

CE



KULLANMA VE BAKIM KILAVUZU
USER AND MAINTENANCE GUIDE

HERCÜLES EKMEK DİLİMLEME MAKİNESİ
HERCULES BREAD SLICER MACHINES



EFE 09 - Hercüles

Adres | Address: Çalı Mahallesi Eflatun Caddesi No: 14
Nilüfer/BURSA/TÜRKİYE
Tel | Phone: +90 (224) 482 42 44
Faks | Fax: +90 (224) 482 24 54

www.matasmakina.com
matas@matasmakina.com
export@matasmakina.com

İÇİNDEKİLER

1. SUNUM
2. GENEL BİLGİLER VE ÖNEMLİ UYARILAR
3. İMALATÇI FİRMA BİLGİLERİ
4. ÜRÜNÜN GENEL GÖRÜNÜŞÜ
5. ÜRÜNÜN TANIMI
6. ÜRÜNÜN ÇALIŞMA PRENSİBİ
7. GENEL DIŞ ÖLÇÜLER
8. OPERATÖRÜN ÇALIŞMA ŞEKLİ
9. KULLANILAN MALZEMELERİN ÖZELLİKLERİ
10. ETİKET BİLGİLERİ
11. İŞLETMEYE ALMA
12. MAKİNENİN KULLANIMI
13. ÇALIŞMA KAPASİTESİ
14. DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR
15. MUHTEMEL ARIZALAR VE ÇÖZÜMLERİ
16. TEMİZLİK VE BAKIM
17. ELEKTRİK MALZEME LİSTESİ
18. MALZEME LİSTESİ
19. ELEKTRİK ŞEMASI
20. KONTROL PANELİ
21. UYARICI İŞARETLER VE ANLAMLARI
22. TAŞIMA VE YERLEŞTİRME
23. MONTAJ
24. YEDEK PARÇA VE SİPARİŞ ŞEKLİ
25. ÜRÜN BAKIM VE SERVİS HİZMETLERİ İZLEME FORMU
26. GARANTİ ŞARTLARI

CONTENTS

1. PRESENTATION
2. GENERAL INFORMATION AND IMPORTANT INFORMATION
3. MANUFACTURER COMPANY DETAIL
4. GENERAL SIGHT OF PRODUCT
5. PRODUCT DESCRIPTION
6. PRODUCT WORKING PRINCIPLE
7. EXTERNAL DIMENSIONS
8. OPERATORS WORKING METHOD
9. PROPERTIES OF MATERIAL USED
10. LABEL INFORMATIONS
11. TAKE INTO OPERATION
12. USING MACHINE
13. WORKING CAPACITIES
14. MATTERS TO PAY ATTENTION
15. POSSIBLE ERRORS AND SOLUTIONS
16. CLEANING AND MAINTENANCE
17. ELECTRICAL EQUIPMENT LIST
18. MATERIAL LIST
19. ELECTRICAL SCHEMA
20. CONTROL PANELS
21. WARNING SIGNS AND MEANING
22. CARRING ANG PLACING
23. ASSEMBLY
24. SPARE PARTS AND ORDERING
25. PRODUCT MAINTANENCE AND SERVICE FORM
26. WARRANTY CONDITIONS

1. SUNUM

Sayın Kullanıcımız,

Makinemizi tercih ettiğiniz ve firmamıza olan güveniniz için teşekkür ediyoruz. Makinelerimiz, uluslararası standartlarda üretilmektedir. Makineden beklentileriniz doğrultusunda verim alabilmeniz için kullanma kılavuzunu mutlaka okumanızı ve kullanıcımıza okutmanızı önemle hatırlatırız. Servisimizi çağırmadan önce aşağıdaki uyarıları dikkate almanızı rica ediyoruz.

MATAŞ A.Ş.

- Elinizdeki kılavuzu lütfen makineyi kurmadan ve kullanmadan önce dikkatle okuyunuz ve makineyi kullananların okumasını sağlayınız. Kılavuzu okumadan makineyi çalıştırdığımızda makine garanti kapsamı dışında kalacaktır.
- Satın aldığımız ürünümüzün montajı, kullanılması ve bakımı ile ilgili bilgileri veren kılavuz dikkatle okunmalıdır. Makinenin bağlantısının yapılacağı elektrik tesisatının yasal mevzuatlara uygun şekilde ehliyetli elemanlarca, yetkili servis elemanlarımız makinenin montajı için gelmeden hazırlanmasını sağlayınız.
- Tereddüt ettiğiniz ve anlayamadığımız hususlar için size en yakın yetkili servisten telefonla bilgi isteyiniz.
- Montaj için çağrılan servis elemanının bekletilmesi halinde masraflar ve her saat için bekleme ücretinin tarafınıza fatura edileceğini hatırlatırız.
- Ürünümüzden en iyi verimi almanızı temenni ederiz...

2. GENEL BİLGİLER ÖNEMLİ UYARILAR

- El kitabını makineyi işletmeye almadan ve bakım yapmadan önce mutlaka okuyunuz. Makine el kitabının önceden okunmayarak makinede tamir, bakım ve ayar yapılması tehlike arz etmektedir.
- Çalıştırmadan önce el kitabından parçaların ve aksesuarların fonksiyonlarına dair bilgi edininiz. Makinenin amacı dışında kullanılmasından doğacak sorunlardan MATAŞ A.Ş. sorumlu değildir.
- Yanlış elektrik uygulamasından doğacak sorunlardan MATAŞ A.Ş. sorumlu değildir.
- Periyodik bakımlardan müşteri sorumludur.
- Makine üzerindeki emniyet unsurlarının kaldırılması sonucu oluşabilecek kazalardan MATAŞ A.Ş. sorumlu değildir. Makinede çalışan parçaların gevşeyerek tehlike yaratmasına karşı düzenli olarak kontrol edilmelidir.
- MATAŞ A.Ş. makinenin özellik ve ölçülerinde değişiklik yapma hakkına sahiptir.
- Nakliyeden dolayı hasar görüp teslim alınan üründen MATAŞ A.Ş. sorumlu değildir.
- Makineyi dikkatli ve konsantre olarak kullanınız. Kullanıcının psikolojik ve fiziksel durumu iyi olmalı, alkol veya ilaç kullanıcısı olmamalıdır. Zira konsantrasyon bozukluğunun ve dikkatsizliğin çok sıklıkla kaza nedeni olduğunu unutmayınız.
- Makine endüstriyel kullanım amaçlı yapılmış olup sadece makine ile ilgili eğitim almış deneyimli, kalifiye ve ergen operatör tarafından kullanılmalıdır. Çocuklar tarafından çalıştırılmamalıdır. Operatör makineyi çalıştırmadan önce makine etrafında tehlikeye düşecek durumda herhangi bir kişi olmamalıdır.
- Makineyi amaçlanan üretimden farklı kullanım amacı için çalıştırmayınız.
- Makinede hata oluşması durumunda teknik görevli tarafından anormal durum çözülmeden makine çalıştırılmamalıdır. Problemin devam etmesi durumunda MATAŞ A.Ş. ile bağlantı kurunuz.
- Makinenin özelliklerini değiştirmek kesinlikle yasaktır.
- Makineyi uzun süre, tatil veya hafta sonlarında kullanmayacaksınız elektriği devre dışı bırakınız.
- Yılda en az bir kez makine bakımı yetkili servis tarafından yapılmalıdır.

1. PRESENTATION

Dear Customer,

Thank you for choosing MATAŞ products. All of our products comply with international standards. Please read the instruction manual carefully for long life usage and best efficiency. Please read instructions carefully below before calling our service.

MATAŞ A.Ş.

- Please read instruction manual carefully before starting to use, product will be out of warranty if you dont follow the instructions.
- Please prefer authorized personnel only for electricity network installation according to legal standards and product voltage rate before calling our service.
- Please contact us for any information that you need.
- It will cost if our service personnel waits longer than first installation time. please make your preparations before calling our service.
- For best efficiency, please follow instructions carefully...

2. GENERAL INFORMATION IMPORTANT INFORMATION

- Product maintenance, usage and installation will be dangerous before reading the instruction manual.
- Please get enough information about how machine works before usage. Our company is not responsible for out of purpose usage.
- Our company is not responsible for wrong electrical connections.
- User is responsible for periodic maintenance and cleaning.
- MATAS A.Ş is not responsible for anything if safety devices and precatons is removed. Machine must be checked periodically for parts deformation.
- Our company has rights changing anything without announcement.
- MATAS A.Ş is not responsible for accepting damaged products during transportation.
- Please use machine carefully and without drugs and alcohols. Careless usage is main reason of accidents.
- This machine is industrial type and it is suitable for usage only trained user. Children must be away from this machine. There must be nobody in hazardous situation before starting the machine.
- Please dont use our product out of its purpose.
- If occurs a problem, please wait for authorized personnel for fixing problem. If problem still occurs please contact us.
- Modification of the machine may cause dangerous situations.
- Unplug the power cord if you do not use machine long time period.
- The maintenance of machine should be made at least once a year by the authorized service.

3. İMALATÇI FİRMA BİLGİLERİ

MATAŞ GIDA MAK. SAN. VE TİC. A.Ş.

Çalı Sanayi Bölgesi Eflatun Cadde No:14 Nilüfer/BURSA/TÜRKİYE- TURKEY

Telefon / Phone:+90 224 482 42 44 Faks/Fax:+90 224 482 24 54

Web: www.matasmakina.com

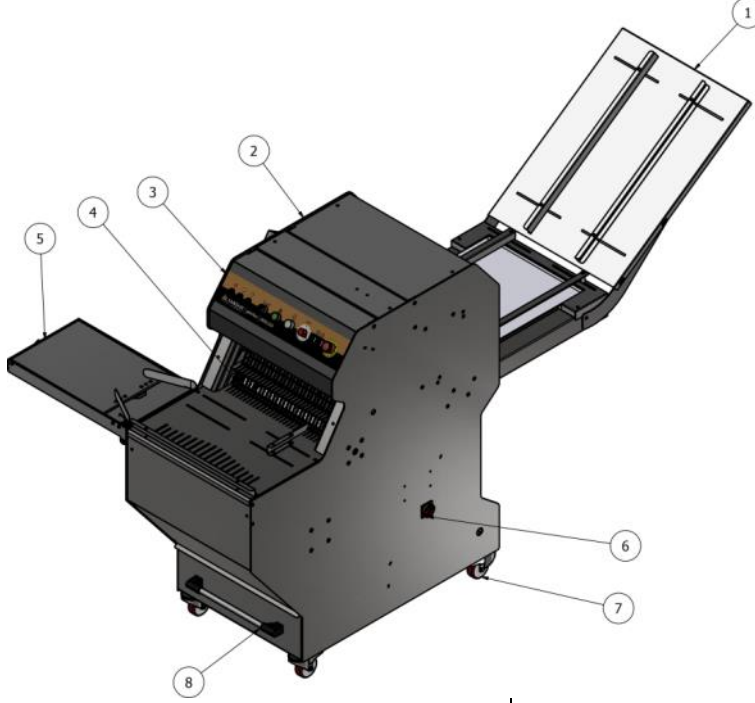
Mail: matas@matasmakina.com / export@matasmakina.com

3. MANUFACTURER INFORMATION



4. ÜRÜNÜN GENEL GÖRÜNÜŞÜ

4. PRODUCT VIEW



NO	PARÇA ADI PART NAME
1	EKMEK RAMPASI BREAD RAMP
2	ANA GÖVDE MAIN BODY
3	PANEL
4	BİÇAKLAR KNIVES
5	POŞETLEME SİSTEMİ PACKING SYSTEM
6	ŞALTER SWITCH
7	TEKERLEK WHEELS
8	ÇEKMECE DRIVER

5. ÜRÜNÜN TANITIMI

Hercüles Ekmek Dilimleme Makinesi ekmeği konveyör bant sistemi ile seri biçimde aktarıp dilimleyen ve dilimlenen ekmeğin poşete konulmasına yardımcı olan bir makinedir. Manuel fanlı poşetleme sistemi tek taraf poşetleme olarak standart, çift taraflı poşetleme için opsiyoneldir. Opsiyonel olarak bıçakları yağlamak için yağlama sistemli yapılabilmektedir.

