

МАШИНА ДЛЯ НАРЕЗКИ ХЛЕБА

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



СЕРИЯ PGM

PGM 01 – PGM 02 – PGM 03

PGM 04 – PGM 05 – PGM 06

- Внимательно прочитайте это руководство перед запуском машины для нарезки хлеба.
- Держите своих детей подальше от хлеборезки.
- Никогда не используйте машину для нарезки хлеба, не прочитав руководство по эксплуатации.
- Пользователь несет ответственность за любой ущерб, возникший в результате несоблюдения правил, указанных в Руководстве.
- Чем больше вы заботитесь о своей хлеборезке, тем дольше она прослужит.

ТИП ПРОДУКТА: ПРОМЫШЛЕННАЯ МАШИНА ДЛЯ НАРЕЗКИ ХЛЕБА

ВНИМАНИЕ

	Опасность поражения электрическим током; В той части, где находится этот знак, находится панель управления хлеборезки. Вмешаться должны квалифицированные и компетентные электрики.
	Устройство не должно подвергаться прямому воздействию солнечных лучей.
	Транспортировка машины; Его необходимо поднимать вилочным погрузчиком.(рекомендуется...) После того, как его опустили на землю, его можно удобно сдвинуть на место вручную благодаря колесам машины.
	Устройство должно использоваться вдали от всех видов легковоспламеняющихся, легковоспламеняющихся и взрывоопасных материалов. Химические соединения, нефтехимические продукты, дерево, пластик, бумага и производные материалы следует хранить вдали от легко воспламеняющихся предметов.
	В случае каких-либо взрывов, вспышек или пожаров не следует паниковать, электричество следует отключать от выключателя и вмешиваться в работу устройства пожаротушения. Ни в коем случае нельзя вмешиваться в огонь водой без отключения электричества.

- **Продукт должен использоваться обученным, сертифицированным персоналом. Неподготовленный и невнимательный персонал может привести к несчастным случаям и/или потере конечностей.**
- **Машина для нарезки хлеба должна быть установлена в соответствии с действующими правилами и использоваться только в хорошо проветриваемом помещении.**
- **Продукт не должен подвергаться никакому вмешательству, кроме как со стороны производителя и авторизованных служб.**

ИНФОРМАЦИЯ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ОБЩИЕ ПРАВИЛА

УСТАНОВКА УСТРОЙСТВА

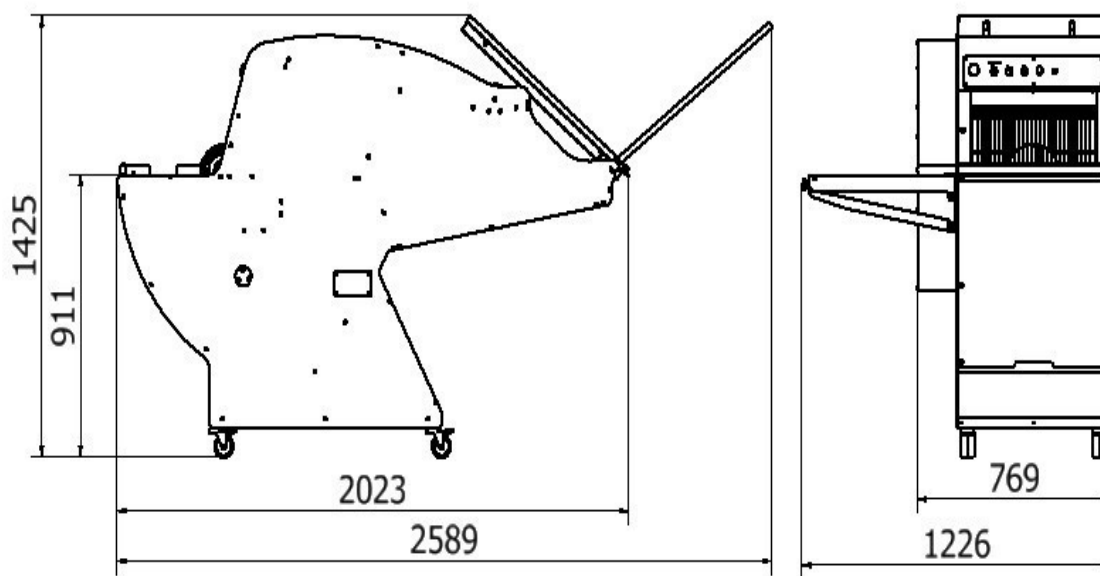
1. Установка хлеборезки должна производиться производителем или авторизованным сервисным центром.
2. Устройство должно располагаться на ровной поверхности, балансируя на ножках с колесиками.
3. Снимите защитную пленку прибора и очистите его жидкими чистящими средствами, которые не поцарапают металлическую поверхность.
4. Cihazın yanına asla yanıcı veya patlayıcı maddeler bırakmayınız.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. Это машина, которая может использоваться в промышленных пекарнях массового производства и на предприятиях по производству хлебобулочных изделий.
2. Его также можно использовать для нарезки других пищевых продуктов, кроме хлеба. Однако с такими продуктами, как мыло, мясные продукты, превращенные в желе, фрукты, такие продукты, как мякоть, необходимо обязательно получить мнение производителя.

