



## **Овощерезка промышленная MFS-300**

### **Руководство по эксплуатации**



## ВВЕДЕНИЕ

### УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!

Вы приобрели профессиональное оборудование. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим Паспортом.

Помните, что, выполняя все указания, изложенные в настоящем Паспорте, Вы тем самым продлите срок эксплуатации оборудования и избежите травм обслуживающего персонала.

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

### НАЗНАЧЕНИЕ

Оборудование предназначено для натирания сыра и овощей, а также для нарезания сырых и вареных овощей ломтиками, соломкой, кубиками различного размера.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

<b>Общие данные</b>	<b>Модель</b>	<i>MFS-300</i>
	<b>Описание</b>	Настольная
	<b>Габаритные размеры, мм</b>	260x600x500
	<b>Установочная мощность, кВт</b>	0,55
	<b>Параметры электросети</b>	220/50/1
	<b>Материал корпуса</b>	Нерж.сталь/алюминий
<b>Характеристики</b>	<b>Тип машины</b>	Наклонная
	<b>Тип загрузки</b>	Ручная
	<b>Частота вращения двигателя, об/мин</b>	270
	<b>Производительность, кг/ч</b>	300
	<b>Режим работы</b>	Повторно-кратковременный
	<b>Максимальная длительность рабочего цикла, мин</b>	10

### КОМПЛЕКТАЦИЯ

Овощерезательная машина 1 шт., комплект режущих пластин 5 шт., ломтики 2 мм 1 шт., ломтики 4 мм 1 шт., терка 3 мм 1 шт., терка 4 мм 1 шт., терка 7 мм 1 шт., пестик пластмассовый 1 шт., диск-сбрасыватель пластмассовый 1 шт., паспорт 1 шт.

### ПОРЯДОК РАБОТЫ. ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ



**См.рис.1.** Органы управления находятся на правой стороне корпуса  
(если смотреть на оборудование спереди):  
-зеленая кнопка «ПУСК» (I) включение оборудования;  
-красная кнопка «ОСТАНОВ» (O) выключение оборудования.

### ЗАЩИТНЫЕ СИСТЕМЫ



**См.рис. 2** Оборудование оснащено двумя защитными микровыключателями (указаны стрелками). Микровыключатель на крышке отключает оборудование при открывании крышки для доступа к режущей пластине. Микровыключатель на рычаге-толкателе отключает оборудование при поднятии рычага-толкателя для загрузки продукта.

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

1. Очистите оборудование в соответствии с инструкциями раздела «Обслуживание и уход».
2. СБОРКА ОБОРУДОВАНИЯ



**Открытие крышки (3)**



**Установка режущей пластины (4)**

1. **См.рис.3.** Отверните против часовой стрелки фиксатор, расположенный в передней части крышки, и откройте крышку.
2. **См.рис.4.** Наденьте на вал двигателя сначала пластмассовый диск-сбрасыватель, затем – режущую пластину.

**Нарезание кубиками и соломкой для картофеля-фри.** Для этой цели используется режущая решетка и соответствующая пластина для нарезания ломтиками. Сначала на вал двигателя следует надеть режущую решетку, затем – пластину для нарезания ломтиками.

3. Закройте крышку и заверните фиксатор по часовой стрелке.

**Если крышка не закрыта и фиксатор не завернут, то защитный микровыключатель не позволит включить двигатель.**

## ВКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Подготовьте овощи (вымойте, очистите, при необходимости нарежьте кусками).
2. Убедитесь в том, что машина собрана, крышка закрыта и закреплена фиксатором. Подставьте под разгрузочное отверстие крышки подходящую емкость. Включите питание при помощи автоматического выключателя.
3. Поднимите рычаг-толкатель, загрузите продукт в отверстие и опустите рычаг-толкатель.

**Во избежание перегрузки оборудования и выхода его из строя нажим на толкатель должен быть равномерным и не слишком сильным.**



**См.рис.5.** Правой рукой нажмите зеленую кнопку «ПУСК».левой рукой нажимайте на толкатель для подачи продукта к режущей пластине.  
**Во избежание перегрузки оборудования и выхода его из строя нажим на толкатель должен быть равномерным и не слишком сильным.**

**(5)**

4. Поднимите рычаг-толкатель и загрузите в отверстие следующую порцию продукта. Опустите рычаг-толкатель. Оборудование автоматически включится. Повторяйте процедуру до тех пор, пока весь продукт не будет переработан.
5. Крышка оснащена двумя загрузочными отверстиями. Большое отверстие, оснащенное рычагом-толкателем, предназначено для переработки крупных овощей. Цилиндрическое отверстие, оснащенное пластмассовым пестиком, предназначено для переработки длинных тонких овощей (морковь, огурцы и т.п.).

**При работе с одной режущей пластиной продукт можно загружать в оба отверстия.**

**При работе с режущей пластиной и решеткой (нарезание соломкой и кубиками) продукт следует загружать в то отверстие, под которым находятся лезвия решетки.**

## ВЫКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Нажмите красную кнопку «ОСТАНОВ».
2. Отключите питание при помощи автоматического выключателя.

## СНЯТИЕ И ЗАМЕНА РЕЖУЩИХ ПЛАСТИН



1. Отверните фиксатор и откройте крышку.
2. См.рис.6. Поверните режущую пластину против часовой стрелки. Накройте лезвия подходящим материалом (резина, ткань и т.п.), приподнимите пластину за края обеими руками и снимите ее.  
При снятии решетки для нарезания соломкой или кубиками вращать решетку не следует. Выньте ее из гнезда движением вверх.
3. Установите сменную пластину, закройте крышку и заверните фиксатор.

(6)

#### ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Все работы по обслуживанию выполняются на оборудовании, отключенном от электросети.

Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, колющие и режущие предметы, агрессивные хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.

Не допускается мыть съемные узлы оборудования в посудомоечной машине.

#### Ежедневно по окончании работы:



1. Вымойте съемные узлы овощерезательной машины (пестик, режущие пластины, диск-сбрасыватель) под струей теплой воды и просушите.
2. См.рис.7. Откройте крышку, отведите ее боковые фиксаторы в стороны и снимите ее. Вымойте крышку под струей теплой воды и просушите.
3. Протрите корпус оборудования чистой влажной губкой или тканью и вытрите насухо. Особенно тщательно следует очищать гнездо для установки режущих пластин и вал двигателя. В противном случае установка режущих пластин в рабочее положение будет затруднена.

(7) Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить его от электросети и тщательно очистить.

#### Дополнительные сведения о товаре

1. Декларация соответствия № ЕАЭС N RU Д-СН.МО07.В.18588 от 28.04.2017 по 27.04.2020

2. Изготовитель: Guangzhou Royal SYT Trading Co, Ltd Китай

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. Перечень авторизованных сервисных центров компании ООО «Торговый дом Пищевые технологии»:

Город	Адрес	Телефон, электр. почта
г. Краснодар	ул. Ростовское шоссе, 68/1	тел. +7 (988) 594-86-06 service@zavod-pt.ru
г. Симферополь	ул. Героев Сталинграда, 8/3	тел. (978)747-7285 krim@zavod-pt.ru
г. Нижний Новгород	ул. Ванеева, д.3	тел. +7 (831) 424-20-15, nn@zavod-pt.ru
г. Воронеж	ул. Электросигнальная, 24	тел. +7 (473) 232-36-06 vobs@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, т./ф.: (861) 228-9831, (861) 241-17-00