5. PRODUCT DESCRIPTION

Hercüles Bread Slicer Machine that transfer the bread in series with the conveyor belt system and helps to place the sliced bread into the bag. Manual fan bagging system is optional for single-sided bagging as standard, double-sided bagging. Optionally, lubrication system feasible to lubricate the blades.

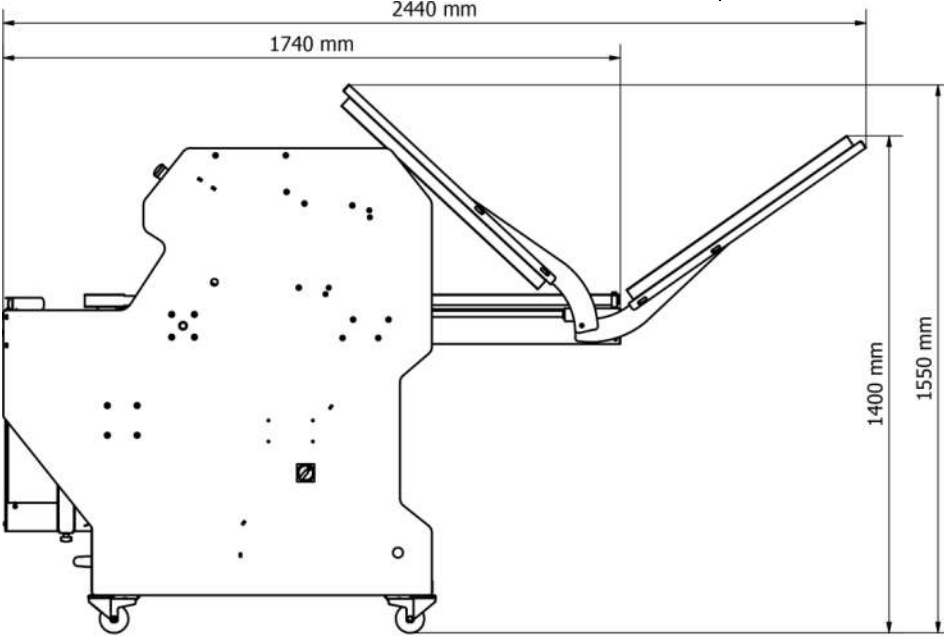
6. ÜRÜNÜN ÇALIŞMA PRENSİBİ

Ana motor, kayış kasnak mekanizmasını tahrik eder, farklı kasnak sistemi ile makinedeki iki adet bıçak kasası aşağı-yukarı hareket eder. Ekmek alt ve üst konveyör bantın arasında sıkışarak bantta hareket ettirilir. Üst konveyör bant; çeşitli ekmeklerin rahat ve parçalanmadan kesilebilmesi için ekmeği sıkıştırarak banttan kaymasını engeller. Aşağı yukarı ayarlanabilir oluşu küçük ve büyük ebat ekmeği dilimleyebilme olanağı sağlar. Tek taraflı fan poşetleme sisteminin yanında çift taraflı poşetleme de monte edilebilir. Poşetin ağzına hava ile açarak ekmeğin poşete girmesine yardımcı olur.

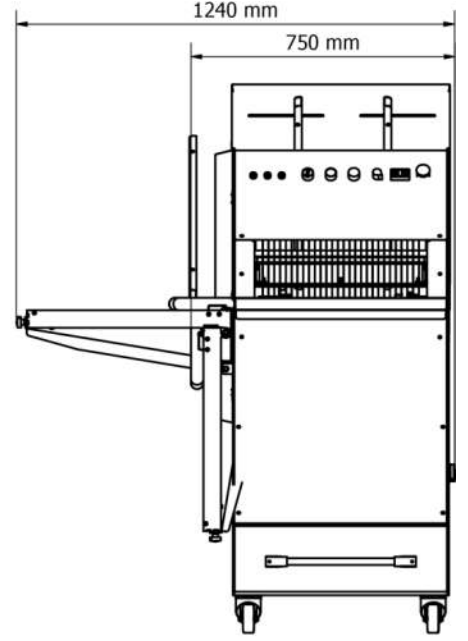
6. PRODUCT OPERATING PRINCIPLES

Main motor drives belt and pulley mechanism, two knife frames move up and down with different pulley system. The bread is squeezed between the upper and lower conveyor belt and moved on the tape. Top conveyor belt; it prevents the bread from slipping by squeezing the bread in order to be able to cut various breads comfortably and without breaking. It can be adjusted up and down to allow small and large size bread to be sliced. In addition to the single-sided fan pouching system, double-sided pouching can also be installed. It opens the bag with air and helps the bread to enter the bag.

7. GENEL DIŞ ÖLÇÜLER



7. DIMENSIONS



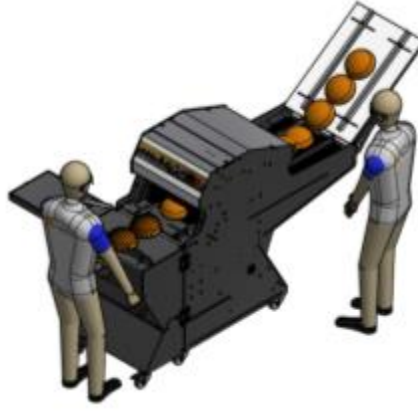
EN / WIDTH	BOY / LENGTH	YÜKSEKLİK / HEIGHT	AĞIRLIK / WEIGHT	MOTOR GÜCÜ / MOTOR SUPPLY
1240 mm	2440 mm	1550 mm	326 kg	0,85 kw

8. OPERATÖRÜN ÇALIŞMA ŞEKLİ

Operatörler resimde gösterildiği gibi durmalıdırlar. Bu alan içerisinde yapılan çalışmalar güvenlidir. Makine herhangi bir güvenlik bariyerine ihtiyaç duymamaktadır. Makinenin yapısı ve üzerindeki güvenlik işaretleri ile tüm gerekli önlemler alınmış olmaktadır.

8. OPERATORS WORKING METHOD

Operators should stand up as shown in the picture. The work done in this manner is safe. The machine doesn't need any safety barrier. All necessary precautions have been taken structure of the machine and the safety signs on it.



9. KULLANILAN MALZEMELERİN ÖZELLİKLERİ



- Elektrostatik toz boyalı sac gövde
- 304 kalite paslanmaz sac ve bıçaklar
- CE belgeli elektrikli malzemeler
- Frenli ve frensiz tekerlekler

9. PROPERTIES OF MATERIAL USED

- Electrostatic powder coating
- 304 quality stainless bowl, mixing apparatus
- CE-Certified electrical material
- With brake and non brake wheels

10. ETİKET BİLGİLERİ

10. LABEL INFORMATIONS

			
Ürün/Model	: Hercüles Ekmek Dilimleme/ Hercüles Bread Slicer		
Dilim Aralığı/Slice Thickness:	BIÇAK/KNIVE		
Seri No/ Serial No	:	Kapasite/Capacity: 1500	
Üretim Tarihi/Prod. Date	:/...../201....	
Motor Gücü/Eng. Power	:	0.85 KW 1420 D/DK 380 VOLT	
Ağırlık/Weight	:	326 KG	
En/Boy/Yükseklik Width/Depta/Height	:	1240 x 2440 x 1550 mm	
Ekmek Giriş Ölçüsü Max	:	330 x 480 x 170 mm	
ÇALI SANAYİ BLG. EFLATUN CD. NO:14 NİLÜFER / BURSA / TÜRKİYE TEL : +90 224 482 42 44 FAKS: +90 224 482 24 54 www.matasmakina.com			

11. İŞLETMEYE ALMA

ÜRÜNÜ TESLİM ALMA

- Nakliye sırasında oluşabilecek hasarları inceleyiniz. Hasar varsa teslim almayınız.
- Makine üzerinde gözle görülür ciddi hasarlar olmamasına dikkat ediniz.
- Motor tipinin işletmenizdeki elektrik şebekesine uygun olmasına dikkat ediniz.
- Makinenizin herhangi bir parçası hasarlı veya eksikse en kısa zamanda MATAŞ A.Ş ile temasa geçiniz.

ÇEVRESEL ŞARTLAR

- Ortam sıcaklığı -5°C ile +40°C arasında ve maksimum %65 nem oranındaki ortam şartlarında çalıştırılması tavsiye edilir.
- Yağmur, çamur ve nemden korunmalıdır.
- Doğrudan güneş ışığından korunmalıdır.
- Metal parçalardan korunmalıdır.

YERLEŞTİRME

Elektrik besleme bağlantısını topraklayınız. Kesinlikle makinenizi topraklamasız bir tesisatta çalıştırmayınız. Gerekli elektrik gerilimini sağlayınız. Makinenin çalışacağı yerin düz bir zemin olmasına dikkat ediniz. Maksimum 5° eğim olmalıdır.

12. MAKİNEİN KULLANIMI

- İlk kullanımdan önce, makinenin dış yüzeyini ılık sabunlu suya batırılarak sıklımlı bez ile temizleyiniz.
- Konveyör bantın üzerinde yabancı malzeme olmamasını kontrol ediniz. Aksi takdirde bıçaklar ve makine zarar görebilir.
- Ana şalteri açınız. Elektrik pano kapağının kapalı olduğunu kontrol ediniz.
- Acil stopların açık olduğunu kontrol ediniz.
- Dilimlenecek ekmeklerin boylarına göre bantın üzerindeki paslanmaz dayamaları ve üst bantın yükseklik ayarını yapınız.
- Dilimlenecek ekmeklerin banta ve sac rampaya sırayla diziniz.
- Starta bastığınızda makinenin bıçakları ve konveyör bant çalışmaya başlar. Bantın hız ayarını ön paneldeki buton yardımıyla ayarlayabilirsiniz.
- Poşetleme yapacak iseniz, poşetleme sistemine poşetinizi yerleştirip fanı çalıştırınız.
- Dilimlenen ekmekler makinenin önünden dilimlenmiş olarak çıkmaya başlar.
- Çıkan ekmek tek tek ağzı açılan poşete el ile sürülür. Poşete konulan dilimlenmiş ekmek koparılarak ağzı bağlanır. Altaki poşetin tekrar ağzı açılır.
- Dilimlenen ekmeğin kırıntıları makinenin altındaki çekmecece biriktirmektedir. Kullanma durumuna göre çekmecece ağzına kadar dolmadan boşaltınız.
- Gün sonu genel temizliğini yapınız.(Bakınız. temizlik ve bakım)
- Makinede en az 2 kişi çalışması önerilir. Birinci kişi ekmekleri konveyöre dizecek, ikinci kişi dilimlenmiş ekmekleri alacak.