МАШИНА ДЛЯ НАРЕЗКИ ХЛЕБА С КОНВЕЙЕРНОЙ ЛЕНТОЙ

1. Горизонтальность станка позволяет ему лучше резать.
2. Хлеб, уложенный на нижнюю конвейерную ленту, уплотняется с помощью регулируемой верхней конвейерной ленты.
3. С помощью команды "Пуск" хлеб нарезается последовательно и аккуратно.
4. Совместим с зажимными машинами и может быть установлен на машине.
5. В изделиях конвейерного типа скорость конвейерной ленты регулируется. Его можно отрегулировать до желаемой скорости.
6. Он может выполнять нарезку хлеба до 4 кг. Нарезанный хлеб кладут вручную в пакет, который открывается, и выщипывают.
7. Другой хлеб поочередно упаковывается в пакет, который открывается веером.
8. Толщина среза может составлять 8-10-12-14-16-18-20-22-24 мм. Стандарт 16 мм производится.



МАШИНЫ ДЛЯ НАРЕЗКИ ХЛЕБА:

1. Производится в соответствии со стандартами CE (Европейский Союз).
2. Гарантия на 2 года от производственных и сборочных дефектов.
3. Перед первым использованием изделие следует полностью очистить снаружи тканью, смоченной в теплой мыльной воде.
4. Никогда не выходите за пределы предполагаемого использования.

Машина для нарезки хлеба должна использоваться людьми, знакомыми с ее техническими условиями безопасности и ознакомившимися с Руководством по эксплуатации.

ЗАПУСК МАШИНЫ:

1. С панели управления кнопка защелки перемещается в положение пуска, и машина запускается.
2. В хлеборезальных машинах хлеб укладывается в бункер для резки; конвейерные типы укладываются на конвейер.
3. Машина толкает хлеб в ножи, выполняя процесс резки.
4. В машинах конвейерного типа скорость конвейера можно регулировать с помощью панели управления с помощью горшка.
5. В машинах конвейерного типа высоту конвейера также можно регулировать вверх-вниз с панели управления.
6. Нарезанный хлеб кладут в пакет, открытый вентилятором для упаковки в пакеты, и упаковывают в пакеты.
7. Включение и выключение упаковочного вентилятора с помощью кнопки защелки на панели управления.

