

**РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ**

ПИЛА ДЛЯ МЯСА

МОДЕЛИ:

CP-BS1200SS, CP-BS1650SS, CP-BS2100SS

CP-BS1650PT, CP-BS1650AL, CP-BS1650AL+

­­



**СОДЕРЖАНИЕ**

[1. ВВЕДЕНИЕ 3](#_Toc58915537)

[2. НАЗНАЧЕНИЕ 3](#_Toc58915538)

[3. ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ 3](#_Toc58915539)

[4. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ 3](#_Toc58915540)

[5. БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ 4](#_Toc58915541)

[6. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 4](#_Toc58915542)

[7. ЭКСПЛУАТАЦИЯ 5](#_Toc58915543)

[8. ДЕМОНТАЖ И УСТАНОВКА РЕЖУЩЕГО ПОЛОТНА 5](#_Toc58915544)

[9. УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ 6](#_Toc58915545)

[10. ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ 6](#_Toc58915546)

### ****ВВЕДЕНИЕ****

Спасибо, что приобрели профессиональное оборудование нашей торговой марки. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраните его на весь срок эксплуатации изделия.

Помните, что, выполняя все указания, изложенные в настоящем руководстве, Вы продлите срок эксплуатации оборудования и избежите возможного травмирования рабочего персонала.

Мы надеемся, что наши рекомендации максимально облегчат Вам работу с оборудованием.

### ****НАЗНАЧЕНИЕ****

Данное оборудование предназначено для использования на предприятиях общественного питания и применяется для разрезания и нарезки свежего и мороженного мяса, костей и других пищевых продуктов.

### ****ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ****

1. Перед первым использованием изделия удалите с его поверхности все упаковочные материалы, защитные уплотнители, пластиковые пакеты и т.п.
2. Перед подключением убедитесь, что напряжение питания соответствует рабочему напряжению оборудования. Допустимый предел отклонения напряжения питания составляет ±10%.
3. Перед распиливанием продуктов не забудьте протереть рабочую поверхность стола пилы влажной салфеткой.

**ВНИМАНИЕ! ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать оборудование, если:

- поврежден кабель питания;

- оборудование падало, имеет внешние повреждения или не функционирует.

**ВАЖНО:**

Если оборудование не используется или предстоит его очистка – обязательно отключите его от сети питания!

### ****ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ****

4.1. Перед использованием оборудования убедитесь, что на нем и на его рабочем столе отсутствуют посторонние предметы (инструменты, ветошь и т.п.), а также, чтобы рабочая зона вокруг пилы не имела посторонних предметов и других возможных препятствий.

4.2. Прекратите эксплуатацию прибора при возникновении каких-либо нарушений в его работе. При возникновении вибраций или подозрительных шумов, немедленно выключите устройство. Запрещается использования оборудования до выяснения причин возникновения неполадок и их устранения.

4.3. Персонал, допущенный до работы с пилой должен пройти инструктаж по технике безопасности.

**ВАЖНО:**

Все детали рабочей одежды должны быть хорошо запахнуты и подобраны. **ЗАПРЕЩЕНО** работать в расстёгнутой одежде, со свисающими деталями одежды, рукавами и т.п., а также в тряпичных перчатках!

4.4. Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в результате использования оборудования ненадлежащим образом или в иных целях, не описанных в данном руководстве, несоблюдения описанных в нем инструкций, при несанкционированном ремонте или внесения изменений в конструкцию оборудования.

4.5. При использовании оборудования, рекомендуется оснастить рабочий персонал специальными защитными кольчужными перчатками.

4.6. Все работы, требующие наличия соответствующей технической компетенции или специальных навыков (установка, электромонтаж и т.п.), должны выполняться исключительно сертифицированным персоналом, обладающим опытом и квалификацией в данной области.

**ЗАПРЕЩЕНО** выполнять какие-либо операции по чистке, техобслуживанию и ремонту

оборудования при подключенном электрическом питании!

4.7. Необходимо совершать очистку оборудования каждый раз по завершению его использования или по мере необходимости, а также в зависимости от типа обрабатываемых пищевых продуктов. Тщательно очищайте все части оборудования (включая прилегающие участки), которые могут прямым или косвенным образом контактировать с пищевыми продуктами. Это необходимо делать для соблюдения условий безопасности, гигиены и санитарных норм.

