

Содержание

1. duae	2
2. Specificații de preț	19
3. Specificații tehnice	20
4. Garantia ofertei	21
5. Neîncadrarea în situațiile de excludere	22
1 FORMULARUL F 3.5	22
6. Declaratie beneficiar efectiv	23
1 DECLARAȚIE	23
2 privind confirmarea identității beneficiarilor efectivi și neîncadrarea acestora în situația condamnării pentru participarea la activități ale unei organizații sau grupări criminale, pentru corupție, fraudă și/sau spălare de bani.	23
7. Fisc 13.11	24
9. Cont bancar	25
10. Certificate conformitate	26
1 MD-SHES180700801501HSC	26
2 Декларация-ОП-1-л.1	27
3 Декларация-ОП-1-л-2	28
4 ДС ЕАЭС № RU Д-РУ.МХ11.В.00109 Плиты	29
11. Date tehnice	31
1 exploded-view-VEGETABLE-CUTTER-HURAKAN-HKN_FNT	31
2 VEGETABLE-CUTTER-HURAKAN-HKN_FNT	33
3 ОВОЩЕРЕЗКА ПРОМЫШЛЕННАЯ ОП-1 (только под заказ)	87
4 Плиты электрические типа ПЭ-804 О, ПЭ-806 О	90
12. Extras 19.11.2020	109
13. Declaratie garantie	110
14. Confirmarea înscrierii InoxPlus[51446]	111

FORMULARUL STANDARD AL DOCUMENTULUI UNIC DE ACHIZIȚII EUROPEAN

1. Documentul unic de achiziții europene, (în continuare, DUAE) este o declarație pe proprie răspundere, prin care operatorul economic confirmă îndeplinirea criteriilor de calificare și selecție necesare în cadrul procedurilor de achiziție publică în Republica Moldova.
2. Formularul este completat, semnat electronic și transmis autorității contractante la depunerea ofertei.
3. Un DUAE depus de către operatorul economic în cadrul unei proceduri de achiziție publică anterioară poate fi reutilizat, cu condiția ca informațiile cuprinse în formular să fie corecte și valabile la data depunerii acestuia.
4. Ofertantul care prezintă în DUAE informații false sau documentele justificative prezentate nu confirmă informația indicată în documentul prezentat este exclus din procedura de achiziție publică și/sau poate răspunde conform legislației.
5. Formularul DUAE este constituit din 7 capitole, și anume:
 - 1) Capitolul I. Informații privind procedura de achiziție publică și autoritatea/entitatea contractantă;
 - 2) Capitolul II. Informații referitoare la operatorul economic;
 - 3) Capitolul III. Motive de excludere din cadrul procedurii de achiziție publică;
 - 4) Capitolul IV. Criteriile de calificare și selecție a operatorilor economici;
 - 5) Capitolul V. Indicații generale pentru criteriile de selecție a operatorilor economici;
 - 6) Capitolul VI. Preselecția candidaților pentru procedura de atribuire a contractului de achiziție publică;
 - 7) Capitolul VII. Declarații finale.
6. Prezentarea formularului DUAE la depunerea ofertei care nu este conform cu cerințele stabilite în Documentația de atribuire duce la respingerea ofertei.

Capitolul I. Informații privind procedura de achiziție publică și autoritatea/entitatea contractantă

Compartimentul se completează doar de către autoritatea/entitatea contractantă.

Cod poziție	Conținutul cerinței	Răspuns
1	2	3
Informații despre publicare		
1A.1	Numărul anunțului/invitației publicate în Buletinul achizițiilor publice, și după caz numărul anunțului publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene	ocds-b3wdp1-MD-1635859908330
Identitatea autorității/entității contractante		

1B.1	Denumirea autorității/entității contractante	<i>IMSP SCM Sf. Treime</i>
1B.2	Număr unic de identificare (IDNO) a autorității/entității contractante	<i>1003600152592</i>

Capitolul II. Informații referitoare la operatorul economic

Compartimentul se completează doar de către operatorii economici.

Cod poziție	Conținutul cerințelor	Răspuns
1	2	3
A. Informații privind operatorul economic		
2A.1	Denumirea operatorul economic	<i>INOXPLUS S.R.L.</i>
2A.2	Țara	<i>Republica Moldova</i>
2A.3	Cod poștal	<i>MD-2005</i>
2A.4	Oraș/Localitate	<i>mun. Chișinău</i>
2A.5	Adresa juridică	<i>str. Rareș Petru, 36, ap.(of.) 48</i>
2A.6	Pagina web	www.inoxplus.md
2A.7	Persoana sau persoanele de contact	<i>Pletnirov Vlad</i>
2A.7.1	<i>Telefon</i>	<i>+37378262888</i>
2A.7.2	<i>Adresa de e-mail</i>	tendere@inoxplus.md
2A.8	Număr unic de identificare (IDNO/IDNP)	<i>1011600039984</i>
2A.9	Numărul cod TVA	<i>0607844</i>
2A.10	Forma organizatorico-juridică a activității de antreprenariat	<i>Societate cu răspundere limitată</i>
2A.11	Informația cu privire la numele acționarilor/asociaților/beneficiarului efectiv	
2A.11.1	Numele acționarilor / asociaților	<i>N/A</i>
2A.11.2	Numele beneficiarului efectiv <i>[beneficiar efectiv – persoană fizică ce deține sau controlează în ultimă instanță o persoană fizică sau juridică ori beneficiar al unei societăți de investiții sau administrator al societății de investiții, ori persoană în al cărei nume se desfășoară o activitate sau se realizează o tranzacție și/sau care deține, direct sau indirect, dreptul de proprietate sau controlul asupra a cel puțin 25% din acțiuni sau din dreptul de vot al persoanei juridice ori asupra bunurilor aflate în administrare fiduciară]</i>	<i>Covalenco Dumitru</i>

2A.11.3	Cetățenia beneficiarului efectiv (<i>legătură juridico-politică permanentă a persoanei fizice definite conform poziției 2A.11.2</i>)	Republica Moldova
2A.12	Operatorul economic este: <ul style="list-style-type: none"> • întreprindere mică • întreprindere mijlocie • și altele 	întreprindere mijlocie
2A.13	În cazul în care achiziția este rezervată: operatorul economic este un atelier protejat sau o întreprindere socială, sau va asigura executarea contractului în contextul programelor de angajare protejată?	<input type="checkbox"/> Da <input checked="" type="checkbox"/> Nu
2A.13.1	<i>Dacă da, care este procentul corespunzător de lucrători cu dizabilități sau defavorizați?</i>	N/A
2A.13.2	<i>Specificați cărei sau căror categorii de lucrători cu dizabilități sau defavorizați le aparțin angajații în cauză?</i>	N/A
2A.14	Operatorul economic participă la procedura de achiziții publice împreună cu alți operatori economici?	<input type="checkbox"/> Da <input checked="" type="checkbox"/> Nu
2A.14.1	<i>Dacă Da, precizați rolul operatorului economic în cadrul grupului (lider, responsabil cu îndeplinirea unor sarcini specifice, etc).</i>	N/A
2A.14.2	<i>Numiți operatorii economici care participă la procedura respectivă de achiziție publică.</i>	N/A
2A.14.3	<i>Specificați denumirea grupului participant.</i>	N/A
<i>Notă. Dacă ați răspuns Da la întrebarea 2A.14, asigurați-vă ca operatorii economici menționați să prezinte un formular DUAE separat.</i>		
B. Informații privind reprezentanții operatorului economic		
Indicați numele persoanei (persoanelor) împuternicită (împuternicite) să îl reprezinte pe operatorul economic în scopurile prezentei proceduri de achiziție publică.		
2B.1	Nume și prenume	Pletniov Vlad
2B.2	Poziție/acționând în calitate de..	Manager dezvoltare
2B.3	Țară	Republica Moldova
2B.4	Telefon	+37378262888
2B.5	Adresa de e-mail	tendere@inoxplus.md
C. Informații privind utilizarea capacităților altor entități		
2C.1	Operatorul economic utilizează capacitățile altor entități pentru a satisface criteriile de selecție prevăzute în capitolul IV, precum și (dacă este cazul) criteriile și regulile menționate în capitolul V de mai jos?	<input type="checkbox"/> Da <input checked="" type="checkbox"/> Nu

Notă. Dacă ați răspuns Da la întrebarea 2C.1, prezentați un formular DUAE separat care să cuprindă informațiile solicitate în secțiunile A și B din capitolul respectiv și din capitolul III pentru fiecare dintre entitățile în cauză, completat și semnat în mod corespunzător de entitățile în cauză. Atragem atenția asupra faptului că trebuie incluși, de asemenea, tehnicienii sau organismele tehnice implicate, indiferent dacă fac sau nu parte din întreprinderea operatorului economic, în special cei care răspund de controlul calității și, în cazul contractelor de achiziții publice de lucrări, tehnicienii sau organismele tehnice la care poate face apel operatorul economic în vederea executării lucrărilor. În măsura în care este relevant pentru capacitatea (capacitățile) specifică (specifice) utilizată (utilizate) de operatorul economic, includeți informațiile prevăzute în capitolele IV și V pentru fiecare dintre entitățile în cauză.

D. Informații privind subcontractanții pe ale căror capacități operatorul economic se bazează

2D.1	Operatorul economic intenționează să subcontracteze vreo parte din contract cu alți operatori economici?	<input type="checkbox"/> Da <input checked="" type="checkbox"/> Nu
2D.1.1	<i>Dacă Da, enumerați subcontractanții propuși.</i>	N/A

Capitolul III. Motive de excludere din cadrul procedurii de achiziție publică

Compartimentul se completează de către operatorii economici.

Cod poziție	Conținutul cerințelor	Răspuns
A. Motive referitoare la condamnări prin hotărârea definitivă a unei instanțe judecătorești		
1	2	3
3A.1	Participare la o organizație criminală. Operatorul economic însuși sau orice persoană care este membru al organismului de administrare, de conducere sau de supraveghere al acestuia sau care are putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia a făcut obiectul unei condamnări pronunțate printr-o hotărâre definitivă pentru participare la o organizație criminală, printr-o condamnare pronunțată cu cel mult cinci ani în urmă sau în care continuă să se aplice o perioadă de excludere prevăzută în mod direct în condamnare?	<input type="checkbox"/> Da <input checked="" type="checkbox"/> Nu
3A.2	Corupție. Operatorul economic însuși sau orice persoană care este membru al organismului de administrare, de conducere sau de supraveghere al acestuia sau care are putere de reprezentare, de decizie sau de control	<input type="checkbox"/> Da <input checked="" type="checkbox"/> Nu

	<p>în cadrul acestuia a făcut obiectul unei condamnări pentru corupție pronunțate printr-o hotărâre definitivă, printr-o condamnare pronunțată cu cel mult cinci ani în urmă sau în care continuă să se aplice o perioadă de excludere prevăzută în mod direct în condamnare?</p>	
3A.3	<p>Fraude. Operatorul economic însuși sau orice persoană care este membru al organismului de administrare, de conducere sau de supraveghere al acestuia sau care are putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia a făcut obiectul unei condamnări pentru fraudă pronunțate printr-o hotărâre definitivă, printr-o condamnare pronunțată cu cel mult cinci ani în urmă sau în care continuă să se aplice o perioadă de excludere prevăzută în mod direct în condamnare?</p>	<input type="checkbox"/> Da <input checked="" type="checkbox"/> Nu
3A.4	<p>Infrațiuni teroriste sau infrațiuni legate de activitățile teroriste. Operatorul economic însuși sau orice persoană care este membru al organismului de administrare, de conducere sau de supraveghere al acestuia sau care are putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia a făcut obiectul unei condamnări pentru infrațiuni teroriste sau infrațiuni legate de activități teroriste, pronunțate printr-o hotărâre definitivă, printr-o condamnare pronunțată cu cel mult cinci ani în urmă sau în care continuă să se aplice o perioadă de excludere prevăzută în mod direct în condamnare?</p>	<input type="checkbox"/> Da <input checked="" type="checkbox"/> Nu
3A.5	<p>Spălare de bani sau finanțarea terorismului. Operatorul economic însuși sau orice persoană care este membru al organismului de administrare, de conducere sau de supraveghere al acestuia sau care are putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia a făcut obiectul unei condamnări pentru infrațiuni teroriste sau infrațiuni legate de activități teroriste, pronunțate printr-o hotărâre definitivă, printr-o condamnare pronunțată cu cel mult cinci ani în urmă sau în care continuă să se aplice o perioadă de excludere prevăzută în mod direct în condamnare?</p>	<input type="checkbox"/> Da <input checked="" type="checkbox"/> Nu
3A.6	<p>Exploatarea prin muncă a copiilor și alte forme de trafic de persoane.</p>	<input type="checkbox"/> Da <input checked="" type="checkbox"/> Nu

	Operatorul economic însuși sau orice persoană care este membru al organismului de administrare, de conducere sau de supraveghere al acestuia sau care are putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia a făcut obiectul unei condamnări pronunțate printr-o hotărâre definitivă pentru exploatare prin muncă a copiilor și alte forme de trafic de persoane, printr-o condamnare pronunțată cu cel mult cinci ani în urmă sau în care continuă să se aplice o perioadă de excludere prevăzută în mod direct în condamnare?	
3A.7	În cazul că răspunsul este Da pentru cel puțin una din întrebările 3A.1 – 3A.6, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?	<input type="checkbox"/> Da <input checked="" type="checkbox"/> Nu
3A.7.1	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	N/A
B. Motive privind plata impozitelor sau/și a contribuțiilor de asigurări sociale		
	Plata impozitelor	
3B.1	Operatorul economic și-a onorat obligațiile cu privire la plata impozitelor, taxelor și contribuțiilor sociale în conformitate cu prevederile legale în vigoare în Republica Moldova sau în țara în care este stabilit?	<input checked="" type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
3B.1.1	<i>Dacă Nu, în ce mod a fost stabilită obligația cu privire la plata impozitelor, taxelor și contribuțiilor sociale?</i>	N/A
3B.1.2	<i>În cazul în care, încălcarea cu referire la obligațiile privind plata impozitelor, taxelor și contribuțiilor sociale a fost stabilită printr-o hotărâre judecătorească sau administrativă, această decizie este definitivă?</i>	N/A
3B.1.3	<i>În cazul în care, încălcarea cu referire la obligațiile privind plata impozitelor, taxelor și contribuțiilor sociale a fost stabilită printr-o hotărâre judecătorească sau administrativă, precizați data și numărul deciziei.</i>	N/A
3B.2	Operatorul economic beneficiază, în condițiile legii, de eșalonarea obligațiilor de plată a impozitelor, taxelor și contribuțiilor de asigurări sociale ori de alte facilități în vederea plății acestora, inclusiv a majorărilor de întârziere (penalităților) și/sau a amenzilor?	N/A

	Notă: <i>Se completează doar în cazul în care ați răspuns Nu, la întrebarea din 3B.1.</i>	
3B.2.1	<i>Dacă Da, operatorul economic este în măsură să furnizeze actul privind eşalonarea obligațiilor de plată a impozitelor, taxelor și contribuțiilor de asigurări sociale ori de alte facilități în vederea plății acestora?</i>	N/A
3B.3	Operatorul economic este în măsură să furnizeze un certificat cu privire la plata impozitelor sau să furnizeze informații privind onorarea obligațiilor fiscale?	<input checked="" type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
3B.4	Informațiile privind lipsa/existența restanțelor față de bugetul public național sunt disponibile gratuit pentru autorități, prin accesarea unei baze de date naționale? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.	Adresa de internet: https://servicii.fisc.md/contribuabil.aspx
		Autoritatea sau organismul emitent(ă): <i>Serviciul Fiscal de Stat</i>
		Referința exactă a documentației: <i>1011600039984</i>
C. Includerea în lista de interdicție a operatorilor economici		
3C.1	Operatorul economic este înscris în lista de interdicție a operatorilor economici?	<input type="checkbox"/> Da <input checked="" type="checkbox"/> Nu
3C.1.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3C.1, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	N/A
3C.1.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	N/A
D. Motive legate de insolvabilitate, conflicte de interese sau abateri profesionale		
	Obligațiile aplicabile în domeniul mediului, muncii și asigurărilor sociale	
3D.1	Operatorul economic a încălcat obligațiile în domeniul mediului în ultimii 3 ani?	<input type="checkbox"/> Da <input checked="" type="checkbox"/> Nu
3D.1.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.1, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	N/A
3D.1.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	N/A

3D.2	Operatorul economic a încălcat obligațiile în domeniul social în ultimii 3 ani?	<input type="checkbox"/> Da ×Nu
3D.2.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.2, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	N/A
3D.2.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	N/A
3D.3	Operatorul economic a încălcat obligațiile în domeniul muncii în ultimii 3 ani?	<input type="checkbox"/> Da ×Nu
3D.3.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.3, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	N/A
3D.3.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	N/A
	Insolvabilitatea	
3D.4	Operatorul economic este în situație de insolvabilitate sau de lichidare a activității antreprenoriale ca urmare a unei hotărâri judecătorești?	<input type="checkbox"/> Da ×Nu
3D.4.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.4, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	N/A
3D.4.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	N/A
	Active administrate de lichidator	
3D.5	Activele operatorului economic sunt administrate de un lichidator sau de o instanță?	<input type="checkbox"/> Da ×Nu
3D.5.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.5, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	N/A
3D.5.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	N/A
	Activitățile economice sunt suspendate	
3D.6	Activitățile economice ale operatorului economic sunt suspendate?	<input type="checkbox"/> Da ×Nu
3D.6.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.6, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	N/A
3D.6.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	N/A
	Acorduri cu alți operatori economici care vizează denaturarea concurenței	
3D.7	Operatorul economic, în ultimii 3 ani, a încheiat acorduri cu alți operatori economici care au ca	<input type="checkbox"/> Da ×Nu

	obiect denaturarea concurenței, fapt constatat prin decizie a organului abilitat în acest sens?	
3D.7.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.7, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	N/A
3D.7.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	N/A
	Conflict de interese	
3D.8	Operatorul economic se află într-o situație de conflict de interese care nu poate fi remediată?	<input type="checkbox"/> Da ×Nu
3D.8.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.8, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	N/A
3D.8.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	N/A
	Etica profesională	
3D.9	Operatorul economic a fost condamnat, în ultimii 3 ani, prin hotărâre definitivă a unei instanțe judecătorești, pentru o faptă care a adus atingere eticii profesionale sau pentru comiterea unei greșeli în materie profesională?	<input type="checkbox"/> Da ×Nu
3D.9.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.9, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	N/A
3D.9.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	N/A
	Integritatea	
3D.10	Operatorul economic, în ultimii 3 ani, se face vinovat de o abatere profesională, care îi pune la îndoială integritatea?	<input type="checkbox"/> Da ×Nu
3D.10.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.10, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	N/A
3D.10.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	N/A

Capitolul IV. Criteriile de calificare și selecție a operatorilor economici

Compartimentul se completează de către autoritatea/entitatea (coloana nr.2) contractantă și operatorii economici (coloana nr.3).

Cod poziție	Conținutul cerințelor	Răspuns
1	2	3
A. Capacitatea de exercitare a activității profesionale		

4A.1	Operatorul economic este în măsură să furnizeze documentul/documentele prin care se va demonstra înregistrarea acestuia?	×Da <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
4A.1.1	<i>Dacă Da, indicați actele de înregistrare a activității antreprenoriale și genul (genurile) de activitate determinate de legislație, aferent obiectului procedurii de atribuire a contractului, în baza căreia întreprinderea are dreptul să execute viitorul contract de achiziție publică.</i>	<i>Certificat de înregistrare, Extras din registru de stat, Autorizație de funcționare</i>
4A.1.2	<i>Actele de înregistrare a activității antreprenoriale, sunt disponibile gratuit pentru autorități dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.</i>	<i>Adresa de internet:</i> https://www.infobase.md/ro/companie/s/1011600039984/s-rl-inoxplus
		<i>Autoritatea sau organismul emitent(ă):</i> Camera Înregistrării de Stat, Registrul de stat al persoanelor juridice
		<i>Referința exactă a documentației:</i> 1011600039984
4A.2	Activitatea antreprenorială deține o certificare și/sau o autorizare echivalentă aferent obiectului procedurii de atribuire a contractului, în cadrul unui sistem național?	×Da <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
4A.2.1	<i>Dacă Da, operatorul economic este în măsură să furnizeze documentul/documentele prin care se va demonstra certificarea și/sau autorizarea activității acestuia?</i>	×Da <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
4A.2.3	<i>Actele privind certificarea sau autorizarea sunt disponibile gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.</i>	<i>Adresa de internet:</i> https://www.infobase.md/ro/companie/s/1011600039984/s-rl-inoxplus
		<i>Autoritatea sau organismul emitent(ă):</i> Registrul de stat al unităților de drept

		<i>Referința exactă a documentației: 1011600039984</i>
4A.3	Genurile de activitate, și/sau certificarea, și/sau autorizarea privind activitatea de întreprinzător, acoperă criteriile de selecție impuse de autoritatea/entitatea contractantă în anunțul/invitația de participare?	×Da <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
B. Capacitatea economică și financiară		
	Declarații bancare	
4B.1	Operatorul economic este în măsură să furnizeze declarații bancare sau, după caz, dovezi privind asigurarea riscului profesional în conformitate cu cerințele din documentația de atribuire?	×Da <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
4B.1.1	<i>Informația menționată la punctul 4B.1 este disponibilă gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea ei.</i>	<i>Adresa de internet: N/A</i>
		<i>Autoritatea sau organismul emitent(ă): N/A</i>
		<i>Referința exactă a documentației: N/A</i>
	Cifra de afaceri anuală (volumul vânzărilor)	
4B.2	Operatorul economic este în măsură să demonstreze o cifră de afaceri anuală, după cum urmează: nu se aplică Valoare _____ Perioada _____ <i>Notă. Se completează de către autoritatea contractantă valoarea și perioada</i>	×Da <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
4B.2.1	<i>Specificați care este cifra de afaceri anuală, conform datelor din raportul financiar.</i>	<i>Valoarea 42 484 245 lei Anul 2019</i>
	Cifra de afaceri medie anuală	
4B.3	Operatorul economic este în măsură să demonstreze o cifră medie anuală de afaceri, după cum urmează: nu se aplică Valoare _____ Perioada _____ <i>Notă. Se completează de către autoritatea contractantă valoarea și perioada</i>	×Da <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu

4B.3.1	<i>Specificați cifra de afaceri, conform datelor din raportul financiar.</i>	<i>Valoarea 42 484 245 lei</i>
		<i>Anul 2019</i>
		<i>Valoarea 28 983 711 lei</i>
		<i>Anul 2018</i>
		<i>Valoarea 26 259 405 lei</i>
		<i>Anul 2017</i>
		<i>Valoarea medie totală 32 575 787 lei</i>
	Situațiile financiare	
4B.4	Operatorul economic este în măsură să furnizeze Situațiile financiare înregistrate, extrase din Situațiile financiare?	×Da <input type="checkbox"/> Nu
4B.5	Informațiile privind situația economică și financiară sunt disponibile gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.	Adresa de internet: N/A
		Autoritatea sau organismul emitent(ă): N/A
		Referința exactă a documentației: N/A
C. Capacitatea tehnică și/sau profesională		
4C.1	Operatorul economic este în măsură să furnizeze documentele solicitate de către autoritatea/entitatea contractantă în anunțul de participare, care demonstrează capacitatea tehnică și/sau profesională pentru executarea viitorului contract.	×Da <input type="checkbox"/> Nu
4C.1.1	<i>Informațiile privind capacitatea tehnică și/sau profesională sunt disponibile gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.</i>	<i>Adresa de internet: N/A</i>
		<i>Autoritatea sau organismul emitent(ă): N/A</i>
		<i>Referința exactă a documentației: N/A</i>
	Instalații tehnice și măsuri de asigurare a calității	
4C.2	Operatorul economic este în măsură să furnizeze detalii referitoare la tehnicieni sau organismele tehnice, specificate în anunțul de	×Da <input type="checkbox"/> Nu

	participare/documentația de atribuire, pe care autoritatea/entitatea contractantă le poate solicita, în special cele responsabile de controlul calității în legătură cu acest exercițiu de achiziție publică?	
4C.3	Operatorul economic este în măsură să furnizeze o informație cu privire la sistemele de management și de trasabilitate utilizate în cadrul lanțului de aprovizionare?	×Da <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
4C.3.1	<i>Informațiile sunt disponibile gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.</i>	<i>Adresa de internet:</i> N/A
		<i>Autoritatea sau organismul emitent(ă):</i> N/A
		<i>Referința exactă a documentației:</i> N/A
	Utilaje, instalații și echipament tehnic	
4C.4	Operatorul economic dispune de utilaje și echipament necesar pentru îndeplinirea corespunzătoare a contractului de achiziție publică?	×Da <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
4C.5	Operatorul economic este în măsură să furnizeze o informație cu privire la dotările specifice, utilajul și echipamentul necesar pentru îndeplinirea contractului, conform cerințelor stabilite în anunțul de participare și documentația de atribuire?	×Da <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
	Pregătirea profesională și calificarea personalului	
4C.6	Operatorul economic are în cadrul întreprinderii personal calificat conform cerințelor stabilite în anunțul de participare sau în documentația de atribuire?	×Da <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
4C.7	Operatorul economic este în măsură să furnizeze o informație privind personalul de specialitate propus pentru executarea contractului, conform cerințelor stabilite în anunțul de participare și documentația de atribuire?	×Da <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
4C.8	Indicați efectivele medii anuale de personal angajat din ultimii trei ani de activitate.	Anul 2019
		Angajați 56
		Anul 2018
		Angajați 53
		Anul 2017
		Angajați 48
	Numărul membrilor personalului de conducere	