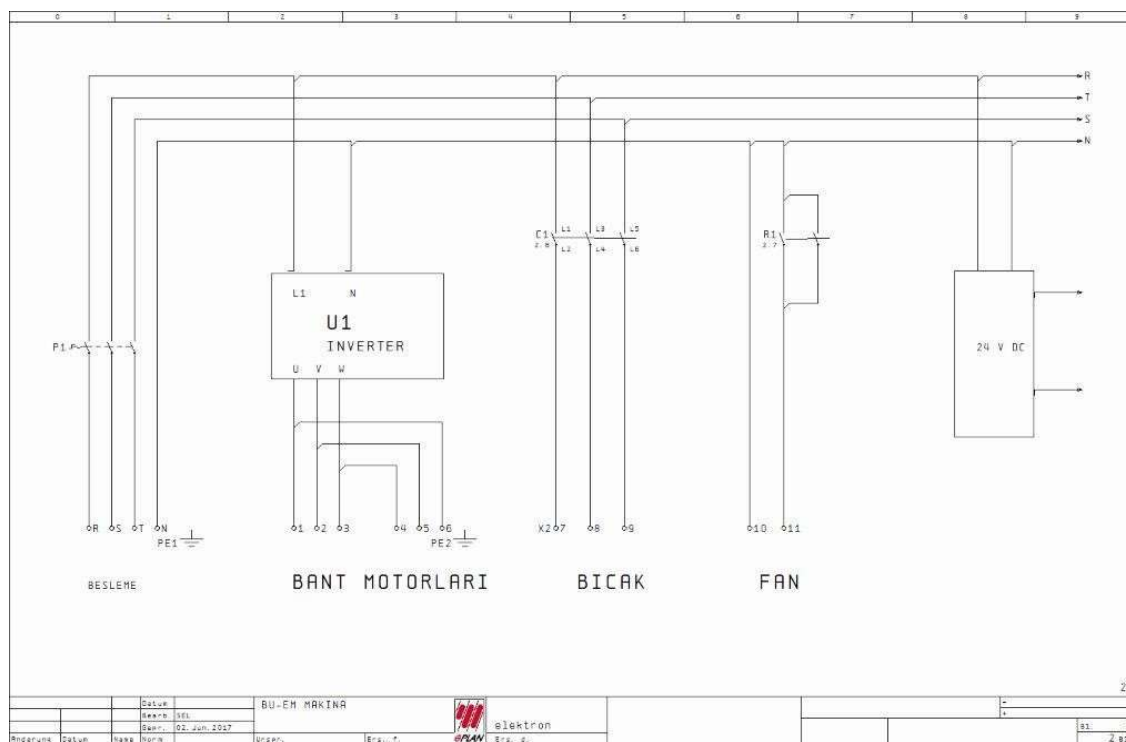
ВЫКЛЮЧЕНИЕ МАШИНЫ:

1. Поверните главный выключатель в положение 0.
2. Нажмите красную кнопку STOP.

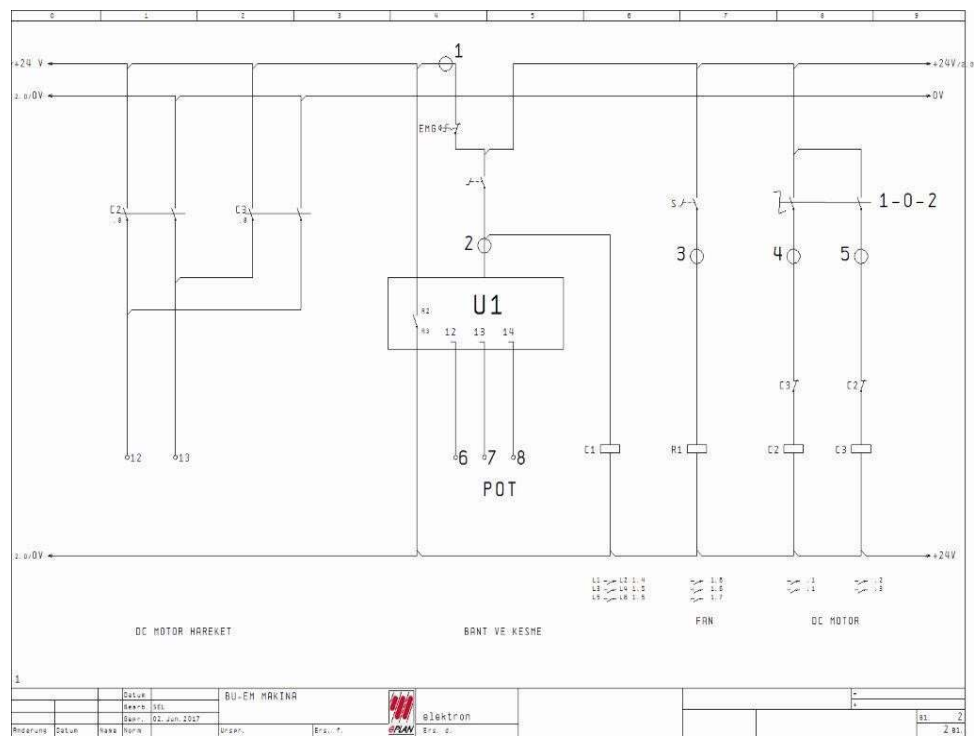
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ:

