



Инструкция по применению
Хлеборезальная машина серии ODM 42



Эта инструкция по применению была подготовлена со стороны Kumkaya Makine

КОПИРОВАТЬ ЗАПРЕЩЕНО

Микрорайон Аднан Кахведжи, проспект Мехметчик, Чукурбостан, No:17/ Гюрпынар /
Бююкчекмедже/ СТАМБУЛ / ТУРЦИЯ

TERMOSAN GIDA EKIPMANLARI SANAYI IC
VE DIS TICARET LIMITED SIRKETI

ADDRESS : ALL KUSCU MH.FEVZIPASA CD.FERAH APT.№58/3, TURKIYE

2. Содержание :

1. Обложка
2. Содержание
3. Введение
4. Общая информация – предупреждения
5. Информация о производителе
6. Техническая информация
7. Вид продукта
8. Информация о продукте
9. Принцип работы продукта
10. Информационный компонент
11. Запуск
12. Использование оборудования
13. Рабочая емкость
14. Предостережения и предупреждения
15. Исправление проблем
16. Чистка и уход
17. Перечень электрооборудования
18. Детали оборудования и их сборка
19. Электрическая схема
20. Переноски и размещения
21. Сборка
22. Условия гарантии

3. Введение

Дорогие Клиенты,

Спасибо за Ваш выбор продукции КУМКАЯ. Вся наша продукция соответствуют международным стандартам. Пожалуйста, прочтите тщательно инструкцию по применению продукции для длительного использования оборудования.

- Пожалуйста, прочтите внимательно инструкцию по применению продукции прежде чем начать использование, продукт будет вне гарантии, если вы не будете следовать инструкциям
- Данный паспорт содержит информацию об установке, применении также техническое обслуживание
- Пожалуйста, обратитесь к квалифицированному персоналу для установки электрической сети в соответствии с правовыми нормами и скорости напряжения продукта перед вызовом нашего сервиса
- Пожалуйста, при возникновении любого вопроса свяжитесь с нами
- Услуги будут платными, если наш обслуживающий персонал будет ожидать дольше, чем в первый раз установки, пожалуйста, сделайте ваши подготовки перед вызовом нашего сервиса
- Для лучшей эффективности, пожалуйста, следуйте инструкции тщательно

4. Общая информация – предупреждения

- Техническое обслуживание продукции, использование и установка может быть рискованным, если не прочесть инструкцию по применению.
- Пожалуйста, получите достаточную информацию о том, как машина работает перед использованием.
- Наша компания не несет ответственности за неправильное электрического подключения.
- Пользователь несет ответственность за периодическое обслуживание и чистку.
- Наша компания КУМКАЯ не несет ответственности, если защитные устройства и меры предосторожности не были соблюдены. Машина должна периодически проверяться на наличие деформаций деталей.
- Компания КУМКАЯ не несет ответственности за полученные повреждения товара во время транспортировки.
- Пожалуйста, используйте оборудование бережно. Нельзя использовать оборудование под воздействием алкогольных и наркотических препаратов.
- Запрещено приближаться к оборудованию детям.
- Пожалуйста, не используйте наш продукт не по назначению.
- При возникновении проблем, неполадок , пожалуйста дождитесь уполномоченного персонала для выяснения проблемы с оборудованием. Если проблема остается неисчерпанным , пожалуйста, тогда свяжитесь с нами.
- Модификация машины может привести к опасной ситуации.
- Отключите кабель питания, если вы не используете машину длительный период времени.
- Техническое обслуживание машины должно быть сделано по крайней мере один раз в год уполномоченной службой.

5. Информация о производителе



Турецкий производитель хлебопекарного и кондитерского оборудования нового поколения.