Yetki dışı kurulumda oluşan sorunlardan MATAŞ sorumlu değildir.

11. TAKE INTO OPERATION

PRODUCT ACCEPTANCE

- Please check your product for any damage during transportation before accepting.
- Be careful to avoid serious damage visible on the machine.
- Please check the motor power if it is enough with your processes.
- Please contact MATAŞ A.Ş immediately if any part of your machine is damaged or missing.

ENVIRONMENTAL CONDITIONS

- -5 ° C to +40 ° C ambient temperature and ambient humidity conditions, running a maximum of 65% is recommended.
- The machine must be protected from rain, mud and moisture.
- Must be protected from direct sunlight.
- Must be protected from metal parts.

PLACEMENT

Please provide grounded electrical network. Never use machine without grounded network. Please provide the required voltage rate. Please provide flat workplace for your product. Allowed maximum slope of surface is 5° degrees.

12. USING MACHINE

- Please clean the machine with a soft cloth warm soapy water before first use.
- Check that there are no foreign materials on the conveyor belt. If not, the blades and your machine may be damaged.
- Switch on the main switch. Check that the electrical panel cover is closed.
- Check the emergency stop if it is activated.
- Depending on the size of the breads to be sliced, make sure that the stainless stoppers on the tape and the height of the upper band are adjusted.
- Please placed the material on the band.
- When you start the machine the blades and conveyer band starts running.
- If you are going to fill the bread in the bag, place the bag in the bagging system and start the fan.
- Sliced breads begin to appear sliced from the front of the machine.
- The resulting bread is smeared one by one. The sliced bread put into the bag is cut and tied. The following (in underside) bag is opened again.
- Bread crumbs will be collected to drawer under the machine. Empty the drawer before it gets filled.
- Please clean the machine periodically (see: cleaning and maintenance)
- It is recommended that at least 2 people work on the machine. The first person will place the bread on the conveyor, the second person will collect the sliced bread.

MATAŞ is not responsible for damages due to unauthorized installation.

13. ÇALIŞMA KAPASİTELERİ

Makine ekmek dilimlemek için yapılmış olup ekmek hariç başka malzeme dilimlemeyiniz. Kullanım amacı dışında kullanmayınız. Makine sanayi makinesi olup, kullanım kılavuzunu okumuş biri tarafından kullanılmalı ve başkalarının kullanmasına izin verilmemelidir. Makine kullanıcının hızına bağlı olarak saatte ortalama 2000 adet ekmek kesebilir. Bıçakların ömrü ortalama 2.000.000 adettir.

14. DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR

1. Makinenin temiz olduğunu kontrol ediniz ve uygun şekilde temizleyiniz.
2. Sıcak ekmek dilimlemeyiniz.
3. Çalışma esnasında makine üzerinde bir şey bırakmayınız.
4. Makine üzerindeki hareketli parçalara dokunmayınız ve elinizi kesinlikle sokmayınız.
5. Herhangi bir arıza durumunda, makineyi fişten çekiniz ve yetkili servis ile irtibat kurunuz.
6. Makinenin uzun ömürlü olması için her iş bitiminde temizliğini yapınız.
7. Bu makine profesyonel fırıncılar ve pastaneler için tasarlanmıştır.
8. Bu makine ekmek kesmek için tasarlanmıştır.
9. Çocuk veya yetkisiz kişilerin makineyi kullanmasına izin vermeyiniz. Aksi takdirde doğabilecek kazalardan MATAŞ sorumlu değildir.
10. Nemden ve ısıdan uzak tutunuz.
11. Çalışma ortamı yeterince aydınlık olmalıdır.
12. Bu makine EN ISO 3744 standardı uyarınca 75 db(A) altında bir gürültü seviyesine sahiptir.
13. Yılda en az bir kez makine bakımı yetkili servis tarafından yapılmalıdır.
14. Eğer bıçakları değiştirmek gerekiyorsa bıçaklar mutlaka yetkili servis tarafından değiştirilmelidir. Aksi takdirde doğabilecek kazalardan MATAŞ sorumlu değildir.
15. Makinenin muhafaza kapaklarını ve siviçlerini sökmeyiniz.
16. Makine çalışırken kırıntı çekmeceğini yerinden çıkarmayın, kesme işlemi bittiğinde çekmeceye dolan kırıntıları boşaltmayı ihmal etmeyin.
17. Ekmekleri tek tek kesiniz.
18. Makinede sebze, peynir, canlı balık, tavuk gibi yaş maddeler kesildiğinde içeriye akan sular elektrik arızalarına ve hayati tehlikeye yol açabilir.
19. Ekmek kesme makinesinde ağaç, plastik, dondurulmuş gıda gibi sert maddeler kesildiğinde bıçaklar kırılmakta ve ağır hasar oluşmaktadır.
20. Makine çalışma sırasında bıçakların hareketinden dolayı makinede titreşim meydana gelebilir. Kullanıcı operatörün buna dikkat etmesi gerekmektedir.
21. Makinenin hareketli bıçakları tehlikeli olduğundan bıçaklara kesinlikle dokunmayınız. Acil durumlarda makineyi durdurmak için acil stop düğmesini kullanınız.

15. MUHTEMEL ARIZALAR VE ÇÖZÜMLERİ

ÇALIŞMA ESNASINDA MEYDANA GELEBİLECEK HATALAR

Sorun: Makine çalışırken sallanma ve titreşimi fazla ise;

Çözüm: Makineyi işletmeye alırken mutlaka teraziye olacak şekilde dengeleyiniz.

Sorun: Makinenin motoru ses yapıyor veya elektrik motoru fazla ısınıyorsa;

Çözüm: Motora gelen fazlardan biri çalışmıyor veya hatalı bağlantı yapılmıştır. Bu şekilde çalıştırılması elektrik motorunun yanmasına sebep olur. Beslemeye gelen elektriğin yetkili bir elektrikçiye kontrol ettirilerek acilen düzeltilmesi gerekmektedir. Bu sebepten dolayı meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.

Sorun : Ekmek dilimlenirken ekmeği ezme ve sıkıştırma yapıyor ise;

Çözüm:

a) Makinede sıcak ekmek dilimlendiğinden, bıçaklara hamur yapışmış olup bıçakların kesmesini engelliyor. Bıçaklardaki hamurun dikkatlice temizlenmesi gerekmektedir.

b) Bıçaklar ömrünü tamamlamıştır. Değiştirilmesi için MATAŞ yetkili servise başvurunuz.

c) Ekmek çok yumuşak olduğundan ezme yapıyor. Diğer ekmeklerle kıyaslama yapınız.

d) Üst bant yükseklik ayarı ekmeği sıkıştırmıyor.

Sorun: Makine çalışmıyor ise;

Çözüm:

a) Elektrik pano kapağı açık olabilir.

b) Acil stop butonu basılı olabilir.

c) Ana şalter kapalı olabilir.

d) Sigorta atmış olabilir.

13. WORKING CAPATIES

Do not slice any material, other than bread. Do not use the machine for any other than intended use. The machine is an industrial machine and must be used by someone who has read the user manual and should not be allowed to use it. Depending on the user's speed, the machine can slice an average of 2000 pieces of bread per hour. The lifespan of the blades is 2.000.000 pieces.

14. IMPORTANT WARNINGS

1. Please check that the machine is clean
2. Do not slice hot bread.
3. Do not leave anything on the machine during operation.
4. Do not touch the moving parts on the machine and certainly do not touch the knives.
5. In case of a fault, unplug the machine and contact authorized service.
6. To ensure the long lifespan of the machine please at the end of the day do general cleaning.
7. This machine is designed for the professional bakers and pastry.
8. This machine is designed for slicing bread.
9. Do not allow to childs and unauthorized persons to use the machine otherwise. MATAŞ is not responsible for accidents that may arise.
10. Keep away from moisture and heat.
11. Working environment should be bright enough.
12. This machine, in accordance with Standard EN ISO 3744, has a noise level under the 75 decibels.
13. Maintenance must be carried out by authorized service at least once a year.
14. If necessary to change the knives, they must be changed by the authorized service. Otherwise MATAŞ is not responsible for the accidents rise.
15. Do not remove the cover of protection and swichs which belong to machine.
16. Do not dislocate the drawer of crumbs while machine is working, do not forget to clean the drawer of crumbs when the slicing finish.
17. Cut the bread one by one.
18. When you cut wet substances like cheese, vegetables, fish, ..., water flowing inside can cause electrical malfunctions and life hazards.
19. When hard materials such as wood, plastic, frozen food are cut in the bread-cutting machine, the knives break and heavy damage occurs.
20. Vibration may occur in the machine due to the movement of the blades during machine operation. The operator must pay attention to this.
21. Never touch the blades as the moving blades of the machine are dangerous. In case of emergency, use the emergency stop button to stop the machine.

15. MATTERS TO PAY ATTENTION

ERRORS THAT MAY OCCUR DURING OPERATING

Problem: While machine is running if vibration and rocking is too much;

Solution: Make sure the machine is on a flat surface and blanced.

Problem: If the machine works on low-flow and the motor makes sound.

Solution: One of the phases is not working or faulty connection on the motor. If the machine works like this it will cause a damage on the motor. Please call an unhorized electrician to check all the faults. The fault that is caused by electricy quality will be not under guarantee.

Problem: While the machine is slicing if the breads are crushing and compressing;

Solution:

a) If you slice hot bread the dough will stick on knives. The dough on blades has to be cleaned carefully.

b) Knifes life must be finished. For replacement please call MATAŞ A.S authorized person.

c) If the bread is very soft it could be crushed in the blades.

d) The upper belt height adjustment is not compressing the bread.

Problem: If the machine is not working;

Solution:

a) The electrical panel cover could be open.

b) Emergency stop button should be on position.

c) Main switch could be closed.

d) The fuse may have blown.

16. TEMİZLİK VE BAKIM

1. TEMİZLİK:

Temizlik öncesinde;

- 1- Makinenin elektrik donanımının **kapalı** olduğuna ve fişin **çekili** olduğuna emin olunuz.
- 2- Mutlaka nitrür kaplamalı **koruyucu eldiven** kullanınız.
Temizlik esnasında;
 - 1- Kırıntı çekmeceğini boşaltınız.
 - 2- Makinenin dış yüzeyini nemli sünger ve sıvı temizlik malzemesi ile temizleyiniz.
 - 3- Bıçak araları ve ulaşımı zor bölgelere ekmeç parçacıkları sıçramış ise bunları elektrik süpürgesi, fırça, plastik spatula kullanarak çıkartınız. Aksi takdirde hafif şiddetli yaralanmalar olabilir.
- 3- Metalik uygulamalardan kaçınınız.
- 4- Tuz ruhu, cif vb. gibi KİMYASAL TEMİZLİK MALZEMELERİNİ kesinlikle kullanmayınız.
- 5- Makinenin;
 - Mekanik aksam,
 - Motor,
 - Elektrik kontrol panosu ve bıçaklar arasında herhangi bir kırıntı veya toz gibi yabancı maddeler varsa kesinlikle el ile müdahale etmeyiniz.

