж до відновлення лез ножів.

7. ОЧИЩЕННЯ



Перед виконанням будь-яких операцій з чищення необхідно знизити до мінімуму кількість обертів ручки регулювання швидкості та витягти вилку кабелю живлення з мережі для повного від'єднання машини від іншого обладнання.

7.1. Загальна інформація

Чистка машини повинна здійснюватися щонайменше один раз на день, а в разі потреби - з ще більшою частотою.

Чищення машини необхідно здійснювати водою кімнатної температури за допомогою губки та нейтральних миючих засобів.

При чищенні машини необхідно приділити ретельну увагу всім деталям, що контактують із продуктами.

Забороняється використовувати установки високого тиску чи струменя води під тиском.

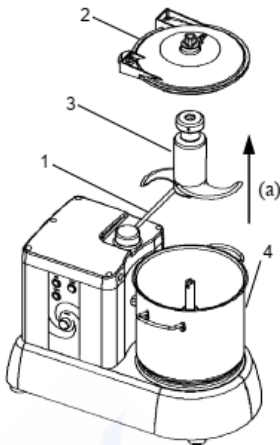
Забороняється використовувати щітки, інструменти та інші засоби, які можуть зашкодити поверхні машини.

Забороняється поміщати прилад у посудомийну машину.

Слідкуйте, щоб у приладі не залишалися рідини, оскільки вони можуть негативно вплинути на роботу та збільшити небезпеку ураження електричним струмом.

Після завершення чищення добре висушіть усі частини куттера та встановіть їх на колишнє місце.

7.2. Процедура очищення



Повертайте важіль закриття (1), доки кришку буде знято.

Тепер можна легко зняти підставку для ножів (3) та чашу (4), потягнувши догори (а).

Вимийте зняті частини водою та нейтральним миючим засобом.



Описані вище операції повинні виконуватись у захисних рукавичках.

8. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

8.1. Загальний опис



Перед тим як приступати до будь-яких робіт з технічного обслуговування, необхідно витягти вилку кабелю живлення з електричної розетки для повного від'єднання машини від іншого обладнання.

8.2. Кабель живлення

Періодично перевіряйте ступінь зношування кабелю та за потреби звертайтеся до СЕРВІСНОГО ЦЕНТРУ для виконання його заміни.

8.3. Ремінь

Ремінь не вимагає будь-якого регулювання, як правило, кожні 3-4 роки його необхідно змінювати, для чого рекомендуємо Вам звернутися до СЕРВІСНОГО ЦЕНТРУ.

8.4. Ніжки

Згодом ніжки можуть погіршити або втратити свої характеристики еластичності, знизивши тим самим стабільність подрібнювача. Необхідно виконати їхню заміну та зв'язатися з СЕРВІСНИМ ЦЕНТРОМ.

8.5. Ножі

Перевірте стан лез, після численних заточок вони не повинні зменшитись більш ніж на 5мм. Для їх заміни зв'яжіться із СЕРВІСНИМ ЦЕНТРОМ.



У разі виявлення неполадок у роботі подрібнювача та/або необхідності ремонту зверніться до СЕРВІСНОГО ЦЕНТРУ. Будь-яка операція, що здійснюється не авторизованим персоналом, може призвести до некоректної роботи обладнання та втрати гарантії.

9. УТИЛІЗАЦІЯ

9.1. Зняття з експлуатації

Якщо з будь-якої причини ви вирішили вивести машину з експлуатації, зробіть її використання неможливим для будь-кого: відключіть та обріжте електричні з'єднання.

9.2. Утилізація

Після виведення машини з експлуатації можна без проблем її утилізувати.

Для правильної утилізації машини звертайтеся на будь-яке підприємство, що спеціалізується на подібних послугах, звертаючи увагу на матеріали, з яких виготовлено її компоненти.

9.3. Правила WEEE (Відходи електричного та електронного обладнання)



Символ перекресленого контейнера для відходів, представлений на приладі або його пакуванні, означає, що продукт після закінчення терміну придатності не можна утилізувати разом з іншими видами відходів.

