

N'DUSTRIO

PREPARIN'DUSTRIO – ET HAZIRLIK EKİPMANLARI



GIDA DİLİMLEME MAKİNELERİ



MONTAJ TALİMATI



KULLANMA TALİMATI



BAKIM TALİMATI



MS-220

MS-300



GIDA DİLİMLEME MAKİNELERİ (MS-220; MS-250; MS-300)

Kullanım Öncesi Uyarı ve Önlemler

- Önce güvenlik, bakım ve kullanım açısından bu kitapçığı dikkatli bir şekilde okuyunuz.
- Bu kitapçığı ileride karşılaşılabileceğiniz sorunlar ve yardım açısından saklayınız.
- Cihaz kurulumu mutlaka profesyonel kişiler tarafından yapılmalıdır.
- Bu cihazın devamlı sorumlu bir kişi tarafından kullanılması tavsiye edilir.
- Herhangi bir arıza veya tamir anında cihazın elektrik bağlantısını mutlaka kesiniz.
- Sadece yetkili servis tarafından gönderilen kişilere cihazın bakımını ve arızalarını yaptırınız.
- Cihaz için orjinal yedek parçaları kullanınız.
- Cihazın monte edileceği tesis ve yürürlükteki yönetmeliklere uygun olmalıdır.
- Cihazınızın üzerindeki etiket güç gerekliliklerine uyulmalıdır. Aksi halde yangın çıkabilir. Cihazınızda ciddi sorunlara yol açabilir.
- Cihazınızın kullanırken elektrik prizinizin topraklı olmasına dikkat edilmelidir. Elektrik çarpmasını önlemek için.
- Cihazınızı acil durumlarda anahtardan kapatın ve fişini çekiniz.
- Cihazınız açıkken elinizi cihazın ulaşamayacağı yerlere sokmayınız size ve vücudunuza zarar verebilir.
- Cihazınızı su ile temizlemeyin mekanik ve elektronik kısımlar zarar görebilir.
- -6°C sıcaklığın altında donmuş et kesilmez
- Cihazınızı temizlerken lütfen elektrik fişinden çıkarınız.



DİLİMLEME OTOMATİK ÇALIŞMAKTADIR ACIK ELİNİZİ DEYDİRMEYİNİZ. CİDDİ YARALANMAYA SEBEBİ OLABİLİR.



DİLİMLEYİCİ DİSKİNİ DEĞİŞİRKEN KESKİN OLAN YERİNE DİKKAT EDİNİZ EL SÜRMEYİNİZ CİDDİ YARALANMA SEBEBİ OLABİLİR.

I. MONTAJ BİLGİLERİ

1.1 Taşıma ve Yerleşim

1.2 Taşıma

- Cihaz insan gücüyle en az bir kişi ile elde taşınabilir.
- Kullanım konumundaki gibi dik taşınmalıdır.
- Taşırken cihazın düşmemesine ve herhangi bir yere çarpmamaya dikkat edilmelidir.

I.II. CİHAZ BAĞLANTILARI

1.2.1 Montaj

- Cihazın montaj olacağı yer kendi ağırlığını kaldırabileceği düzgün düz bir zemine montaj olması gerekmektedir.
- Cihazın konulacağı zemin düzgün ve terazide olmalıdır.
- Cihazın yeri değiştirilmek istendiğinde; elektrik fişi çekilmeli.
- Tekrar montajı yapıldıktan sonra elektrik kaçağı ve cihaz çalışma kontrolü yapılmalıdır.
- Cihazınızda kesinlikle topraklama olmalıdır
- Gelen elektrik hattın cihazınıza uygun olmalıdır.
- Cihazınızın fişini taktıktan sonra çalıştırma düğmesine basınız ve 2-3 dakika arası çalışmasına bakınız

II. MONTAJ TALİMATI

Kurulum, elektrikli pişirici konusunda bilgi sahibi profesyonel kişiler tarafından yapılmalıdır.

Teknik Özellikleri (makine talimatı ve teknik özellikler)

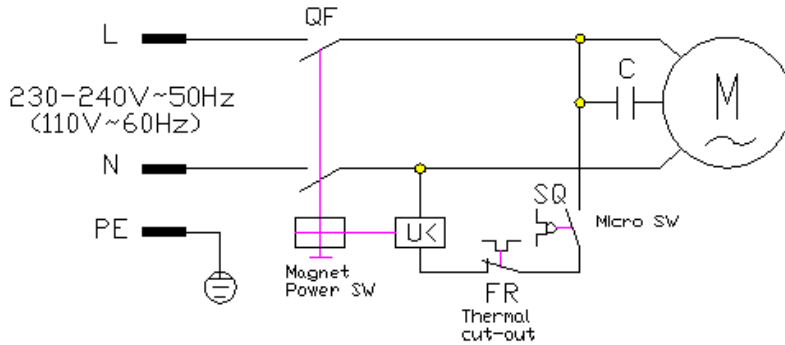


1. Bıçak ağzı
2. Dilimleme kalınlığı regülatör
3. Bileme
4. Bıçak kapağı
5. Aktif itici
6. Taşıma
7. Şalter
8. Kulp ve ölçek
9. Ürün itici kolu
10. plastik kuruyucu

