

Поставщик
Пищевые
ТЕХНОЛОГИИ
ГРУППА ПРЕДПРИЯТИЙ



Овощерезка промышленная MFS-300

Руководство по эксплуатации

1. Меры безопасности

1.1. Общие положения предосторожности

- Машина овощерезательная должна использоваться только специально обученным персоналом, который ознакомлен с инструкцией по эксплуатации, и мерами предосторожности.
- В случае появления новых сотрудников, необходимо произвести профессиональную подготовку.
- Машина снабжена несколькими системами безопасности,
- Убедительная просьба избегать попадания рук внутрь машины. Не касайтесь вращательных дисков и движущихся деталей.
- Перед очисткой и операциями по уходу за машиной, убедитесь, что машина отключена от источника питания.
- Периодически проверяйте состояние кабеля и электрических частей машины.
- Не используйте машину для резки замороженных продуктов.
- Не заменяйте запасные части машины самостоятельно, обратитесь в сервисную службу.
- Машина используется для нарезки сырых овощей!

1.2 Меры безопасности электрической части машины.

Меры безопасности электрической части машины соответствуют директиве GB4706.38-2003.

Выключатель, расположенный на верхней части машины, автоматически останавливает работу машины в случае, если открыта крышка, и открыт доступ к дискам машины.

2. Технические параметры машины, модель MFS-300

- Эксплуатация, чистка, поддержание чистоты машины довольно безопасны.

Перед операциями чистки машины отключайте ее от источника питания.

Благодаря дизайну и исполнению всех частей машины из алюминия, и магниевого сплава, чистка машины проходит довольно легко и безопасно.

Регулярно проверяйте состояние прокладок или колец. А также исправность предохранительных систем.

Никогда не пользуйтесь аппаратом в случае повреждения шнура питания или вилки, или в случае повреждения аппарата.

В случае поломки машины, обращайтесь в сервисный центр.

2.1. Технические характеристики:

<u>Модель</u>	<u>Размеры, мм.</u>	<u>Вес KG</u>	<u>Мощность, Вт</u>	<u>Производи тельность (кг/ч)</u>	<u>Потреблен ие энергии</u>	<u>Обороты/ минуту</u>
MFS-300	220x520x500	21 кг	550	300	220В/1/50Г ц	270

Ножи в комплекте с овощерезкой.

 <p>Нож-терка Н7</p>	<p>Терка</p>	<p>Материал: нержавеющая сталь Диаметр ножа: 205 мм Диск тонкого измельчения, соломка размером 7 мм.</p>
 <p>Нож-терка Н4</p>	<p>Терка</p>	<p>Материал: нержавеющая сталь Диаметр ножа: 205 мм Диск тонкого измельчения, нарезка соломкой размером 4 мм.</p>
 <p>Нож-терка Н3</p>	<p>Терка</p>	<p>Материал: нержавеющая сталь Диаметр ножа: 205 мм Нарезка соломкой размером 3 мм.</p>
 <p>Нож-терка Р4</p>	<p>Ломтики</p>	<p>Материал ножа: нержавеющая сталь Материал крепежной пластины: пластик Диаметр ножа: 205 мм Соломка, толщина ломтика 4 мм.</p>
 <p>Нож-терка Р2</p>	<p>Ломтики</p>	<p>Материал ножа: нержавеющая сталь Материал крепежного диска: пластик Диаметр ножа: 205 мм Соломка, толщина ломтика 2 мм.</p>

2.2. Условия поставки и расположение упаковки:

Овощерезка расположена в упаковке с внутренними крепежными деталями, которые обеспечивают устойчивое расположение машины внутри упаковки во время транспортировки.

Машина включает:

- Руководство по эксплуатации и уходу за машиной
- Набор дисковых ножей.

Все элементы упаковки (картон, пена, ремни могут быть легко утилизированы как хозяйственный мусор)

3. Установка

3.1. Установка машины:

Подсоединение машины и подготовка к работе могут производиться только обученным персоналом.

Машина должна быть заземлена!!!