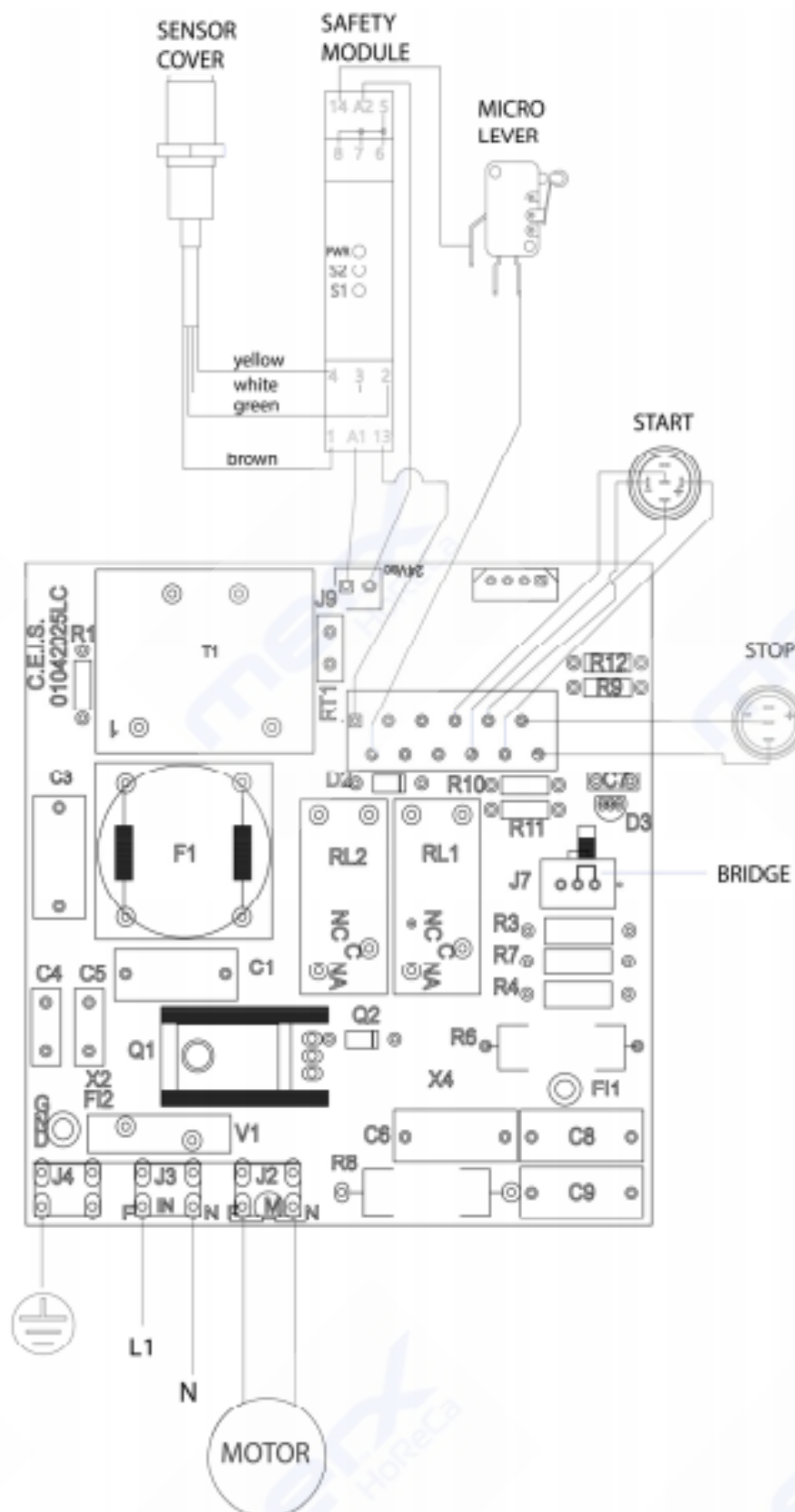
Виробник організує та забезпечує роздільне збирання складових частин даного приладу після закінчення його терміну служби. Тому користувач, який бажає утилізувати даний прилад, повинен зв'язатися з виробником та слідувати прийнятій схемі роздільного збору частин приладу після закінчення терміну служби.