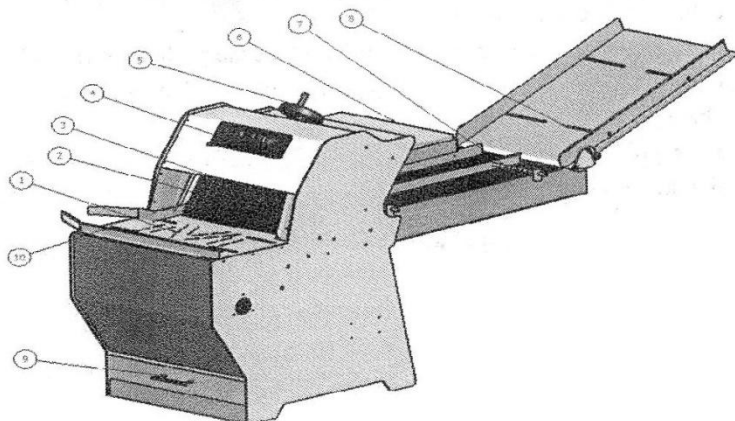
TERMOSAN GIDA EKIPMANLARI SANAYI IC
VE DIS TICARET LIMITED SIRKETI

ADDRESS : ALL KUSCU MH.FEVZIPASA CD.FERAH APT.№58/3, TURKIYE

6. Техническая информация

Модель	Ширина (мм)	Длина (мм)	Высота (мм)	Вес (кг)	Мощность двигателя (кВт)
Диапазон нарезки машины	630	1760	1300	282	1
Одна боковая полоса нарезки машины	685	1760	1300	298	1.09
Двумя боковыми полосами нарезки машины	740	1760	1300	313	1.18

7. Вид продукта



Части №	Наименование частей
1	Нержавеющий передний лист
2	Лезвие
3	Передняя крышка листа
4	Панель контроля
5	Регулировка рычага верхнего диапазона
6	Верхнее расположение диапазона
7	Нижнее расположение диапазона
8	Диапозон размещение хлеба
9	Ящик с крошками
10	Место где собирается куски хлеба

8. Информация о продукте

Специальная система помогает нарезать хлеб последовательно. Система смазки лезвий может быть установлен на станке.

9. Принцип работы продукта

Главный двигатель приводит в движение механизм шкива двух частей ножа коробки, двигаться вверх и вниз с эксцентрической системой шкива. Верхний транспортер помогает при нарезке хлеба, чтобы хлеб нарезался комфортно, протискивая его и предотвращает скольжение. Можно регулировать полосу вверх, вниз для каждого типа продукта, например, малого или большого.

10. Информационный компонент

- Электростатическое порошковое покрытие
- 304 высококачественной нержавеющей листовой стали и ножи
- CE – Сертифицированное снабжение электрической мощностью
- Тормозные и без тормозные колеса

11. Запуск

- Пожалуйста, перед принятием, проверьте оборудование нет ли никаких повреждений на нем после транспортировки.
- Будьте осторожны, для того чтобы избежать серьезных повреждений на машине.
- Пожалуйста, проверьте мощность двигателя, если он в достаточной мере подходит вашим процессам.
- Пожалуйста, свяжитесь с нами при возникновении каких-либо повреждений.
- Оборудование должно быть защищено от дождя, грязи, влаги.
- Должен быть защищен от прямых солнечных лучей.
- Должен быть защищен от металлических деталей.
- Пожалуйста, предоставьте заземленную электрическую сеть. Никогда не используйте оборудование без заземленную электрическую сеть. А также пожалуйста, предоставьте требуемое напряжение тока для использования аппарата.
- Пожалуйста, обеспечьте плоское рабочее место для вашего оборудования.

12. Использование оборудования

- Пожалуйста, очистите машину мягкой тканью, теплой водой перед первым использованием.
- Открыть главный выключатель
- Проверьте аварийную остановку (экстренную остановку), если она активна.
- Проверить, если нет посторонних предметов на конвейерной полосе. И устранить их, если они присутствуют.
- В зависимости от размеров продукта, пожалуйста, отрегулируйте верхние рельсы и высоту верхней полосы.
- При запуске машины ножи и конвейерные ленты начинают работать.
- Пожалуйста, поместите продукт на полосу.
- Нарезанный материал начнет выходить из передней части машины.
- Очистить ящик с крошками прежде чем он заполнится.
- Пожалуйста, почистите машину в конце дня.

13. Рабочая емкость

Оборудование предназначено для резки хлеба. Никогда не используйте оборудование для других продуктов и в иных целях. Оборудованием могут пользоваться только лица, которые ознакомились с инструкцией по применению. Машина в среднем может нарезать 2000 единиц хлеба. Срок ножей : 2.000.000 кусков нарезанного хлеба.