4C.9	Indicați numărul membrilor personalului de conducere ale operatorului economic pe parcursul ultimilor trei ani.	Anul 2019
		Persoane 25
		Anul 2018
		Persoane 13
		Anul 2017
		Persoane 13
	Mostre, descrieri, fotografii	
4C.10	Operatorul economic este în măsură să furnizeze eșantioane (mostre), descrieri și/sau fotografii ale produselor/serviciilor care urmează să fie furnizate/prestate, conform cerințelor stabilite în documentația de atribuire?	<input checked="" type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
	Pentru contractele de achiziție publică de lucrări	
4C.11	În perioada de referință, operatorul economic a îndeplinit lucrări specifice sau similare obiectului de achiziție indicat în anunțul de participare și în documentația de atribuire?	<input type="checkbox"/> Da <input checked="" type="checkbox"/> Nu
4C.11.1	<i>Dacă Da, enumerați-le specificând descrierea lucrărilor, valoarea lor, data de începere, data procesului verbal de recepție la terminarea lucrărilor, beneficiarul și altă informație relevantă.</i>	N/A
	Pentru contractele de achiziție publică de bunuri	
4C.12	În perioada de referință, operatorul economic a efectuat livrări specifice obiectului de achiziție indicat în anunțul de participare și în documentația de atribuire?	<input checked="" type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
4C.12.1	<i>Dacă Da, enumerați-le specificând descrierea livrărilor, valoarea lor, data de începere, data furnizării, beneficiarul și altă informație relevantă.</i>	<i>Otel inoxidabil, mobilier din inox, utilaj pentru bloc alimentar, sanitar, pompe. Valoarea unui contract de la 10 000-500 000 lei, din 2012. Beneficiari sunt instituțiile publice.</i>
	Pentru contractele de achiziție publică de servicii	
4C.13	În perioada de referință, operatorul economic a prestat servicii similare cu obiectul de achiziție indicat în anunțul de participare și în documentația de atribuire?	<input type="checkbox"/> Da <input checked="" type="checkbox"/> Nu

4C.13.1	<i>Dacă Da, enumerați-le specificând descrierea serviciilor, valoarea lor, durata de execuție, data începerii, beneficiarul și altă informație relevantă.</i>	N/A
4C.14	În cazul că răspunsul este Da pentru una din întrebările 4C.11 – 4C.13, puteți furniza dovezi prin care se va demonstra îndeplinirea lucrărilor, livrarea bunurilor, prestarea serviciilor similare conform cerințelor documentației de atribuire?	×Da <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
D. Standarde de asigurare a calității		
4D.1	Operatorul economic este în măsură să furnizeze certificate emise de organisme independente prin care se atestă faptul că operatorul economic respectă standardele de asigurare a calității conform cerințelor stabilite în anunțul de participare și în documentația atribuire?	×Da <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
4D.2	Informațiile privind standardele de asigurare a calității, sunt disponibile gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.	Adresa de internet: N/A
		Autoritatea sau organismul emitent(ă): N/A
		Referința exactă a documentației: N/A
E. Standarde de protecție a mediului		
4E.1	Operatorul economic este în măsură să furnizeze certificate emise de organisme independente prin care se atestă faptul că operatorul economic respectă standardele de protecție a mediului, conform cerințelor stabilite în anunțul de participare și în documentația de atribuire?	×Da <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
4E.2	Informațiile privind standardele de protecția mediului, sunt disponibile gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.	Adresa de internet: N/A
		Autoritatea sau organismul emitent(ă): N/A
		Referința exactă a documentației: N/A
F. Permiterea controalelor		

4F.1	Operatorul economic permite efectuarea verificărilor de către autoritatea/entitatea contractantă referitor la capacitățile economice și financiare, de producție sau tehnice privind executarea viitorului contract de achiziție publică?	×Da <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
------	---	--

Capitolul V. Indicații generale pentru criteriile de calificare și selecție

Compartimentul se completează de către autoritatea/entitatea contractantă (coloana nr.2) și operatorii economici (coloana nr.3).

Cod poziție	Conținutul cerințelor	Răspuns
1	2	3
A. Îndeplinirea tuturor criteriilor de selecție impuse		
5A.1	<p>Operatorul economic este în măsură să furnizeze în Sistemul informațional automatizat „Registrul de stat al achizițiilor publice” sau prin mijloace electronice, sau dacă e cazul, pe suport de hârtie autorității contractante: formularele, certificatele, avizele și alte documente indicate de către autoritatea/entitatea contractantă în anunțul de participare și în documentația de atribuire?</p> <p>Termen 2 zile de la solicitare.</p> <p><i>Notă. Numărul de zile se indică de către autoritatea contractantă ținând cont de cantitatea și caracterul documentelor solicitate.</i></p>	×Da <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
5A.2	Informațiile care să îi permită autorității/entității contractante să obțină documentele indicate în anunțul de participare și în documentația de atribuire, sunt disponibile gratuit și direct prin accesarea unei baze de date naționale în orice stat? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.	<p>Adresa de internet: N/A</p> <p>Autoritatea sau organismul emitent(ă): N/A</p> <p>Referința exactă a documentației: N/A</p>

Capitolul VI. Preselecția candidaților pentru procedura de atribuire a contractului de achiziție publică

Compartimentul se solicită de către autoritatea contractantă doar în cadrul procedurilor de achiziție publică: licitația restrânsă, negociere, dialog competitiv și parteneriatul pentru inovare.

Cod poziție	Conținutul cerințelor	Răspuns
1	2	3
A. Îndeplinirea tuturor criteriilor de selecție impuse		
6A.1	Operatorul economic/candidatul îndeplinește criteriile de selecție stabilite de către autoritatea contractantă în anunțul de participare și în documentația de atribuire.	×Da <input type="checkbox"/> Nu
6A.2	Operatorul economic/candidatul dispune și este în măsură să furnizeze în Sistemul informațional automatizat „Registrul de stat al achizițiilor publice” sau prin mijloace electronice, sau dacă e cazul, pe suport de hârtie autorității contractante certificate sau alte forme de documente justificative, după cum este cerut în anunțul de participare și în documentația de atribuire.	×Da <input type="checkbox"/> Nu

Capitolul VII. Declarații finale

Operatorul economic declară că informațiile prezentate în capitolele II – V (după caz II-VI) sunt exacte și corect furnizate, cunoscând pe deplin consecințele cazurilor grave de declarații false.

Operatorul economic declară în mod oficial, că poate să furnizeze la solicitarea autorității/entității contractante fără întârziere, certificatele și documentele justificative solicitate, cu excepția cazului în care autoritatea/entitatea contractantă are posibilitatea de a obține documentele justificative în cauză direct prin accesarea unei baze de date relevante, care este disponibilă gratuit, cu condiția că operatorul economic să fi furnizat informațiile necesare (adresa de internet, autoritatea sau organismul emitent(ă), referința exactă a documentației) care să îi permită autorității contractante sau entității contractante să facă acest lucru și se consimte accesul la informațiile menționate, în cazul în care acest lucru este necesar.

Operatorul economic declară în mod oficial că este de acord ca *IMSP SCM Sf. Treime*, astfel cum este descrisă în capitolul I secțiunea A să obțină acces la documentele justificative privind informațiile pe care le-a furnizat în acest DUAЕ în scopul desfășurării procedurii de achiziție ocds-b3wdp1-MD-1635859908330.
(Se va completa și semna de către operatorul economic)

Nume: *Covalenco Dumitru*

Funcția: *Administrator*

Data: *11.11.2021*

Adresa: *mun. Chișinău, sec. Râșcani, str. Rareș Petru, 36, ap.(of.) 48*

Semnătura



Specificații de preț

[Acest tabel va fi completat de către ofertant în coloanele 5,6,7,8 la necesitate, iar de către autoritatea contractantă – în coloanele 1,2,3,4,9,10]

Numărul procedurii de achiziție: Cererea ofertelor de prețuri (bunuri) 21046259, MTender ID ocds-b3wdp1-MD-1635859908330									
Denumirea procedurii de achiziție: „Diverse echipamente,an.2022”									
Cod CPV	Denumirea bunurilor	Unitatea de măsură	Cantitatea	Preț unitar (fără TVA)	Preț unitar (cu TVA)	Suma fără TVA	Suma cu TVA	Termenul de livrare	Clasificație bugetară (IBAN)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Lot 1	dispozitiv profesional de tăiat cartofii.							
39300000-5	dispozitiv profesional de tăiat cartofii.	buc	1	133 213,89	159 856,67	133 213,89	159 856,67	30 zile	MD21ML0000000022519664
	Lot 2	dispozitiv profesional de tăiat legumele							
39300000-5	dispozitiv profesional de tăiat legumele	buc	1	11 022,24	13 226,68	11 022,24	13 226,68	30 zile	MD21ML0000000022519664
	Lot 3	plita electrică profesională cu 6 ochiuri separate							
39300000-5	plita electrică profesională cu 6 ochiuri separate	buc	4	17 763,94	21 316,72	71 055,74	85 266,89	30 zile	MD21ML0000000022519664
Total oferta						215 291,86	258 350,24		

Semnat:  Numele, Prenumele: Dumitru Covalenco În calitate de: Director General




Ofertantul: Inoxplus SRL Adresa: Mun. Chișinău, str. Petru Rareș, 36, bir.48 2005

Specificații tehnice

[Acest tabel va fi completat de către ofertant în coloanele 2, 3, 4, 6, 7, iar de către autoritatea contractantă – în coloanele 1, 5,]

Numărul procedurii de achiziție: Cererea ofertelor de prețuri (bunuri) 21046259, MTender ID [ocds-b3wdp1-MD-1635859908330](#)

Denumirea procedurii de achiziție: „Diverse echipamente,an.2022”

Cod CPV	Denumirea bunurilor	Denumirea modelului bunului	Tara de origine	Producătorul	Specificarea tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă	Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant	Standarde de referință
1	2	3	4	5	6	7	8
	Bunuri						
	Lot 1	dispozitiv profesional de tăiat cartofii.					
39300000-5	dispozitiv profesional de tăiat cartofii.	 OP-1	Belorus	Белторгмаш	montarea pe podea, capacitatea de încărcare (загрузка) min 30 kg , productivitatea 1800 kg/ora, tensiunea 380 V, puterea 1,5 kW, materialul corpului - oțel inoxidabil, materialul carcasei interioare (материал бункера) - oțel inoxidabil, protecția motorului de la supraîncălzire, dimensiuni 620*970*1070 mm.	montarea pe podea, productivitatea 3000 kg/ora, tensiunea 380 V, puterea 1,5 kW, protecția motorului de la supraîncălzire, dimensiuni 790*1000*1400 mm.	
	Lot 2	dispozitiv profesional de tăiat legumele					
39300000-5	dispozitiv profesional de tăiat legumele	 HKN-FNT	Estonia	HURAKAN	montarea pe masă, baza din inox, tensiunea 220 V, productivitatea min 200 kg/ora, puterea 0,58 kW, dimensiuni 280*490*530 mm, complet cu 5 discuri.	montarea pe masă, baza din inox, tensiunea 220 V, productivitatea 100-300 kg/ora, puterea 0,55 kW, dimensiuni 240*448*500 mm, complet cu 5 discuri.	
	Lot 3	plita electrică profesională cu 6 ochiuri separate					
39300000-5	plita electrică profesională cu 6 ochiuri separate	 ПЭ-8060	Rusia	Rada	montarea pe podea, 6 ochiuri, ochiul din fontă, tensiunea 380 V, puterea 24 kW, regimul de temperatură de la 90 la 450 grade C, 6 poziții de reglare a temperaturii de încălzire, protecția de la supraîncălzire, carcasa dispozitivului inox AISI 430, sau AISI 304, dimensiuni 1200*900*850 mm	montarea pe podea, 6 ochiuri, ochiul din fontă, tensiunea 380 V, puterea 16.5 kW, regimul de temperatură de la 90 la 420 grade C, 6 poziții de reglare a temperaturii de încălzire, protecția de la supraîncălzire, carcasa dispozitivului din otel inoxidabil, dimensiuni 1475x850x860 mm	

Semnat: _____ Numele, Prenumele: Dumitru Covalenco În calitate de: Director General

Ofertantul: inoxplus SRL Adresa: Mun. Chișinău, str. Petru Rareș, 36, bir.48 2005



ORDIN DE PLATĂ

Nr.

1061

DATA EMITERII

09 nov 2021

TIP. DOC. 1

PLĂTIȚI

2300-00

LEI

Doua Mii Trei Sute LEI și 00 BANI

PLĂTITOR

INOXPLUS S.R.L.

COD IBAN

COD FISCAL

MD87RN000000000222480329

1011600039984

PRESTATORUL
PLĂTILOR

BCR Chisinau suc.3 Russo

CODUL BĂNCII

RNCBMD2X518

BENEFICIAR

(R) IMSP Spitalul Clinic Municipal Sfanta Treime

COD IBAN

COD FISCAL

MD22ML000000000225166614

1003600152592

PRESTATORUL
BENEFICIAR

BC&quot;Moldindconbank&quot;;S.A.

CODUL BĂNCII

MOLDMD2X

DESTINAȚIA PLĂȚII

Pentru Pentru garania pentru ofert la licitaia public nr. 21046259

TIPUL
TRANSFERULUI
NORMAL/URGENT

N

L.S.

CODUL TRANZACTIEI

DATA PRIMIRII

DATA EXECUTĂRII

001

SEMĂTURILE
EMITENTULUI

SEMĂTURA BĂNCII

L.S.

MOTIVUL REFUZULUI

FORMULARUL F 3.5

DECLARAȚIE

de neîncadrare în situațiile ce determină excluderea de la procedura de atribuire, ce vin în aplicarea art. 18 din Legea nr. 131 din 03.07.2015

Subsemnatul, Covalenco Dumitru reprezentant împuternicit al INOXPLUS S.R.L., în calitate de ofertant/ofertant asociat, declar pe propria răspundere, sub sancțiunea excluderii din procedura de achiziție publică și sub sancțiunile aplicabile faptei de fals în acte publice, că nu mă aflu în situația prevăzută la art. 18 din Legea nr. 131 din 03.07.2015 privind achizițiile publice, respectiv în ultimii 5 ani nu am fost condamnat prin hotărâre definitivă a unei instanțe judecătorești pentru participarea la activități ale unei organizații sau grupări criminale, pentru corupție, fraudă și/sau spălare de bani.

Subsemnatul declar că informațiile furnizate sunt complete și corecte în fiecare detaliu și înțeleg că autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării și confirmării declarațiilor, orice documente doveditoare de care dispun.

Subsemnatul, Covalenco Dumitru reprezentant împuternicit al INOXPLUS S.R.L., în calitate de ofertant/ofertant asociat, la procedura [ocds-b3wdp1-MD-1635859908330](#) pentru atribuirea contractului de achiziție publică având ca obiect Diverse echipamente,an.2022, codul CPV 39300000-5, la data de 11.11.2021, organizată de IMSP SCM Sf. Treime, declar pe propria răspundere că:

- a) nu am intrat în proces de insolabilitate ca urmare a hotărârii judecătorești;
- b) mi-am îndeplinit obligațiile de plată a impozitelor, taxelor și contribuțiilor de asigurări sociale, în conformitate cu prevederile legale în vigoare în RM sau în țara în care sunt stabilit până la data solicitată;
- c) nu am fost condamnat, în ultimii 3 ani, prin hotărârea definitivă a unei instanțe judecătorești, pentru o faptă care a adus atingere eticii profesionale sau pentru comiterea unei greșeli în materie profesională;
- d) nu sunt inclus în Lista de interdicție a operatorilor economici.

Subsemnatul declar că informațiile furnizate în scopul demonstrării îndeplinirii criteriilor de calificare și selecție sunt complete și corecte în fiecare detaliu și înțeleg ca autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării și confirmării declarațiilor, orice documente doveditoare de care dispun.

Data completării: 11.11.2021

Semnat: _____

Nume/prenume: Covalenco Dumitru

Funcția în cadrul firmei: Director

Denumirea firmei și sigiliu: INOXPLUS S.R.L.

APROBAT
prin Ordinul
Ministrului Finanțelor
nr. 145 din 24 noiembrie 2020

DECLARAȚIE
privind confirmarea identității beneficiarilor efectivi și neîncadrarea acestora în
situația condamnării pentru participarea la activități ale unei organizații sau grupări
criminale, pentru corupție, fraudă și/sau spălare de bani.

Subsemnatul, Covalenco Dumitru reprezentant împuternicit al INOXPLUS S.R.L. (*denumirea operatorului economic*) în calitate de ofertant câștigător în cadrul procedurii de achiziție publică nr. 21046259 din data 11/11/2021, declar pe propria răspundere, sub sancțiunile aplicabile faptei de fals în acte publice, că beneficiarul/beneficiarii efectivi ai operatorului economic în ultimii 5 ani nu au fost condamnați prin hotărâre judecătorească definitivă pentru participarea la activități ale unei organizații sau grupări criminale, pentru corupție, fraudă și/sau spălare de bani.

Numele și prenumele beneficiarului efectiv	IDNP al beneficiarului efectiv
Covalenco Dumitru	2000018032064

Data completării: 11.11.2021

Semnat: _____

Nume/prenume: Covalenco Dumitru

Funcția: Administrator

Denumirea operatorului economic INOXPLUS S.R.L.

IDNO al operatorului economic 1011600039984



CERTIFICAT
privind lipsa sau existența restanțelor față de bugetul public național

Nr.
№ **A2118581**

din
от **29.10.2021**

1. Destinația / Назначение

Pentru participarea la proceduri de achizitii publice

2. Date despre contribuabil / Информация о налогоплательщике

Denumirea Наименование	Codul fiscal / Numărul de identificare Фискальный код / Идентификационный номер
INOXPLUS S.R.L.	1011600039984
Adresa sediului de bază (strada, numărul) Адрес основного месторасположения (улица, номер)	Codul - Denumirea localității Код - Наименование населенного пункта
Petru Rares nr.36 of.48	0150-SEC.RISCANI

3. Atestarea lipsei sau existenței restanțelor conform datelor Sistemului Informațional Automatizat /
Подтверждение отсутствия или наличия недоимки согласно данных Информационной автоматизированной системы

La data emiterii prezentului certificat restanța față de bugetul public național constituie/ На дату выдачи данной справки недоимка перед национальным публичным бюджетом составляет:
0,00 lei/лей.

4. Valabil pînă la / Действителен до 13.11.2021

5. Autentificarea Serviciului Fiscal de Stat / Подтверждение Государственной налоговой службы

Șef DDF Rîșcani
a DGAF mun. Chisinau
Funcția/Dолжность
L.Ș/ М.П.
Executor: **Claudia GOJAN**
Numele și prenumele/Фамилия и имя



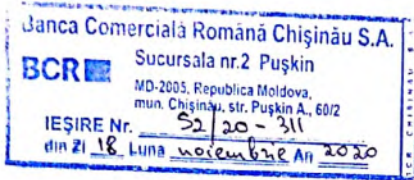
Viorica CĂUȘ
Numele și prenumele/Фамилия и имя

Este extras din Sistemul Informațional al SFS SIA „Contul curent al contribuabilului”// 29.10.2021 ora 14:46:07
cu aplicarea prevederilor pct. 82-83 Ordin IFPS nr.400 din 14.03.2014 (Monitorul Oficial 72-77/399, 28.03.2014)

NOTA (26.876,19)



Banca Comercială Română Chișinău S.A.
Str. A. Pușkin 60/2 Municipiul Chișinău
Republica Moldova MD 2005
IDNO Cod Fiscal 1003600021533
Capital Social 728.130.000 MDL
SWIFT RNCBMD2X
Tel: +373 22 85 20 00/ +373 22 26 50 00
Fax: + 373 22 26 50 02/ +373 22 85 20 02
site: <http://www.bcr.md>
e-mail: office@bcr.md



CERTIFICAT

Prin prezenta, Banca Comercială Română Chișinău S.A. confirmă că INOXPLUS S.R.L., cod fiscal – 1011600039984, este clientul Băncii și deține în cadrul BCR Chișinău S.A. următoarele conturi:

IBAN	Valuta contului
MD87RN000000000222480329	MDL
MD87RN000000000222480329	USD
MD87RN000000000222480329	EUR
MD87RN000000000222480329	RON
MD87RN000000000222480329	RUB

Certificatul a fost eliberat la cererea clientului pentru a fi prezentat la destinația solicitată. Informația specificată în prezentul certificat reprezintă situația existentă la data eliberării lui.

Responsabilitate pentru dezvăluirea informației expuse în prezentul certificat este atribuită nemijlocit Clientului. Banca nu poartă răspundere pentru dezvăluirea datelor către terți.

Director Sucursala nr. 3 Russo,

Minciuna Serghei

BCR Chisinau S.A. - Confidential

BCR Chisinau S.A. este înregistrat în calitate de operator cu date de caracter personal cu identificatorul – 0000065, care va proteja datele cu caracter personal, în condițiile legii nr. 133 din 08.07.2011 privind protecția datelor cu caracter personal.

VERIFICATION OF MD COMPLIANCE

Page: 1 of 1

No.: MD SHES180700801501HSC
Applicant: Equip HoReCa OÜ
Narva mnt 7-634, tallinna linn , Harju maakond , 10117 Estonia

Manufacturer:
Anhui Hualing Kitchen Equipment Co., Ltd
Bowang Industrial Development Zone, Maanshan, 243131
Anhui, China

Product Description: Vegetable Cutter

Model No.: HKN-FNT

Rating: 220 V – 240 V; 50 Hz; 550 W

Protection against Electric Shock: Class I

Degree of Protection: IPX3

Additional Information (if any): None

Sufficient samples of the product have been tested and found to be in conformity with

Test Standard: EN 60335-2-64: 2000 + A1: 2002
EN 60335-1: 2012 + A11:2014 + A13:2017
EN 62233: 2008

This Verification of MD Compliance has been granted to the applicant based on the results of tests, performed by Laboratory of SGS-CSTC Standards Technical Services (Shanghai) Co., Ltd. on sample of the above-mentioned product in accordance with the provisions of the relevant specific standards and the Machinery Directive 2006/42/EC. The CE mark as shown below can be affixed, under the responsibility of the manufacturer, after completion of an EC Declaration of Conformity and compliance with all relevant EC Directives. The affixing of the CE marking presumes in addition that the conditions in annexes III of the Directive are fulfilled.




Andrew Zhai
E&E Safety Lab Technical Manager
SGS-CSTC



Copyright of this verification is owned by SGS-CSTC Standards Technical Services (Shanghai) Co., Ltd. and may not be reproduced other than in full and with the prior approval of the General Manager. This verification is subjected to the governance of the General Conditions of Services, printed overleaf.

Member of SGS Group (Société Générale de Surveillance)

Note: You may contact us to validate this document by email address: EE.shanghai@sgs.com



ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Заявитель Открытое акционерное общество «Торгмаш», зарегистрировано в Едином государственном регистре юридических лиц и индивидуальных предпринимателей за № 200166490. Место нахождения: Республика Беларусь, 225409, Брестская обл., г. Барановичи, ул. Чернышевского, 61, номер телефона +375 163 42 40 61, адрес электронной почты (e-mail): info@beltorgmash.com

в лице директора Герасимчика Сергея Леонидовича
заявляет, что Овощерезка промышленная ОР-1

изготовитель Открытое акционерное общество «Торгмаш»

место нахождения: Республика Беларусь, 225409, Брестская обл., г. Барановичи, ул. Чернышевского, 61

ТУ РБ 200167377.001-2001 «Овощерезка промышленная ОР-1. Технические условия»

Код ТН ВЭД ЕАЭС 8438 60 000 0

серийный выпуск

соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности машин и оборудования» (ТР ТС 010/2011), технического регламента Таможенного союза «О безопасности низковольтного оборудования» (ТР ТС 004/2011), технического регламента Таможенного союза «Электромагнитная совместимость технических средств» (ТР ТС 020/2011)

Декларация о соответствии принята на основании протокола испытаний № 8 от 05.03.2020 Открытого акционерного общества «Торгмаш», испытательная лаборатория отдела метрологии (аттестат аккредитации № ВУ/112 2.1235); протокола испытаний № 45-61/2490-1-2020 от 08.07.2020 Республиканского унитарного предприятия Белорусский государственный институт метрологии, научно-исследовательский центр испытаний средств измерений и техники (аттестат аккредитации № ВУ/112 1.0025); сертификата соответствия системы менеджмента качества № ВУ/112 05.01. 031 09376 от 22.12.2019, выданного Органом по сертификации систем менеджмента закрытого акционерного общества «Технический институт сертификации и испытаний» (аттестат аккредитации № ВУ/112 031.01).