2. BAKIM

Periyodik bakımların günlük, haftalık ve aylık olanı kullanıcı tarafından yapılırken, altı aylık ve yıllık bakımlarının yetkili servis veya teknik elemanlar tarafından yapılmasını öneririz.

Günlük Bakım İşlemleri;

1. Makinenin elektrik kablo, kontrol panosu ve fişinde herhangi bir kaçak olup olmadığını kontrol ediniz.
2. Topraklamanın çalıştığından emin olunuz.
3. Acil stop butonu ve durdurma siviçlerinin çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz.
4. Günlük çalışma sonrası makine temizliğini belirlenen temizlik talimatlarına uyarak yapınız.
5. Makinenin alt ve üst bantlarını işlem bittikten sonra nemli sünger ve sıvı temizlik maddesi ile temizleyiniz.

Haftalık Bakım İşlemleri;

1. Makinenin genel bir temizliğini talimatlar doğrultusunda yapınız.
2. Bıçakların keskinlik durumlarına bakınız. Eğer değişmesi gerekli bıçaklar varsa bıçak değişim talimatlarına göre değiştiriniz.
3. Eğer ekmeği sıkıştırma söz konusu ise baskı sacı ayarını kontrol ediniz. Değişmesi gerekli ise baskı değişim talimatlarına uygun bir şekilde değiştiriniz.

Aylık Bakım İşlemleri;

1. Motorun çalışma ve ısınma durumunu inceleyiniz. Fazla ısınma durumunda elektrikli çağırınız.
2. Elektrik sertifikası olmayan kişi ve kişilerin müdahale etmesi sakıncalıdır.
3. Makinenin salınım veya titreşimi fazla ise ayakların terazi ayarını yapınız
4. Motor kayış gerginliğini kontrol ediniz.

Altı Aylık ve Yıllık Bakım İşlemleri;

Mataş yetkili servis birimleri tarafından yapılmalıdır.

MAKİNEİN ÖMRÜ

Tavsiye edilen kullanım koşullarında kullanılması durumunda makinenin ömrü 10 yıldır.

17. ELEKTRİK MALZEME LİSTESİ

VF-NC3 0.4kw Sürücü - VF-NC3 0.4kw Driver	1	Güç Kaynağı 24V. 2.5 A.-Power Supply 24 V. DC out put 2.5 A.	1
Faz Sıra Rölesi Entes FR-02 - Fuse Entes FR-02	1	Röle 2açık 2kapalı 24v.dc - Röle 2 On 2 off 24 V. DC. Mini	1
Kontaktör LP1K091OBD 24V. DC - Contactor LP1K091OBD 24V. DC	1	Yardımcı kontak LA1KN11 - Sub Contactor LA1KN11	1
Otomat 1 x 10 A. C10 Schneider - Automat 1 X 10 A. C10 Schneider	1	Motor koruma - Motor Protection GV2 ME07 Schneider	1
Cam Sigorta 5x20 6A. - Glass Fuse 5X20 6 A.	1	MK. Yardımcı kontak GVAE11-MK. Second Contactor GVAE11	1
Klemens ST 2.5 Gri - Klemens ST 2.5 Grev	24	Klemens ST 2.5 PE Toprak - Klemens ST 2.5 PE (Ground)	4
Klemens ST 2.5 Sarı - Klemens ST 2.5 YE (Yellow)	2	Klemens ST 2,5 Kırmızı - Klemens ST 2.5 Red (Red)	2
Klemens ST 2,5 Mavi - Klemens ST 2.5 BU (Blue)	2	Klemens Durdurucu - lemens Stopper	2
Cam Sigorta Yuvası Ray Tipi - Glass Fuse Nest	1	Potansiyometre 1-10 K.Potansiyometre 1-10 K.	1
Buton XB7-NH-1 Yeşil - Buttan XB7-NH-1 Green	1	Acil Stop XB4-BS8442 - Emergency Stop XB4-BS8442	2
İkiz Buton XB4-BL73415 - Double Buttan XB4-BL73415	1	Sinyal Lam. - Indicator Lam.S140S14mm24V.Emas	1
Switch 3X10 A. Plug 5X16 A.	1	Sinyal Lam. - Indicator Lam.S140K14mm24V.Emas	1
		Elek. Mot. - Elek. Mot. O.75kw 1500 O/DK 380 V.	1
		Fan BDRS 120 – 60 - Blower BDRS 120-60	1

16. CLEANING AND MAINTENANCE

1. CLEANING:

Before cleaning;

- 1- Make sure the electrical equipment is **turned off** and **plug** is pulled
- 2- Always use **protective gloves**.

During cleaning;

- 1- Empty the crumb tray.
- 2- The outer surface of the machine is cleaned with a damp sponge and soapy water.
- 3- Pieces of bread which is squeezed between blades and difficult areas, please remove them by vacuum cleaner, brush or plastic spatula. Otherwise you may have small injuries.
- 3- Avoid metallic applications.
- 4- Never use **CHEMICAL CLEANING MATERIALS** (bleach, cif, e.t.c)
- 5- Machines;
 - Mechanical components,
 - Engine,
 - Electrical control panel and blades; please clean the foreign matters crumbs or dust with glove.

2. MAINTENANCE:

Period maintenance daily, weekly and montly should be done by user; we suggest six month and annual maintenance to be done by qualified service or MATAŞ technical staff.

Daily Maintenance Procedures;

1. Check leakage on machine electrical wiring, control panel and plug.
2. Make sure the grounding is working.
3. Please check emergency stop button and switch working.
4. After daily work please follow the cleaning intructions given up for daily cleaning.
5. Clean the upper and lower bands of the machine with damp sponge and cleaning liquid agent after the process is finished.

Weekly Maintenance Procedures;

1. Make general cleaning of the machine according to the instructions.
2. See the status of the blades sharpness. If blades need to be changed replace the blades according the instructions.
3. If the crop is to be squeezed, check the sheet metal adjustment. If necessary, replace it according to the print change instructions.

Montly Maintenance Procedures;

1. Check status of the engines warm-up. In case there is a very high temperature please call an electrician.
2. Never call persons who aren't electrician (call a certified electrician).
3. If there is too much vibration on the machine please scale the machines feet.
4. Check the tightness on the engine belt.

Six month and yearly maintenance procedures;

It should be done by MATAŞ authorized service.

MACHINES LIFE

If the machine is used under reccomended conditions the machine life will be 10 year.

17. ELECTRICAL EQUIPMENT LIST

18. MALZEME LİSTESİ

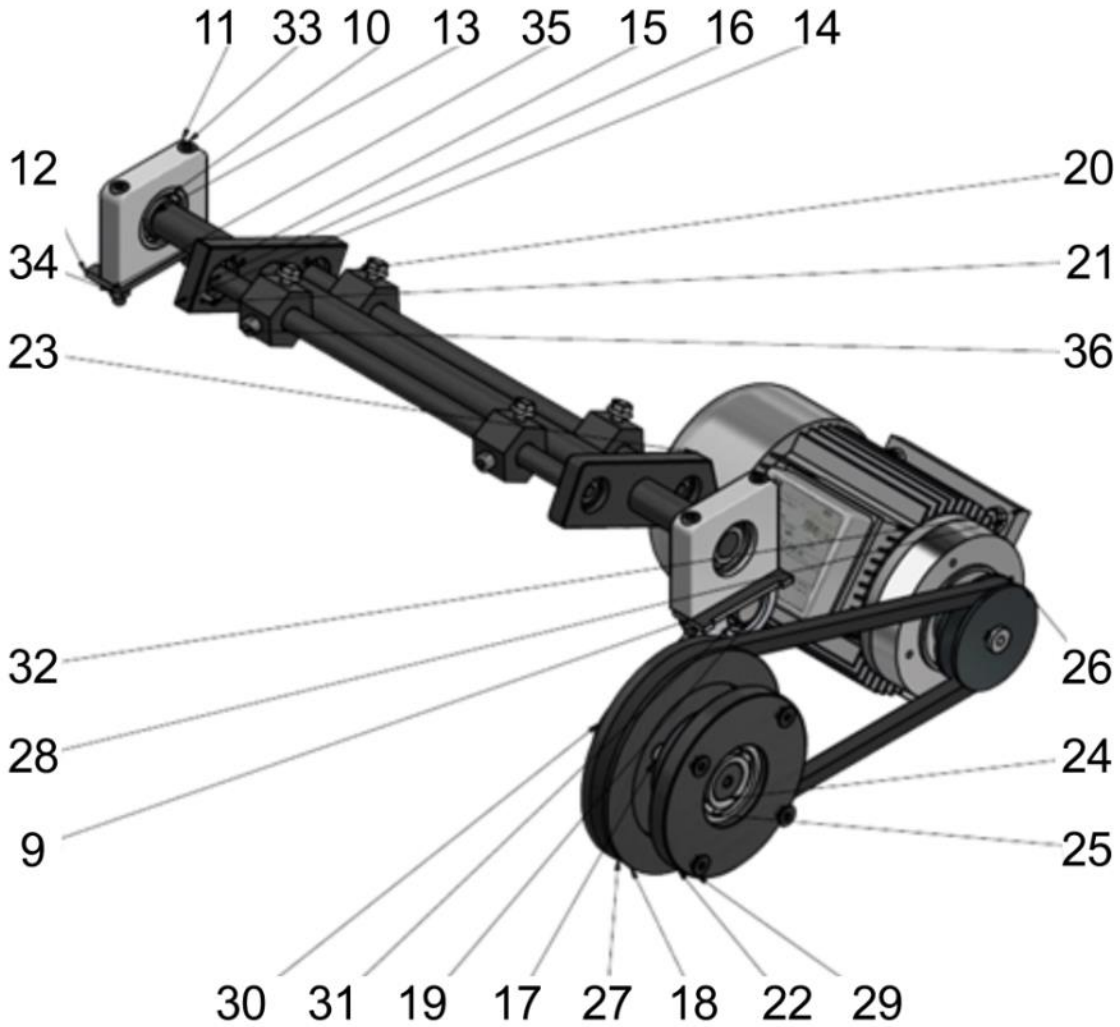
1. MEKANİK AKSAM VE SALLAMA SİSTEMİ

No	Adet Pieces	Parça Adı Part Name
9	1	Sallama derlin yatağı /derlin palier for frame vibration
10	2	SKF 2RS16204-2RS1
11	1	Sallama derlin yatağı /derlin palier for frame vibration
12	2	Sallama yatağı laması / vibrating palier plate
13	1	Sallama orta mili Q25/vibrating centre shaft Q25
14	1	50 x 15 lama 2 / 50 x 15 plate 2
15	4	SKF 2RS16200-2RS1
16	2	Sallama yan mil / vibrating side shaft
17	1	Hareket civatası / motion bolt
18	1	Dilimleme kasnağı / slicing pulley
19	1	TRB civata M16 sallama altı köşesi / hexagon bolt
20	4	Sallama bağlantı altı köşesi / connection bottom corner
21	2	ISO 10642-M5 x 25