14. Важные предупреждения

- Проверьте, если машина чистая
- Не пускайте на нарез теплый хлеб
- Ничего не кладите на машину во время резки
- Во время работы машины не перемещайте ее, также не трогайте ножи оборудования.
- В случае неисправности, отключите машину и свяжитесь с уполномоченной службой.
- Для увеличения срока службы оборудования, пожалуйста, чистите оборудование после каждого раза использования.
- В любой неисправной ситуации нажмите кнопку экстренной остановки и выключите выключатель.
- Это оборудование предназначено для профессиональных пекарен.
- Это оборудование предназначено для резки хлеба.
- Не допускать детей к оборудованию.
- Оборудование должно быть защищено от влаги и тепла.
- Обслуживание машины должно проводиться по крайней мере 1 раз в год уполномоченной службой.
- Ножи оборудования должны меняться только уполномоченным персоналом, если в этом есть нужда.
- Нельзя перемещать, вынимать ящик с хлебными крошками во время работы машины, не забудьте очистить ящик с хлебными крошками после окончания работы оборудования.
- Оборудование может быть повреждено, если вы будете в оборудовании резать жесткие материалы, такие как, замороженные продукты, древесину, пластику и т.д.

15. Исправление проблем

➤ Ошибки, которые могут возникнуть во время работы :

Проблема : Если оборудование вибрирует больше, чем обычно;

Решение : Пожалуйста, сбалансируйте оборудование плавно

Проблема : Если присутствует много шума или высокая температура в двигателе;

Решение : Тогда один из фаз не работает или не правильно подключено. Это может привести к неисправности двигателя. Пожалуйста, фиксируйте немедленно электрическое

соединение уполномоченным техником. Наше оборудование будет вне гарантии из-за неправильного электрического соединения.

Проблема : Если оборудование не работает

Решение : а) Электрическая крышка панели может быть открыта

б) Кнопка аварийного отключения (останова) может быть активирована

в) Главный выключатель может быть закрыт

Проблема: Если хлеборезка прессует и давит хлеб :

Решение : а) Если Вы нарезаете горячий хлеб, то тесто будет прилипать на ножи. тесто который прилип к ножам должен быть тщательно очищен.

б) Когда истечет срок службы ножей, свяжитесь с КУМКАЯ, для заказа.

в) если хлеб очень мягкий , то он может быть раздавлен лезвиями

г) Если резательный аппарат не работает, то требует регулировок, для помощи, пожалуйста, свяжитесь с нами.

16. Чистка и уход

➤ Чистка

До чистки :

1. Пожалуйста, убедитесь , что главный выключатель выключен и сетевой кабель отключен
2. Всегда используйте защитные печатки

Во время чистки :

1. Чистить миску нужно водой
2. Внешняя поверхность оборудования должно нужно чистить губкой и водой
3. Избегать металлических очистителей
4. Никогда не используйте ХИМИЧЕСКИЕ ОЧИСТИТЕЛИ МАТЕРИАЛОВ

✓ Пожалуйста, чистите венчик для смешивания и котел с мягкой тканью и теплой водой

✓ Пожалуйста, не изготавливайте ничего в миске смешивания без очистки.

➤ Уход :

Периодический ежедневный , еженедельный, ежемесячный уход должно осуществляться пользователем.

Рекомендуется проводить чистку и уход уполномоченным сервисом каждые пол года и ежегодно.

Ежедневная процедура ухода :

1. Проверить утечку на оборудование в электропроводке, панели управления и штепсель
2. Убедитесь , что заземление работает

3. Пожалуйста, проверьте работу аварийной остановки и выключателя
4. После ежедневной работы , пожалуйста, следуйте инструкции ежедневной чистки и очистите оборудование

Еженедельная процедура ухода :

1. Сделайте генеральную чистку оборудования в соответствии с инструкцией
2. Проверить остроту лезвия. Если ножи необходимо заменить , пожалуйста , свяжитесь с нашей компанией КУМКАЯ.

Ежемесячная процедура чистки :

1. Проверьте состояние и температуру двигателя. Если температура двигателя выше , чем обычно, тогда, пожалуйста, свяжитесь уполномоченным сервисом.
Не позволяйте не уполномоченным лицам дотрагиваться к электрическим компонентам.
2. Если оборудование вибрирует сильно, тогда отрегулируйте ножки аппарата
3. Проверьте герметичность (плотность) на приводной ремень