Схема декларирования соответствия – 6 д.

Дополнительная информация примененные стандарты указаны в приложении 1 на 1 (одном) листе.

Средний срок службы 8 лет. Условия транспортирования и хранения в части воздействия климатических факторов по группе 4 ГОСТ 15150-69.

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 01.10.2025 включительно.



Герасимчик Сергей Леонидович

Регистрационный номер декларации о соответствии ЕАЭС № ВУ/112 11.01. ТР010 009 08052

Дата регистрации декларации о соответствии 02.10.2020

Приложение 1

к декларации о соответствии

Всего листов 1

Лист 1

Обозначение и наименование применяемых стандартов

ГОСТ 12.2.007.0-75 «Система стандартов безопасности труда. Изделия электротехнические. Общие требования безопасности» п.п. 2.1, 3.4.1, 3.4.3, 3.4.8, 3.4.9, 3.4.10, 3.4.15; ГОСТ 12.2.124-2013 «Система стандартов безопасности труда. Оборудование продовольственное. Общие требования безопасности» п.п. 3.5, 4.1, 4.11, 4.13, 7.6, 7.13, 7.14, 7.19, 7.23, 7.24, 9.1, 9.2, 9.4, 9.5, 9.6, 9.7, 9.13, 10.5, 10.7, 10.8, 10.9, 10.10, 10.14, 10.18, 12.1, 12.2; ГОСТ 26582-85 «Машины и оборудование продовольственные. Общие технические условия» п.п. 1.1.3, 1.1.5, 1.2.3, 1.2.4, 6.1; ГОСТ МЭК 60204-1-2002 «Безопасность машин. Электрооборудование машин и механизмов. Часть 1. Общие требования» р.19; ГОСТ 14254-2015 (IEC 60529:2013) «Степени защиты, обеспечиваемые оболочками (Код IP)» р. 5 (п.п. 5.2, 13.2, 13.3), р.6 (п.п. 14.2.3, 14.3); ГОСТ 30804.6.2-2013 (IEC 61000-6-2:2005) «Совместимость технических средств электромагнитная. Устойчивость к электромагнитным помехам технических средств, применяемых в промышленных зонах. Требования и методы испытаний» р.8; ГОСТ 30804.3.2-2013 (IEC 61000-3-2:2009) «Совместимость технических средств электромагнитная. Эмиссия гармонических составляющих тока техническими средствами с потребляемым током не более 16 А (в одной фазе). Нормы и методы испытаний» р. 7; ГОСТ 30804.3.3-2013 (IEC 61000-3-3:2008) «Совместимость технических средств электромагнитная. Ограничение изменений напряжения, колебаний напряжения и фликера в низковольтных системах электроснабжения общего назначения. Технические средства с потребляемым током не более 16 А (в одной фазе), подключаемые к электрической сети при несоблюдении определенных условий подключения. Нормы и методы испытаний» р. 5.

Герасимчик Сергей Леонидович

М.П.

Регистрационный номер декларации о соответствии ЕАЭС № ВУ/112 11.01. ТР010 009 08052

Дата регистрации декларации о соответствии 02.10.2020



ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Заявитель Закрытое акционерное общество «Полаир-Недвижимость»
ОГРН: 1107746440251

Место нахождения: 123022, Россия, г. Москва, ул. Звенигородская 2-я, д.13, стр.41
Адрес места осуществления деятельности: 123022, Россия, г. Москва, ул. Звенигородская 2-я, д.13, стр.41
Телефон: +78363158300, адрес электронной почты: reception@sovital.ru

в лице Первого заместителя генерального директора Мещерякова Сергея Валентиновича (лицо, уполномоченное приказом №102 от 05.07.2017 о наделении права принятия и подписи и доверенностью №28 от 01.06.2017)

заявляет, что плиты электрические для предприятий общественного питания: ПЭ-722О, ПЭ-722ДН, ПЭ-724О, ПЭ-724ШК, ПЭ-726О, ПЭ-726ШК, ПЭ-804О, ПЭ-804Ш, ПЭ-806О, ПЭ-806Ш, ПЭ-806Ш-01, ПЭ-812ОН, ПЭ-812ОН-01, ПЭ-812Ш, ПЭ-814ОН, ПЭ-814Ш, ПЭ-814Ш-01, ПЭ-902О, ПЭ-902ДН, ПЭ-904О, ПЭ-904ШК, ПЭ-906О, ПЭ-906ШК

изготовитель: Закрытое акционерное общество «Полаир-Недвижимость»
Место нахождения: 123022, Россия, г. Москва, ул. Звенигородская 2-я, д.13, стр.41
Адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: 425000, Россия, Республика Марий Эл, г. Волжск, ул. Промбаза, д.1
ТУ 5151-004-14479555-2011 "Плиты электрические для предприятий общественного питания", код ТН ВЭД ЕАЭС 8419 81 800 0, серийный выпуск

соответствует требованиям

ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования"; ТР ТС 010/2011 "О безопасности машин и оборудования", ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств"

Декларация о соответствии принята на основании

Протокола испытаний №S2-087-17 от 19.06.2017 Испытательного центра Автономной некоммерческой организации "Центр Испытаний и Сертификации "Союз" (аттестат аккредитации № RA.RU.21ME46), протокола испытаний №YZTS-IR-RS/DS от 06.07.2017 Испытательного центра Общества с ограниченной ответственностью "Центр Испытаний" (аттестат аккредитации № RA.RU.21AO94), акта производственного контроля ЗАО «Полаир-Недвижимость» от 03.07.2017. Схема декларирования 3д.

Дополнительная информация

Стандарты, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технических регламентов (см. Приложение №1 на одном листе).
Условия хранения по группе 2 по ГОСТ 15150-69. Срок хранения - 6 месяцев. Срок службы - 10 лет.

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 30.07.2022 включительно

(подпись)



Мещеряков Сергей Валентинович

(Ф.И.О. заявителя)

Регистрационный номер декларации о соответствии:
ЕАЭС N RU Д-RU.MX11.V.00109

Дата регистрации декларации о соответствии: 02.08.2017

ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1 лист 1

К ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ ЕАЭС № RU Д-RU.MX11.B.00109

Стандарты, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технических регламентов:

СТБ ИЕС 60335-1-2013 «Бытовые и аналогичные электрические приборы. Безопасность. Часть 1. Общие требования»,

СТБ МЭК 60335-2-36-2005 «Бытовые и аналогичные электрические приборы. Безопасность. Часть 2-36. Дополнительные требования к электрическим кухонным плитам, духовкам, конфоркам и нагревательным элементам для предприятий общественного питания»,

ГОСТ ИЕС 60335-2-42-2013 «Безопасность бытовых и аналогичных электрических приборов. Часть 2-42. Частные требования к электрическим шкафам с принудительной циркуляцией воздуха, пароварочным аппаратам и пароварочно-конвективным шкафам для предприятий общественного питания»,

Раздел 3 ГОСТ 12.2.092-94 «Система стандартов безопасности труда. Оборудование электромеханическое и электронагревательное для предприятий общественного питания. Общие технические требования по безопасности и методы испытаний»

раздел 8 ГОСТ 30804.6.1-2013 (ИЕС 61000-6-1:2005) «Совместимость технических средств электромагнитная. Устойчивость к электромагнитным помехам технических средств, применяемых в жилых, коммерческих зонах и производственных зонах с малым энергопотреблением. Требования и методы испытаний»

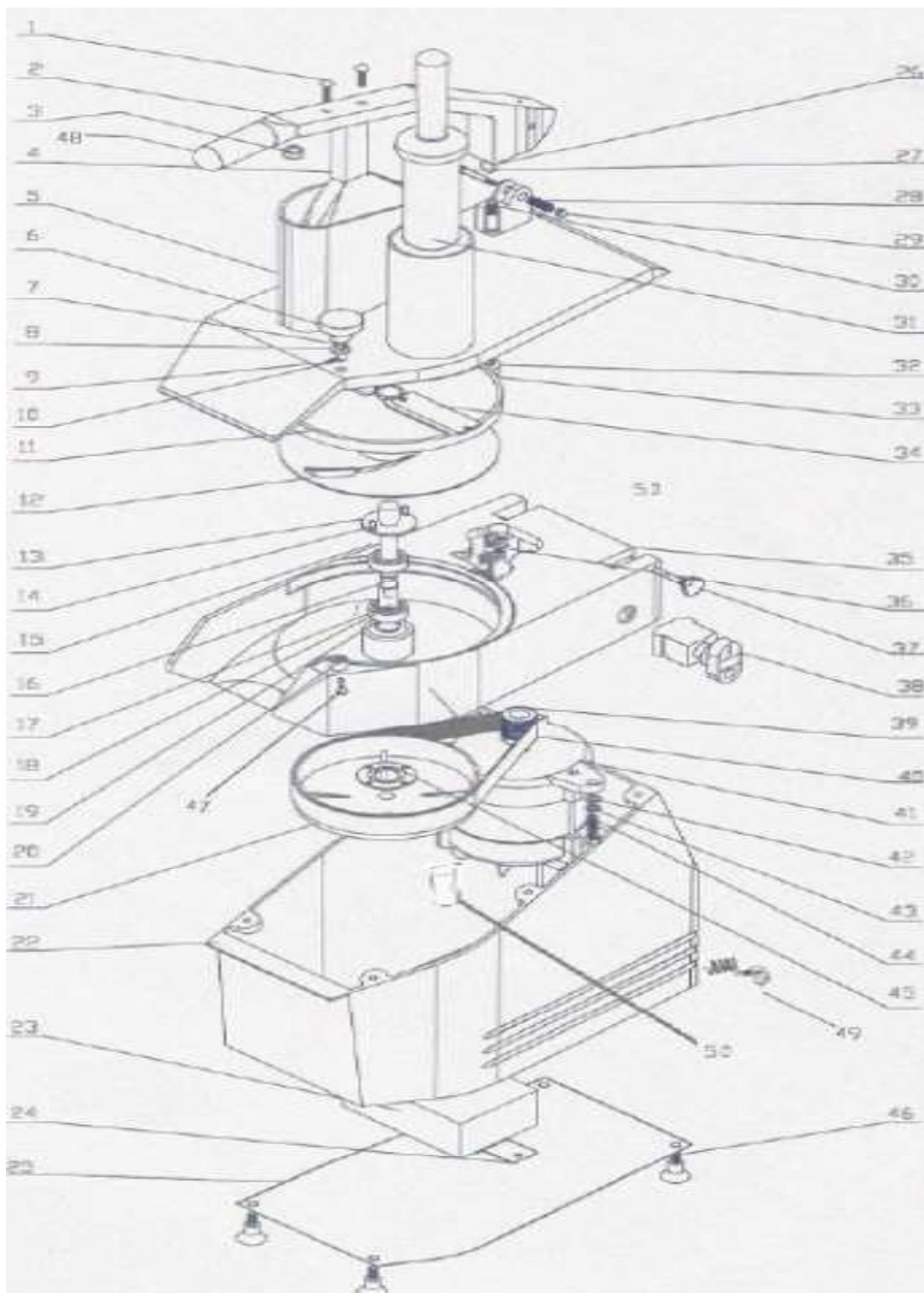
раздел 7 ГОСТ 30804.6.3-2013 (ИЕС 61000-6-3:2006) «Совместимость технических средств электромагнитная. Электромагнитные помехи от технических средств, применяемых в жилых, коммерческих зонах и производственных зонах с малым энергопотреблением. Нормы и методы испытаний»

(подпись)



Мещеряков Сергей Валентинович

(Ф.И.О. заявителя)



**VEGETABLE CUTTER HURAKAN HKN-FNT**

Ref.	Part name
1	Bolt
2	Handlebar
3	Nylon gasket
4	Pressing piece
5	Input body
6	Anchor knob
7	Spring
8	Gasket
9	Pin (cancelled)
10	Anchor spindle
11	Knife disc
12	Drain disc
13	Anchor board
14	Pin
15	Oil envelope
16	Central spindle
17	Isolated sheath
18	Gear
19	Block circle
20	Anchor sheath
21	Belt wheel
22	Seat of body
23	Electric box
24	Bottom board of electricbox
25	Bottom board of body
26	Magnet steel
27	Umbrella bolt
28	Steel sheath
29	Nut
30	Adjusting bolt
31	Plastic pressing stick
32	Seat of magnet
33	Magnet steel
34	Knife
35	Body
36	Microswitch
37	Waved bolt
38	Switch
39	Belt
40	Motor
41	Strapped wheel
42	Gasket
43	Gasket
44	Bolt
45	Gear cover
46	Bolt
47	Microswitch
48	Black bar
49	Wire and plug
50	Capacity



HURAKAN

VEGETABLE CUTTER HURAKAN HKN-FNT



DEUTSCH	DE	2
EESTI	EE	8
ENGLISH	EN	13
ESPAÑOL	ES	18
FRANÇAIS	FR	23
ITALIANO	IT	29
LATYSŠSKI	LV	34
LIETUVIŠKAS	LT	39
POLSKI	PL	44
РУССКИЙ	RU	49

EAC CE

DE

EINLEITUNG

SEHR GEEHRTE HERREN!

Sie haben ein Profigerät gekauft. Bevor Sie die Arbeit damit aufnehmen, sehen Sie sich unbedingt das vorliegende Handbuch an.

Denken Sie daran, dass wenn Sie alle Anweisungen in dem vorliegenden Handbuch befolgen, verlängern Sie die Betriebsdauer des Gerätes und vermeiden die Verletzungen des Bedienungspersonals.

Wir hoffen, dass unsere Empfehlungen Ihnen die Arbeit mit dem Gerät maximal erleichtern.

BESTIMMUNG

Das Gerät ist zum Reiben von Käse und Gemüse sowie zum Aufschneiden von rohem und gekochtem Gemüse in Scheiben, Strohhalmen, Würfeln verschiedener Größen bestimmt.

TECHNISCHE DATEN

Allgemeine Daten	Modell	HKN-FNT
	Beschreibung	Tischgerät
	Abmessungen, mm	600x240x590
	Installierte Leistung, kW	0,55
	Spannungsversorgung	220/50/1
	Gehäusematerial	Edelstahl/Aluminium
Kennziffern	Maschinen-Typ	Schräg
	Lade-Typ	Manuell
	Motordrehzahl, U/min	270
	Produktionsleistung, kg/h	100–300
	Betriebsart	Intermittierend
	Maximaler Betriebsdauer, min	10

VORGEHENSWEISE

LIEFERUMFANG

Gemüseschneidemaschine-1 Stück

Set Schneidescheiben- (5 Stück):

Schnitzelscheibe 2 mm-1 Stück

Schnitzelscheibe 4 mm-1 Stück

Reibescheibe 3 mm-1 Stück

Reibescheibe 4 mm-1 Stück

Reibescheibe 7 mm-1 Stück

Stopfer Kunststoff-1 Stück

Auswerfer Kunststoff-1 Stück

Handbuch-1 Stück

BEDIENUNGSELEMENTE

DE

1. Siehe Abb. 3. Drehen Sie die Verriegelung an der Vorderseite des Deckels gegen den Uhrzeigersinn und öffnen Sie den Deckel.
2. Siehe Abb. 4. Legen Sie zuerst den Kunststoff-Auswerfer auf die Motorwelle und dann die Schneidescheibe.

Schneiden in Würfel oder Schnitzel für Pommes. Zu diesem Zweck werden ein Würfelmesser und eine geeignete Schnitzelscheibe verwendet. Zuerst sollte ein Würfelmesser auf die Motorwelle und dann eine Schnitzelscheibe gelegt werden.

3. Schließen Sie den Deckel und drehen Sie die Verriegelung im Uhrzeigersinn. Wenn der Deckel nicht geschlossen ist und die Verriegelung nicht zugeschraubt ist, lässt der Sicherheitsmikroschalter den Motor nicht anlaufen.

EINSCHALTEN DES GERÄTES

1. Gemüse zubereiten (waschen, schälen, gegebenenfalls in Stücke schneiden).
2. Stellen Sie sicher, dass die Maschine zusammengesetzt ist, der Deckel geschlossen und mit einer Verriegelung gesichert ist. Stellen Sie einen geeigneten Behälter unter die Auswurföffnung des Deckels. Schalten Sie die Stromversorgung mit dem Schutzschalter ein.
3. Heben Sie den Stoßhebel an, laden Sie das Produkt in die Öffnung und senken Sie den Stoßhebel ab.
4. **Siehe Abb. 5.** Drücken Sie mit der rechten Hand die grüne "START"-Taste. Drücken Sie mit der linken Hand auf den Stoßhebel, um das Produkt zu der Schneidescheibe zu führen.

Um eine Überlastung des Geräts und dessen Ausfall zu vermeiden, muss der Druck auf den Stoßhebel gleichmäßig und nicht zu stark sein.



5. Heben Sie den Stoßhebel an, laden Sie die nächste Produktportion. Senken Sie den Stoßhebel. Das Gerät schaltet sich automatisch ein. Wiederholen Sie den Vorgang, bis das gesamte Produkt verarbeitet ist.
6. Der Deckel ist mit zwei Ladeöffnungen ausgestattet. Eine große Öffnung mit einem Stoßhebel ist für die Verarbeitung von großen Gemüsesorten bestimmt. Die zylindrische Öffnung ausgestattet mit einem Plastikstopfer ist für die Verarbeitung von langen, dünnen Gemüsesorten (Karotten, Gurken usw.) bestimmt.

Bei der Arbeit mit einer Schneidescheibe kann das Produkt in beide Öffnungen geladen werden.

Bei der Arbeit mit einer Schneidescheibe und einem Würfelmesser (Schneiden mit Stroh und Würfeln) sollte das Produkt in die Öffnung geladen werden, unter dem sich die Würfelmesser.

AUSSCHALTEN DES GERÄTES

1. Drücken die rote "STOPP"-Taste.
2. Schalten Sie die Stromversorgung mit dem Schutzschalter aus.

SCHNEIDESCHEIBEN ENTFERNEN UND ERSETZEN



(6)

1. Lösen Sie die Verriegelung und öffnen Sie den Deckel.
2. **Siehe Abb. 6.** Drehen Sie das Schneidescheibe gegen den Uhrzeigersinn. Decken Sie die Klingen mit geeignetem Material (Gummi, Stoff usw.) ab, heben Sie die Scheibe mit beiden Händen an den Kanten an und entfernen Sie diese.
Bei entfernen des Würfelmessers zum Schneiden von Stroh oder Würfeln sollten das Würfelmesser nicht gedreht werden. Ziehen Sie es aus der Buchse durch die Bewegung nach oben.
3. Installieren Sie die Ersatzscheibe, schließen Sie den Deckel und ziehen Sie die Verriegelung fest.

WARTUNG UND PFLEGE

Alle Wartungsarbeiten werden an Geräten ohne Stromanschluss durchgeführt.

Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keine scheuernden Mittel, spitze und scharfe Gegenstände, aggressive chlorhaltige Reinigungsmittel, Benzin, Säuren, Laugen und Lösungsmittel.

Waschen Sie die herausnehmbaren Geräte nicht in der Spülmaschine.

Täglich nach Abschluss der Arbeiten:

1. Waschen Sie die abnehmbaren Teile der Gemüseschneidemaschine (Stopfer, Schneidescheiben, Auswerfer) unter fließendem warmem Wasser und trocknen Sie diese ab.



(7)

2. **Siehe Abb. 7.** Öffnen Sie die Decke, ziehen Sie die seitlichen Verriegelungen zur Seite und entfernen Sie die Decke. Waschen Sie den Deckel unter fließendem warmem Wasser und trocknen Sie diese ab.
3. Wischen Sie das Gerät mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab und trocknen Sie es ab. Die Buchse für Schneidescheiben soll besonders gründlich gereinigt werden. Andernfalls wird das Einsetzen der Schneidescheiben in die Arbeitsposition schwierig.

Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum (Wochenende, Ferien usw.) nicht benutzt wird, sollte es vom Stromnetz getrennt und gereinigt werden.

SICHERHEITSHINWEISE

1. Installation des Gerätes und Anschluss an das Netz erfolgt nur durch qualifiziertes Fachpersonal.
2. Das Gerät ist mit einem elektrischen Kabel ausgestattet, das an einen individuellen Schaltautomat angeschlossen werden muss. Zum Anschließen eines einphasigen Gerätes ist eine geerdete Dreileiterschaltung zu verwenden.
3. Das Gerät ist auf einer stabilen Standhöhe von 800–900 mm mit einer glatten und horizontalen Oberfläche zu installieren. Die Oberfläche muss trocken und sauber sein. Die Unterlage soll das Gewicht des Gerätes aushalten.
4. Das Gerät sollte entfernt von Wärmequellen, Waschbehältern, Wasserhähnen usw. installiert werden.
5. Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nicht von der Unterlage hängt und keine scharfen Gegenstände berührt. Stellen Sie auf das Kabel keine fremden Gegenstände. Der Betrieb des Gerätes mit beschädigtem Stromkabel ist nicht zulässig.
6. Das Gerät ist zum Reiben von Käse und Gemüse sowie zum Aufschneiden von rohem und gekochtem Gemüse bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke.
7. Verwenden Sie die Ausrüstung nicht zum Schneiden von Tiefkühlkost.
8. Es wird empfohlen, bei der Arbeit mit dem Gerät die spezielle Arbeiterkleidung zu tragen. Es darf keine Trage keine weite Kleidung, Schals, Halstücher, Krawatten, Schmuck usw. getragen werden. Die Ärmel sollten geknöpft sein. Die Haare sollten mit einem Schal abgedeckt werden.
9. Das Gerät ist nur zu einem Kurzzeitbetrieb mit einer Einschaltdauer von nicht mehr als 10 Minuten bestimmt. Dies bedeutet, dass alle 10 Minuten eine Pause von mindestens 10 Minuten erforderlich ist.

10. Achten Sie darauf, dass die Klingen der Schneidescheiben immer scharf und ohne Zacken sind.
11. Legen Sie die Gemüse zum rotierenden Messer nicht mit den Händen. Verwenden Sie den Stoßhebel oder Stopfer.
12. Überlasten Sie die Maschine nicht. Drücken Sie auf den Stopfer oder Stoßhebel gleichmäßig und nicht zu stark.
13. Halten Sie niemals die Hände oder fremde Gegenstände während des Betriebes in den Ladeaufsatz.
14. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet.
15. Es ist strengstens verboten, die Wartungsarbeiten mit eingespeistem Strom durchzuführen.
16. Waschen Sie das Gerät nicht unter direktem Wasserstrahl oder tauchen Sie es nicht in Wasser.
17. Beim Umgang mit Schneidescheiben ist Vorsicht geboten, da sie sehr scharf sind.
18. Wenn Störungen auftreten, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst.

SISSEJUHATUS**Lugupeetud härrad!**

Olete ostnud professionaalne varustus. Enne seda, tuleb kindlasti vaadata läbi selle passi.

Pea meeles, et kõik juhiseid selles passis, te pikendada seadme vältida vigastusi töötajatega.

Loodame, et meie soovitusel aitavad kaasa nii palju kui võimalik seadet kasutada.

KOHTUMISE

Kavakohaselt võreaga juustu- ja köögivilja, samuti toor- ja keedetud köögivilja viilud, ribad, erineva suurusega kuubikuteks lõikamine.

TEHNILISED OMADUSED

Üldineteave	Mudel	HKN-FNT
	Kirjeldus	Lauatagune
	Maksimaalne suurus, mm	600 x 240 x 590
	Installeeritud võimsus, arvatud	0,55
	Pinge on	220/50/1
	Korpuse materjal	Roostevaba teras/alumiinium
Omadused	Tüüpi masin	Kaldpinnal
	Lae tüüp	Käsiraamat
	Mootori kiirus (p/min)	270
	Tootlikkus, kg/h	100-300
	Töörežiimi	Vahelduva tollimaksu
	Maksimaalne töö kasvutsükli, min	10

KOMPLEKT

Ovoshherezatelnaja masin-1 tk.

Komplekt lõikavad lehed-(5 tk.):

2 mm viilud-1 tk.

4 mm viilud-1 tk.

float 3 mm-1 tk.

4 mm riiv-1 tk.

7 mm riiv-1 tk.

Emakast plast-1 tk.

Drive-Plastist kaabits-1 tk.

Passi-1 tk.