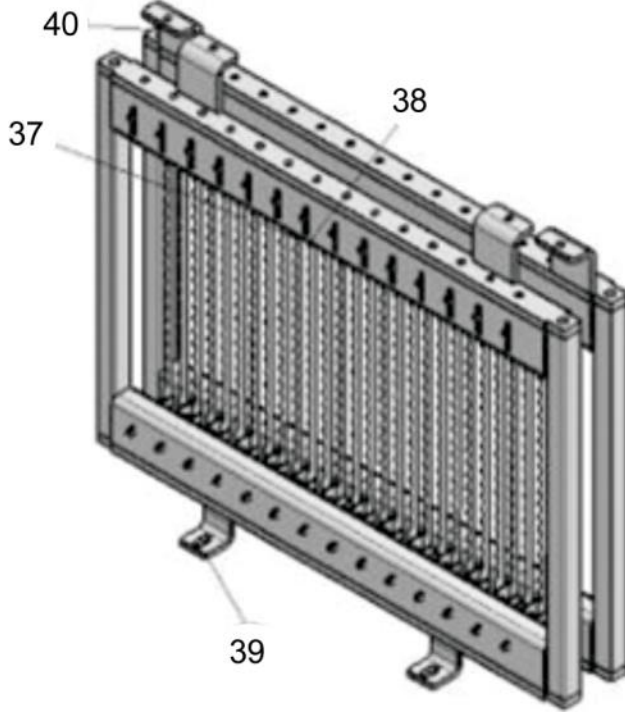
18. MALZEME LİSTESİ

1. MECHANICAL COMPONENTS AND SHAKING SYSTEM

22	1	Sabit kasnak / steady pulley
23	1	Sallama laması 50 x 15 x 195 mm / vibrating plate
24	1	Kasnak civatası / pulley bolt
25	2	SKF 2RS16206-2RS1
26	1	Motor pulisi / motor pulley
27	1	13 x 925 kayış /Belt
28	8	DIN 6921 – M8 x 16
29	4	ISO 10642 – MS x 25
30	1	s.s kollu eksantrik derlin kolu / eccentric rod
31	2	DIN 625 T1 – 6203 – 17 x 40 x 12
32	1	_T_80_B_2_1,10_B34_standard_F_230-400-50.3d
33	4	ISO 4762 – M8 x 80
34	4	ASTM F436 – 5/16
35	4	ISO 4032 – M8
36	4	ISO 4762 – M8 x 25



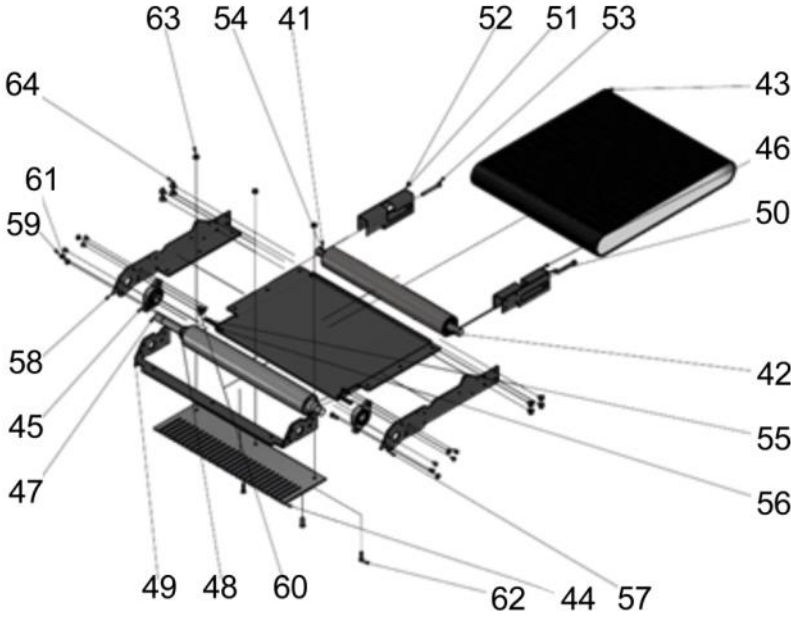
2. BIÇAK KASASI



2. BLADE CASE

PARÇA LİSTESİ PART LIST		
PARÇA NO PART NO	ADET PIECE	PARÇA ADI PART NAME
37	1	BIÇAK KASASI ÇIKIŞ KNIFE FRAME OUT
38	1	BIÇAK KASASI GİRİŞ KNIFE FRAME IN
39	4	ALT KASA SABİTLEME BOTTOM FRAME FIXING
40	4	ST KASA SABİTLEMEL'LERİ TOP FRAME FIXING WITH 'L'

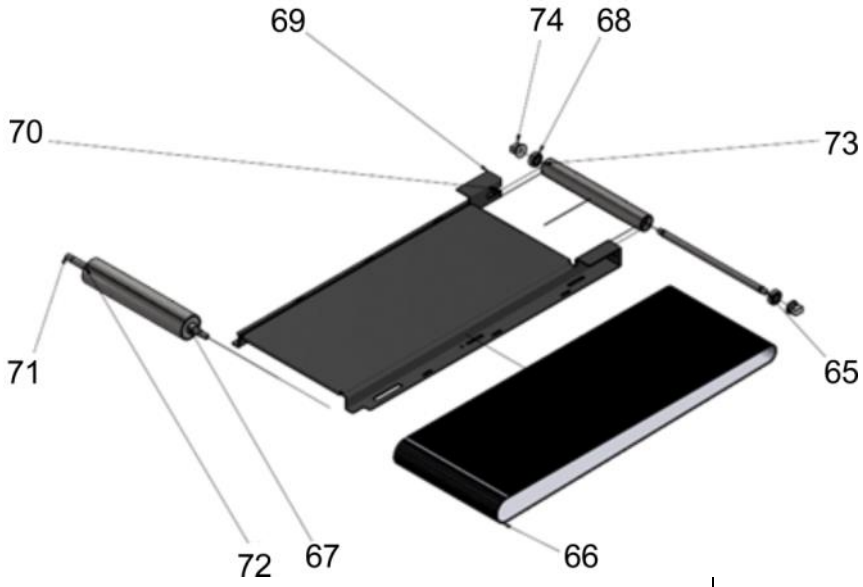
3. ÜST BANT



3. TOP BAND

No	Adet Pieces	Parça adı Part name
41	1	Üst bant merdane mili tamburlunun arka mili Top band drum mie back mile
42	2	SKF 2RS16204-2RS1
43	1	460 X 1080 üst bant top band
44	1	Baskı sacı / press sheet
45	2	UFL004
46	1	Üst bant gergi sacı top band tension sheet
47	1	Üst bant merdane top band drum
48	2	Üst bant ön kaydırmaz derlini Top band front non-skid
49	1	Üst bant baskı sabitleme sacı Top band sheet
50	1	Üst bant ilave sacı top band additional sheet
51	1	Üst bant gergi sacı_MIR Top band tension sheet_MIR
52	1	Üst bant ilave sac_MIR Top band additional sheet_MIR
53	2	ISO 4762 – M6 x 60
54	1	Alt bant arka merdane lower band back drum
55	2	Üst bant destek sacı lower band support sheet
56	1	Üst bant ana sacı top band main sheet metal
57	1	Üst bant sacı – 2 lower band sheet-2
58	1	Üst bant sacı 2 – MIR lower band sheet 2-MIR
59	8	ISO 10642 – M5 x 10
60	4	ISO 4017 – M6 x 16
61	4	ISO 4032 – M6
62	3	ISO 10642 M6 x 25
63	3	ISO 4161 – M6
64	8	ANSI 818.3.4M-M6 x10

4. ALT BANT

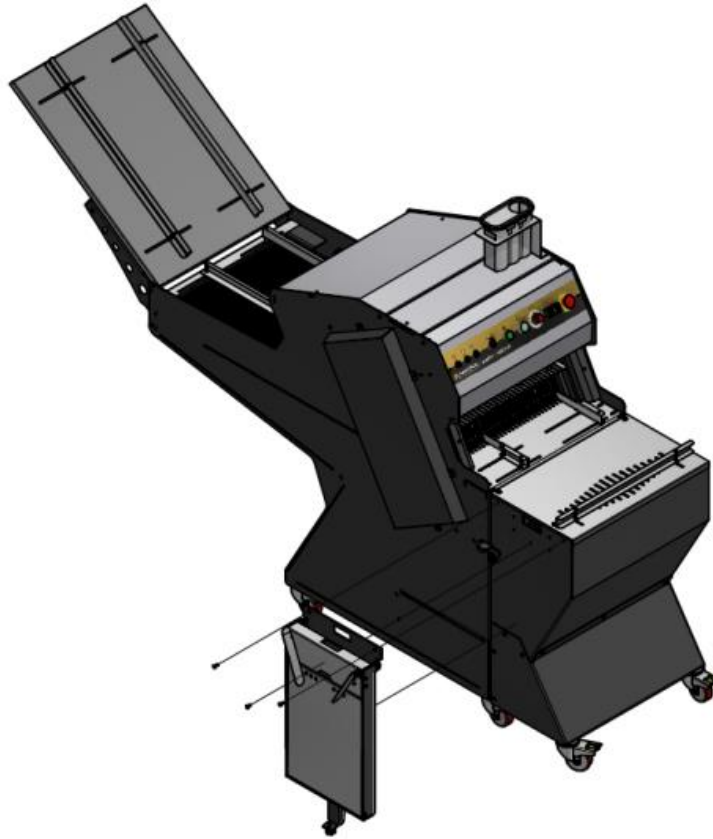


4.LOWER BAND

No	Adet Pieces	Parça adı Part name
65	1	Alt bant arka merdane mili <i>Lower band back drum mile</i>
66	1	460x2570 alt band / lower band
67	2	Alt bant ön merdane tıpası <i>Lower band front drum plug</i>
68	2	SKF 2RS16204-2RS1
69	1	Alt bant ana sacı <i>Lower band sheet metal</i>
70	2	Alt bant gerdirme sacı <i>Lower band stretching sheet metal</i>
71	1	Alt bant ön merdane mili <i>Lower band front drum mile</i>
72	1	Alt bant ön merdane <i>Lower band front drum</i>
73	1	Alt bant arka merdane <i>Lower band back drum</i>
74	2	Alt bant arka merdane derlini <i>Vertical band aling derlin</i>