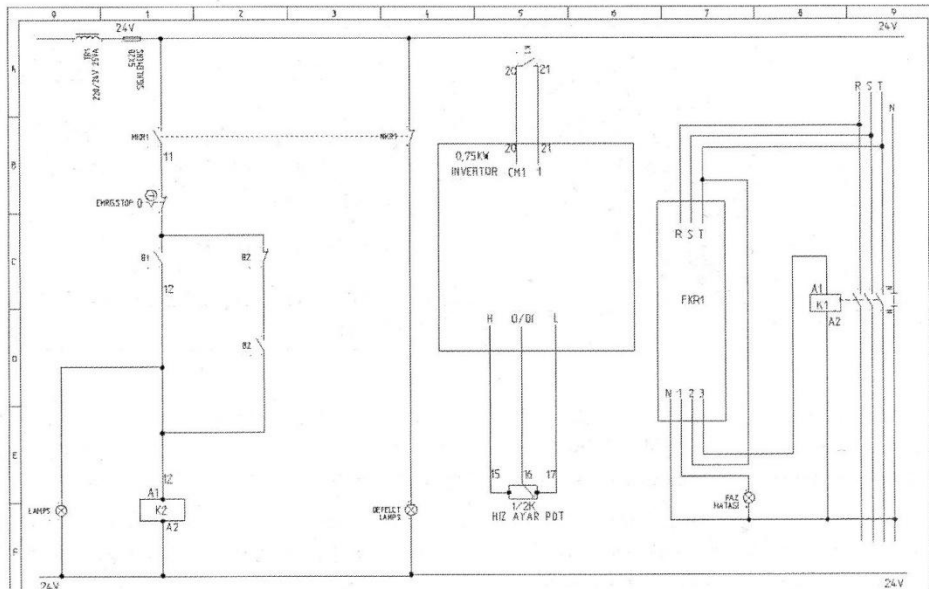
Процедуры на каждые пол года и ежегодно :

Это должно осуществляться уполномоченным сервисом

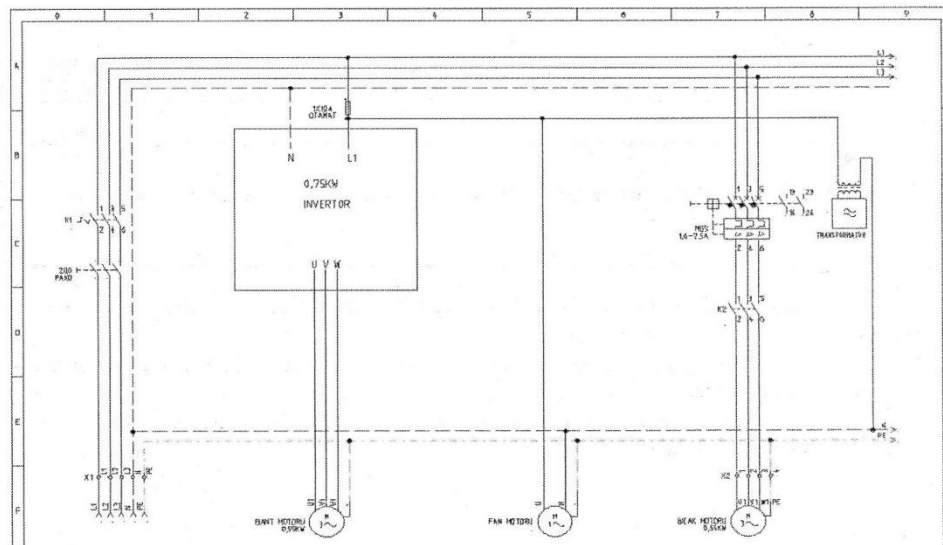
17. Перечень электрооборудования

Инвертор	1 единица	Выключатель	1 единица
Выключатель двигателя	1 единица	Мигалка 22мм	1 единица
Контактор	1 единица	Мигающий катализатор	1 единица
Автоматический выключатель	1 единица	Мигающая ампула 24 В	1 единица
Вспомогательный контактор GPAC11LLA	1 единица	Клеммные колодки	1 единица
Вспомогательный контактор	1 единица	Колодка	1 единица
Трансформатор	1 единица	Клемма заземления	1 единица
Плавкий предохранитель	1 единица	Выключатель МК1ММ2	1 единица
Защита стекляная	1 единица	Пластиковая область	1 единица
Двойная кнопка	1 единица	Потенциометр `	1 единица
Кнопка аварийной остановки	1 единица	Кнопка выключения	1 единица
Электрический двигатель	1 единица	Вентилятор	1 единица