TÖÖMEETODID**JUHTORGANITE**



(1)

Vt joonis 1. Juhtelemendid asuvad paremal (vaadata seadme ees):

- Rohelise stardi nupp, (I) lisamine seadmed;
- Punane STOP nuppu (o) Lülitage seadmed välja.

KAITSESÜSTEEMI



(2)

Vt joonis 2. Seadmed on varustatud kahe ohutuse microswitches (tähistatud nooltega). Mikrolüliti kaanel lülitab seadme juurdepääsu lõikamine plaadi kaane avamisel. Mikrolüliti kohta kangi lukustuva keelab seadmed kangi-tõukur laadida toote tõstmisel.

ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

1. Puhastage varustuse vastavalt "hooldust ja ravi" juhiseid.

ASSAMBLEE SEADMED



(3) kaane avamisega



Plaatide lõikamine (4) paigaldamine

1. Vt joonis 3. Lahti vastupäeva, honorar ees kaas ja avage kaas.
2. Vt joonis 4. Libiseks mootori võllile esimene plastikust ketas-kicker, siis lõikelaud plaat.

EE

Kuubikud ja friikartuleid ribadeks lõikamist. Selleks kasutada lõikamine Rest ja vastava plaadi lõikamine viilud. Esiteks mootori võllile peaks kandma lõikamine Rest uuesti registreerimismärgi lõikamine viilud.

3. Sulgege kaas ja keerake päripäeva lukk.

Kui kate on suletud ja pakendatud luku, ei võimalda kaitsev Mikrolüliti mootor.

SEADMETE LISAMINE

1. Valmistada köögiviljade (pesta, koorida, lõigata tükkideks, vajaduse korral).
2. Veenduge, et seade on paigaldatud, suletud ja kinnitatud. Asetage katte all auk masinad sobivasse anumasse. Lülitage toide sisse kasutades automaatselt.
3. Tõstke hooba tõukur, lae toote auku ja madalam Kang kolvi.
4. **Vt joonis 5.** Parema käega, vajutage rohelist stardinuppu. Vasaku käe abil vajutage toidu tõukur feeder plaat lõikamine.

Seadme ülekoormuse vältimiseks ja vabastage see press tõukurpuksiiri peaks olema ühtne ja ei ole liiga tugev



(5)

5. Tõukur kangi ja auk toote järgmise osa boot. Madalam rychagtolkatel. Seade lülitatakse automaatselt. Korrake prodeduru, kuni kogu toode on ümber kujundada.
6. Kaas on varustatud dual boot. Suur Ava hoob-tõukur varustatud kasutatakse protsessis rohkem köögivilju. Silindriline kandis plasti mõel pikk õhuke köögivilju (porgandid, kurgid jne.).

Kui töötate üks lõikamine plaat toote saab alla laadida nii auke.

Plaadi lõikamine ja iluvõre (ribadeks lõikamine ja kuubikuteks) töötamisel tuleks toote laadida auku, mille alusel on labad võre.

SEADME VÄLJALÜLITAMINE

1. Vajutage punast nuppu "STOP".
2. Toite väljalülitamine lüliti abil.

VÄLJAVÕTMINE JA LÕIKAMIST PLAADID



(6)

1. Eemalda sulguri ja avage kaas.
2. **Vt joonis 6.** Omakorda lõikur vastupäeva. Hõlma tera sobivast materjalist (kummist, kangast jne), tõsta plaat üle mõlema käega serva ja eemaldage see. Võrede lõikamine ribadeks või kuubikuteks Pööra eemaldamisel ei tohiks iluvõre. Eemaldada liiklust pesa üles.
3. Paigaldada shift plaadi, sulgege kaas ja keerake honorar.

HOOLDUST JA RAVI

Kõiki hooldustöid tehakse lahti ühendatud seadmed.

Kasutage abrasiivseid materjale seadmed, augustamine ja dirushhie teemasid, agressiivne kloori sisaldavaid puhastusvahendeid, bensiin, hapete, leeliste ja lahusteid.

See pole lubatud eemaldatav riistvara sõlmed pesta nõudepesumasinas.

Pärast tööd iga päev:

1. Pesta sooja voolava vee ja Keemiline eemaldatav sõlmede ovoshherezatelnoj masinad (emakast, lõikamist plaadid, drive-kicker).



(7)

2. **Vt joonis 7.** Kaant avada, võtta tema pool klambrid ja eemaldage see. Puhastada sooja voolava vee ja Keemiline kaas.
3. Pühkige seadmete puhta niiske käsna või lapiga ja kuivatage. Eriti hoolikalt tuleb puhastada pesa paigaldamiseks lisab ja võllile. Muidu on raske paigaldada lisa seisukohta.

Kui seadet ei kasutata pikka aega (nädalavahetustel, pühade ajal jne), tuleb ühendada selle lahti ja puhastada hoolikalt.

OHUTUSE

1. Paigaldamine ja ühendamine toimub ainult kvalifitseeritud töötajad.

EE

2. Seadmed on varustatud elektri kaabel, mis peab olema ühendatud hotellile lüüti automaatselt. Ühefaasilise seadmete ühendamiseks võib kasutada juhtme skeem maandatud elektriga.
3. Seade tuleb asetada stabiilsele alusele pikkus 800-900 mm tasasel ja horisontaalsel pinnal. Pind peab olema kuiv ja puhas. Toetus peab taluma seadmete kaalust.
4. Seadmed tuleb paigaldada eemal kuumuse, pesumasinate, vannid, segistid jne.
5. Veenduge, et juhtmest rippuma seisab äärel ja ei puutu objektid teravad servad. Ärge asetage mingeid esemeid kaabel. Hooldus koos kahjustatud toitekaabel pole lubatud.
6. Kavakohaselt võre juustu- ja köögivilja, samuti lõikamine toor- ja keedetud köögiviljad. Ärge kasutage seadmeid sihipäratust kasutamisest.
7. Ärge kasutage seadme lõikamine külmutatud tooted.
8. Seadme töötamisel on soovitatav, et te kandma spetsiaalseid tööriideid. Ei ole lubatud kanda laiu riideid, sallid, neckerchiefs, lipsud, Ehted, jne voolikud on kinnitatava. Juuksed tuleb katta sall.
9. Seade on kavandatud töötama ainult re-lähiaja töötsükli kestusega kuni 10 minutit. See tähendab, et pärast iga 10 minuti töö eeldab tehnoloogilist pausi vähemalt 10 minutit.
10. Hoida plaadid olid alati terav ega mõrasid tera lõikamiseks.
11. See pole lubatud tarnida köögiviljade lõikamiseks pöörleva plaat käega. Kasutada kangi tõukur või nuiaga.
12. See pole lubatud koormata masin. Emakast ja Kang kolvi peaks olema ühtne ja ei ole liiga tugev.
13. Sisestage otsik boot käte ja muude objektidega töötamise ajal ei ole lubatud.
14. See pole lubatud lisada seadmete järelevalveta jätta.
15. Keelatud on teostada hooldustöid seadmele lülitada vooluvõrgu.
16. See ei ole lubatud seadmed otsese jooksva vee all pesta või asetada see vesi.
17. Kuna käsitlemine lõiketerade tuleb olla ettevaatlik, sest nad on väga teravad.
18. Kui vead, tuleks nimetatud spetsialisti teenuse.

INTRODUCTION

DEAR ALL,

You have purchased a professional equipment unit. Before you start operating it, you should read and understand this Certificate.

Please keep in mind that observance of the instructions presented in this Certificate extends the service life of the equipment and prevents injury of operating personnel.

We hope our recommendations will maximally facilitate operation of the equipment.

APPLICATION

The equipment is intended for grating of cheese and vegetables as well as cutting of raw and boiled vegetables by slices, straws, cubes of various sizes.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

General	Model	HKN-FNT
	Description	Desktop
	Overall dimensions, mm	600x240x590
	Generating capacity, kW	0.55
	Power supply network parameters	220/50/1
	Case material	Stainless steel/aluminium
Characteristics	Machine type	Tilted
	Loading type	Manual
	Motor speed, rpm	270
	Performance, kgph	100 – 300
	Operation mode	Intermittent periodic operation
	Maximum duty cycle duration, min	10

COMPLETING UNITS OF THE MACHINE

Vegetable cutting machine-1 pc

Kit of cutting plates-(5 pcs):

slices 2 mm-1 pc

slices 4 mm-1 pc

grater 3 mm-1 pc

grater 4 mm-1 pc

grater 7 mm-1 pc

Plastic pestle-1 pc

Plastic disk-ejector-1 pc

Appliance certificate-pc

OPERATION PROCEDURE

CONTROLS



(1)

See fig. 1. Controls are located on the right side of the case (when the equipment is observed from the front):

- green button "START" (I) to start the equipment;
- red button "STOP" (O) to shut the equipment down.

PROTECTIVE SYSTEMS



(2)

See fig. 2. The machine is equipped with two protective microswitches (indicated with arrows). The microswitch on the cap switches the machine off when the cap is opened to access the cutting plate. The microswitch on the push arm switches the machine off when the push arm is raised to load the product.

BEFORE FIRST START

1. Clean the equipment in accordance with the instructions presented in the "Maintenance and care" section.

ASSEMBLY OF THE EQUIPMENT



Opening of the cap (3)



Installation of the cutting plate (4)

1. **See fig. 3.** Turn the holding lock located in the front part of the cap anticlockwise and open the cap.
2. **See fig. 4.** Put the plastic disc-ejector on the motor shaft first and then the cutting plate.

Cutting by cubes and straws for French fries. For this purpose a cutting grate and a corresponding plate for cutting by cubes are used. You have to put the cutting grate on the motor shaft first and then the plate for cutting by cubes.

3. Close the cap and turn the holding lock clockwise.

If the cap is not closed and the holding lock is not turned, the protective microswitch won't let start the motor.

SWITCHING THE EQUIPMENT ON

1. Prepare vegetables (wash, clean and cut into junks, as required).
2. Make sure that the machine is assembled, the cap is closed and secured by the holding lock. Put a suitable vessel under the discharge opening. Switch the machine on using the automatic switch.
3. Raise the push arm, load the product in the opening and lower the push arm.
4. **See fig. 5.** Push the green button "START" with your right hand. Push the push arm with your left hand to deliver the product to the cutting plate.

To prevent equipment overloading and failure, pressure on the push arm shall be uniform and not too strong.



(5)

5. Raise the push arm and load the next portion of product into the opening. Lower the push arm. The equipment will automatically start. Repeat the procedure until the whole product is processed.
6. The cap is equipped with two loading openings. The large opening equipped with the push arm is intended for processing of large vegetables. The cylindrical opening equipped with the plastic pestle is intended for processing of long thin vegetables (carrot, cucumbers, etc.).

When operated with one cutting plate the product can be loaded into both openings.

When operated with the cutting plate and grate (cutting by cubes and straws) the product shall be loaded into the opening, under which the grate blades are located.

EQUIPMENT SHUT-DOWN

1. Press the red button "STOP".
2. Switch the machine off using the automatic switch.

REMOVAL AND REPLACEMENT OF CUTTING PLATES



(6)

1. Turn the holding lock and open the cap.
2. **See fig. 6.** Turn the cutting plate anticlockwise. Cover the blades with appropriate material (rubber, cloth, etc.), slightly raise the plate holding the edges with both hands and remove it.

In the course of removal of the grate for cutting by straws and cubes, the grate should not be rotated. Get it out of the slot by moving it upwards.

3. Install the replaceable plate, close the cap and turn the holding lock.

MAINTENANCE AND CARE

All maintenance shall be performed on de-energized equipment.

The equipment should not be cleaned using any abrasive materials, pricking and cutting items, aggressive chlorine-containing detergents, gasoline, acids, alkalies and solvents.

Demountable equipment assemblies should not be washed in a dishwasher.

The following operations shall be performed daily upon completion of work:

1. Wash demountable machine assemblies (pestle, cutting plates, disc-ejector) under a warm water stream and dry them.



(7)

2. **See fig. 7.** Open the cap, take the lateral retainers aside and remove the cap. Wash the cap under a warm water stream and dry it.
3. Wipe the case with a clean wet sponge or cloth and wipe it dry. The slot for cutting plates and the motor shaft shall be cleaned very thoroughly. Otherwise, installation of the cutting plates will be hindered.

If the equipment is not to be operated for a long time (days off, holidays, etc.), it should be de-energized and thoroughly cleaned.

SAFETY

1. Equipment installation and connection to the electricity mains shall be performed by skilled professionals only.
2. The equipment is equipped with an electric cable that shall be connected to the individual automatic switch. To connect monophasic equipment, a three-wire circuit with grounding shall be used.
3. The equipment shall be installed on a stable support 800-900 mm in height with flat level surface. The surface shall be dry and clean. The support shall stand the equipment weight.
4. The equipment shall be installed away from heat sources, washing tanks, water taps, etc.
5. The operation staff shall ensure that the electric cable is not hanging over the edge of the support and touching items with sharp edges. Do not put foreign objects on the electric cable. Operation of equipment with a damaged electric cable shall not be allowed.

EN

6. The equipment is intended for grating of cheese and vegetables as well as cutting of raw and boiled vegetables. The equipment shall not be used for any purposes other than intended.
7. The equipment shall not be used to cut frozen products.
8. In the course of equipment operation wearing of special clothes is recommended. No loose clothes, scarves, neck handkerchiefs, ties, jewelry, etc. are allowed. The sleeves should be buttoned. The hair should be covered with a kerchief.
9. The equipment is intended for intermittent periodic operation only; the duration of the working cycle shall be no more than 10 minutes. This means that after each 10 minutes of operation, there should be a process pause of no less than 10 minutes.
10. The operating staff shall ensure that cutting plates blades are always sharp without any notches.
11. Delivery of vegetables to the cutting plate by hand shall not be allowed. The operator should use the push arm or pestle.
12. Overloading of the machine is not allowed. Pressure on the push arm and pestle shall be uniform and not too strong.
13. While in operation putting of hands or foreign objects into the loading header is not allowed.
14. The energized equipment shall not be left unattended.
15. Maintenance of energized equipment is prohibited.
16. Washing of the equipment under a direct water stream or submergence thereof into water is not allowed.
17. When handling cutting plates the operating staff shall be very careful as they are very sharp.
18. In case of any failure service professionals shall be contacted.

ES

INTRODUCCIÓN

ESTIMADOS SEÑORES,

Han adquirido el equipo profesional. Antes de operarlo, asegúrense de leer esta Ficha Técnica.

Recuerden que siguiendo Vds. las instrucciones dadas en esta Ficha Técnica, se prolonga la vida útil del equipo y se evitan lesiones al personal de mantenimiento.

Esperamos que nuestras recomendaciones faciliten la operación del equipo.

DESTINO

El equipo está diseñado para rallar queso y verduras, así como para cortar verduras crudas y cocidas en rodajas, tiras, cubos de varios tamaños.

ESPECIFICACIONES

Información General	Modelo	HKN-FNT
	Descripción	De mesa
	Dimensiones (mm)	600x240x590
	Potencia de instalación, kW	0,55
	Parámetros de la red eléctrica	220/50/1
	Material de la carcasa	Acero inoxidable/aluminio
Características	Tipo de máquina	Inclinada
	Tipo de alimentación	Manual
	Velocidad del motor, rpm	270
	Rendimiento, kg/h	100 – 300
	Modo de operación	Repetido, a corto plazo
	Duración máxima del ciclo operativo, min	10

CONJUNTO COMPLETO

Máquina para cortar verduras-1 ud.

Conjunto de láminas para cortar-(5 uds):

lonchas de 2 mm-1 ud.

lonchas de 4 mm-1 ud.

rallador de 3 mm-1 ud.

rallador de 4 mm-1 ud.

rallador de 7 mm-1 ud.

Mortero de plástico-1 ud.

Disco eyector de plástico-1 ud.

Ficha técnica-1 ud.

ORDEN DE TRABAJO

CONTROLES



(1)

Véase fig. 1. Los controles están en el lado derecho del cuerpo (mirando el equipo desde el frente):

- botón verde "INICIAR" (I) para arrancar el equipo;
- botón rojo "PARAR" (O) para parar el equipo.

SISTEMAS DE PROTECCIÓN



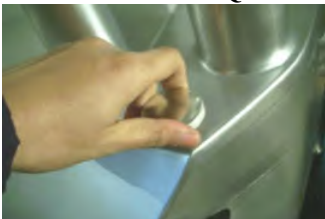
(2)

Véase fig. 2. El equipo está equipado con dos microinterruptores de protección (indicados con flechas). El microinterruptor de la tapa desactiva el equipo al abrirse la tapa para que sea posible acceder láminas para cortar. El microinterruptor de la palanca empujadora desactiva el equipo, al levantarse la palanca empujadora para cargarse el producto.

ANTES DEL PRIME ARRANQUE

1. Limpie el equipo según las instrucciones de la sección "Mantenimiento y Cuidado".

MONTAJE DEL EQUIPO



Apertura de la tapa (3)



Instalación de lámina para cortar (4)

1. Véase fig. 3. Desenrosque el fijador situado en la parte delantera de la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj y abra la tapa.
2. Véase fig. 4. Primero, ponga el disco eyector de plástico sobre el eje del motor, luego, la lámina para cortar.

ES

Cortar en cubitos y tiras para patatas fritas. Para este fin se usa la lámina para cortar y correspondiente lámina para contar en rodajas. Primero sobre el eje del motor hay que poner la rejilla para cortar, y luego, la lámina para cortar.

3. Cierre la tapa y apriete el fijador en el sentido de las agujas del reloj.
Si la tapa no está cerrada y el fijador no está apretado, el microinterruptor de seguridad no permitirá que el motor se arranque.

ARRANQUE DEL EQUIPO

1. Prepare las verduras (lave, limpie, corte en pedazos si es necesario).
2. Asegúrese de que la máquina esté ensamblada, la tapa esté cerrada y asegurada con el fijador. Ponga un recipiente adecuado debajo de la boca de descarga de la tapa. Conecte el equipo de la red con el interruptor automático.
3. Levante la palanca empujadora, cargue el producto en la boca y baje la palanca empujadora.
4. Véase **fig. 5**. Pulse el botón verde "INICIAR" con mano derecha. Empuje la palanca empujadora con mano izquierda para alimentar el producto a la lámina para cortar. Para evitar sobrecarga del equipo y su falla, hay que empujar la palanca empujadora de manera uniforme y no demasiado fuerte.



(5)

5. Levante la palanca empujadora y cargue la porción siguiente del producto en la boca. Baje la palanca empujadora. El equipo se arrancará automáticamente. Repita el procedimiento hasta que todo el producto se haya procesado.
6. La tapa está equipada con dos bocas de carga. La boca grande, equipada con palanca empujadora, está diseñada para procesar verduras grandes. La boca cilíndrica, equipada con el mortero de plástico, está diseñada para procesar vegetales delgados y largos (zanahorias, pepinos, etc.).

Si se usa una lámina para cortar, se puede cargar el producto a ambas bocas.

Operando la lámina y rejilla para cortar (para cortar en cubitos y tiras), hay que cargar el producto en la boca que está sobre las cuchillas de la rejilla.

APAGUE DEL EQUIPO

1. Pulse el botón rojo "PARAR".
2. Desconecte el equipo de la red con el interruptor automático.

QUITAR Y REEMPLAZAR LAS LÁMINAS PARA CORTAR



(6)

1. Desenrosque el fijador y abra la tapa.
2. **Véase fig. 6.** Gire la lámina para cortar en sentido contrario a las agujas del reloj. Cubra las cuchillas con material adecuado (goma, tela, etc.), levante la lámina por los bordes con ambas manos y quítela.
Cuando se quita la rejilla para cortar en tiras o cubitos, no hay que girar la rejilla. Quítela de la base moviéndola hacia arriba.
3. Instale la lámina de repuesto, cierre la tapa y apriete el fijador.

MANTENIMIENTO Y CUIDADO

Todos los trabajos de mantenimiento se llevan a cabo en equipo desconectado de la red eléctrica.

Está prohibido usar para limpiar el equipo los materiales abrasivos, objetos perforadores y cortantes, agentes de limpieza agresivos que contienen cloro, gasolina, ácidos, álcalis y solventes.

Está prohibido lavar los nodos desmontables en lavavajillas.

Terminada la operación, cada día:

1. Lave los nodos desmontables de la máquina para cortar verduras (mortero, láminas para cortar, disco eyector) con el chorro de agua tibia y séquelos.



(7)

2. **Véase fig. 7.** Abra la tapa, levante sus fijadores laterales a los lados y quítela. Lave la tapa con el chorro de agua tibia y séquela.
3. Limpie el cuerpo del equipo con un paño o una esponja limpio y húmedo y séquelo. Hay que tener especial cuidado limpiando la base para instalación de las láminas para cortar en el eje del motor. De lo contrario, será difícil instalar las láminas para cortar en su posición de trabajo.

ES

Si el equipo no va a usarse durante un período prolongado (fin de semana, vacaciones, etc.), hay que desconectarlo de la red eléctrica y limpiarlo bien.

TÉCNICA DE SEGURIDAD

1. El equipo debe ser instalado y conectado a la red eléctrica solo por personal cualificado.
2. El equipo está equipado con un cable eléctrico que debe conectarse a un interruptor de circuito individual. Para conectar el equipo monofásico hay que usar el esquema de tres cables con puesta a tierra.
3. El equipo debe instalarse en un soporte estable con la altura de 800 a 900 mm con una superficie horizontal plana. La superficie debe estar seca y limpia. El soporte debe aguantar el peso del equipo.
4. El equipo debe instalarse lejos de fuentes de calor, lavaderos, grifos de agua, etc.
5. Asegúrese de que el cable de alimentación no cuelgue del borde del soporte y no toque objetos con bordes agudos. No coloque ningún objeto sobre el cable. Está prohibido operar el equipo con cable eléctrico dañado.
6. El equipo está diseñado para rallar queso y verduras, así como para cortar verduras crudas y cocidas. Está prohibido usar el equipo para otros fines.
7. Está prohibido usar el equipo para cortar productos congelados.
8. Se recomienda que los que operen el equipo lleven ropa de trabajo especial. Está prohibido llevar ropa suelta, bufandas, pañuelos de cuello, corbatas, joyas, etc. Las mangas deben estar abotonadas. El pelo debe estar cubierto con un pañuelo.
9. El equipo está diseñado para funcionar solo en un modo repetido, a corto plazo, con duración del ciclo no mayor de 10 min. Es decir, el equipo necesita una pausa de al menos 10 minutos después de cada 10 minutos de trabajo.
10. Asegúrese de que las cuchillas de las láminas para cortar sean siempre agudas y sin melladuras.
11. Está prohibido alimentar con manos las verduras a la lámina para cortar que está girando. Usa la palanca empujadora o el mortero.
12. Está prohibido sobrecargar la máquina. Hay que empujar el mortero y la palanca empujadora de manera uniforme y no demasiado fuerte.
13. Está prohibido introducir manos u otros objetos extraños en la boquilla de alimentación.
14. Está prohibido dejar el equipo encendido sin supervisión.
15. Está prohibido llevar a cabo el mantenimiento del equipo sin desconectarlo de la red eléctrica.
16. Está prohibido lavar el equipo bajo el chorro de agua directo o sumergirlo en agua.
17. Hay que manejar las láminas para cortar con cuidado, porque son muy agudas.
18. En el caso de cualquier mal funcionamiento, diríjese a los especialistas del servicio de apoyo.

INTRODUCTION

CHERS MESDAMES ET MESSIEURS !

Vous avez acheté l'équipement professionnel. Avant de commencer à l'exploiter, assurez-vous de lire attentivement le présent manuel.

Rappelez-vous qu'en suivant toutes les instructions données dans le présent manuel, vous prolongerez la durée d'exploitation de l'équipement et éviterez des blessures au personnel de maintenance.

Nous espérons que nos recommandations faciliteront au maximum votre travail avec l'équipement.

DESTINATION

L'équipement est destiné à râper du fromage et des légumes, ainsi qu'à couper des légumes crus et cuits en tranches, en julienne, en cubes de différentes tailles.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Informations générales	Modèle :	HKN-FNT
	Description	De table
	Dimensions extérieures, mm	600x240x590
	Capacité installée, kW	0,55
	Paramètres du réseau électrique	220/50/1
	Matériel du corps	Acier inoxydable / aluminium
Caractéristiques	Type d'appareil	Incliné
	Type de chargement	Manuel
	Vitesse de rotation du moteur, tr / min	270
	Productivité, kg / h	100 – 300
	Mode de fonctionnement	Intermittent périodique
	Durée maximale d'un cycle de travail, min	10

CONTENU DE LA LIVRAISON

Appareil coupe légumes-1 pièce
 Set d'inserts de coupe-(5 pièces)
 tranches 2 mm-1 pièce
 tranches 4 mm-1 pièce
 râpe 3 mm-1 pièce
 râpe 4 mm-1 pièce
 râpe 7 mm-1 pièce
 Pilon en plastique-1 pièce
 Disque éjecteur en plastique-1 pièce
 Manuel-1 pièce

PROCEDURE DU TRAVAIL

COMMANDES

FR



(1)

Voir la Fig. 1. Les commandes se situent sur le côté droit du corps (si vous regardez l'équipement par l'avant):

- bouton vert «DÉMARRAGE» (I) démarrage de l'appareil
- bouton rouge «ARRÊT» (O) arrêt de l'appareil.