### ****БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ****

перед подключением убедитесь, что:

- напряжение питания сети соответствует требуемому значению;

- розетка питания по мощности рассчитана на подключение соответствующего оборудования;

### ****ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ****

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Модель** | **CP-BS1200SS** | **CP-BS1650SS** | **CP-BS2100SS** |
| Напряжение, В | 220 | 220 | 220 |
| Мощность, кВт | 0,65 | 1,1 | 1,5 |
| Длина полотна, мм | 1200 | 1650 | 2100 |
| Размер стола, мм | 490x330 | 425x555 | 525x620 |
| Макс. высота и ширина реза, мм | 190x90 | 220x150 | 290x190 |
| Скорость полотна, м/с | 15 | 15 | 15 |
| Материал корпуса | нерж. сталь 201 | нерж. сталь 201 | нерж. сталь 201 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Модель** | **CP-BS1650PT** | **CP-BS1650AL** | **CP-BS1650AL+** |
| Напряжение, В | 220 | 220 | 220 |
| Мощность, кВт | 1,1 | 0,85 | 1,1 |
| Длина полотна, мм | 1650 | 1650 | 1650 |
| Размер стола, мм | 500x400 | 380x365 | 520x370 |
| Макс. высота и ширина реза, мм | 225x192 | 210x180 | 290x190 |
| Скорость полотна, м/с | 15 | 15 | 15 |
| Материал корпуса | крашеная сталь | алюминий | алюминий |

### ****ЭКСПЛУАТАЦИЯ****

7.1. Установите оборудование на плоскую, ровную, горизонтальную поверхность. Убедитесь, что оно надежно установлено и не шатается.

7.2. Проверьте все узлы и убедитесь, что полотно надежно установлено.

7.3. Подсоедините пилу к сети питания.

7.4. Отрегулируйте положение регулятора ширины реза согласно требуемым размерам.

7.5. Поместите продукт на рабочий стол, прислоните его к регулятору ширины реза.

7.6. Включите питание.

7.7. Удерживая продукт, чтобы он упирался в регулятор ширины реза, плавно нажимайте на прижим для распиливания.

**ВНИМАНИЕ!**

Во время распиливания необходимо соблюдать максимальную осторожность, левая рука должна находиться на ручке прижима для продукта, а правая (которая направляет продукт) – на расстоянии от полотна самой пилы.

**ВАЖНО!**

Оборудование не должно работать без нагрузки, необходимо его выключать сразу после окончания работы.

**ВАЖНО!**

Периодически проверяйте натяжение полотна. При необходимости подтяните его с помощью регулировочной ручки, но не перетягивайте!

7.8. Завершив работу, нажмите кнопку выключения питания и обесточьте оборудование.

### ****ДЕМОНТАЖ И УСТАНОВКА РЕЖУЩЕГО ПОЛОТНА****

1. Извлеките вилку из розетки электропитания.

2. Открутите ручки и снимите/раскройте кожух корпуса пилы.

3. Поверните регулировочную ручку против часовой стрелки, чтобы полностью ослабить натяжение полотна пилы.

4. Снимите полотно и замените его на новое.

5. При помощи регулировочной ручки натяните новое полотно.

6. Убедитесь, что полотно хорошо отцентрировано и расположено параллельно

относительно направляющих.

7. Закройте кожух.

### ****УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ****

**ВАЖНО:** при обслуживании оборудования следует руководствоваться положениями о системе технического обслуживания и ремонте торгово-технологического оборудования, выпущенными в приказе министерства торговли от 3 октября 1980 г. n 264.

**ВАЖНО:** запрещается выполнять техническое обслуживание оборудования с включенным электропитанием.

**ВАЖНО:** строго запрещена чистка корпуса оборудования под струей воды или с погружением в воду.

**ВАЖНО:** запрещается очищать рабочие поверхности с помощью абразивных или агрессивных химических средств.

**ВАЖНО:** если оборудование долго не использовалась, перед повторным включением обязательно удалите всю пыль и грязь с его поверхности.

### ****ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ****

****Изделие следует перемещать с осторожностью, избегая его падения и ударов. Изделие в упаковке запрещается хранить на открытом воздухе в течение долгого времени, его следует поместить на хорошо проветриваемый склад, запрещается переворачивать. При хранении на временном складе необходимо предусмотреть меры по защите от дождя.