Внимание: Система и расположение машины должны соответствовать инструкциям техники безопасности помещения, в котором она устанавливается.

Устанавливать оборудование необходимо на широкой, ровной поверхности, вдали от источника тепла и водных брызг.

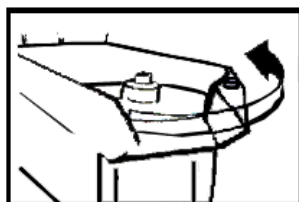
3.2. Электроподключение:

Оборудование снабжено электрическим кабелем, который связан с главным выключателем, который отключает машину, если оператор случайно задевает движущиеся части машины.

Производитель не несет ответственность за прямые и косвенные повреждения машины, которые могут быть вызваны неправильным подключением к электрической цепи.

Овощерезательная машина имеет характеристики: 220В/1 ф/50 Гц.

Если напряжение отличается от вышеупомянутого, обратитесь в сервисный центр для подключения.



Проверка направления движения дисков в овощерезке 3.3

ВНИМАНИЕ

Откройте крышку, открутите боковую ручку и вытащите режущий диск (если такой есть) (или белый пластиковый толкателем). Нажмите зеленую кнопку начала работы и затем красную кнопку окончания работы. Проверьте, чтобы направление движения оси вращения было против часовой стрелки!!!
Если направление вращения диска будет неправильным, перекрутите 2 или 3 провода в соединительной колодке.

Меры безопасности и инструкция по использованию

Обученный персонал должен быть ответственным за установку и электрическое подсоединение овощерезки. Необходимо ознакомиться с правилами безопасности при эксплуатации машины. Руководство по эксплуатации идет в комплекте с машиной.

4. Работа машины

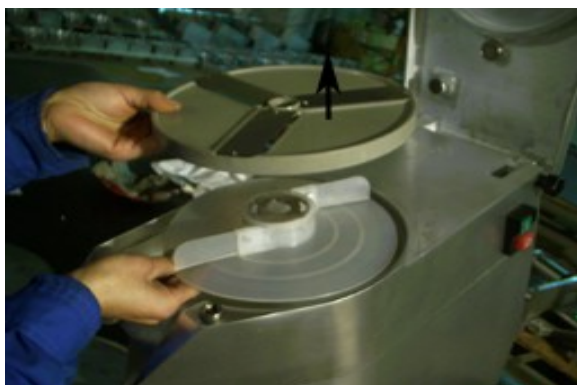
4.1. Методы контроля

Кнопки выключения и включения машины находятся в правой части панели машины.
Зеленый индикатор – выключатель начала работы машины S.
Красный индикатор - выключатель остановки машины S.



4.2. Установка дисков в машину

Поверните ручку как показано на фотографии №1 , и откройте крышку. Установите сначала пластиковый съемный диск.(2).Затем выберите диск для нарезки. Закройте крышку, и закрутите ручку в другую сторону. Нажмите кнопку «старт» для автоматической установки дисков в машине.



Будьте внимательны с дисками для резки во избежание травм!!!!

4.3. Загрузка продуктов

Внимание: овощерезка имеет две воронки: - большая воронка для нарезки объемных овощей, таких как капуста, сельдерей.

Круглая воронка для нарезки длинных овощей, таких как морковь, кабачок и т.д.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БОЛЬШОЙ ВОРОНКИ

Поднимите рычаг или загрузите продукты в машину как показано на фотографии №3. Затем закройте рычаг.

Нажмите на зеленую кнопку начала работы правой рукой, левой рукой аккуратно опускайте ручку, пока не будет использован весь продукт.

Поднимите рычаг для загрузки другого продукта.

Машина автоматически начнет работу, когда рычаг закрыт. Повторите процедуру, пока весь продукт не будет использован.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КРУГЛОЙ ВОРОНКИ загрузите продукты в машину до самого верха.

Нажимая на толкатель, нажмите на зеленую кнопку начала работы правой рукой, левой рукой аккуратно опускайте толкатель пока не будет использован весь продукт.