Належний роздільний збір та подальше відправлення приладу, що відслужив, на повторне використання, обробку або екологічно нешкідливу утилізацію допоможе уникнути негативного впливу на навколишнє середовище та здоров'я людей, а також полегшить вторинне використання та/або утилізацію матеріалів, з яких він складається.

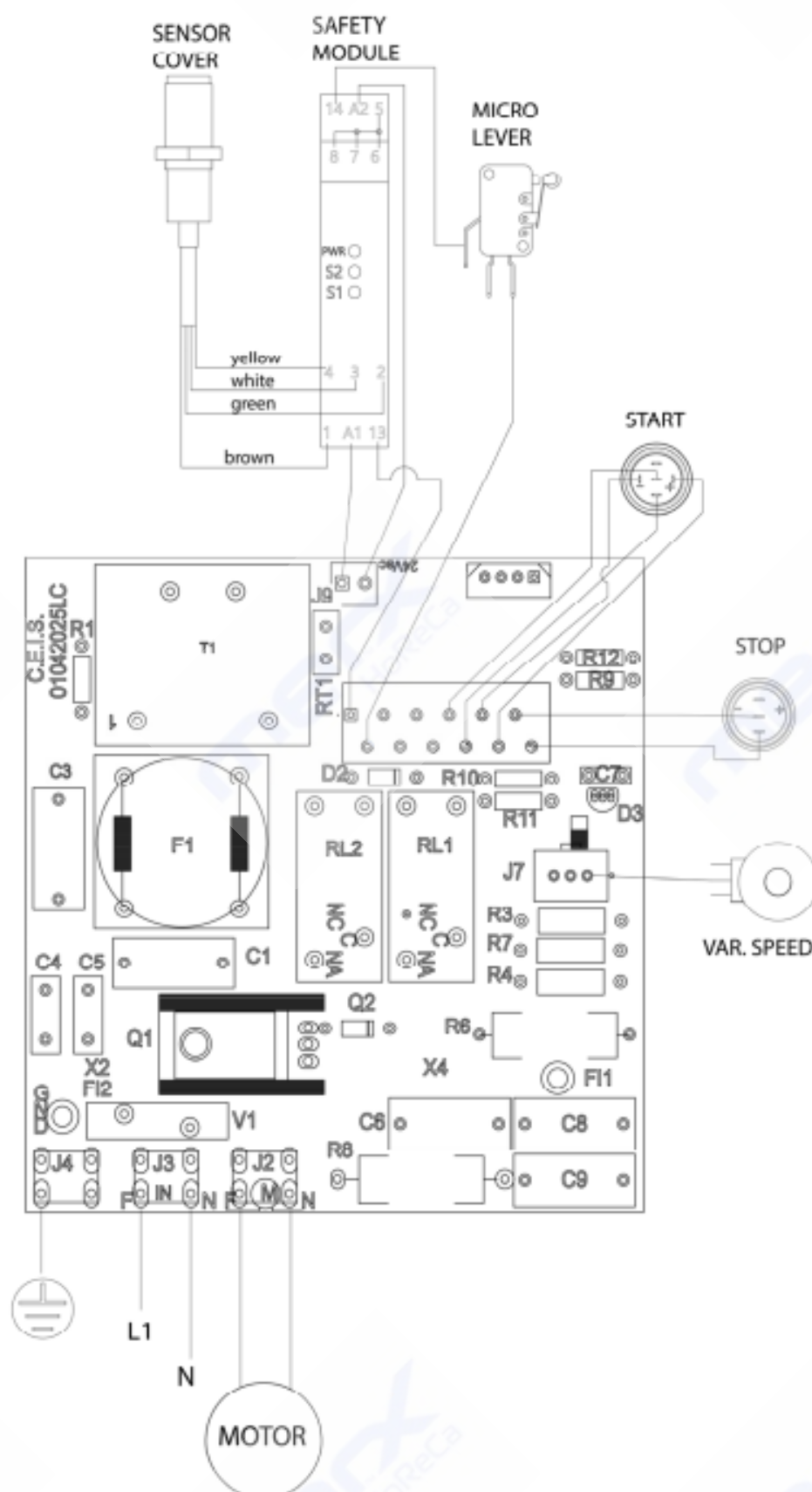
Несанкціонована утилізація виробу користувачем тягне за собою адміністративне покарання, передбачене чинним законодавством.