18. Электрическая схема



CADdy++ ÇİZEN: MURAT YUCA ADRES: ANKURER TIC. MERKEZİ 66.50KAK NO:12 BURSA	FIRMA: MATAS GIDA MAKINALARI TEL: 0224 482 42 44	Proj. no:	Çizim no.:	Rev.:	Created by:
		matas havserce 18.08.2011	matas havserce 18.08.2011	18.08.2011	matas havserce



CADdy++ ÇİZEN: MURAT YUCA ADRES: ANKURER TICARET MERKEZİ 66.50K. BURSA	FIRMA: MATAS GIDA MAKINALARI AS.	Proj. no:	Çizim no.:	Rev.:	Created by:
		matas havserce 18.08.2011	matas havserce 18.08.2011	18.08.2011	matas havserce

19. Переноски и размещения

- Оборудование должно перемещаться с помощью автопогрузчика
- Кабель питания должен быть отсоединен перед переноской
- Оборудование должно находиться в вертикальном положении паллете во время долгой транспортировки
- Оборудование должно перемещаться бережно, аккуратно

20. Сборка

Все элементы, указанные ниже, для установки машины должны выполняться только уполномоченным лицом службы!

- Электрическое подключение машины должно быть проверено квалифицированным электриком. Электрический разъем должен быть подключен 170 см от пола.
- Электрическое соединение должно иметь предохранитель против утечки тока.
- Обеспечить заземление оборудования, машина электрического подключения должно быть сделано до ближайшей панели заземления

21. Условия гарантии

- Гарантийный срок составляет один год.
- Все детали, кроме электрических материалов, имеют гарантию от производственных дефектов сроком на 1 год.
- Срок ремонта будет добавлен к гарантийному сроку. Срок ремонта составляет, максимум, 30 рабочих дней.
- Гарантийный срок начинается с момента предоставления счета-фактуры продавцом покупателю или магазину.
- Продавец без требования какой-либо выплаты должен будет устранить неполадки, связанные с производством и монтажом.
- Машина будет заменена на новую, **ЕСЛИ**:
- Если машина в течение одного года ломается четыре и более раз.
- Если срок ремонта превысит 30 дней.
- Если будет установлено, что устранение поломки сервисной службой или его филиалом невозможно.
- Ремонт, связанный с ошибками при использовании, не входит в рамки гарантии.



Раздел : Гарантийный талон

Хлеборезательная машина серии ODM 42

ВНИМАНИЕ !

Для того, чтобы были действительны гарантийные условия, этот документ необходимо хранить и показывать по требованию. В противном случае, гарантия не будет действительна.

ПОКУПАТЕЛЬ

Имя			
Адрес			
Тел-Телекс		Факс	

ПОКУПАТЕЛЬ

Подпись и печать

ПРОДУКЦИЯ

Наименование	Хлеборезательная машина серии ODM 42
Дата выпуска	
Модель	
Серийный номер
Место и дата поставки	Микрорайон Аднан Кахведжи, проспект Мехметчик, Чукурбостан, No: 1 /, Гюрпынар/Бююкчекмедже/ СТАМБУЛ / ТУРЦИЯ/...../.....
Срок ремонта	Максимально, 30 рабочих дней
Гарантийный срок	1 (Один) Год

ПРОДАВЕЦ

Имя	KUMKAYA MAKİNE GIDA TEKSTİL VE İNŞAAT LTD.ŞTİ		
Адрес	Микрорайон Аднан Кахведжи, проспект Мехметчик, Чукурбостан, No: 17, Гюрпынар/Бююкчекмедже/ СТАМБУЛ / ТУРЦИЯ		
Тел-Телекс	+90 212 8555448-49-50	Факс:	+90 212 8555447
Дата выдачи счет-фактуры/...../.....	Номер счет-фактуры:	
Дата, подпись, печать			

Гарантийные условия

Гарантийный срок составляет один год.

Все детали, кроме электрических материалов, имеют гарантию от производственных дефектов сроком на 1 год.

Срок ремонта будет добавлен к гарантийному сроку. Срок ремонта составляет, максимально, 30 рабочих дней. Гарантийный срок начинается с момента предоставления счета-фактуры продавцом покупателю или магазину.

Продавец без требования какой-либо выплаты должен будет устранить неполадки, связанные с производством и монтажом.

Машина будет заменена на новую, **ЕСЛИ:**

Если машина в течение одного года ломается четыре и более раз.

Если срок ремонта превысит 30 дней.

Если будет установлено, что устранение поломки сервисной службой или его филиалом невозможно.

Ремонт, связанный с ошибками при использовании, не входит в рамки гарантии.