SYSTÈMES DE PROTECTION



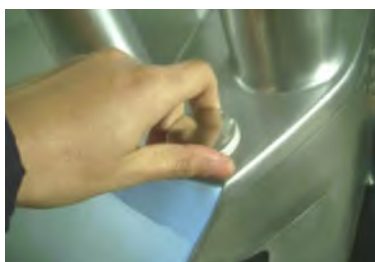
(2)

Voir la Fig. 2. L'appareil est équipé de deux micro-interrupteurs de protection (indiqués avec des flèches). Le micro-interrupteur sur le couvercle arrête l'équipement lorsque le couvercle est ouvert pour accéder à l'insert de coupe. Le micro-interrupteur sur le levier poussoir arrête l'appareil lors du levage du levier poussoir afin de charger des aliments.

AVANT LE PREMIER DÉMARRAGE

1. Nettoyez l'appareil conformément aux instructions de la section "Entretien et maintenance".

ASSEMBLAGE DE L'APPAREIL



Ouvrir le couvercle (3)



Installer un insert de coupe (4)

1. **Voir la Fig. 3.** Tournez le loquet situé à l'avant du couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et ouvrez le couvercle.
2. **Voir la Fig. 4.** Mettez sur l'arbre du moteur le disque-éjecteur en plastique, et après - l'insert de coupe.

Couper en cubes et en julienne pour les frites. A cet effet, on utilise une grille de coupe et un insert de coupe approprié pour couper en tranches. Placez d'abord une grille de coupe sur l'arbre du moteur, suivi d'un insert de coupe.

3. Fermez le couvercle et tournez le loquet dans le sens des aiguilles d'une montre.
Si le couvercle n'est pas fermé et le loquet n'est pas fixé, le micro-interrupteur de protection ne permettra pas de démarrer le moteur.

DÉMARRAGE DE L'ÉQUIPEMENT

1. Préparez des légumes (lavez, nettoyez, coupez en morceaux si nécessaire).
2. Assurez-vous que l'appareil est assemblé, le couvercle est fermé et sécurisé avec un loquet. Placez un récipient approprié sous l'ouverture de décharge du couvercle. Allumez l'alimentation en utilisant le disjoncteur.
3. Soulevez le levier poussoir, chargez l'aliment dans le trou et abaissez le levier poussoir.
4. **Voir la Fig. 5.** De la main droite, appuyez sur le bouton vert «DÉMARRAGE». De la main gauche, appuyez sur le poussoir pour pousser l'aliment vers l'insert de coupe.
Afin d'éviter la surcharge et la panne de l'appareil, la pression sur le poussoir doit être régulière et non pas trop forte.



(5)

5. Soulevez le levier poussoir et chargez le lot de produit suivant dans le trou. Abaissez le levier poussoir. L'appareil se mettra en marche automatiquement. Répétez la procédure jusqu'à ce que le produit soit traité entièrement
6. Le couvercle est équipé de deux trous de chargement. Le grand trou, équipé d'un levier poussoir, est destiné au traitement de gros légumes. Le trou cylindrique, équipé d'un pilon en plastique, est conçu pour le traitement de légumes longs et fins (carottes, concombres, etc.).

Lorsque vous travaillez avec un seul insert de coupe, le produit peut être chargé dans les deux trous.

Lorsque vous travaillez avec un insert de coupe et la grille (coupe en julienne et en cubes), le produit doit être chargé dans le trou sous lequel se trouvent les lames de la grille.

ARRÊT DE L'ÉQUIPEMENT

FR

1. Appuyez sur le bouton rouge «ARRÊT».
2. Débranchez l'appareil avec le disjoncteur.

RETRAIT ET REMPLACEMENT D'INSERTS DE COUPE



(6)

1. Dévissez le loquet et ouvrez le couvercle.
2. **Voir la Fig. 6.** Tournez la lame de coupe dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Couvrez les lames avec un matériau approprié (caoutchouc, tissu, etc.), soulevez l'insert par les bords avec les deux mains et retirez-le. Lors de l'enlèvement de la grille pour couper en julienne ou en cubes, mieux vaut ne pas tourner la grille. Retirez-la de son siège en tirant vers le haut.
3. Installez la plaque de remplacement, fermez le couvercle et serrez le loquet.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Tous les travaux de maintenance sont effectués sur un équipement déconnecté d'un réseau électrique.

Il est interdit d'utiliser des matériaux abrasifs, des objets de perçage et de coupe, des nettoyeurs agressifs contenant du chlore, de l'essence, des acides, des alcalis et des solvants pour nettoyer l'équipement.

Il est interdit de laver l'équipement amovible dans un lave-vaisselle.

Quotidiennement à la fin du travail:

1. Lavez l'équipement amovible de l'appareil coupe légumes (pilon, plaques de coupe, disque éjecteur) sous un jet d'eau chaude et sécher après.



(7)

2. **Voir la Fig.7.** Ouvrez le couvercle, écartez ses dispositifs de retenue latéraux et retirez-le. Lavez le couvercle sous un jet d'eau chaude et séchez-le.
3. Nettoyez l'équipement avec une éponge propre et humide ou un chiffon et essuyez-le soigneusement. Un soin particulier doit être pris pour nettoyer le siège d'insertion de

plaques de coupe et l'arbre du moteur. Sinon, l'insertion des plaques de coupe dans la position de travail sera difficile.

En cas de non-utilisation prolongée de l'appareil (week-end, vacances, etc.), il doit être déconnecté du réseau électrique et nettoyé à fond.

SÉCURITÉ DU TRAVAIL

1. L'installation de l'équipement et la connexion au réseau électrique sont effectuées uniquement par des spécialistes qualifiés.
2. L'appareil est équipé d'un câble électrique qui doit être connecté à un disjoncteur individuel. Un circuit à trois fils avec une mise à la terre doit être utilisé pour connecter un équipement monophasé.
3. L'équipement doit être installé sur un support stable de 800 à 900 mm de hauteur avec une surface horizontale plane. La surface doit être propre et sèche. Le support doit supporter le poids de l'appareil.
4. L'appareil doit être installé à l'écart des sources de chaleur, des cuves de lavage, des robinets d'eau, etc.
5. Veillez à ce que le câble d'alimentation ne pende pas sur le bord du support et ne touche pas les objets avec des bords tranchants. Ne placez pas d'objets sur le câble. Il est interdit d'utiliser un équipement avec un câble électrique endommagé.
6. L'équipement est destiné à râper du fromage et des légumes, ainsi qu'à couper des légumes crus et cuits. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins.
7. N'utilisez pas l'appareil pour couper des aliments congelés.
8. Lorsque vous travaillez avec l'appareil, il est recommandé de porter les vêtements de travail spéciaux. Il est interdit de porter des vêtements amples, des écharpes, des foulards, des cravates, des bijoux, etc. Les manches doivent être boutonnées. Les cheveux doivent être couverts d'un foulard.
9. L'appareil est conçu pour fonctionner uniquement dans un mode intermittent périodique avec un cycle d'utilisation de 10 minutes maximum. Cela signifie qu'après toutes les 10 minutes d'exploitation, une pause de 10 minutes au moins est nécessaire.
10. Veillez à ce que les lames des plaques de coupe soient toujours aiguisés et sans dentelures.
11. Il est interdit d'introduire des légumes vers la lame de coupe rotative avec les mains. Utilisez un levier poussoir ou un pilon.
12. Il est interdit de surcharger l'appareil. La pression sur le pilon et le levier poussoir doit être régulière et pas trop forte.
13. Il est interdit de placer les mains et des objets étrangers dans la buse de chargement pendant le fonctionnement.
14. Ne laissez pas l'appareil allumé sans surveillance.
15. Il est interdit d'effectuer la maintenance de l'équipement sans le déconnecter du réseau électrique.
16. Il est interdit de laver l'équipement sous un jet d'eau direct et l'immerger dans l'eau.

FR

17. Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des plaques de coupe, car elles sont très tranchantes.
18. En cas des pannes quelconques, vous devez vous adresser aux spécialistes du service.

INTRODUZIONE

GENTILI CLIENTI,

Avete acquistato un apparecchio professionale. Prima di utilizzarlo, prendete buona visione della presente Scheda tecnica.

Ricordate che seguendo tutte le istruzioni fornite in questa scheda tecnica, prolungherete la durata dell'apparecchio ed eviterete infortuni al personale di manutenzione.

Ci auguriamo che i nostri consigli vi facilitino il lavoro con l'apparecchio.

IMPIEGO

L'apparecchio è progettato per grattugiare formaggio e verdure e per tagliare verdure crude e bollite a fette, a julienne e a dadi di diverse misure.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Informazioni generali	Modello	HKN-FNT
	Descrizione	Da tavolo
	Dimensioni, mm	600x240x590
	Potenza installata, kW	0,55
	Parametri della rete elettrica	220/50/1
	Materiale del corpo	Acciaio inox/alluminio
Caratteristiche	Tipo di apparecchio	Inclinabile
	Tipo di carico	Manuale
	Frequenza del motore, giri/min	270
	Capacità produttiva, kg/ora	100 – 300
	Modalità di funzionamento	Ripetitiva e breve
	Durata massima del ciclo operativo, min	10

SET COMPLETO

Tagliaverdure-1 pz.

Set di lame-(5 pz.)

fette 2 mm-1 pz.

fette 4 mm-1 pz.

grattugia 3 mm-1 pz.

grattugia 4 mm-1 pz.

grattugia 7 mm-1 pz.

Spintore di plastica-1 pz.

Disco espulsore di plastica-1 pz.

Scheda tecnica-1 pz.

PROCEDURA DI LAVORO

ELEMENTI DI COMANDO



(1)

V. Fig. 1. Gli elementi di comando si trovano sul lato destro del corpo (guardando davanti):

- tasto verde AVVIO (I)
- tasto rosso ARRESTO (O)

avvio dell'apparecchio;
spegnimento dell'apparecchio

SISTEMI DI PROTEZIONE



(2)

V. Fig. 2. L'apparecchio è dotato di due microinterruttori protettivi (indicate con le frecce). Il microinterruttore sul coperchio spegne l'apparecchio quando il coperchio è aperto, per poter accedere alla lama. Il microinterruttore sulla leva spintore spegne l'apparecchio sollevando la leva spintore per caricare il prodotto.

PRIMA DI ACCENDERLO PER LA PRIMA VOLTA

1. Pulite l'apparecchio in conformità con le istruzioni della sezione "Manutenzione e cura".

ASSEMBLAGGIO DELL'APPARECCHIO



Apertura del coperchio (3)



Installazione della lama (4)

1. **V. Fig. 3.** Girate il fissatore posizionato sulla parte anteriore del coperchio in senso antiorario, e aprite il coperchio.

2. **V. Fig. 4.** Mettete sull'asse del motore prima il disco espulsore e poi la lama. Taglio a dadi e a strisce. A questo scopo si usa la griglia tagliente e un'apposita lama per affettare. Mettete prima sull'asse del motore la griglia tagliente e poi la lama per affettare.
3. Chiudete il coperchio e girate il fissatore in senso orario.
Se il coperchio non è chiuso e il fissatore non è stretto, il microinterruttore protettivo non permetterà di accendere il motore.

SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIO

1. Preparate le verdure (lavatele, sbucciate e se è necessario, tagliate a pezzi).
2. Assicuratevi che l'apparecchio sia assemblato, il coperchio sia chiuso e fissato. Poggiate un contenitore adatto sotto il foro di scarico. Accendete l'alimentazione usando l'interruttore automatico.
3. Sollevate la leva spintore, caricate il prodotto nel foro e abbassate la leva.
4. **V. Fig. 5.** Con la mano destra premete il tasto verde AVVIO. Con la mano sinistra premete lo spintore per fornire il prodotto alla lama.
Per evitare il sovraccarico e il guasto dell'apparecchio, il carico sullo spintore deve essere regolare e non troppo forte.



(5)

5. Sollevate lo spintore e caricate un'altra porzione del prodotto nel foro. Spingete giù la leva spintore. L'apparecchio si accenderà automaticamente. Ripetete la procedura finché non verrà tagliato l'intero prodotto.
6. Il coperchio è dotata di due fori di carico. Il foro grande con la leva spintore è progettato per il taglio di verdure grandi. Il foro cilindrico con lo spintore di plastica serve per tagliare verdure lunghe (carote, cetrioli, ecc.).
Durante il lavoro con una lama sola il prodotto può essere caricato in entrambi i fori.
Durante il lavoro con una lama e una griglia (per tagliare a strisce lunghe o a dadi) il prodotto deve essere caricato nel foro sotto il quale si trovano le lame della griglia.

SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIO

1. Premete il tasto rosso ARRESTO.
2. Staccate l'alimentazione usando l'interruttore automatico.

LEVAMENTO E SOSTITUZIONE DELLE LAME



(6)

1. Girate il fissatore e aprite il coperchio.
2. **V. Fig. 6.** Girate la lama in senso antiorario. Coprite le lame con un materiale adatto (gomma, tessuto, ecc.), sollevate la lama, prendendola per i bordi con entrambe le mani e toglietela.
Non girate la griglia per tagliare a dadi o a strisce durante la rimozione. Toglietela dall'incastro spostando su.
3. Installate la lama di ricambio, chiudete il coperchio e stringete il fissatore.

MANUTENZIONE E CURA

Tutte le attività di manutenzione si svolgono sull'apparecchio scollegato dalla corrente.

Non è consentito l'uso di materiali abrasivi, oggetti perforanti e taglienti, detergenti aggressivi contenenti cloro, benzina, acidi, alcali e solventi per pulire l'apparecchio.

Non è consentito lavare gli elementi dell'apparecchio nella lavastoviglie.

Ogni volta dopo aver finito il lavoro:

1. Lavate tutti gli elementi rimovibili del tagliaverdure (spintore, lame, disco espulsore) con acqua corrente e asciugateli.



(7)

2. **V. Fig. 7.** Aprite il coperchio, girando i fissatori laterali di lato e toglietelo. Lavate il coperchio con acqua corrente tiepida e asciugatelo.
3. Passate una spugna o un panno umido sul corpo dell'apparecchio e quindi asciugatelo bene. Gli incastri delle lame e l'asse del motore vanno ripulite con particolare attenzione. Nel caso contrario sarà difficile far tornare le lame nella posizione funzionale.

Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo (fine settimana, ferie, ecc.), è necessario staccarlo dalla corrente e pulirlo accuratamente.

TECNICA DI SICUREZZA

1. L'installazione dell'apparecchio e il collegamento alla rete di alimentazione vengono eseguiti solo da specialisti qualificati.

2. L'apparecchio è dotato di cavo elettrico che deve essere collegato all'interruttore individuale automatico. Per collegare apparecchiature monofase è necessario utilizzare un circuito a tre fili con collegamento a terra.
3. L'apparecchio deve essere installato su un supporto stabile con un'altezza di 800 - 900 mm con una superficie piana orizzontale. La superficie deve essere asciutta e pulita. Il supporto deve sostenere il peso dell'apparecchio.
4. L'apparecchio deve essere posizionato lontano dalle fonti di calore, dai lavelli e rubinetti, ecc.
5. Evitate che il cavo di alimentazione vada oltre il bordo del supporto e tocchi oggetti appuntiti. Non poggiate oggetti esterni sul cavo di alimentazione. È vietato utilizzare l'apparecchio con il cavo di corrente danneggiato.
6. L'apparecchio è progettato per grattugiare formaggio e verdure e per tagliare verdure crude e bollite. È vietato utilizzare l'apparecchio per scopi diversi.
7. È vietato utilizzare l'apparecchio per tagliare verdure congelate.
8. Si consiglia di indossare degli appositi indumenti durante l'utilizzo dell'apparecchio. È vietato indossare abiti larghi, sciarpe, foulard, cravatte, gioielli, ecc. Le maniche devono essere abbottonate. I capelli devono essere coperti con un fazzoletto.
9. L'apparecchio è progettato per l'utilizzo nella modalità breve, con la lunghezza massima del ciclo operativo pari a 10 minuti. Questo significa che ogni 10 minuti va fatta una pausa tecnologica che duri almeno 10 minuti.
10. Assicuratevi che le lame siano sempre affilate e senza bave.
11. È vietato spingere le verdure verso la lama rotante con le mani. Usate la leva o lo spintore.
12. È vietato sovraccaricare l'apparecchio. Il carico sullo spintore e sulla leva deve essere regolare e non molto forte.
13. È vietato mettere le mani e gli oggetti estranei nel foro di carico durante l'utilizzo.
14. Non è consentito lasciare l'apparecchio acceso senza controllo.
15. È vietato eseguire la manutenzione dell'apparecchio senza scollegare l'alimentazione.
16. Non è consentito lavare l'apparecchio sotto il getto d'acqua diretto e immergerlo in acqua.
17. Le lame vanno trattate con massima cautela, poiché sono molto acute.
18. In caso di malfunzionamenti, contattate il rappresentante dell'assistenza.

LV

IEVADS

Cienītās dāmas un godātie kungji!

Profesionālas iekārtas, kas ir iegādājušies. Pirms sākat darbu ar to, pārliecinieties, ka izbraukšana šo pasi.

Jāatceras, ka visas instrukcijas šo pasi, jūs paplašināt iekārtas un izvairītos no traumām, personāla.

Mēs ceram, ka mūsu ieteikumi atvieglos cik vien iespējams, izmantot šo ierīci.

TIKŠANĀS

Iekārta ir projektēta, rīvēšanai siera un dārzenu, kā arī samazinot neapstrādātas un apstrādātas dārzenu šķēles, sloksnes, dažāda lieluma kubiņos.

TEHNISKĀS ĪPAŠĪBAS

Vispārīga informācija	Modelis	HKN FNT
	Apraksts	Galda virsmu
	Izmēri, mm	600 x 240 x 590
	Uzstādīto jaudu, Asinhronie	0,55
	Spriegums ir	220/50/1
	Korpusa materiāls	Nerūsējošais tērauds/alumīnijs
Īpašības	Mašīnas tips	Šķībi
	Ielādes tips	Manuāla
	Motora ātrums (apgriezieni MINŪTĒ)	270
	Produktivitāti, kg/h	100-300
	Darbības režīms	Pienākumu intermitējošs
	Maksimālais ilgums darba cikls, min	10

PILNS KOMPLEKTS

Ovoshherezatelnaja mašīna-1 gab.

Kopu griešanas asmeņi-(5 gab.):

2 mm šķēles-1 gab.

4 mm šķēles-1 gab.

peldēt 3 mm-1 gab.

4 mm rīve-1 gab.

7 mm rīve-1 gab.

Pistil plastmasas-1 gab.

Plastmasas disku skrāpis-1 gab.

Pase-1 gab.

MODUS OPERANDI

PĀRVALDES STRUKTŪRAS



(1)

Sk. att. 1. Vadīklas atrodas labajā pusē (skatoties uz iekārtas priekšpusē):

- Green Start pogu (I) iekļaušana iekārtas;
- Red apturēšanas pogu (o) izslēdziet iekārtu.

AIZSARDZĪBAS SISTĒMAS



(2)

Sk. att. 2. Iekārta ir aprīkota ar divām drošības microswitches (norādīts ar bultiņām). Microswitch uz vāka izslēdz iekārtas, atverot vāku, lai piekļūtu griešanas plāksne. Microswitch uz bloķēšanas sviru atspējo iekārtas paceļot sviru stūmējs iekraut preces.

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

1. Iztīriet iekārtas saskaņā ar instrukcijām, kas dotas "uzturēšanas un kopšanas".

MONTĀŽAS IEKĀRTAS



Atvērt vāku (3)



Griešanas šķīvji (4) uzstādīšana

1. **Sk. att. 3.** Sakratītu pretēji pulksteņrādītāja virzienam, vassalis atrodas priekšā vāku un paceliet vāciņu.

LV

2. **Sk. 4.** Paslīdēt uz motora vārpstas pirmo plastmasas disku-futbolists, tad griešanas plāksne.

Iecērtas kubus un sloksnes kartupeļi. Šim nolūkam izmantot griešana šķēlēs griešanas durtiņām un atbilstošo plate. Vispirms uz motora vārpstas vajadzētu valkāt griešanas durtiņām, tad plate griešanai šķēlēs.

3. Aizveriet vāku un nostipriniet bloķēšanas pulksteņrādītāja virzienā.

Ja netiek aizvērts vāks un nav bloķēšanas iesaiņota, aizsardzības Microswitch neiespējo motoram.

IERĪČU IEKĻAUSĀNU

1. Sagatavot augu (mazgāt, mizas, sagriezti gabalos).
2. Pārlicinieties, ka mašīna ir samontēts, segtu aizvērtas un nostiprinātas. Novietojiet zem pārsega atvere mašīnas piemērotā traukā. Ieslēdziet strāvas automātiski, izmantojot slēdzi.
3. Paceliet sviru stūmējs, lejupielādēt produktu bedrē un nolaidiet sviru virzuli.
4. **Sk. att. 5.** Ar savu labo roku, nospiediet Green Start pogu. Izmantojiet kreiso roku nospiegt pārtikas stūmējs barotavu plate griešanai.
Lai izvairītos no pārslodzes aprīkojumu un atļaidiet to preses stūmēju jābūt vienānai un nav pārāk spēcīga.



(5)

5. Stūmējs sviru un boot bedrē nākamo produkta daudzums. Mazāks rychagtolkatel. Iekārta automātiski ieslēgt. Atkārtu prodeduru, kamēr nav bojāts viss izstrādājums būs jāpārstrādā.
6. Vāks ir aprīkots ar dual boot. Lielo atveri, kas aprīkoti ar sviru stūmējs ir paredzēta lielāka dārzeņu pārstrādei. Cilindriskā urbuma, ar plastikātu, paredzēts apstrādei, garajiem, tievajiem dārzeņi (burkāni, gurķi, utt.).
Kad strādājat ar vienu ražojuma griešanas plāksne var lejupielādēt gan caurumi.
Strādājot ar griešanas plāksne un restes (sagriež strēmelēs un kubiņos) produkts ir jāielādē bedrē, saskaņā ar kuriem ir režģis lāpstiņas.

IZSLĒGTU IEKĀRTAS

1. Nospiediet sarkano pogu "STOP".
2. Savukārt pie varas, izmantojot circuit breaker.

NOŅEMOT UN APMAINOT GRIEŠANAS PLATES



(6)

1. Noņemiet fiksatoru un atveriet vāciņu.
2. **Sk. att. 6.** Pagrieziet pulksteņrādītāja kuteris. Segtu asmens piemērota materiāla (gumijas, audumu utt.), pacelšanas plāksni pa malu ar abām rokām un izņemiet to. Noņemot restes izciršanai sloksnes vai kubiņos pagrieziet režģa nevajadzētu būt. Izņemiet to no ligzdas satiksmes uz augšu.
3. Uzstādīt maiņu plate, aizveriet vāku un pievelciet honorārs.

UZTURĒŠANA UN APRŪPE

Visu tehniskās apkopes darbu veikt iekārtu atvienots no strāvas avota.

Neizmantojiet abrazīvos materiālus tīru aprīkojumu, pīrsings un dirushhie priekšmeti, agresīvu hloru saturoši tīrīšanas līdzekļus, benzīns, skābes, sārmu un šķīdinātājus.

Nedrīkst mazgāt trauku noņemamo aparatūru mezgliem.

Pabeidzot darbu, par katru dienu:

1. Noņemamas zaru ovoshherezatelnoj mašīnas (pistil, griešanas plāksnēm, vadīt futbolists) mazgāt zem tekoša siltā ūdens un sauss.



(7)

2. **Sk. 7. att.** Atvēris vāku, ņemt viņas pusē skavas un izņemiet to. Tīru vāku zem tekoša siltā ūdens un sauss.
3. Noslaukiet iekārtas ar tīru, mitru sūkli vai drānu un noslaukiet sausu. Īpaši rūpīgi ir nepieciešams tīrīt ligzdas uzstādīšanai ieliktniem un motora vārpstu. Pretējā gadījumā ir grūti instalēt ievietot pozīciju.
Ja iekārtas netiek izmantota ilgu laiku (nedēļas nogalēs, brīvdienās utt.), jūs atvienojiet to no strāvas avota un rūpīgi iztīrīt.