10. ЕЛЕКТРИЧНІ СХЕМИ

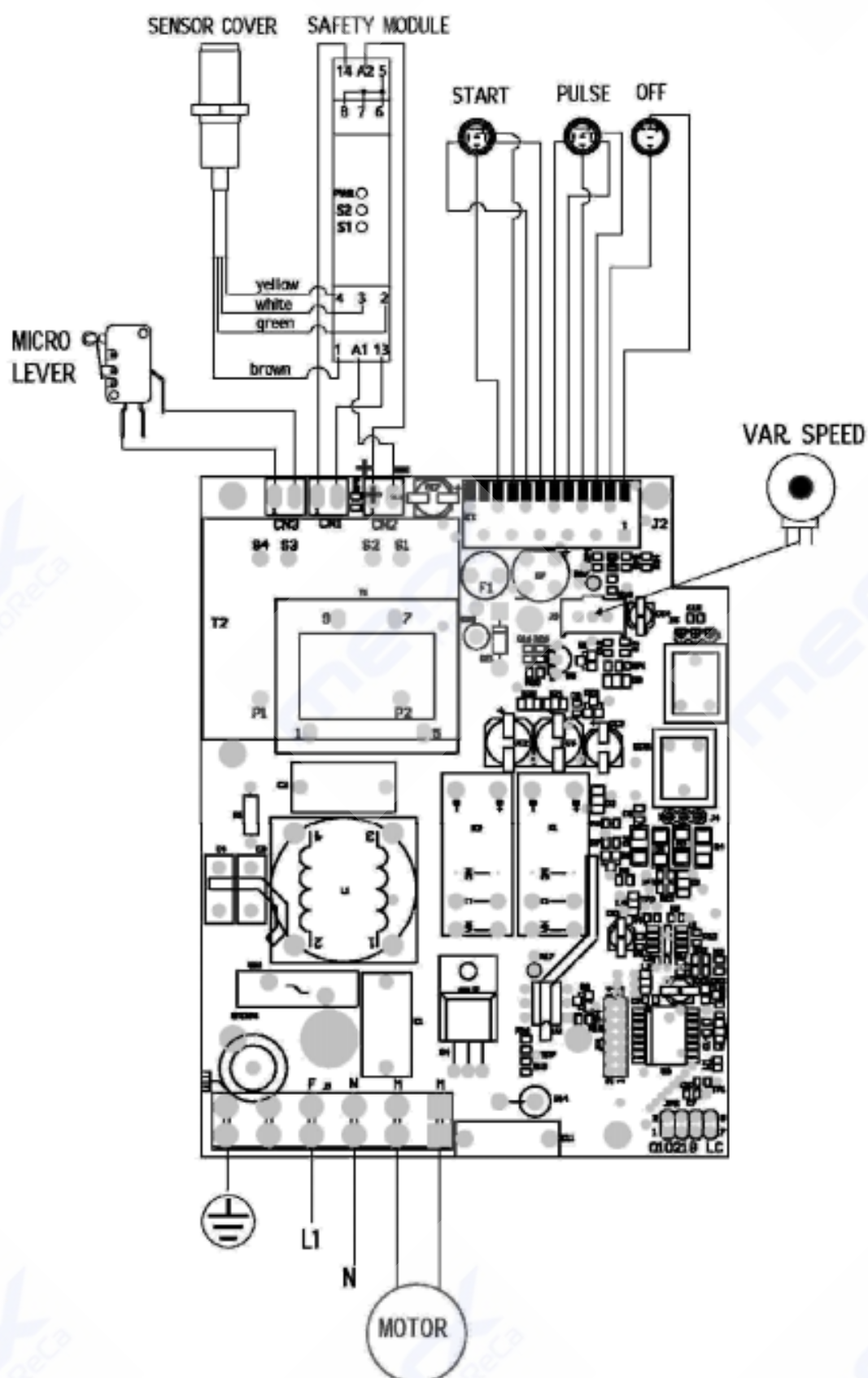
10.1. 230В/50Гц C-Tronic 4 / 6



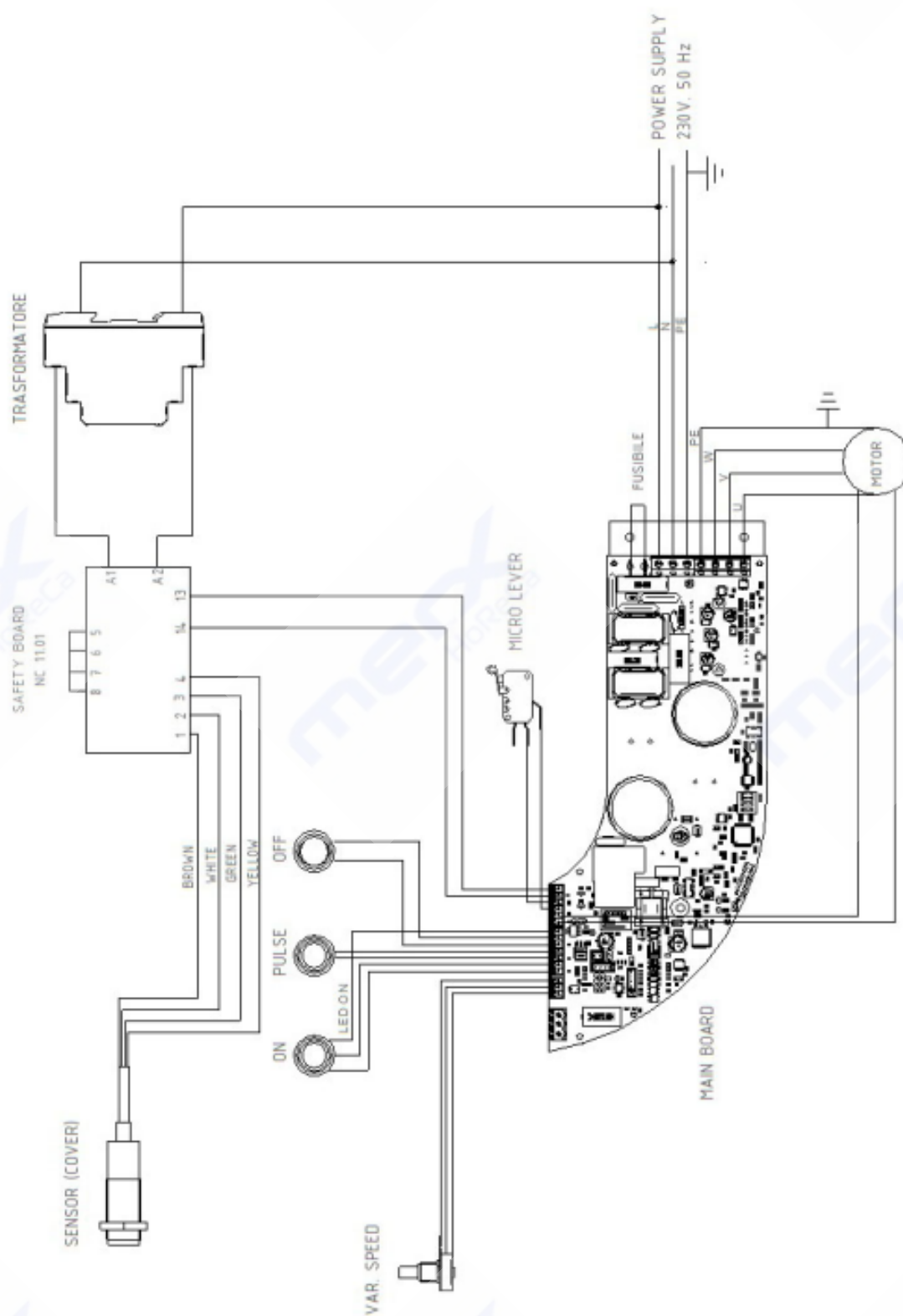
10.2. 230B/50Гц C-Tronic VV 4 / 6 / 9



10.3. 230B/50Гц C-Tronic VT 4 / 6 / 9



10.4. 230B/50Гц C-Tronic Plus 9





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