TEKNİK ÖZELLİKLER

Model:	12" MS-300	10" MS-250	9" MS-220
Voltaj	220V 50HZ OR 110V 60HZ	220V 50HZ OR 110V 60HZ	220V 50HZ OR 110V 60HZ
Güç	250W	150W	120W
Dilimleme kalınlığı	0.2~15MM	0.2~12MM	0.2~12MM
Bıçak çapı	300MM	250MM	220MM
Maks. dilimleme kalınlığı	220MM	180MM	160MM
Ağırlık	23.5KGS(22.5KGS)	16.5KGS(15 GS)	15KGS(14.5KGS)
Ebatlar	554x460x423 mm	500x414x355mm	450x378x350mm

Elektrik şeması:



III. KULLANMA TALİMATI

3.1. Kullanım Amacı

- Cihaz, endüstriyel hizmet veren tesislerin mutfaklarında (toplu yemek servisi veren işletmeler, restoranlar, turistik tesisler, büfeler gibi), alanlarda kullanılmaktadır.

NOT: Kullanım amacı dışında kullanmayınız. Güvenlik ve teknik şartlarını bilen ve kullanım kılavuzunu okumuş kişiler tarafından kullanılmalıdır.

3.2. Çalıştırma Talimatı

- Doğru elektrik prizine fişi takınız
- Cihazınızın fişini taktıktan sonra çalıştırma düğmesine basınız ve 2-3 dakika arası çalışmasına bakınız
- Dilim kalınlığı regülatörünü çevirerek dilim kalınlık ayarını yapınız.
- Cihazınızın itici koluyla itici düğmesini kullanarak ürünü kesme işlemi gerçekleşir.
- Cihazınızın bıçağını ayarlarken hareket eden aksamların bıçağa değmemesine dikkat ediniz.
- Cihazınızla kesme işlemini bitirdikten sonra kapatma düğmesine basarak orijinal ayarlarına geri çeviriniz.

IV. BAKIM VE TEMİZLİK

4.1. Temizleme Talimatı

- Herhangi bir kimyasal ya da aşındırıcı ürünler asla kullanmayınız dilimleyicinizin farklı bir parçasına zarar verebilir.
- Cihazınızı temizlemek için deterjanlı nemli bir bez kullanınız. Cihazınızın temiz olduğuna dikkat ediniz.
- Bıçak temizlerken uyulması gereken kurallar;
 - a) Bu işlemi yapmak için güvenlik eldiveni giyin
 - b) Bıçağın kenarına dokunmayın
 - c) Bu tehlikeli bir işlem dikkatli olmalısınız
 - d) Temizlik yapmadan önce elektrik bağlantısını mutlaka kesiniz.
 - e) Bıçağı temizlerken zarar verecek(bıçağı çizecek)temizlik ürünü kullanmayınız.
- Dikkat doğrudan su ile temizlemeyiniz.
 - a) Cihazınızı basınçlı suyla temizlemeyiniz. Bu işlem mekanik aksamlarına zarar verebilir.

4.2.Bakım Talimatı

1)Dilimleyici paslanmazdır

- Paslanmayı önlemek için her gün kuru bir bezle bıçağınızı siliniz.
- Paslanmayı önlemek için bıçağınızda yağ birikintileri varsa siliniz.

2)Yağlama Kılavuzu

- Cihazınızın itici kolun sabitlendiği ürün kesme yatağının kılavuz raylarını yağlayınız
- Yağlama işlemi haftalık yapılmalıdır.

3)İtici aksları yağlama

- Önce kuru bir bezle itici aksı temizleyiniz
- İticiyi yağlama işlemini yaparken aşağıya yukarıya çekerek yağlama işlemi yapılır.
- Aks işleminin her gün yağlanması önerilir.

4)Bileme Ekipmanlarını Yağlama

- Bilemeden önce bileme taşı aks işlemini temizleyiniz

4.3 Bıçak Bileme Talimatı

- Bilemeden önce bıçağı temizleyiniz
- Bıçağınızı yerleştirdikten sonra bileme taşına parmakla basınız
- Bileme taşının yüzey kenarı bıçağın yüzeyine tam değdiğine emin olun ve bileme yapın
- Bütün işlemlerinizi kontrol ettikten sonra bilemeyi gerçekleştirebilirsiniz
- 1-2 dakika cihazı çalıştırarak bileme gerçekleştikten sonra elinizi bileme taşının basma butonundan çekerek cihazı durdurunuz
- Bu işlemleri yaparken koruyucu gözlük ve eldiven kullanınız
- Elinizi bıçağa değdirmeyiniz.

Kullanım Ömrü: 10 yıl

Garanti süresi: 2 yıl

N'DUSTRIO

Aydınlı Mah. İstanbul Anadolu Yakası
Organize Sanayi Bölgesi Mermerciler Cad.
No:41 PK.34953 Tuzla / İstanbul
Tel : +90 216 593 02 42 Faks:+90 216 593 02 43
info@ndustrio.com www.ndustrio.com



N'DUSTRIO