DROŠĪBAS

1. Iekārtu uzstādīšanu un elektrisko savienojumu tiek veikta tikai kvalificētam speciālistam.
2. Iekārta ir aprīkota ar elektriskais kabelis, kas jāsavieno ar atsevišķu slēdzi automātiski. Jāpievieno vienfāzes aprīkojums ir jāizmanto vadu shēmas iezemēts barošanas avotu.
3. Aprīkojums jāuzstāda uz stabila statīva augstumu ir 800-900 mm, ar gludu un horizontālas virsmas. Virsmai jābūt sausai un tīrai. Atbalstu iztur iekārtu svaru.

LV

4. Iekārtas ir jāuzstāda projām no siltuma avotiem, mazgājot toveri, krāni, utt.
5. Pārlicinieties, ka vads nav karājas pār malu stendi un nevar pieskarties priekšmetiem ar asām malām. Nenovietojiet objektiem uz kabeļa. Uzturēšanas iekārtu ar bojātu strāvas kabelis nav atļauta.
6. Iekārta ir projektēta, rīvēšanai siera un dārzeņu, kā arī samazinot neapstrādātas un apstrādātas dārzeņiem. Nelietojiet iekārtu, izņemot paredzētajam lietojumam.
7. Nelietojiet iekārtu griešanas saldētas pārtikas.
8. Strādājot ar aprīkojumu, ir ieteicams, ka jums ir jāvalkā speciāls darba apģērbs. Nav atļauts valkā vaļīgu apģērbus, šalles, neckerchiefs, kaklasaites, rotaslietas, u.c. šļūtenes ir jāpiestiprina. Mati ir klāta ar šalli.
9. Iekārta ir projektēta, lai strādātu tikai re-shortterm darba cikla ilgums ir ne vairāk kā 10 minūtes. Tas nozīmē, ka pēc ik pēc 10 minūtēm, darba prasa tehnoloģisko pauzes vismaz 10 min.
10. Uzturēt asmeni griešanai, plātnes vienmēr bija asa un bez šķembu.
11. Nav atļauts piegādāt dārzeņu rotējošo griešanas plāksne ar rokām. Izmantojiet sviru stūmējs vai piestu.
12. To nedrīkst pārslogot mašīnu. Spiediena sviru virzuli un pistil jābūt vienāda un nav pārāk spēcīga.
13. Nav atļauts ievietot sprauslu sāknēšanas rokās un svešķermeņi operācijas laikā.
14. Nav atļauts iekļauto iekārtu atstāt bez uzraudzības.
15. Ir aizliegts veikt apkopes darbu uz iekārtas, to nevar deaktivizēt no elektrības kontaktligzdas.
16. Nedrīkst mazgāt iekārtas ar tiešu tekošu ūdeni vai iegremdē ūdenī.
17. Kad apstrādes griešanas asmeņus jāizmanto piesardzīgi, jo tās ir ļoti asas.
18. Ja visas kļūmes būtu minēts speciālistu pakalpojumi.

ĮVADAS

Mieli ponai!

Jūs įsigijote profesionalia įranga. Prieš pradėdami dirbti su juo, būtinai Išbandykite šį pasą.

Atminkite, kad visi šio paso nurodymus, jums išplėsti įrangos veikimui ir išvengti darbuotojų traumų.

Mes tikimės, kad mūsų rekomendacijos bus lengviau, kiek įmanoma, galite netekti.

PASKYRIMO

Grotelės sūrio ir daržovių, taip pat pjovimo žali ir virti daržovių gabalėlių, juosteles, kubeliai, įvairių dydžių, yra suprojektuota įranga.

TECHNINĖS CHARAKTERISTIKOS

Bendra informacija	Modelis	IRMA-FNT
	Aprašymas	Pratybos
	Gabaritiniai matmenys, mm	600 x 240 x 590
	Instaliuota galia, KWT	0,55
	Įtampa yra	220/50/1
	Išorinė medžiaga	Nerūdijančio plieno ir aliuminio
Savybės	Mašinos tipas	Kreivai
	Parsisiųsti tipas	Naudojimo instrukcija
	Variklio greitis (aps. / min)	270
	Produktyvumas, kg/h	100-300
	Veikimo būdas	Su pertrūkiais muito
	Ciklo maksimali darbo trukmė, min	10

KOMPLEKTAS

Ovosherezatelnaja mašina-1 vnt.

Pjovimo diskai-(5 vnt.) rinkinys:

2 mm storio-1 vnt.

4 mm storio-1 vnt.

plaukti 3 mm-1 vnt.

trintuvė 4 mm-1 vnt.

7 mm trintuvė-1 vnt.

Piestelė plastikas-1 vnt.

Automobiliu-plastiko grandiklis-1 vnt.

Pasas-1 vnt.

MODUS OPERANDI

VALDYMO ORGANAI



(1)

Žr. 1 pav. Kontrolė yra ant dešinėje pusėje (Žvelgiant į visą įrangą):

- Žalias paleidimo mygtukas (I) įrašymo įrangą;
- Raudona STOP mygtukas (O) Išjunkite įrangą.

APSAUGOS SISTEMOS



(2)

Žr. 2 pav. Įranga su dviem saugos mikrojungiklius (nurodyti rodyklėmis). Mikrojungiklio ant viršelio išjungia įrangą atidarant dangtelį pasiekti pjovimo plokštelės. Mikrojungiklio ant svirties fiksavimo išjungia įrangą keldami svirtis-stūmikas įkelti produktas.

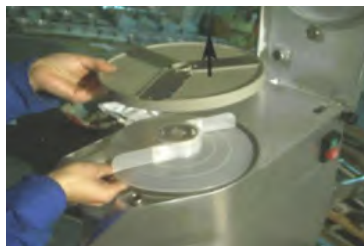
PRIEŠ NAUDOJANT PIRMA KARTĄ

1. Valyti pagal instrukcijas "remonto ir priežiūros" priemonių.

SURINKIMO ĮRANGA



Atidarius dangtį (3)



Pjovimo diskai (4) montavimas

1. **Žr. 3 pav.** Atsukite prieš laikrodžio rodyklę, laikiklis, priešais dangtelį ir nuimkite dangtelį.
2. **Peržiūrėkite 4 pav.** Paslysti ant variklio veleno pirmasis plastikinis diskas-skandalistas, tada pjovimo plokštelės.
Pjaustymo kubeliais ir juostelės, bulvytės. Šiam tikslui naudoti pjovimo grotelės ir atitinkami plokštės pjaustymo griežinėliais. Pirmą kartą ant variklio veleno turėtų dėvėti pjovimo grotelės, tada plokštės pjovimo sumušiniams.
3. Užsukite dangtelį ir priveržkite spyna pagal laikrodžio rodyklę.

Jei dangtis neuždarytas ir ne užrakto suvynioti, apsaugos mikrojungikliu neleidžia varikliui.

DĖL ĮRANGOS

1. Paruoškite daržovių (plauti, žievelės, supjaustyti gabaliukais, jei reikia).
2. Įsitikinkite, kad įrenginys yra surenkami, uždaryta ir pritvirtinti. Vieta po stogu skylės mašinų tinkamą indą. Įjunkite maitinimą naudojant jungiklis automatiškai.
3. Pakelkite svirtį stūmiklis, parsijušti produktą į skylę ir nuleiskite svirtį stūmoklį.
4. **Matyti 5 pav.** Su savo dešinę ranką, paspauskite esantį žalią mygtuką pradėti. Naudoti kairę ranką paspausti maisto stūmikas feeder pjojimo plokštelės. Išvengti perkrovimo įrangos ir atleiskite jį paspauskite stūmikas turėtų būti vienoda ir ne per stipriai.



(5)

5. Stūmikas svirtį ir įkelti į kitą dalį produkto skylę. Mažesnis rychagtolkatel. Įranga automatiškai įsijungs. Pakartokite prodeduru, kol viso produkto ne bus būti pertvarkyta.
6. Dangtis yra įrengtos dvigubos įkrovos. Didelė anga su svirtimi stūmikas skirtas perdirbti daugiau daržovių. Cilindrinė anga su plastikų, skirtas perdirbti, ilgas plonas daržovių (morkų, agurkų ir kt.).
Kai dirbate su viena pjojimo plokštelės produkto galima parsijušti tiek skylių.
Dirbant su pjojimo plokštelės ir grotelės (pjojimo į juostas ir supjaustyti) produktas turėtų įkelti į skylę, pagal kurias yra grotelės menčių.

IŠJUNKITE ĮRANGĄ

1. Paspauskite raudoną mygtuką "STOP".
2. Išjunkite maitinimą naudojant srovės išjungiklius.

NUIMANT IR KEIČIANT PJOVIMO PLOKŠTELĖS



(6)

1. Pašalinti sklende ir atidarykite dangtelį.
2. **Žr. 6 pav.** Katerių pasukite prieš laikrodžio rodyklę. Padengti ašmenys tinkamos medžiagos (gumos, audinių ir kt.), pakėlimo plokštelė per kraštą su abiem rankomis ir jį nuimkite.
Kai pašalinti grotelių pjovimo juostelės arba kubeliai pasukti grotelės neturėtų būti. Ištraukite iš lizdo eismo viršų.
3. Įdiegti pamainą plokštelė, uždarykite dangtį ir prisukite laikiklį.

REMONTO IR PRIEŽIŪROS

Visus techninės priežiūros darbus atliko atjungtas nuo elektros tinklo įranga.

Nenaudokite abrazyvinių medžiagų valyti įrangą, auskarų vėrimo ir dirushhie dalykus, agresyvus turinčių chloro valymo priemonių, benzinas, rūgštims, šarmams ir tirpiklių.

Negalima plauti indaplovėje keičiamosios įrangos mazgų.

Baigus darbą kasdien:

1. Nuplaukite nuimamas mazgų ovoshherezatelnoj mašinos (piestelė, pjovimo plokštelės, automobiliu-skandalistas) po šiltu tekančiu vandeniu ir sausai.



(7)

2. **Kaip parodyta 7 pav.** Atidarykite dangtį, imtis savo šoninius varžtus ir ištraukite. Valykite dangtį po šiltu tekančiu vandeniu ir sausai.
3. Kad įrenginiai atitinka valyti drėgna kempine arba skudurėliu nuvalykite ir nusauskinkite. Ypač atsargiai būtina valyti lizdą montavimo įdėklai ir variklio velenu. Priešingu atveju sunku įdiegti įterpti poziciją.

Jei įranga nenaudojama ilgą laiką (savaitgaliais, švenčių ir kt.), turite atjungti ją nuo elektros tinklo ir kruopščiai valyti.

SAUGOS

1. Įrangos montavimo ir elektros prijungimas atliekamas tik kvalifikuoti darbuotojai.
2. Įranga su elektros kabelių, kurie turi būti prijungtas prie atskiras jungiklis automatiškai. Prijungti Vienfaziai įrenginių vielos schema su elektros energijos tiekimo, galima vartoti.
3. Įranga turi būti įdiegta stabilus stovas aukštis-800-900 mm, su lygaus ir horizontalaus paviršiaus. Paviršius turi būti sausas ir švarus. Parama atlaikyti įrenginių svorį.
4. Įranga turi būti įrengtas atokiau nuo šilumos šaltinių, plovimo vonios, maišytuvai ir kt.
5. Patikrinkite, ar laidas strigti stendai krašto ir neturi liesti objektų su aštriais kampais. Nedėkite jokių daiktų ant kabelio. Techninės priežiūros įrangos pažeistas maitinimo laidu neleidžiama.
6. Grotelės sūrio ir daržovių, taip pat pjovimo žalios ir virtos daržovės, yra suprojektuota įranga. Negalima naudoti su įranga išskyrus naudojimo paskirtį.
7. Negalima naudoti įrangos pjovimo šaldyto maisto.
8. Dirbant su įranga, rekomenduojama, kad jums dėvėti darbo drabužius. Nebuvo leista dėvėti laisvus rūbus, šalikai, neckerchiefs, kaklaraiščiai, papuošalai, ir kt. žarnos turi būti pritvirtintas. Plaukai turi būti uždengti skara.
9. Įranga skirta dirbti tik naujo nutinkančių darbo ciklo trukmė ne daugiau kaip 10 minučių. Tai reiškia, kad po kas 10 minučių darbas reikalauja techninės pertraukos ne trumpiau kaip 10 min.
10. Laikyti diskas pjovimo plokštelės visada buvo ryški ir be skaldos.
11. Draudžiama tiekti daržovių besisukantis pjovimo plokštelės su savo rankas. Naudoti svirtis-stūmikui arba grūstuvu.
12. Negalima perkrauti kompiuterį. Piestelė ir svirtis-jų plunžerių turėtų būti vienoda ir ne per stipriai.
13. Negalima įterpti į pašalinių objektų ir antgalis įkrovos rankų darbo metu.
14. Negalima palikti be priežiūros įtraukta įranga.
15. Draudžiama atlikti priežiūros darbus ant gaminio negalima išjungti ją iš elektros lizdo.
16. Negalima plauti įrangą pagal tiesioginę tekančiu vandeniu arba panardinti į vandenį.
17. Kada tvarkyti peilius reikia vartoti atsargiai, nes jie yra labai aštrus.
18. Jei trūkumus, turėtų būti nurodyta specialistų paslaugas.

PL

WPROWADZENIE

SZANOWNI PAŃSTWO!

Zakupiony sprzęt profesjonalny. Przed rozpoczęciem pracy z nim, pamiętaj sprawdzić ten paszport.

Pamiętajcie, że wszystkie instrukcje w tym paszport, przedłużenie funkcjonowania sprzętu i uniknąć zranienia personelu.

Mamy nadzieję, że nasze rekomendacje ułatwi w miarę możliwości tego urządzenia.

SPOTKANIE

Sprzęt jest przeznaczony dla ruszt ser i warzywa, jak również do cięcia na plasterki surowe i gotowane warzywa, paski, kostki o różnych rozmiarach.

PARAMETRY TECHNICZNE

Ogólne informacje	Modelu	HKN-FNT
	Opis	Błat stołu
	Wymiary gabarytowe, mm	600 x 240 x 590
	Moc zainstalowana, KWT	0,55
	Napięcie jest	220/50/1
	Materiał obudowy	Stal nierdzewna/alu minium
Charakterystyka	Typ maszyny	Skos
	Pobierz typu	Ręcznie
	Prędkość obrotowa silnika (obr. / min)	270
	Produktywność, kg/h	100-300
	Tryb pracy	Przerywana
	Maksymalny czas trwania pracy cykl, min	10

KOMPLETNY ZESTAW

Maszyny Ovoshherezatelnaja-1 szt.

Zestaw ostrza-(5 szt.):

2 mm plasterki-1 szt.

4 mm plastry-1 szt.

na powierzchnię nalej 3 mm-1 szt.

Tarka do 4 mm-1 szt.

Tarka do 7 mm-1 szt.

Słupek z tworzyw sztucznych-1 szt.

Dysk plastikowe zgarniarki-1 szt.

Paszport-1 szt.

MODUS OPERANDI

ORGANY ZARZĄDZAJĄCE



(1)

Patrz rys. 1. Formanty znajdują się po prawej stronie (patrząc od przodu urządzenia):

- Zielony przycisk Start (I) włączenie urządzenia;
- przycisk czerwony STOP (o) wyłączyć urządzenie.

SYSTEMY OCHRONNE



(2)

Patrz rys. 2. Sprzęt wyposażony jest w dwa mikrowyłączniki bezpieczeństwa (oznaczone strzałkami). Mikroprzełącznik na okładce wyłącza się urządzenia podczas otwierania pokrywy dostępu talerz tnący. Mikroprzełącznik na dźwignię blokowania wyłącza sprzęt podczas podnoszenia dźwigni przycisk, aby załadować produktu.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Czyścić urządzenie zgodnie z instrukcjami w "Konserwacja i Pielęgnacja".

MONTAŻ SPRZĘTU



Otwarcie pokrywy (3)



Instalacja z płyty tnące (4)

1. **Patrz rys. 3.** Odkręcić pokrywę w lewo, znajdujące się z przodu pokrywę i zdejmij osłonę.
2. **Zobacz rys. 4.** Wsunąć na wał silnika pierwszy z tworzywa sztucznego dysku kicker, następnie cięcie płyty.

Cięcia w kostkę i paski na frytki. W tym celu użyć cięcia ruszt i odpowiednie płytki do cięcia w plastry. Najpierw na wale silnika należy nosić ruszt cięcia, następnie płytka do cięcia w plastry.

PL

3. Zamknąć pokrywę i dokręcić blokady ruchu wskazówek zegara.
Jeśli pokrywa nie jest zamknięta i nie blokada zapakowane, ochronne mikroprzełącznik nie włączy silnik.

WŁĄCZENIE URZĄDZENIA

1. Przygotowanie warzyw (zmywanie, skórki, pokroić na kawałki, jeśli to konieczne).
2. Upewnij się, że urządzenie jest montowane, pokrywa ZAMKNIĘTA i przymocowane. Miejsce pod przykryciem otworów maszyn odpowiedniego pojemnika. Włącz zasilanie automatycznie za pomocą przełącznika.
3. Podnieś dźwignię popychacza, Pobierz produkt do otworu i niższy współczynnik dźwigni tłok.
4. **Zobacz rys. 5.** Z prawej strony naciśnij zielony przycisk Start. Naciśnij podajnik popychacza żywności do cięcia płyty za pomocą lewej ręki.
Aby uniknąć przeciążenia sprzętu i zwolnij go, naciśnij przycisk popychacza powinny być jednolite i nie jest zbyt silny.



(5)

5. Popychacza dźwigni i rozruchu do otworu kolejnej porcji produktu. Dolnej rychagtolkatel. Urządzenie włączy się automatycznie. Powtórz procedurę, dopóki nie będzie być przeprojektowane całego produktu.
6. Pokrywka wyposażona jest w podwójny zyski. Duży otwór wyposażony w dźwignię popychacza jest przeznaczony do obróbki większych warzyw. Walcowym z tworzywa sztucznego, przeznaczone do obróbki cienkich warzywa (marchew, ogórki, itp.).
Podczas pracy z jednego produktu płyta cięcia można pobrać w obie dziury.
Podczas pracy z cięcia maskownicą (cięcie na paski i pokrojone w kostkę) produkt powinien być ładowany do otworu, pod którym są ostrza kraty.

WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA

1. Naciśnij czerwony przycisk "STOP".
2. Wyłącz zasilanie za pomocą wyłącznika.

DEMONTAŻ I WYMIANA PŁYTY TNĄCE



(6)

1. Wyjmij zatrzask i otwórz pokrywę.
2. **Zobacz rys. 6.** Obrót w lewo do cięcia. Obejmują odpowiednie ostrze (gumy, tkaniny itp.), wyjmij płytkę na krawędzi z obu rąk i ją usunąć. Podczas zdejmowania kratki do cięcia w paski lub kostkę Obrót kratka nie powinno być. Wyjmij go z gniazda ruchu się.
3. Zainstaluj płytę shift, Zamknij pokrywę i dokręć pokrywę.

KONSERWACJA I PIELEGNACJA

Wszystkie prace konserwacyjne wykonywane na sprzęcie odłączony od zasilania.

Nie należy używać materiałów ściernych do czyszczenia sprzętu, piercing i dirushhie tematy, agresywne środki czyszczące zawierające chlor, benzynę, kwasy, alkalia i rozpuszczalników.

Nie dopuszcza się umyć w zmywarce węzły wymienne sprzętu.

Po zakończeniu pracy na co dzień:

1. Umyć maszyny ovoshheratzatelnoj wymienny węzłów (słupek, cięcie płyt, dysk kicker) pod ciepłą bieżącą wodą i wysuszyć.



(7)

2. **Patrz rys. 7.** Otwórz pokrywę, wzięć jej docisków bocznych i go usunąć. Czyszczenie pokrywki pod ciepłą bieżącą wodą i wysuszyć.
3. Przetrzyj urządzenie czystą wilgotną gąbką lub szmatką i wytrzeć do sucha. Szczególnie starannie należy koniecznie oczyścić gniazdo do montażu wkładek i wału silnika. W przeciwnym razie zainstaluj pozycji Wstaw jest trudne. Jeśli sprzęt nie jest używany przez długi czas (weekendy, święta itp.), należy odłączyć go od sieci zasilającej i dokładnie wyczyścić.

BEZPIECZEŃSTWA

1. Montaż urządzeń i połączeń elektrycznych odbywa się tylko przez wykwalifikowany personel.

PL

2. Sprzęt jest wyposażony w kabel elektryczny, który musi być podłączony do przełącznika poszczególnych automatycznie. W celu podłączenia urządzenia jednofazowe drutu diagramu można używać z uziemionego zasilania.
3. Sprzęt musi być zainstalowany na stabilnym stojaku wysokość 800-900 mm z gładką i pozioma powierzchnia. Powierzchnia musi być czysta i sucha. Obsługa powinna wytrzymać ciężar urządzenia.
4. Sprzęt należy montować od źródeł ciepła, mycie wanny, baterie, itp.
5. Upewnij się, że przewód nie powiesić na skraju trybuny i nie dotykać obiektów z ostrymi krawędziami. Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na kablu. Konserwacja sprzętu z uszkodzoną wtyczką nie jest dozwolone.
6. Urządzenie jest skonstruowane, ruszt ser i warzywa, a także cięcia surowe i gotowane warzywa. Nie należy używać urządzenia do celów niezgodnych z jej przeznaczeniem.
7. Nie należy używać urządzenia do cięcia mrożonej żywności.
8. Podczas pracy z urządzenia zaleca się, że możesz nosić specjalne ubrania robocze. Nie wolno nosić luźnych ubrań, szale, apaszki, krawaty, biżuteria, itp węże mają do zamocowania. Włosy muszą być pokryte z szalikiem.
9. Urządzenie jest przeznaczone do pracy tylko w cyklu pracy re-shortterm trwające nie dłużej niż 10 minut. Oznacza to, że po co 10 minut pracy wymaga przerwy technologiczne dla co najmniej 10 min.
10. Zachować cięcie nożem, płyty były zawsze ostry i bez wióry.
11. Nie dopuszcza się dostaw warzyw do obrotowy talerz tnący z rąk. Użyj dźwigni popychacz lub tłuczkiem.
12. Nie dopuszcza się Przeciążenie maszyny. Ciśnienie na słupek i dźwigni tłok powinien być jednolity i nie jest zbyt silny.
13. Nie dopuszcza się wstawić do dyszy rozruchu rąk i ciała obce podczas operacji.
14. Nie dopuszcza się pozostawić włączone urządzenia instalacji nienadzorowanej.
15. Zabrania się wykonywania prac konserwacyjnych na sprzęt, nie można wyłączyć go z gniazdka elektrycznego.
16. Nie dopuszcza się umyć sprzęt pod bieżącą wodą bezpośredniego lub zanurzyć go w wodzie.
17. Kiedy obsługi ostrza tnące należy zachować ostrożność, ponieważ są one bardzo ostre.
18. Jeśli wszelkie usterki należy odnosić do usługi specjalistyczne.

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

Общие данные	Модель	HKN-FNT
	Описание	Настольная
	Габаритные размеры, мм	600x240x590
	Установочная мощность, кВт	0,55
	Параметры электросети	220/50/1
	Материал корпуса	Нерж.сталь/алюминий
Характеристики	Тип машины	Наклонная
	Тип загрузки	Ручная
	Частота вращения двигателя, об/мин	270
	Производительность, кг/ч	100 – 300
	Режим работы	Повторно-кратковременный
	Максимальная длительность рабочего цикла, мин	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.

RU

ПОРЯДОК РАБОТЫ ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ



(1)

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



(2)

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».

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.
4. **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)

5. 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.

6. 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.

RU

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



(6)

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.

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.



(7)

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.

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

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

1. Установка оборудования и подключение к электросети осуществляется только квалифицированными специалистами.
2. Оборудование оснащено электрическим кабелем, который должен быть присоединен к индивидуальному автоматическому выключателю. Для подключения однофазного оборудования должна использоваться трехпроводная схема с заземлением.
3. Оборудование должно быть установлено на устойчивой подставке высотой 800 – 900 мм с ровной горизонтальной поверхностью. Поверхность должна быть сухой и чистой. Подставка должна выдерживать вес оборудования.
4. Оборудование должно быть установлено вдали от источников тепла, моечных ванн, водопроводных кранов и т.п.
5. Следите за тем, чтобы электрический кабель не свешивался через край подставки и не касался предметов с острыми краями. Не ставьте на кабель посторонние предметы. Эксплуатация оборудования с поврежденным электрическим кабелем не допускается.
6. Оборудование предназначено для натирания сыра и овощей, а также для нарезания сырых и вареных овощей. Не допускается использовать оборудование не по назначению.
7. Не допускается использовать оборудование для нарезания замороженных продуктов.
8. При работе с оборудованием рекомендуется носить специальную рабочую одежду. Не допускается носить свободную одежду, шарфы, шейные платки, галстуки, драгоценности и т.п. Рукава должны быть застегнуты. Волосы должны быть забраны косынкой.
9. Оборудование предназначено для работы только в повторно-кратковременном режиме с длительностью рабочего цикла не более 10 мин. Это означает, что после каждых 10 мин работы необходима технологическая пауза продолжительностью не менее 10 мин.
10. Следите за тем, чтобы лезвия режущих пластин были всегда острыми и без зазубрин.
11. Не допускается подача овощей к вращающейся режущей пластине руками. Пользуйтесь рычагом-толкателем или пестиком.