1. Дополнительно, датчик-регулятор нарезки и счетчик хлеба
2. Система смазки лезвий
3. Покрытие лезвия по запросу (тефлон, титан и др.)
4. Система упаковки в мешки
5. Лист пандуса из нержавеющей стали

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ – 1



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ – 2

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ УСТРОЙСТВА:

1. Протрите устройство до полного остывания тряпкой, смоченной в теплой мыльной воде.
2. Не используйте чистящие средства и инструменты, которые могут поцарапать поверхность прибора.
3. Вынимается пластиковый ящик куда падают крошки хлеба и вытряхивается.
4. Машина не требует технического обслуживания, за исключением ежедневной очистки.
5. При необходимости используйте жидкие химические чистящие средства.
6. Не чистите прибор водой под давлением или паром.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

1. Любая замена деталей, которая повлияет на безопасность, должна производиться уполномоченными лицами.
2. Техническое обслуживание Во время ремонта главный выключатель должен быть выключен или отсоединен от электрической розетки.
3. После ремонта или замены деталей обязательно должна быть проведена общая проверка.
4. В случае возникновения опасной ситуации с устройством следует сообщить в авторизованную службу.
5. Посторонним и нелицензированным лицам должно быть разрешено вмешиваться в работу устройства.

ГАРАНТИЙНЫЕ СРОКИ

При условии, использовании в соответствии с инструкциями, приведенными в руководстве по эксплуатации машины, и работ в нормальных условиях, на машины для нарезки хлеба, произведенные "**PONİMAK MAKİNA SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.**" и указанные в гарантийном документе, предоставляется гарантия сроком на 2 (два) года с даты продажи.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

1. Гарантийный срок начинается с момента поставки товара и составляет 2 (два) года.
2. Все детали машины, включая все детали, находятся на гарантии нашей компании.

3. Если машина (машина для нарезки хлеба) выходит из строя в течение гарантийного срока, время, затрачиваемое на ремонт, добавляется к гарантийному сроку. Срок ремонта машины не может превышать 20 (двадцать) рабочих дней. Этот период начинается с даты уведомления станции технического обслуживания о неисправности машины одному из ее дилеров, дилеров, агентов, представителей, импортеров или производителей-изготовителей, если станция технического обслуживания отсутствует. Потребитель может уведомить о неисправности по телефону, факсу, электронной почте, заказным письмом с возвратом или аналогичным способом. Однако в случае возникновения спора ответственность за доказательство лежит на потребителе. В случае, если неисправность машины не устранена в течение 10 рабочих дней, производитель-производитель или импортер; до завершения ремонта машины другой продукт с аналогичными характеристиками должен быть передан в пользование потребителя.
4. Если машина выйдет из строя в течение гарантийного срока как из-за материалов и рабочей силы, так и из-за сбоев при сборке, она будет отремонтирована без каких-либо затрат на оплату труда, стоимость замены деталей или под любым другим названием.
5. Несмотря на то, что потребитель воспользовался своим правом на ремонт, продукт (машина для нарезки хлеба);
 - * В течение одного года с даты поставки потребителю, при условии соблюдения установленного гарантийного срока; неисправности не менее четырех раз или более шести в течение гарантийного срока, установленного производителем-изготовителем и/или импортером, а также то, что эти неисправности приводят к постоянной невозможности использования продукта,
 - * Превышение времени, необходимого для ремонта,
 - * В случае, если станция технического обслуживания компании, в случае отсутствия станции технического обслуживания, в свою очередь, продавец, дилер, агент, представитель-импортер или производитель-производитель организует отчет, в котором будет определено, что ремонт неисправности невозможен, потребитель может запросить бесплатную замену товара, возмещение стоимости или скидку на цену по заниженной ставке.

6. Неисправности, возникшие в результате использования машины в нарушение требований Руководства по эксплуатации, не подпадают под действие гарантии.
7. Для любых проблем, которые могут возникнуть в отношении гарантийного талона, потребитель может обратиться в Главное Управление по защите Прав Потребителей и Надзору За Рынком Министерство Торговли Турецкой Республики.