(3)

Внимание: никогда не проталкивайте продукты в машину при помощи рук, используйте только пластиковый толкатель, который идет в комплекте!!

4.4 Снятие и замена дисков

Открутите поворотную ручку, поднимите крышку. (фото1)

Открутите диск против часовой стрелки, накройте режущие части машины одним из следующих материалов (резиновыми прокладками, матерчатым материалом, и т.д)

Приподнимите диск снизу руками, и снимите его, поворачивая против часовой стрелки.

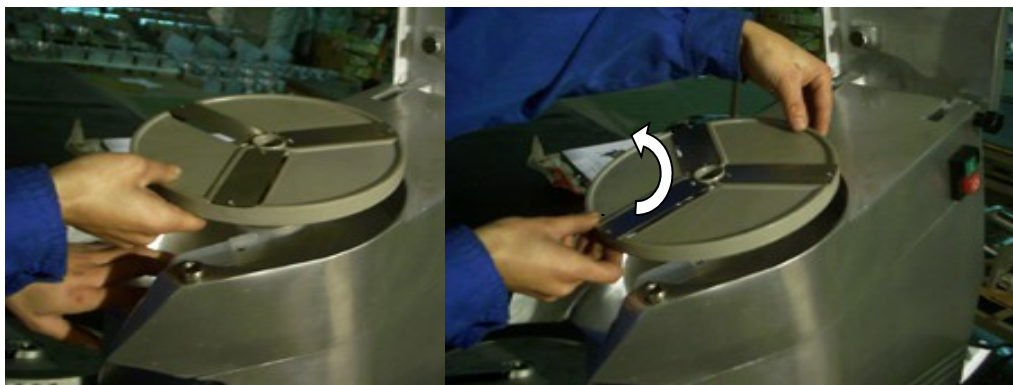
(фото 4-5)

(4)

(5)

5. Технический уход за машиной

5.1. Очистка и техническое обслуживание машины



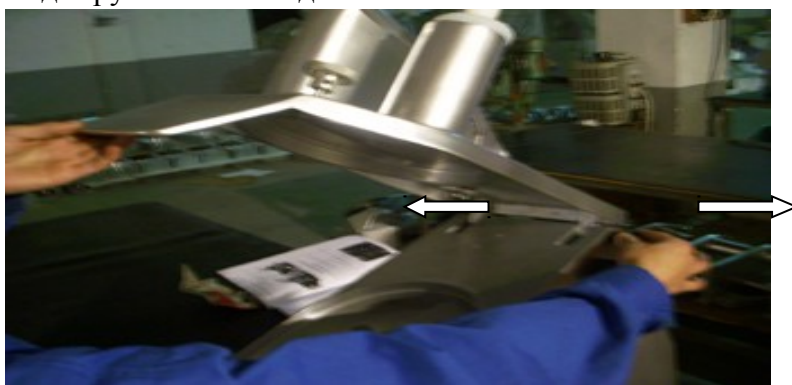
Перед проведением процедуры чистки машины необходимо убедиться, что машина отключена от основных источников электрического питания.

Для продолжительной работы машины, необходимо мыть машину и резательные диски каждый раз после использования.

Диски, решетки для резки, пластиковый толкатель можно мыть под струей теплой воды.

Мойте машину и места установки дисков машины мягкой тряпкой, или спонжем, смоченным теплой водой.

Откройте крышку и ослабьте 2 винта с правой стороны машины, как показано на рисунке 6. Промойте крышку под струей теплой воды.



(6)

Чистить поверхность машины необходимо с помощью воды и мыла, спиртосодержащими средствами, а также другими средствами не содержащими абразивных веществ, или веществ, содержащих соду. Не используйте для чистки машины абразивные вещества, а также металлические предметы, которые могут повредить корпус машины.

Для чистки используйте нетоксичные вещества и те, которые гарантируют хорошую чистку.