RU

12. Не допускается перегружать машину. Нажим на пестик и рычаг-толкатель должен быть равномерным и не слишком сильным.
13. Не допускается засовывать в загрузочную насадку руки и посторонние предметы во время работы.
14. Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра.
15. Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив его от электросети.
16. Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды или погружать его в воду.
17. При обращении с режущими пластинами следует соблюдать осторожность, т.к. они очень острые.
18. При возникновении любых неисправностей следует обращаться к специалистам службы сервиса.

ОВОЩЕРЕЗКА ПРОМЫШЛЕННАЯ ОР-1 (ТОЛЬКО ПОД ЗАКАЗ)



Оборудование включено в [Реестр евразийской промышленной продукции Министерства промышленности и торговли России.](#)

Оборудование включено в [Евразийский реестр промышленных товаров государств-членов ЕАЭС \(идентификационный номер производителя 200166490\).](#)

Общество включено в [Реестр добросовестных партнеров БелТПП.](#)

Овощерезка промышленная ОР-1 предназначена для резки различных видов корнеплодов на ломтики, столбики и кубики. Овощерезка используется в комплексе по переработке овощей.

Овощерезка изготавливается для категории размещения 4 по ГОСТ 15150-69 в климатическом исполнении УХЛ для эксплуатации при температуре не ниже плюс 10 °С в помещениях с освещенностью в соответствии с санитарными нормами.

Овощерезка промышленная ОР-1 имеет [Декларацию о соответствии ЕАС \(Приложение\).](#)

Конструктивные особенности:

высота выгрузки адаптирована к технологическим тележкам;

высота загрузки позволяет осуществлять загрузку, как с транспортера, так и вручную;

удобный доступ к режущему инструменту для обслуживания (ремонт, переналадка и настройка параметров резки);

удобство для санитарной обработки рабочих органов;

обеспечивается необходимая степень защиты по охране труда.

Основные технические характеристики овощерезки

Наименование параметра	Значение
Производительность при резке бланшированной свеклы на ломтики толщиной 10 мм, кг/ч, не менее	3 000
Параметры нарезания форм корнеплодов:	
- ломтики:	от 3 до 10
- толщина, мм	не регламентируется
- ширина и длина, мм	
- столбики:	3x3, 5x5, 7x7, 10x10
- толщина x ширина, мм	не регламентируется
- длина, мм	
- кубики:	
- толщина x ширина x длина, мм	7x7x7, 10x10x10
Номинальная потребляемая мощность электродвигателя, кВт	1,9
Мощность установленного электродвигателя, кВт	1,5
Питающая электросеть:	
- род тока	трехфазный, переменный
- номинальное напряжение, В	380
- частота тока, Гц	50
Габаритные размеры, мм, не более:	
- длина	1000
- ширина	790
- высота	1400
Масса, кг, не более	210

Примечание: допускается отклонение от заданной геометрической формы в той части, которая образована криволинейной поверхностью корнеплода, и наличие стружки, полученной в результате резания и скола режущим инструментом.

Для предохранения обслуживающего персонала от травм лопастями ротора на бункер установлена крышка. Для предохранения от травм режущим инструментом установлена дверь на выгрузной лоток. Крышка и дверь выгрузного лотка снабжены микро-выключателями. При срабатывании любого из них овощерезка останавливается.

Овощерезка обслуживается стандартным слесарно-монтажным инструментом. Применение специального инструмента при обслуживании не требуется.

Гарантийные обязательства

Гарантийный срок - 24 месяца, исчисляется со дня ввода машины в эксплуатацию, но не позднее 6 месяцев со дня приобретения машины.

Предприятие-изготовитель в период гарантийного срока устраняет отказы и неисправности в работе оборудования только при условии:

1. Соблюдения всех требований "Руководства по эксплуатации" машины.

2. Монтаж и ввод в эксплуатацию произведен специалистами сервисного центра, либо специалистами другой организации с письменного разрешения предприятия-изготовителя.
3. Передачи (пересылки) предприятию-изготовителю копии оформленного в полном объеме "Акта ввода оборудования в эксплуатацию" в течение 10 дней со дня ввода машины в эксплуатацию для постановки оборудования на гарантийный учет.
4. Проведение ежемесячного технического обслуживания согласно "Руководства по эксплуатации".
5. Передачи (пересылки) предприятию-изготовителю оформленного в полном объеме "Акта-рекламации".

Работы по ежемесячному техническому обслуживанию, в соответствии с требованиями "Руководства по эксплуатации", не являются работами по гарантии и производятся за счет потребителя специализированными организациями по предварительно заключенному договору между ними.

При нарушении хотя бы одного из вышеуказанных пунктов предприятие-изготовитель снимает с себя гарантийные обязательства.

Примечание: оформленные "Акт ввода оборудования в эксплуатацию" и "Акт-рекламация" должны быть заверены печатью потребителя и предприятия, производящего ввод в эксплуатацию или ремонт и техническое обслуживание.

РОССИЯ
ЗАО "РАДА"



Плиты электрические
типа ПЭ-804 О, ПЭ-806 О

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



МЛ04

Данные для идентификации

Тип и обозначение	Плита электрическая <i>Модель: ПЭ-804 О</i> Плита электрическая <i>Модель: ПЭ-806 О</i>
Наименование и адрес изготовителя	ЗАО «РАДА», 430904, Республика Мордовия, г.Саранск, п.Ялга, ул.Пионерская, д.10
Телефон	+7 (342) 48-30-86
Е-mail: <i>Сервисный центр</i>	sales@suharevka.ru
Информация о продукции	<u>http://www.rada2000.ru</u>

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОДЕЛЬ ПЭ-804 О; ПЭ-806 О

сертифицирован официальным представителем ГОССТАНДАРТА России

Сертификат соответствия:	№ РОСС RU.МЛ04.В03322
Сертификат соответствия выдан:	28.10.2008 года
Сертификат соответствия действителен по:	27.10.2011 года
Модели ПЭ-804 О; ПЭ-806 О соответствуют требованиям нормативных документов:	ГОСТ 27570.0, ГОСТ 27570.34, ГОСТ 12.2.092 ТУ5151-001-55338996-2008
Модели ПЭ-804 О; ПЭ-806 О соответствуют санитарно-эпидемиологическим нормам:	
Заключение №:	№ 77.ТУ.01.515.П.001706.10.05
Выдано:	ИЛ ЭТИ «ТЕСТ РПЭМ» МО, г. Химки
Дата выдачи:	25.10.2005

Уважаемый покупатель!

Спасибо Вам за выбор продукта компании «РАДА» – ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ – для предприятий общественного питания.

Хотя ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ для предприятий общественного питания сложный инструмент, ее работоспособности хватит на длительный период, и она полезна, если ее правильно использовать.

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ изготовлена по современным технологиям и в соответствии с мерами по обеспечению качества, безопасности и требованиями эксплуатации.

Пожалуйста, прочитайте Руководство тщательно и всегда храните его в пределах легкой доступности.

Мы надеемся, что работа с ПЛИТОЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ для предприятий общественного питания доставит Вам радость.

**ЗАО «РАДА»
Саранск, Россия**

© ЗАО «РАДА», 2007 г.

Настоящее Руководство защищено авторскими правами ЗАО «РАДА». В соответствии с законом об авторских правах, настоящее Руководство не может быть воспроизведено в любой форме, полностью или частично, без предварительного письменного согласия ЗАО «РАДА».



Наименование и логотип  **принадлежат ЗАО "РАДА" и являются торговой маркой.**

Технические решения защищены патентами.

ВНИМАНИЕ!

Руководство должно быть обязательно прочитано перед пуском ПЛИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ в работу пользователем, ремонтниками и другими лицами, которые отвечают за транспортирование ПЛИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ, их установку, пуск в эксплуатацию, обслуживание и поддержание в рабочем состоянии.

Внимательно прочтите указания и правила обеспечения безопасности, приведенные в данном Руководстве.

Запрещается приступать к работе с ПЛИТАМИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ до тех пор, пока полностью не прочтете и изучите материал, содержащийся в данном Руководстве и другой поставляемой документации.

Использование всех рекомендованных в Руководстве мер по обеспечению безопасности обязательно.

Руководство должно находиться в доступном для пользователя месте.

Наряду с мерами, указанными в Руководстве, следует соблюдать закон "Об основах охраны труда" и правила по предотвращению несчастных случаев и охране окружающей среды, в соответствии с действующим законодательством.

Безопасность должна быть поставлена на первое место при использовании ПЛИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ.

Руководство не отражает незначительных конструктивных изменений в ПЛИТАХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ, внесенных изготовителем после подписания к выпуску в свет данного Руководства, а также изменений по комплектующим изделиям. Это лишь означает, что ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ усовершенствованы для более полного удовлетворения Ваших требований.

ВНИМАНИЕ!

Действующее Руководство распространяется на ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ с полной комплектацией всеми деталями.

Цель настоящего Руководства заключается в предоставлении всей информации, необходимой для транспортирования, ввода в эксплуатацию, эксплуатации и текущего обслуживания ПЛИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ.

Если в процессе эксплуатации ПЛИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ у Вас возникнут какие-либо вопросы, которые Вы не можете решить сами, мы рекомендуем Вам сначала ознакомиться с документацией, инструкциями. Кроме этого, Вы всегда можете получить ответ на свой вопрос в службе технической поддержки компании ЗАО «РАДА» по телефону +7 (495) 510-50-05 и по электронной почте сервис-центра sales@suharevka.ru.

1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

1.1 Настоящее руководство по эксплуатации распространяется на плиты электрические (далее плиты или изделия), стационарные. Изделие относится к разряду профессионального кухонного оборудования и предназначено для приготовления различных блюд из мяса, рыбы и овощей; самостоятельно или в составе технологических линий.

1.2 Структура условного обозначения плит:

ПЭ-804 О – плита электрическая, модели 804, на открытой подставке.

ПЭ-806 О – плита электрическая, модели 806, на открытой подставке.

1.3 Вид климатического исполнения УХЛ-4 по ГОСТ 15150.

2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Технические характеристики плит указаны в таблице 1.

Таблица 1 – Технические характеристики плит

Параметр	Данные	
	ПЭ-804 О	ПЭ-806 О
Тип питающей сети	3/N/PE~400/230В	
Номинальная мощность, кВт: - конфорок	11	16,5
Номинальная суммарная потребляемая мощность плиты, кВт	11	16,5
Суммарная потребляемая мощность плиты, кВт	11,6	17,3
Количество конфорок, шт.	4	6
Площадь рабочей поверхности плиты, м ²	0,52	0,77
Размеры конфорки, мм	300x430	
Время разогрева конфорок (без наплитной посуды) до температуры 400 °С, мин, не более	25	
Габаритные размеры плиты Д x Ш(с вытяжкой) x В(с вытяжкой), мм	1050x850x 860	1475x850x 860
Масса изделия, кг	110	160
Объем упаковки, м ³	1,35	1,85
Степень защиты от внешних воздействий (IP) по ГОСТ 14254	20	

3 КОМПЛЕКТНОСТЬ

Плиты комплектуются согласно таблицы 2.

Таблица 2 – Комплектность

Комплектующие	Количество на исполнение, шт	
	ПЭ-804 О	ПЭ-806 О
Арматура светосигнальная (зеленая)	1	1
Руководство по эксплуатации	1	1

4 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

4.1 Изделие соответствуют общим требованиям безопасности по ГОСТ 12.2.092.

4.2 По способу защиты человека от поражения электрическим током плита относится к I классу защиты по ГОСТ Р МЭК 335-1, что подразумевает наличие защитного провода в шнуре питания, а не отдельно.

4.3 При работе с изделием необходимо соблюдать следующие правила техники безопасности:

4.3.1 Перед подключением плит к электрической сети необходимо осмотреть вилку, розетку, кабель и убедиться в их исправности.

4.3.2 Все сборочно-разборочные работы с плитами должны выполняться только при отключенном электропитании.

4.3.3 Работа с плитами должна производиться при наличии местной вытяжной вентиляции или в хорошо проветриваемом помещении.

4.3.4 Плиты должны быть установлены на расстоянии не менее одного метра от стен покрытых легко-возгораемым материалом.

4.3.5 Персонал, допущенный к работе, обязан получить инструктаж по технике безопасности в соответствии с инструкциями, разработанными на основании Руководства по эксплуатации, типовых инструкций по охране труда.

4.3.6 Персонал, допущенный к работе, обязан внимательно ознакомиться с настоящим руководством по эксплуатации.

4.3.7 Монтаж, наладка и техническое обслуживание плиты должны осуществляться в соответствии с «Правилами технической эксплуатации электроустановок потребителей».

4.3.8 Для выполнения требований безопасности и обеспечения электробезопасности плита должна быть заземлена. Заземление необходимо выполнить в соответствии с требованиями «Правил устройства электроустановок», утвержденных Госэнергонадзором.

4.3.9 В стационарной сети для подключения плиты должен быть установлен автоматический выключатель, отключающий все фазы электропитания

4.3.10 Не допускается включать плиты без заземления.

4.3.11 Не допускается включенные плиты оставлять без присмотра.

4.3.12 Перед каждым включением плиты убедитесь в целостности и надежности соединения заземляющего проводника с плитой и внешним контуром заземления.

4.3.13 Первоначальное включение плиты должно производиться после проверки электрических соединений, параметров питающей электросети (напряжения, частоты тока и качества электроэнергии по ГОСТ 13109).

4.3.14 Во избежание ожога соблюдать осторожность, не прикасаться к греющей поверхности имеющей высокую температуру.

4.3.15 При обнаружении неисправности в работе плиты (ненормальный шум, запах горелой изоляции, замыкании электропроводки на корпус плиты и т.п.) необходимо немедленно отключить плиту от сети и принять меры по устранению неисправности.

4.3.16 Необходимо производить санитарную обработку плит только в обесточенном изделии, для чего выключить автомат в сети.

4.3.17 Запрещается лить холодную воду на горячую поверхность.

4.3.18 Необходимо периодически проверять исправность электропроводки и заземляющего устройства.

4.3.19 Необходимо включать изделие только после устранения неисправностей.

4.3.20 Необходимо регулярно проводить техническое обслуживание и текущий ремонт плит.

4.3.21 Необходимо содержать рабочее место в чистоте и не допускать его загромождения.

4.3.22 Соблюдать санитарно-гигиенические правила, принятые на предприятиях общественного питания.

4.3.23 Персонал, допущенный к работе, должен быть внимательным, не допускать на рабочее место лиц, не имеющих отношения к работе, не позволять им пользоваться плитами.



ВНИМАНИЕ! Запрещается:

Проводить наружную и внутреннюю обработку изделия струей воды. Запрещается обработка поверхности изделия жесткими абразивными средствами во избежание образования царапин на поверхности.

Включать плиту в сеть оголенными проводами.

Производить техническое обслуживание или санитарную обработку плиты, не отключенной от электрической сети.

Держать включенными на полной мощности незагруженные конфорки.

Включать плиту при отсутствии поддона.

Проверять наличие напряжения в цепях на «искру».

Использовать плиты без заземления сетевой розетки источника питания.

При включенных изделиях проводить любые виды технического обслуживания.

5 УСТРОЙСТВО

5.1 Составные части плит

Составные части изделия показаны на рисунке 1.

5.2 Устройство плит

5.2.1 Плита состоит из каркаса, на котором установлена столешница (1) с конфорками (2) рисунок 1. Плита закреплена на подставке (6), в ножках которой установлены опоры регулируемые. Схема расположения конфорок изображена на рисунке 2.

5.2.2 Каждая конфорка снабжена отдельным переключателем, которые расположены на панели управления конфорками (рисунок 3; 4).

Ступенчатое регулирование мощности нагревателей каждой конфорки осуществляется установкой ручки переключателя в положение «1», «2» или «3», что соответственно определяет степень нагрева: слабый, средний или сильный. Отключение конфорки производится установкой ручки переключателя в положение «0». Мнемосхемы на панели управления указывают, к какой конфорке относится ручка переключателя мощности (рисунок 3; 4).

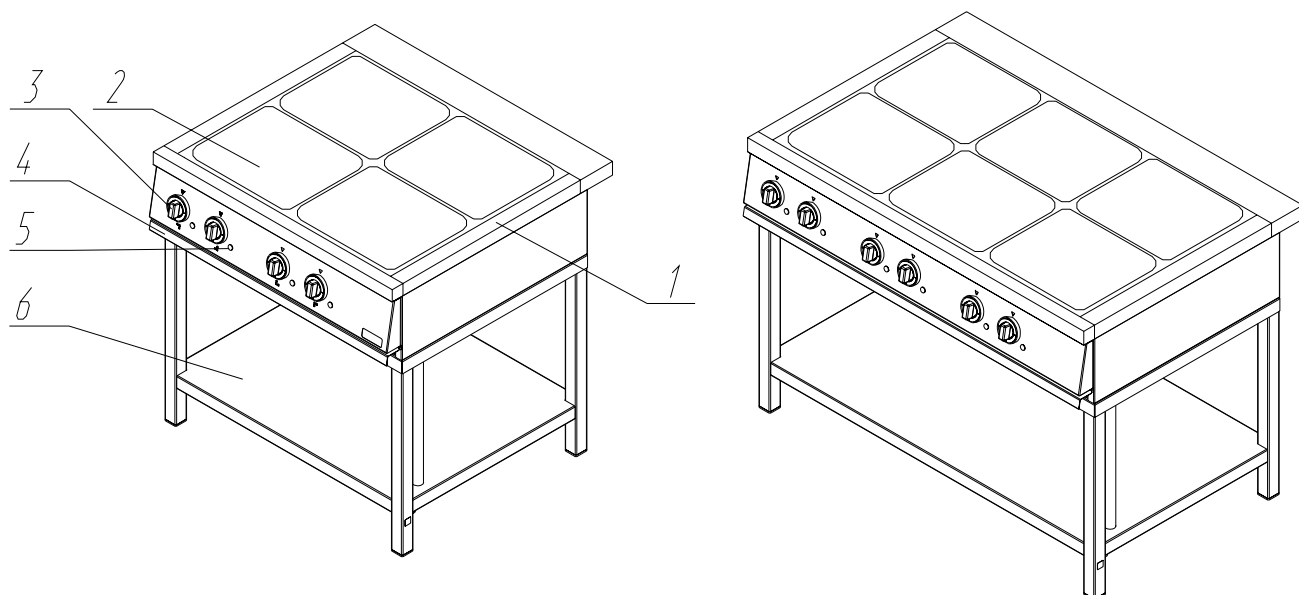


Рисунок 1- Составные части плит

1 – Столешница; 2 - Конфорка электрическая; 3 - Ручка переключателя мощности конфорок; 4 – Поддон; 5 - Арматура светосигнальная; 6 - Подставка

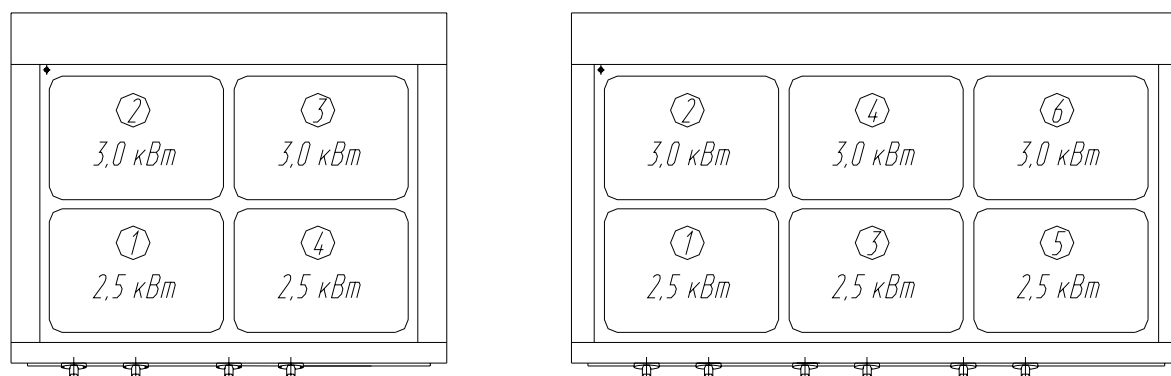


Рисунок 2 –Схема расположения конфорок

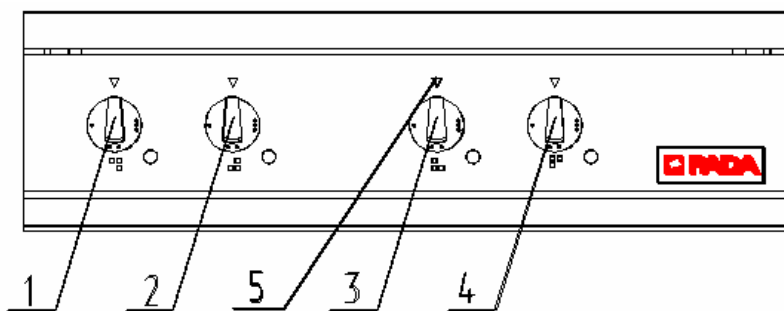


Рисунок 3 –Панель управления конфорками плит ПЭ-804 О

- 1 Ближняя левая конфорка 2 Дальняя левая конфорка
- 3 Дальняя правая конфорка 4 Ближняя правая конфорка
- 5 Положение ручки переключателя мощности - «Выключено».

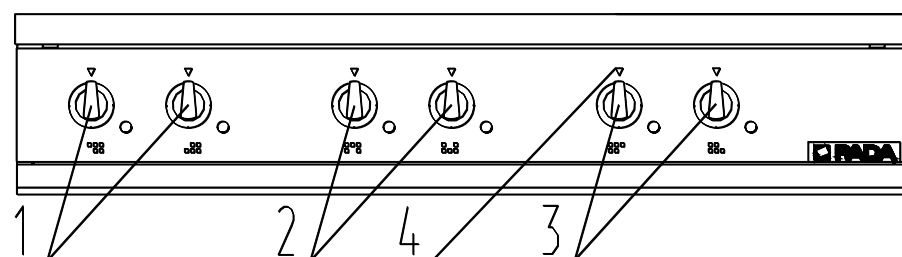


Рисунок 4 - Панель управления конфорками плит ПЭ-806 О

- 1 Ближняя левая конфорка; дальняя левая конфорка
- 2 Ближняя средняя конфорка; дальняя средняя конфорка
- 3 Ближняя правая конфорка; дальняя правая конфорка
- 4 Положение ручки переключателя мощности - «Выключено».

5.2.3 При утечке жидкости, которая образуется на рабочей поверхности плиты при приготовлении пищи, слив предусмотрен в выдвижной поддон (4) рисунок 1, который располагается под конфорками.

5.3 Порядок работы с конфорками

5.3.1 Установите ручки переключателей мощности конфорок (3), рисунок 1 в положение «3» (макс.), при этом должна загореться арматура светосигнальная (5) рисунок 1.

5.3.2 Разогрейте конфорки до рабочего состояния.

5.3.3 Установите после разогрева конфорок ручки переключателей в положение «2» или «1» согласно требованиям технологии приготовления пищи и загрузите конфорки.

После окончания работы:

- Отключите конфорки установкой ручек соответствующих переключателей в положение «0»;
- Отключите плиту от электросети;
- Перед тем как производить санитарную обработку (конфорок, поддона), обязательно отключите изделие от сети и подождите, пока оно полностью остынет. Только после этого приступайте к очистке (см. раздел 7).