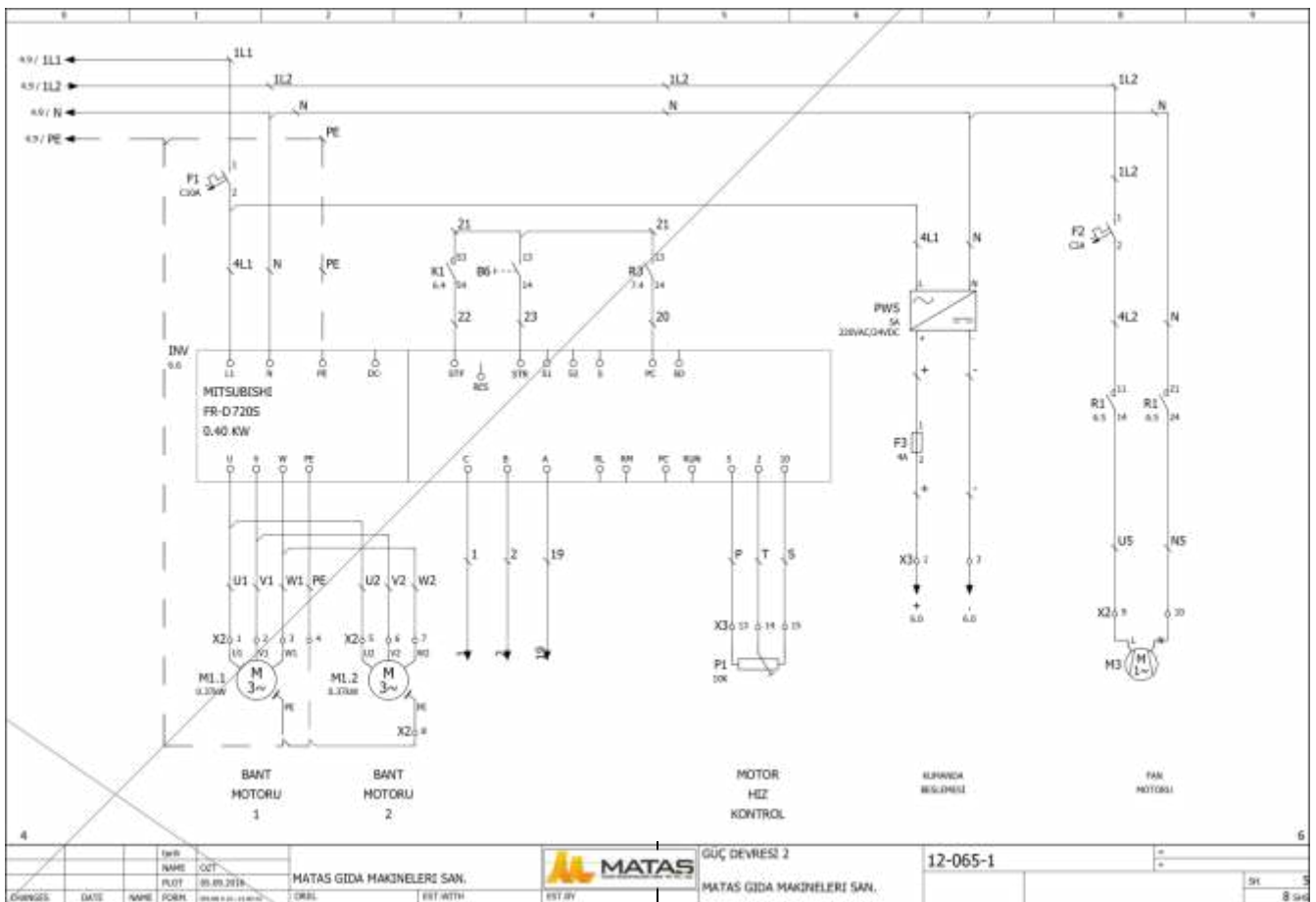
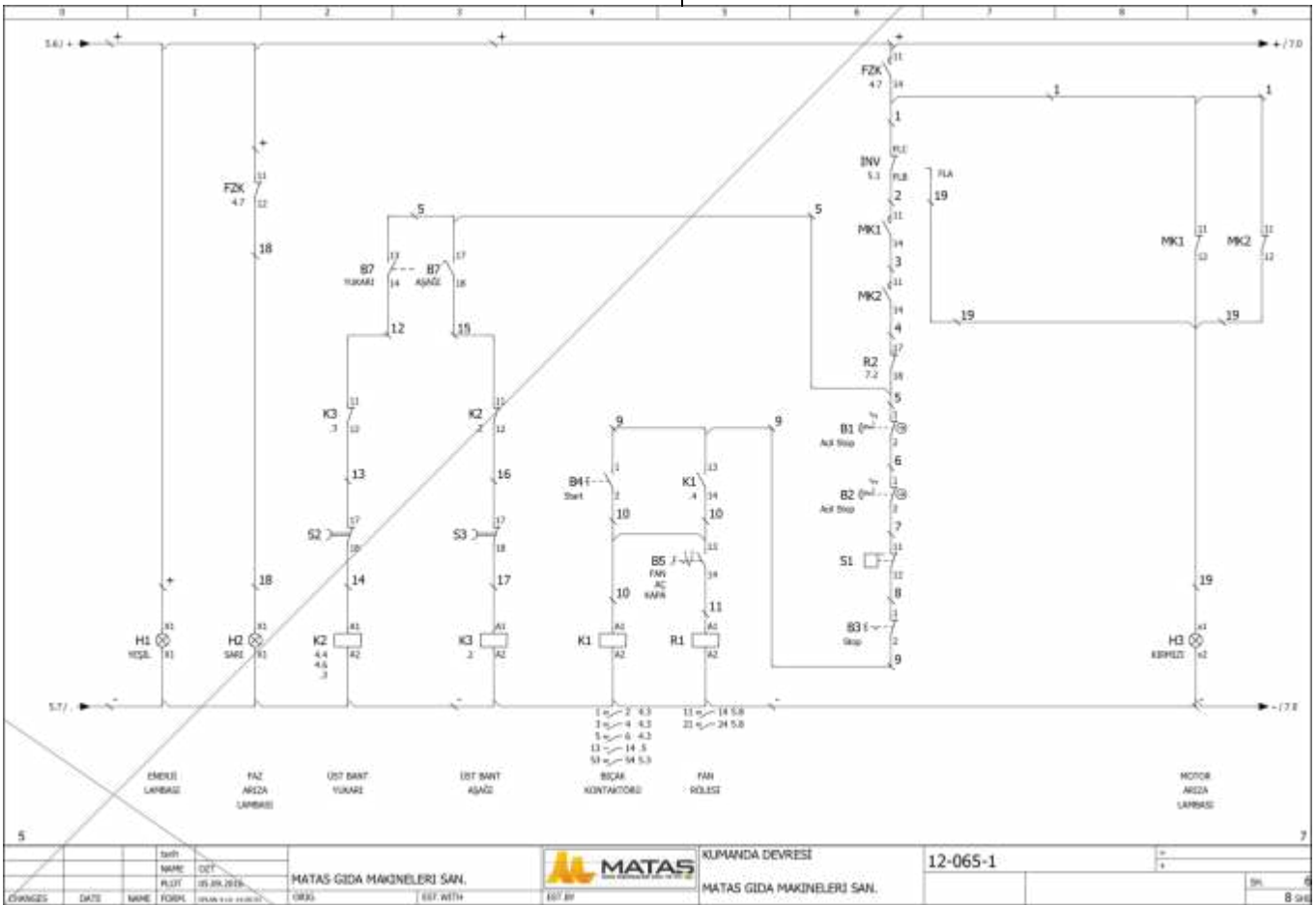
6. PAKETLEME SİSTEMİ