5.2. Действия при поломках

Если белая кнопка машины включена, но машина не работает, проверьте, чтобы рычаг и крышка были закрыты. Оба выключателя обеспечивают безопасную работу машины в случае, если другие системы безопасности не работают.

В случае любых неполадок, отключите машину от основного источника питания, сообщите о перебоях в работе машины квалифицированному персоналу и в службу сервиса.

Не пытайтесь отремонтировать машину самостоятельно.

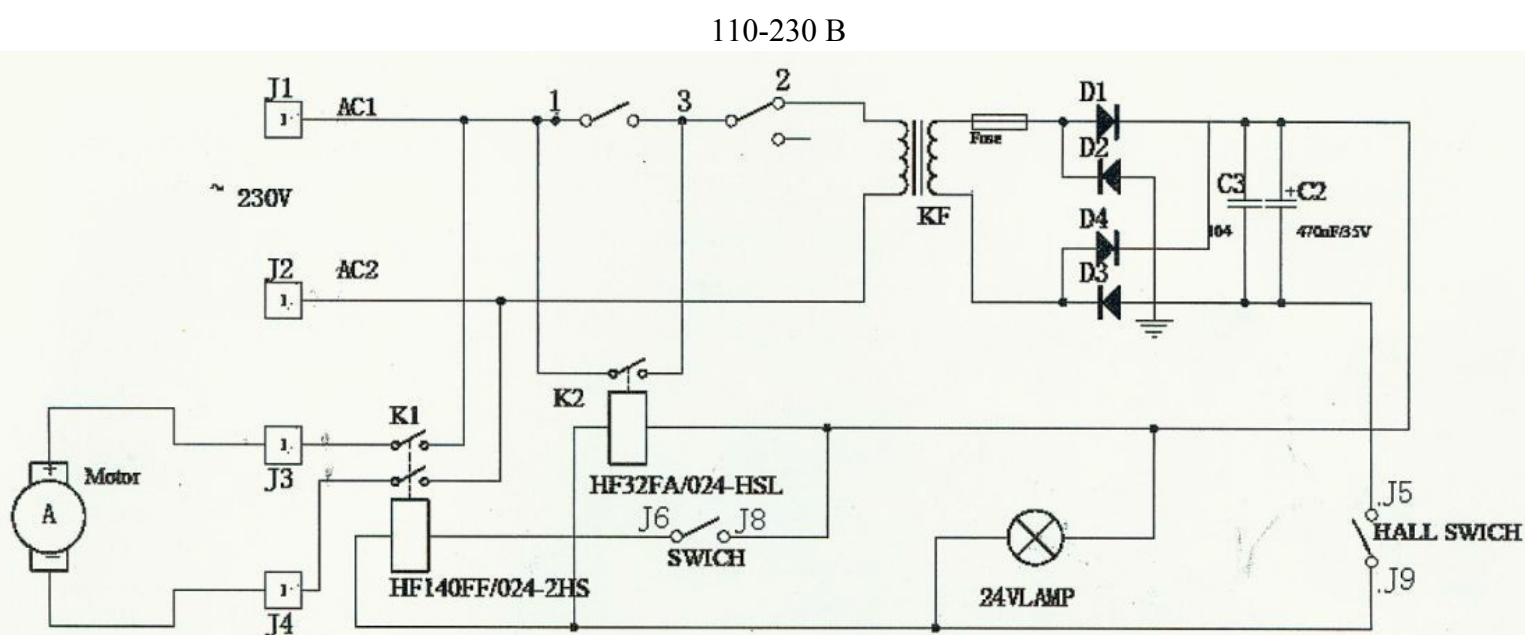
5.3. Условия хранения машины

Если машину не используют долгое время, отключите ее от основного источника питания, протрите корпус машины, а также принадлежности к ней. Используйте белое вазелиновое масло (либо похожие средства) для защиты всех элементов машины.

Эти средства, главным образом состоящие из масляных и чистящих веществ (сейчас также доступны в виде спреев), обеспечивают их более удобное использование, придают глянцевую поверхность корпусу машины, а также предотвращают повышенную влажность и загрязнение внутренней части машины. Также препятствуют образованию коррозии.