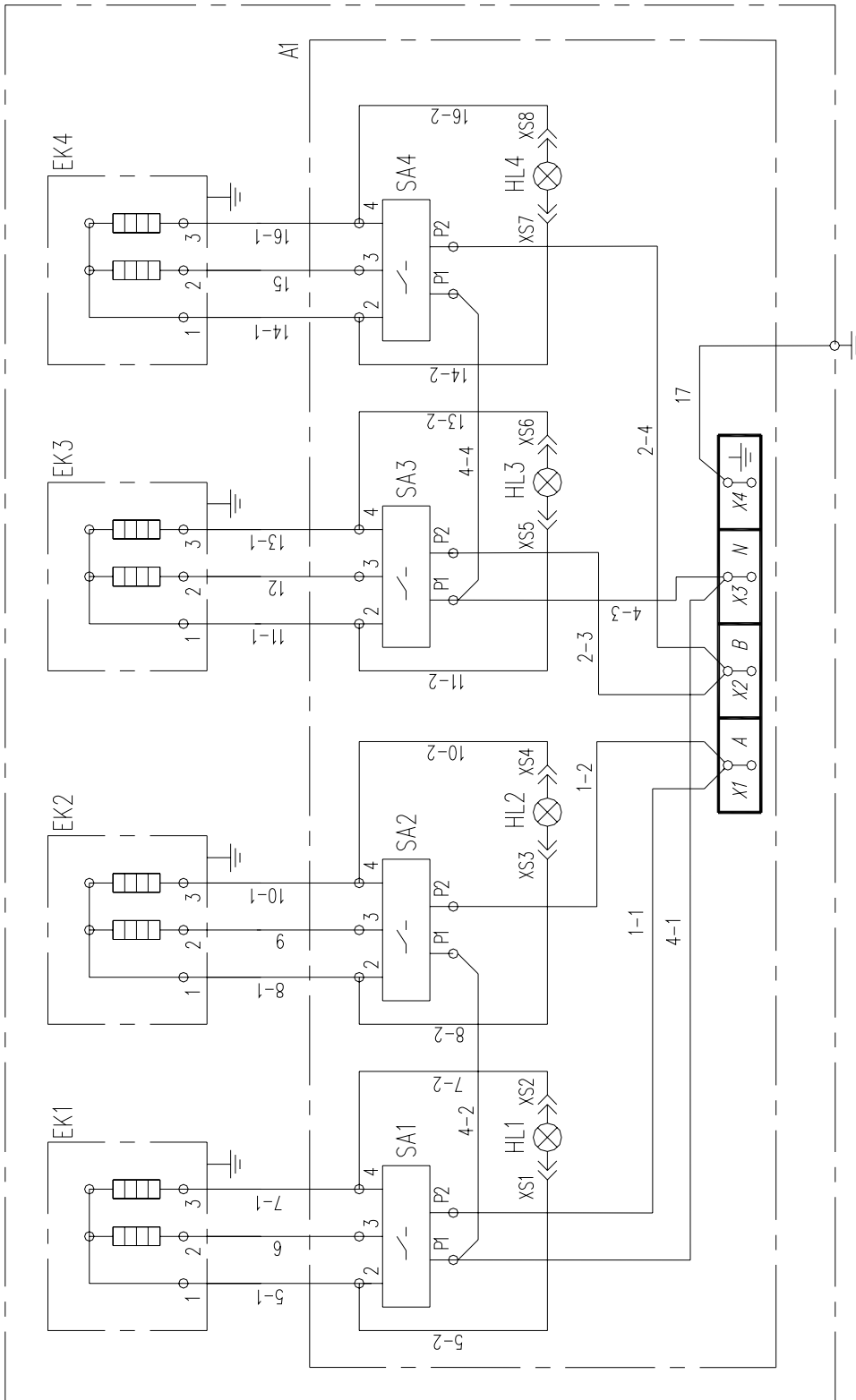


Рисунок 5-Схема электрическая принципиальная плиты ПЭ-804 О

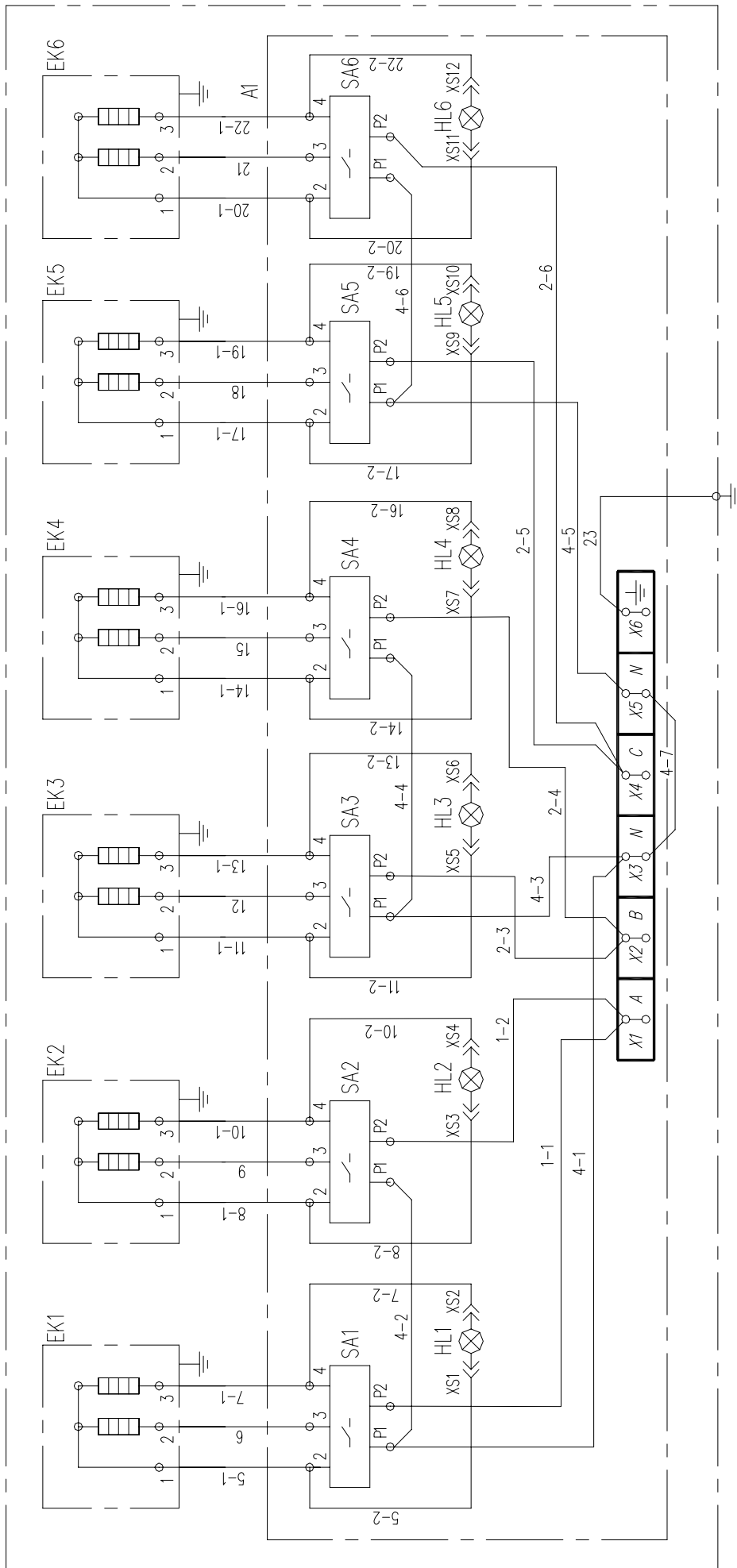


Рисунок 6-Схема электрическая принципиальная плиты ПЭ-806 О

Таблица 3 – Перечень элементов

Поз. обозн.	Наименование	Кол., шт. ПЭ-804 О/ПЭ-806 О	Прим.
ЕК2;3/ЕК2;4;6	Конфорка КЭТ-0,13/3,0	2/3	
ЕК1;4/ЕК1;3;5	Конфорка КЭТ-0,13/2,5	2/3	
SA1...SA8	Переключатель	4/6	
HL1..HL6	Арматура светосигнальная	4/6	зеленая
X1...X6	Зажим наборный ЗН24-16П63-В/В УХЛ4	4/6	
XS1...XS12	Клемма ножевая, розетка (фастон)	8/12	

6 МОНТАЖ И ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Перед эксплуатацией плиты внимательно ознакомьтесь с элементами управления, знаками на панели управления, а также с настоящим руководством по эксплуатации плиты. В период эксплуатации бережно обращайтесь с плитой, содержите ее в чистоте и регулярно проводите профилактические мероприятия по уходу за плитой. Перед началом эксплуатации выдержать плиту в течение 48 часов в сухом помещении с температурой не ниже 15 °С.

6.1 Подготовка к монтажу

При получении оборудования проверьте состояние упаковки. При отсутствии повреждений упакованное изделие переместите к месту установки.

Распаковка, установка и проверка работы плиты должна производиться лицензированными специалистами, имеющие допуск по монтажу и ремонту электротехнического торгово-технологического оборудования в присутствии лиц, ответственных за оборудование.

После распаковки, лицевые поверхности очистите от защитной пленки и произведите внешний осмотр и проверку комплекта поставки (таблица 2) на соответствие руководству по эксплуатации.

При осмотре проверьте:

- отсутствие поломок, вмятин и других дефектов;
- надежность крепления переключателей;
- состояние конфорок (не должно быть трещин);
- расположение рабочих поверхностей конфорок;
- состояние электромонтажа, затяжку всех соединений в блоке зажимов, отсутствие замыканий проводников на корпус и между собой, при необходимости, подтяните электрические и резьбовые соединения. Для этого снимите панели управления и, при необходимости, заднюю стенку.

Если в процессе осмотра выявлены некомплектность поставки или дефекты, представители сервисной службы и предприятия, где монтируется оборудование, оформляют акт-рекламацию.

6.2 Требования к помещению и электропитанию

6.2.1 Помещение должно иметь подвод электропитания 400/230 В, 50 Гц с нейтральным проводом, рассчитанного на нагрузку, создаваемого установленным оборудованием, качество подаваемой электроэнергии должно соответствовать требованиям ГОСТ 13109.

6.2.2 Помещение должно быть оборудовано стационарным автоматическим выключателем для подачи электропитания на плиту, отключающим все фазы электропитания.

6.3 Монтаж и подключение

6.3.1 Установите плиту непосредственно на пол.

6.3.2 Выровняйте плиту с помощью регулируемых опор так, чтобы рабочая поверхность занимала горизонтальное положение. Проверку производите уровнем.

6.3.3 Подключение выполнять гибким кабелем с медными жилами сечением не менее 2,5 мм²; КГ 5х2.5, ВВГ 5х2.5 или аналогичными, через автоматический выключатель с током уставки 31,5 А и реле тока утечки на 15 мА. Автоматический выключатель должен обеспечивать гарантированное отключение всех полюсов от сети питания изделия и иметь зазор между контактами не менее 3 мм во всех полюсах. Подключение производится к клеммной колодке, расположенной на панели управления, для фиксации кабеля имеется кабельный ввод, расположенный на входе кабеля в трубу подставки (б) рис.1 .

Надежно заземлите плиту, подсоединив заземляющий проводник (желто-зеленого цвета) к зажиму заземления .

Заземление необходимо выполнить в соответствии с требованиями «Правил устройства электроустановок», утвержденных Госэнергонадзором. Сопротивление заземляющего проводника должно быть не более 4 Ом.

6.3.4 При использовании изделия в составе технологических линий, необходимо соединить его с другими элементами линии с помощью зажима заземления, расположенного на дне изделия, обозначенного специальным знаком.

ПОМНИТЕ! Электрооборудование плиты соединено для работы от четырехпроводной сети переменного тока частотой 50 Гц и напряжением 400/230 В.

6.4 Схема подключения электропитания к плите электрической

6.4.1 Снимите панель управления.

6.4.2 Электропитание подведите к блоку зажимов, расположенному за панелью управления.

6.4.3 Установите снятую панель управления на изделие.

6.4.4 Включите плиту в сеть с помощью стационарного автоматического выключателя.

6.5 Сдача в эксплуатацию смонтированного изделия

Сдача в эксплуатацию смонтированной плиты сопровождается оформлением соответствующего акта, который подписывается представителем ремонтно-монтажной организации и администрацией предприятия общественного питания.

6.6 Подготовка к работе

Перед началом работы с плитой:

- осмотрите ручки переключателей мощности конфорок, установите их в положение «1»;
- проверьте наличие поддона под блоком конфорок .

7 УХОД ЗА ПЛИТОЙ

Содержите плиту в чистоте. Чистая плита служит дольше, на ней приятно готовить и еда получается аппетитней.

ВНИМАНИЕ!



Перед тем как мыть, обязательно отключите плиту от сети и подождите, пока плита полностью остынет. Только после этого приступайте к очистке.

Очистку изделия производить в следующей последовательности:

7.1 После остывания изделия очистить столешницу и конфорки от остатков продукта. Пригоревшие к поверхностям частицы продукта удалить деревянным скребком, при необходимости, предварительно размочить.

7.2 Промыть рабочие поверхности горячей водой с жидким моющим средством, тщательно сполоснуть и протереть их тканью.

7.3 Лицевые поверхности изделия протереть влажной тканью без ворса.

ВНИМАНИЕ!



Запрещается обработка плиты жесткими абразивными средствами во избежание образования царапин на поверхности. Категорически запрещается проводить уборку струей воды.

8 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВНИМАНИЕ!



Перед проведением ремонта или тщательного осмотра, плиту следует отключить от сети.

8.1 Техническое обслуживание и ремонт изделия должны проводить лицензированные специалисты, имеющие, допуск по ремонту электротехнического оборудования, квалификационную группу по технике безопасности не ниже третьей.

Техническое обслуживание и ремонт изделия осуществляется по следующей структуре ремонтного цикла: «ТО» - «ТР»,

где: ТО – техническое обслуживание;

ТР – технический ремонт.

ТО – проводится один раз в месяц, ТР – проводится один раз в шесть месяцев.

8.2 При техническом обслуживании плиты провести следующие работы:

8.2.1 Выявить неисправность изделия опросом обслуживающего персонала.

8.2.2 Проверить внешним осмотром на соответствии правилам техники безопасности.

8.2.3 Проверить исправность защитного заземления.

8.2.4 Проверить исправность электропроводки и надежность крепления контактных соединений; при этом изделие должно быть отключено от электросети.

8.2.5 Подтянуть, при необходимости, крепление терморегулятора, арматуры светосигнальной, облицовок.

8.2.6 Подтянуть и зачистить, при необходимости, контактные соединения токоведущих частей плиты.

8.2.7 Проверить работоспособность изделия в рабочем режиме.

8.2.8 Перед проверкой контактных соединений, крепления терморегулятора и арматуры светосигнальной отключите плиту от электросети снятием плавких предохранителей на распределительном щите или выключением автоматического выключателя, питающего плиту. Повесить на рукоятку коммутирующей аппаратуры плакат «**Не включать! Работают люди**», отсоединить, при необходимости, провода электропитания плиты и изолировать их.

8.2.9 Провести дополнительный инструктаж работников персонала обслуживания при нарушении ими правил эксплуатации аппарата.

8.3 При текущем ремонте провести работы, входящие в техническое обслуживание, кроме того, при необходимости, произвести замену комплектующих изделий и проверить работу в рабочем режиме.

8.3.1 При проведении технического обслуживания использовать только оригинальные запчасти изготовителя.

8.3.2 Запрещается производить изменения в конструкции изделия, в противном случае безопасность не гарантируется.

Все работы, приведенные в разделе «Техническое обслуживание», должны производиться регулярно. Пользователю следует обратиться в Специализированный сервисный центр для оформления заказа на выполнение необходимых работ. В случае ущерба из-за повреждений вследствие невыполненных работ по техническому обслуживанию, ответственность несет пользователь. К таким повреждениям, кроме прочего, относятся:

- Повреждения из-за неправильного хранения;
- Повреждения из-за применения неоригинальных запчастей и комплектующих;
- Повреждения вследствие работ по техническому обслуживанию, которые производились не в Специализированных сервисных центрах.



ВНИМАНИЕ!

Не забывайте, что ремонт изделия должен проводить только специалист. Неквалифицированный ремонт может привести к значительным повреждениям имущества и возникновению опасности травмирования.

	<p>Работу по обслуживанию Плит должен проводить подготовленный специалист, имеющий:</p> <ul style="list-style-type: none">Элементарные познания в общей электротехнике.Знание Плит и порядка их технического обслуживания.Право на работу на предприятиях общественного питания.Знание общих правил техники безопасности, в том числе правил допуска к работе, правил пользования и испытаний средств защиты и специальных требований, касающихся выполняемой работы.Умение обеспечить безопасное ведение работы и вести надзор за работающими в электроустановках.
--	--

	<p>Знание правил освобождения пострадавшего от действия электрического тока, оказания первой медицинской помощи и умение практически оказывать ее пострадавшему.</p> <p>Нахождение посторонних лиц в зоне обслуживания Плит не допускается.</p> <p>Перед включением после монтажа, ремонта или технического обслуживания Плит, или после длительного перерыва в работе необходимо убедиться в исправности заземления.</p> <p>Несоблюдение указанных требований может повлечь за собой нанесение вреда!</p>
--	---

9 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Все неисправности, вызывающие отказы работы плиты, устраняются только специалистами.

Перечень возможных неисправностей и способы их устранения приведены в таблице 4.

Таблица 4 – Неисправности и способы их устранения

Неисправность	Возможные причины	Устранения	Примечание
Арматура светосигнальная не загорается, конфорки греются	Неисправна арматура светосигнальная	Заменить арматуру светосигнальную	Неисправность устраняет специалист по техническому обслуживанию
Арматура светосигнальная загорается, конфорки не греются	Неисправные конфорки	Отремонтировать конфорки,	То же
Конфорки не обеспечивают максимальную температуру	Неисправны конфорки	Отремонтировать конфорки	То же

10 УПАКОВКА. МАРКИРОВКА. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

10.1 Упаковывание изделия производится в собранном виде. Изделие упаковывается в индивидуальную деревянную упаковку.

10.2 Маркировка плиты выполняется табличкой заводской с указанием следующих данных:

- товарный знак предприятия – изготовителя;
- наименование и тип изделия;
- номинальное напряжение (В) и частота (Гц);
- номинальная потребляемая мощность (кВт);
- заводской номер;
- дата выпуска;
- обозначение ТУ;
- сведения о сертификации;
- IP – число, соответствующее степени защиты изделия.

10.3 Изделие транспортируется только в вертикальном положении всеми видами транспорта на любые расстояния.

10.4 Хранение изделия допускается в закрытых не отапливаемых помещениях.

10.5 Изделие складировается и отгружается в соответствии с существующими и утвержденными правилами на заводе-изготовителе.

10.6 Изделие при транспортировке устанавливается в один ярус. Допускается устанавливать изделие на второй ярус (с закреплением верхнего яруса).

11 ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантийный срок эксплуатации – один год со дня ввода в эксплуатацию.

Гарантийный срок хранения – один год со дня изготовления.

В течение гарантийного срока предприятие-изготовитель гарантирует безвозмездное устранение выявленных дефектов, изготовление и замену вышедших из строя составных частей плиты, произошедших не по вине потребителя.

Гарантия не распространяется на случаи, когда изделие вышло из строя по вине потребителя в результате несоблюдения требований, указанных в Руководстве по эксплуатации, а также:

- Несоблюдения правил транспортировки и хранения владельцем;
- Разборки и ремонта изделия лицами, не уполномоченными на производство гарантийного ремонта;
- Несоблюдения правил установки и эксплуатации.

Время нахождения изделия в ремонте в гарантийный срок не включается.

В случае невозможности устранения выявленных дефектов на месте, предприятие-изготовитель обязуется заменить дефектное изделия.

Средний срок службы изделия составляет 10 лет.

12 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УДАЛЕНИЮ И УТИЛИЗАЦИИ ОТХОДОВ И ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Необходимо учитывать и соблюдать местные предписания по охране окружающей среды. Опасные для вод вещества не должны попасть в водоемы, почву, канализацию.

Решите, пожалуйста, своевременно вопрос по сбору и утилизации без ущерба для окружающей среды (грунтовых вод и почвы) отработанных отходов.

Утилизация должна производиться в соответствии с местными действующими нормами утилизации.

Содержание

	с.
1 Общие указания	5
2 Технические данные	5
3 Комплектность	6
4 Требования безопасности	6
5 Устройство	8
6 Монтаж и подготовка к работе	12
7 Уход за плитой.....	14
8 Техническое обслуживание	14
9 Возможные неисправности и способы их устранения	16
10 Упаковка. Маркировка. Транспортирование и хранение.....	16
11 Гарантийные обязательства.....	17
12 Рекомендации по удалению и утилизации отходов и защите окружающей среды	17
13 Свидетельство о приемке	18
14 Свидетельство об упаковке	18



I.P. "AGENȚIA SERVICII PUBLICE"
Departamentul înregistrare și licențiere a unităților de drept

EXTRAS
din Registrul de stat al persoanelor juridice

nr. 37203 din 19.11.2020

Denumirea completă: **Societatea cu Răspundere Limitată «INOXPLUS» .**
Denumirea prescurtată: **«INOXPLUS» S.R.L. .**
Forma juridică de organizare: **Societate cu Răspundere Limitată.**
Numărul de identificare de stat și codul fiscal: **1011600039984.**
Data înregistrării de stat: **28.11.2011.**
Sediul: **MD-2005, str. Petru Rareș, 36, ap.(of.) 48, mun.Chișinău, Republica Moldova.**
Obiectul principal de activitate:
1 Comerțul cu ridicata al construcțiilor prefabricate, al structurilor și pieselor din metal pentru construcții;
2 Comerțul cu ridicata al metalelor și minereurilor metalifere;
3 Fabricarea de butoaie și alte recipiente din metal;
4 Fabricarea de structuri și timplării metalice pentru construcții;
5 Comerțul cu ridicata al aparatelor electrice de uz casnic;
6 Comerțul cu ridicata al altor mașini și echipamente utilizate în industrie, comerț și transporturi;
7 Comerțul cu ridicata al articolelor de fierărie, utilajului de apeduct și de încălzire.
Capitalul social: **4040774 lei.**
Administrator: COVALENCO DUMITRU, IDNP 2000018032064,
Asociați:
1. COVALENCO DUMITRU , IDNP 2000018032064 cota 4040774.00 lei, ce constituie 100 %.

Prezentul extras este eliberat în temeiul art. 34 al Legii nr. 220-XVI din 19 octombrie 2007 privind înregistrarea de stat a persoanelor juridice și a întreprinzătorilor individuali și confirmă datele din Registrul de stat la data de: 19.11.2020.

Specialist coordonator
tel. 022-20-7838



Clichici Elena





„INOXPLUS” SRL
mun. Chișinău, str. Petricani 17/3
Tel: 022 317 318
fax: 022 317 008;
www.inoxplus.md

c/f 1011600039984 / TVA 0607844
BC Moldindconbank SA, fil. Kiev
c/d MD12ML000000002251536273
Cod Banc: MOLDM2X336

Către: **IMSP SCM Sf. Treime**

DECLARAȚIE PRIVIND GARANȚIE

Prin prezentul act, compania Inoxplus SRL declară pe propria răspundere ca termenul de garanție propus este de 12 luni.

Termenul de garanție începe din data primirii echipamentului (data facturii/actului de predare-primire) și va fi supus respectării normelor de folosire a utilajului în conformitate cu documentația și instrucțiunile de folosire ce vor însoți bunurile.

Evaluarea funcționalității acestora se va face prin participățiune în comun a unei comisii constituite din Vânzător și Comparator, ce ține de depistarea eventualelor circumstanțe care au dus la întreruperea funcționării corespunzătoare, acestea vor fi elucidate la fel în urma unui efort în comun, la sediul Beneficiarului, prin prezenta unui expert, la necesitate.

Defecțiunile în condiții de garanție tehnică vor fi eliminate la fața locului, sau la sediul Furnizorului, în termeni prestabiliți prin clauze contractuale.

Defectele parvenite în urma utilizării necorespunzătoare a echipamentului, ori a întrebuințării de către personalul necalificat și/sau neinstruit din partea Beneficiarului – vor duce la anularea termenului de garanție, iar costul remediilor de bună funcțiune a utilajului vor fi purtate în întregime de Comparator, inclusiv cheltuieli de transport și intervenție a echipei de deservire/reparație.

Cu respect,

Directorul General Inoxplus SRL

Dumitru Covalenco



MINISTERUL
AGRICULTURII,
DEZVOLTĂRII REGIONALE
ȘI MEDIULUI
AL REPUBLICII MOLDOVA



MINISTRY
OF AGRICULTURE,
REGIONAL DEVELOPMENT AND
ENVIRONMENT OF THE REPUBLIC
OF MOLDOVA

AGENȚIA DE MEDIU

ENVIRONMENTAL AGENCY

MD-2005, mun. Chișinău, str. Albișoara, 38
Tel.: (022) 820-770, email: am@mediu.gov.md

CONFIRMARE

privind înregistrarea în „Lista producătorilor” de produse
supuse reglementărilor de responsabilitate extinsă a producătorului
(echipamente electrice și electronice)

În scopul plasării pe piață a produselor de echipamente electrice și electronice, în conformitate cu prevederile art. 12 alin. (5) și alin. (14) lit. b) din Legea nr. 209 din 29.07.2016 privind deșeurile, și punctele 46 – 50 din Regulamentul privind deșeurile de echipamente electrice și electronice, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 212 din 07.03.2018, se emite numărul de înregistrare

MD2021-3-EEE-007

pentru INOXPLUS SRL, IDNO: 1011600039984, cu adresa juridică: mun. Chișinău, str. Rareș Petru, 36, ap.(of.) 48.

Numărul de înregistrare este valabil începînd cu data de 16.03.2021 pînă la data de 16.03.2024.

Director
Veaceslav DERMENJI