PONİMAK MAKİNA SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.

Он рассмотрит любые запросы, подпадающие под действие Гарантии

РЕМОНТ

При ремонте, подключенном к системе, ремонтные работы выполняются по производственному адресу или по запросу пользователя - если производитель также сочтет это целесообразным – по адресу пользователя. **PONİMAK MAKİNA SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.** принимает и обязуется выполнять ремонт и техническое обслуживание в рамках гарантии.

(*) Рабочий День: Дни национальных, государственных и религиозных праздников, а также рабочие дни, кроме Нового года, 1 мая и воскресенья. (Официальная газета от 24 апреля 2011 г. № 27914)

ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Машина для нарезки хлеба проста в транспортировке или перемещении.

Перемещение / транспортировка обеспечивается путем подключения к транспортному средству, на котором оно будет транспортироваться. Он поднимается виловым погрузчиком или подъемным оборудованием. Скатывая легко переносить его в место где будет эксплуатироваться (использоваться).

1. Пожалуйста, будьте осторожны, чтобы не опрокинуть во время перемещения.
2. Соблюдайте меры предосторожности при ударах по машине.
3. Не ставьте на машину другой груз. Не складывайте друг на друга.
4. Обязательно транспортируйте продукт в вертикальном положении.

СХЕМА ВЫПОЛНЕНИЯ СОЕДИНЕНИЕ ИЛИ СБОРКУ И ДОКУМЕНТАЦИЯ ДОПУСКА ВЫПОЛНЯТЬ СОЕДИНЕНИЕ ИЛИ СБОРКУ

The Bread Slicing Machines that we have manufactured; The connection and assembly process has been completed, the quality and final control have been made, the production is in a complete state.

СТАНЦИИ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ И МЕСТА ПРИОБРЕТЕНИЯ ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ

№	Титул	Адрес	полномочный	Телефон-факс
1	PONİMAK MAKİNA SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.	Yiğitler Mh. B15 Sk. 42. Blok No:14/Z1, Yıldırım / BURSA / TURKEY	Niyazi İŞLER	Tel: +90 224 341 13 16 GSM: +90 532 294 70 83

TEKNİK ÖZELLİKLER



	МОДЕЛЬ		
	PGM 01	PGM 02	PGM 03
мощность	0,37 kW	0,37 kW	0,37 kW
Функциональный уровень	Базовая модель	Базовая модель	Автоматическая модель
Размеры (ШхДхВ) мм	780x895x1200	720x895x1200	720x895x1200
Тип корпуса	HRP-ЛИСТОВОЙ МЕТАЛЛ	HRP-ЛИСТОВОЙ МЕТАЛЛ	HRP-ЛИСТОВОЙ МЕТАЛЛ
Тип краски	Электростатический	Электростатический	Электростатический
Толщина корпуса мм	5	5	5
Кол-во колес	4	4	4
Пригодность для пищевых продуктов	Соответствующий	Соответствующий	Соответствующий
Электрический вход (220 В)	220-230 AC Volt	220-230 AC Volt	220-230 AC Volt
Электрический вход (380 В)	380 AC Volt	380 AC Volt	380 AC Volt
Вес кг	140	140	140
Производительность (шт/час)	500	500	500



	МОДЕЛЬ		
	PGM 04	PGM 05	PGM 06
мощность	0,85 kW	0,37 kW	0,37 kW
Функциональный уровень	Автоматический с конвейерной лентой	Настольная автоматическая	Настольная Базовая модель
Размеры (ШхДхВ) мм	755x1915x1350	665x760x785-800	665x760x785-800
Тип корпуса	HRP-ЛИСТОВОЙ МЕТАЛЛ	HRP-ЛИСТОВОЙ МЕТАЛЛ	HRP-ЛИСТОВОЙ МЕТАЛЛ
Тип краски	Электростатический	Электростатический	Электростатический
Толщина корпуса мм	5	5	5
Кол-во колес	4	Нет	Нет
Пригодность для пищевых продуктов	Соответствующий	Соответствующий	Соответствующий
Электрический вход (220 В)	Нет	220-230 AC Volt	220-230 AC Volt
Электрический вход (380 В)	380 AC Volt	Нет	Нет
Вес кг	320	110	105
Производительность (шт/час)	1500	500	500