Желательно накрыть машину нейлоновой тряпкой.

Схема электрического соединения.



Дополнительные сведения о товаре

1. Сертификат соответствия № TC N RU Д-CN.АЛ16.В.45128 от 21.01.2015
2. Изготовитель: GUANGZHOU ROYAL SYT COMPANY, LTD
3. Продавец, импортёр: ООО «Торговый дом Пищевые технологии»,
Юр.адрес: 350033, г. Краснодар, ул. Ставропольская,14
Фактический адрес: 350010, г.Краснодар, ул. Ростовское шоссе, 68/1
4. Срок службы товара – 8 лет.
5. Перечень авторизованных сервисных центров компании ООО «Торговый дом Пищевые технологии»:

Город	Адрес	Телефон, электр. почта
г. Краснодар	ул. Ростовское шоссе, 68/1	(861) 272-47-19, 271-37-05, (903) 457-75-57, т./ф.: (861) 228-98-31, 228-98-32, 228-98-24, 228-98-21 www.pteh.biz
г. Самара	ул. Авроры 110, корп. ХАРД (эксперим. мастерские)	тел. (846) 922-52-17, 221-06-17, samara@zavod-pt.ru
г. Сочи	ул. Донская 9	тел. (8622) 95-54-15, 38-82-98, 96-88-96, 96-83-40, 96-83-41, sochi@zavod-pt.ru
г. Екатеринбург	пл.1-й Пятилетки, лит 61 въезд с ул.Лукиных	тел. (912) 213-75-98, (922) 113-05-17, ekt@zavod-pt.ru

По вопросам технического обслуживания, претензий по качеству за консультацией обращаться по адресу: ООО «Торговый дом Пищевые технологии», 350010, г. Краснодар, ул. Ростовское шоссе, 68/1, (861) 272-47-19, 271-37-05,(903) 457-75-57, т./ф.: (861) 228-9831, 228-98-32, 228-98-24, 228-98-21

Официальные представительства компании ООО «Торговый дом Пищевые технологии»:

Город	Адрес	Телефон, электр. почта
г. Люберцы	ул. Электрификации, 26 В	(495)589-59-41,518-75-94, moscow@zavod-pt.ru
г. Санкт-Петербург	Шоссе Революции 84 литер Е	(911) 922-91-04, (812)982-35-55, spb@zavod-pt.ru
г. Казань	ул. Короленко 120	(843) 214-46-23, 297-88-85, (904) 671-96-54, kazan@zavod-pt.ru
г. Ростов-на-Дону	ул. Курская 12 А	тел. (863) 275-91-70, 256-3-444, rnd@zavod-pt.ru
г. Саратов	ул. Астраханская 43	тел. (8452) 935-760, 987-746, saratov@zavod-pt.ru
г. Воронеж	ул. Дружинников 5 Б	тел. (4732) 517-211, 323-606, 502-161, 502-181, vobs@zavod-pt.ru
г. Ставрополь	ул. Октябрьская 184, Бизнес-центр «Восход», 5 корпус	тел. (928) 014-38-49, (8652) 42-16-57, stv@zavod-pt.ru
г. Волгоград	ул. Домостроителей 11,	тел. (8442) 987-313, 987-547, volg@zavod-pt.ru
г. Н. Новгород	ул. Памирская 11, лит К	тел. (831) 415-31-06, 220-58-52, (950) 353-44-01, nn@zavod-pt.ru

г. Уфа	ул. Ростовская 18, лит. А	тел. (347) 294-46-36, 293-35-36, (987) 25-44-636, ufa@zavod-pt.ru
г. Новосибирск	ул. Большая 256	тел. (383) 325-33-60, (913) 781-70- 28 , (961) 228-72-22, (913) 781-87- 19, nsk@zavod-pt.ru
г. Красноярск	ул. Северное шоссе 25	(391) 258-22-85, (391) 272-28-82, (391) 226-68-70, kry@zavod-pt.ru