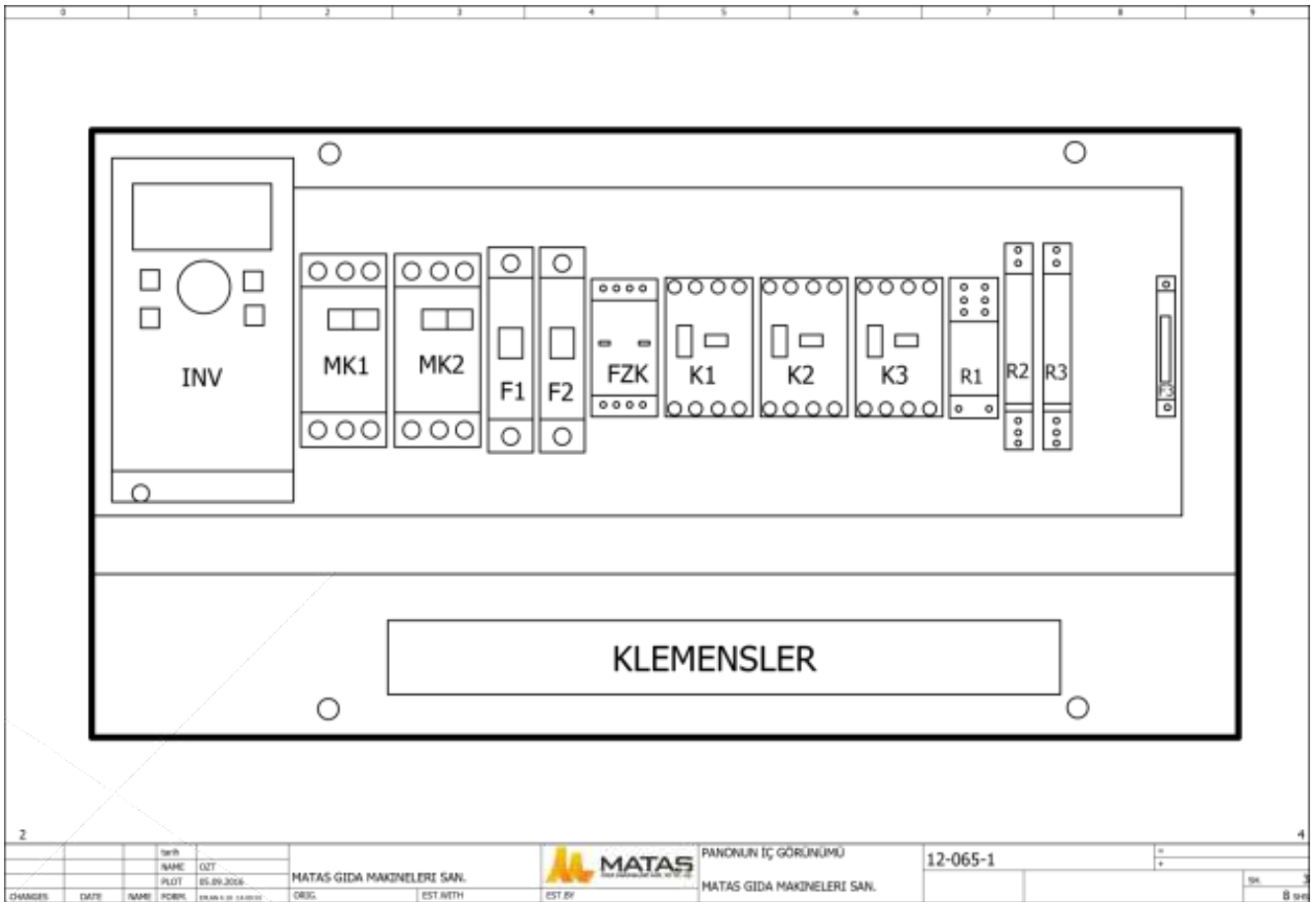
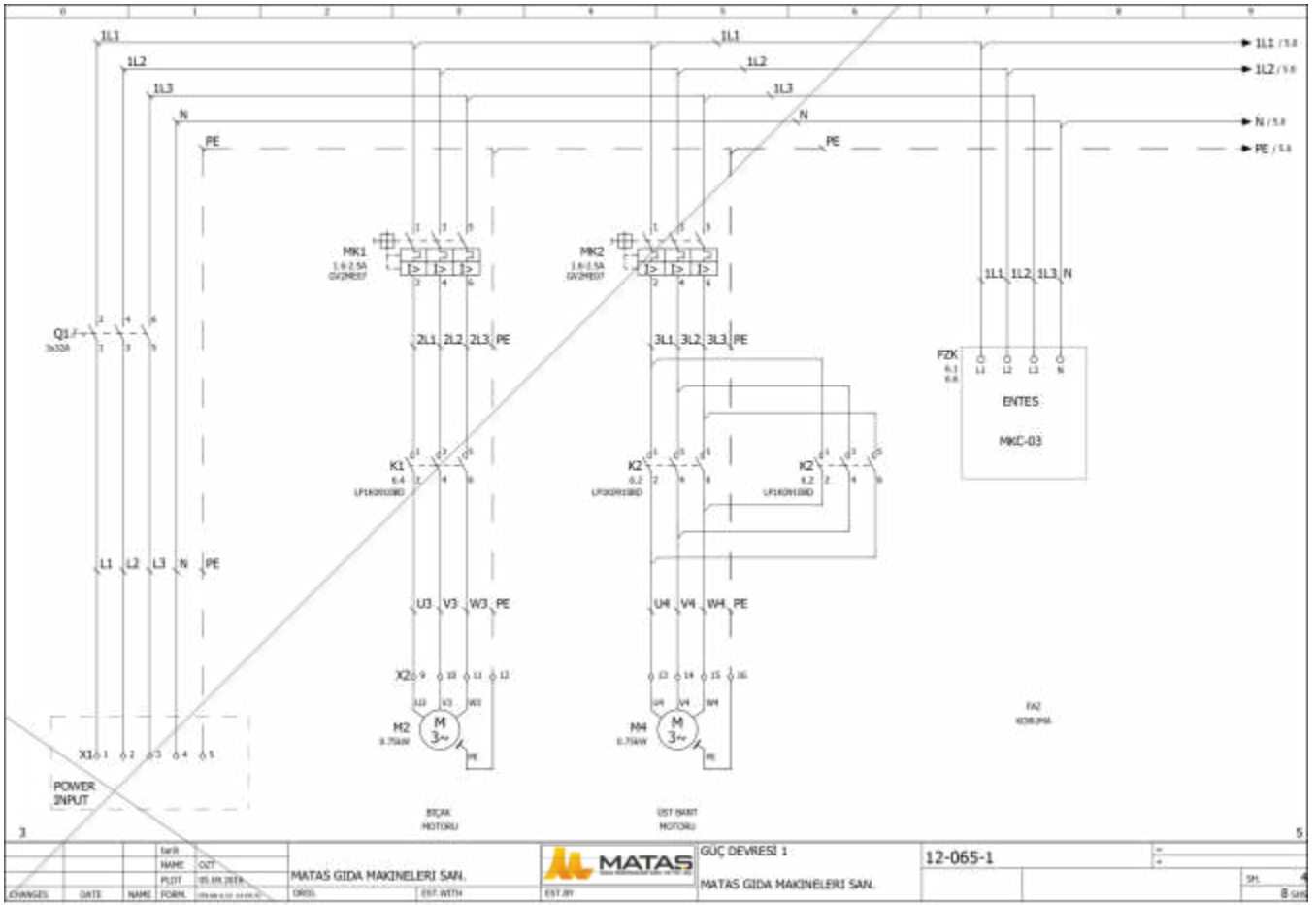
6. PACKING SYSTEM

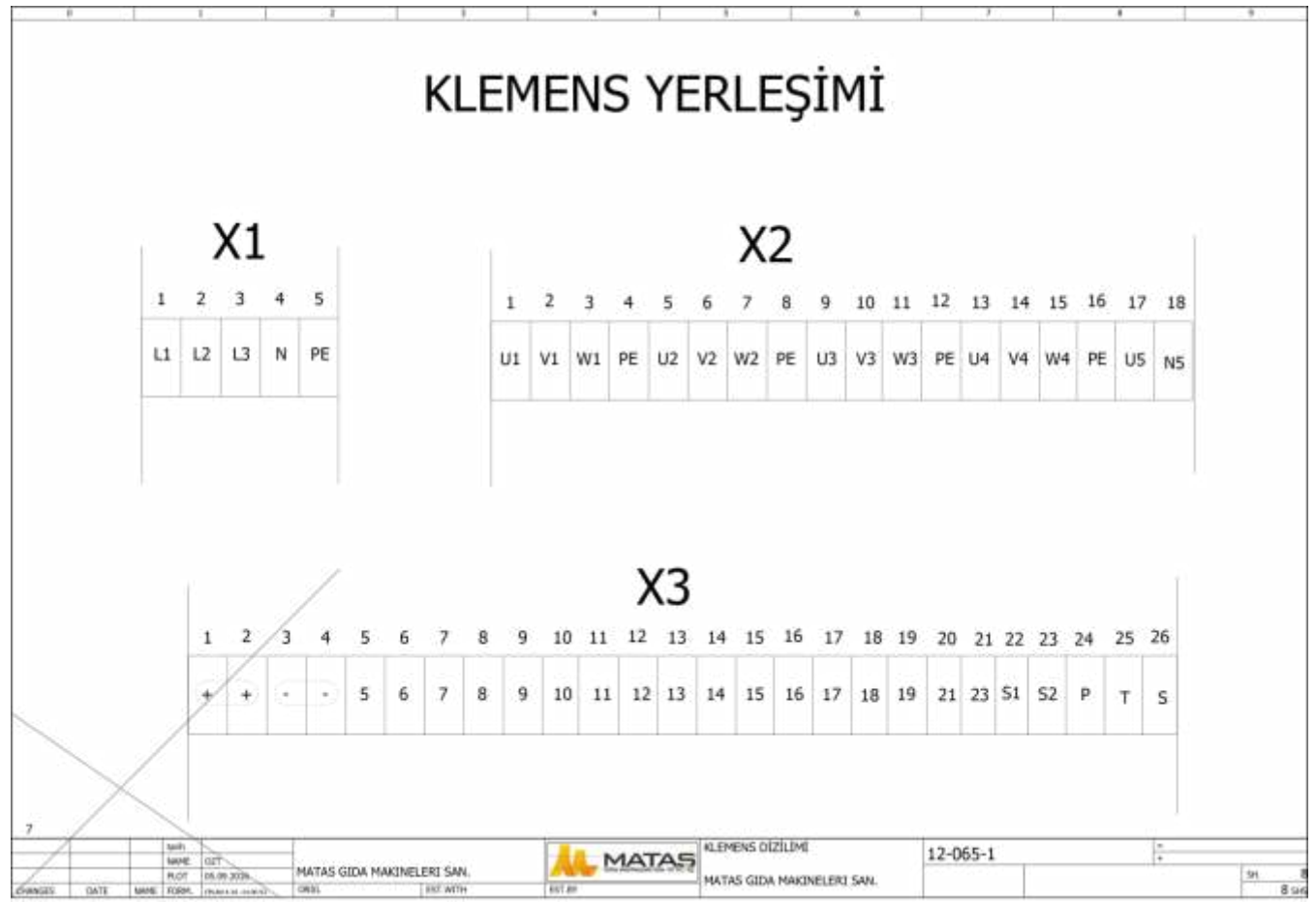
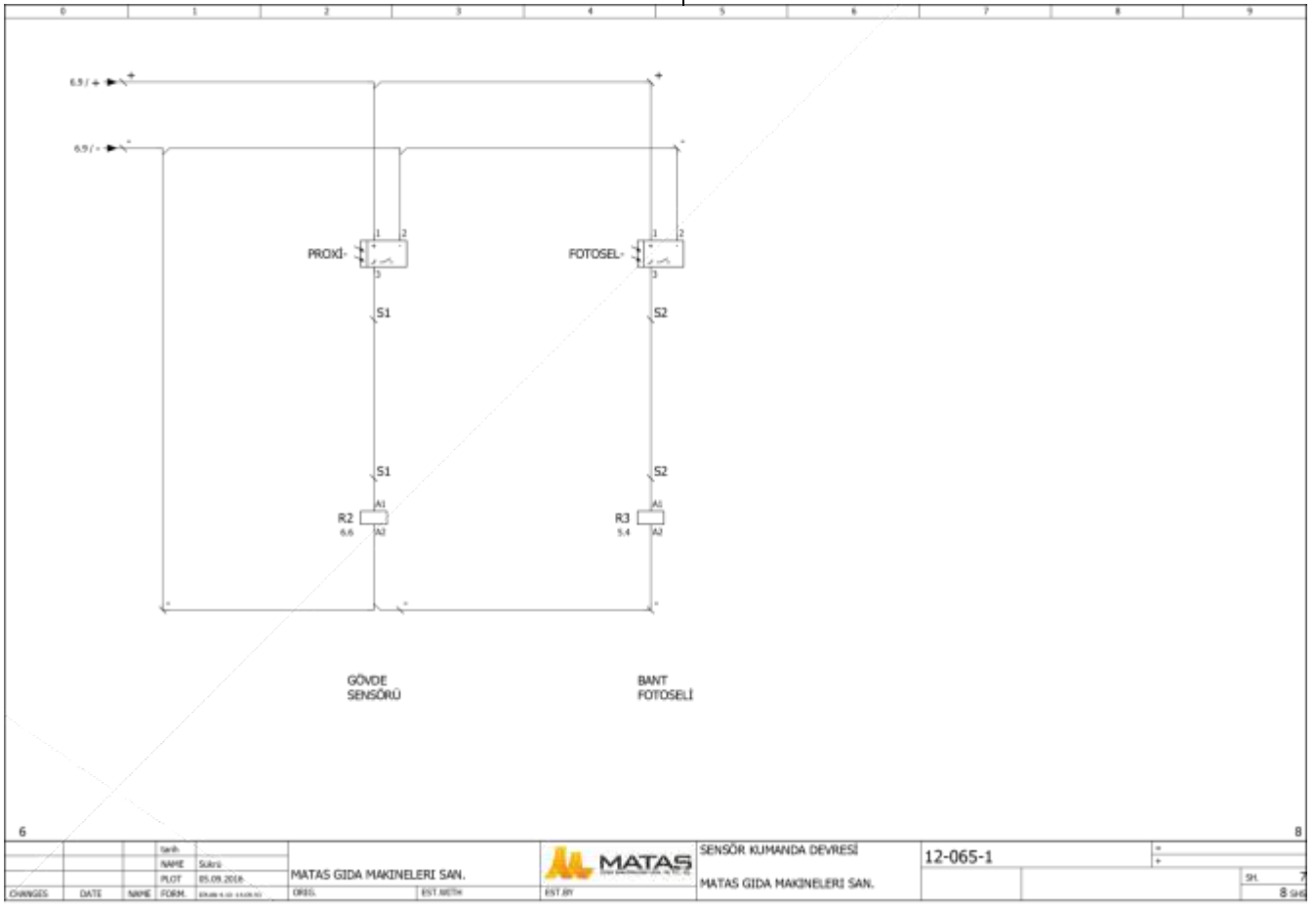


19. ELEKTRİK ŞEMASI

19. ELECTRICAL SCHEMA

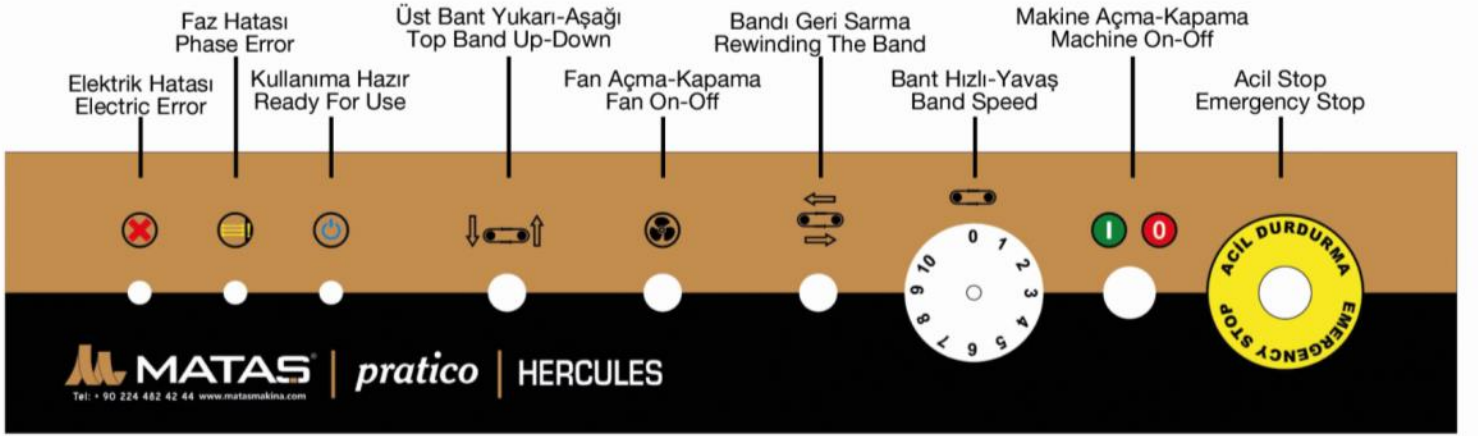








20. KONTROL PANELİ

20. CONTROL PANELS





 **Elektrik Hatası:**
Makinede motora bağlı herhangi bir elektrik sorunu oluştuğunda led yanmaya başlar.


 **Faz Hatası:**
Takılmış olan fazlar yanlış veya ters takılmış ise led yanarak uyarı verir.


 **Kullanıma Hazır:**
Makineye elektriğin geldiğini ve kullanıma hazır olduğunu gösteren durum ledidir.


 **Üst Bant Yukarı-Aşağı:**
Ekmeğin boyutuna göre bandı aşağı yukarı ayarlanmasını sağlamaktadır.

 **Fan Açma-Kapama:**
Ekmeğin kolay paketlenmesi için fan tuşuna basılır ve fan çalışarak poşet kolay bir şekilde açılır. Açılan poşete ekmeğin konarak poşetleme işlemi tamamlanmış olur.


 **Bandı Geri Sarma:**
Ekmeğin kesme işlemi sırasında bir aksilik yaşandığında (ekmeğin ezilmiş olması, ekmeğin çığ kalmış olması v.b.) bandı geri sararak ekmeğin çıkarılır.


 **Bant Hızlı-Yavaş:**
Ekmeğin durumuna göre kesme işleminin hızı ayarlanır.


 **Makine Açma-Kapama:**
Makineyi elektriğe bağladıktan sonra açılması için kullanılan butondur. Uzun süre çalışılmayacağı zaman buradan kapatılıp sonra elektrikten kesilmesi gerekir.


 **Electric Error:**
When the machine has any motor related electric problem the led lights up.


 **Phase Error:**
If the installed phases are wrong reverse, the led will light up and warn.


 **Ready For Use:**
It is the machine's led that indicates that electricity is coming into the machine and that machine is ready for use.

 **Top Band Up-Down:**
It allows the band to be adjusted up or down depending on the size of the bread.

 **Fan On-Off:**
For easy packing of the bread, the fan button is pressed and the fan is opened and the bag is opened easily.


 **Rewinding The Band:**
When a mishap occurs during the bread slicing process (bread crushed, bread left uncooked,) the bread is removed by rewinding the band.

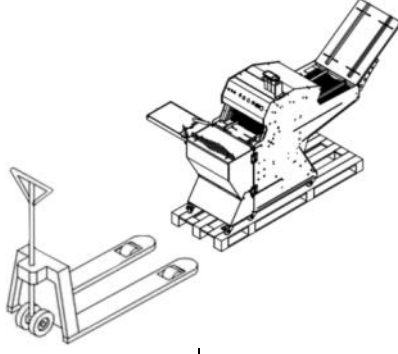
 **Band Speed:**
The speed of the slicing process is adjusted according to the condition of the bread.


 **Machine On-Off:**
It is the button used to switch on the machine after it has been connected to the electricity. It should be shut down when the machine won't be used for a long time and then plugged off from electricity.



22. TAŞIMA VE YERLEŞTİRME


 Yer değiştirme: Yetkili servis tarafından montajı yapılmış makinenin yetkili servis dışında YERİ DEĞİŞTİRİLEMEZ.
ELEKTRİK BESLEME KABLOSU UZATILAMAZ, DEĞİŞTİRİLEMEZ.



 Location change: Assembled by an authorized service person the machines location. CAN NOT BE CHANGED
ELECTRIC POWER CABLE CAN NOT BE EXTENDED.

- Makinenin kren veya forklift vasıtasıyla indirme ve yüklemesi yapılmalıdır. Ağırlığına uygun kapasitede kaldırma aracı kullanılmalıdır.
- Taşıma işleminden önce elektrik bağlantısı kesilmelidir.
- Bu makineler forklift gibi yardımcı araçlar ile taşınabilir.
- Makine insan gücüyle dik bir şekilde palet üzerine yerleştirilmelidir.
- Taşıma mesafesinin uzak olması durumunda yavaş hareket edilmeli, gerekirse sallantılara karşı makine paletle sabitlenmeli veya bir kişi tarafından dengesi korunmalıdır.
- Ürünü taşıırken bir yere çarpmayınız ve düşürmeyiniz.

23. MONTAJ

 Makinenin montajı ile ilgili aşağıda bahsi geçen maddelerin tamamı yetkili servis elemanı tarafından yapılmalıdır.

- Makinenin elektrik bağlantısı ehliyetli bir elektrikçi tarafından kontrol edilmeli, yerden 170 cm yükseklikteki sigortaya bağlanmalıdır.
- Elektrik bağlantısı kaçak, akım tehlikesine karşı besleme sigortasına 30 mA'lık kaçak akım sigortası konularak yapılmalıdır.
- Makinenin elektrik bağlantısının en yakın panodaki topraklama barına bağlanarak topraklanması sağlanmalıdır.

24. YEDEK PARÇA VE SİPARİŞ ŞEKLİ

Yedek parça siparişiniz için lütfen aşağıdaki bilgileri yazılı olarak bildiriniz;


1. Makinenin model ve seri numarası,
2. Teknik resim numarası,
3. Parça adı,
4. Parça numarası,
5. Adet (Kaç adet parça sipariş etmek istiyorsunuz?).

25. ÜRÜN BAKIM VE SERVİS FORMU

22. CARRYING AND PLACING

- The machine should be carried by forklift. A vehicle which can carry appropriate capacity must be used.
- Electrical connections must be disconnected before carrying the machine.
- This machine should be carried by vehicles such as forklift or portable tools.
- The machine should be placed on a vertical palet with a person help.
- If the machines distance area is far away it should be carried really slowly, If necessary a parallel or a person should protect and balance the machine from falling aside.
- Do not drop or smack the machine while carrying.

23. ASSEMBLY

 All items mentioned below for installation of the machine must be done by authorized service personel.

- Electrical connection of the machine should be checked by qualified electrician. The electricity must be connected from 170 cm height from the floor.
- Electrical connection supply insurance agaisnt the danger of leakage current 30mA leakage current insurance must be placed.
- To provide grounding for the machine, machine's electrical connection must connect to the nearest panel grounding.

24. SPARE PARTS AND ORDERING

To order spare parts, please notify the following information by written;

1. Machines model and serial number,
2. Technical picture number,
3. Part name,
4. Part number,
5. Quantity (How many quantities you would like to order?)

25. PRODUCT MAINTENANCE AND SERVICE FORM

	<p>ÜRÜN BAKIM VE SERVİS HİZMETLERİ İZLEME FORMU PRODUCT MAINTENANCE AND SERVICE MONITORING FORM Çalı Sanayi Bölgesi Eflatun Cad. No: 14 Nilüfer/BURSA/TÜRKİYE-TURKEY Telefon/Phone : +90 224 482 42 44 (pbx) Faks/Fax: +90 224 482 24 54 Vergi Dairesi ve No/Tax Number: Çekirge/6130014711 Web: www.matasmakina.com</p>
--	--

No	Şikâyetin Tanımı Complain Description	Tarih Date	Hizmeti Veren Service Prodving	Sonuç Result
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				

26. GARANTİ ŞARTLARI

1. Üzerinde satış tarihi, fabrika ve satıcı firma onayı olmayan belgeler geçersizdir. Garantiden yararlanmak için garanti belgesi veya ürünün faturası gösterilmelidir.
2. Cihaz; montaj, kullanım, bakım kılavuzunda açıklandığı şekilde monte edilip kullanılması kaydı ile malzeme ve işçilik kusurlarından doğabilecek arızalara karşı 2 yıl garanti edilmiştir.
3. Garanti kapsamına giren arızaların tayini, giderilme şekli ve yerinin belirlenmesi MATAŞ'a aittir.
4. Verilen garanti; montaj, kullanım ve bakım kılavuzuna ve garanti şartlarına uyulması halinde yalnızca garanti edilen cihaza ait olup, bunun dışında herhangi bir ad altında hak veya tazminat talep edilemez.
5. Garanti belgesindeki veya garanti edilen cihaz üzerindeki cihazın cinsi, modeli ve seri numaralarını gösteren bilgiler üzerinde kazıntı, silinti veya değişiklik yapıldığı takdirde garanti ortadan kalkar.
6. Garanti yalnız geçerli süreler içerisinde oluşabilecek malzeme ve işçilik kusurları ile ilgili arızalara karşı bakım ve onarımı içerir. Garanti kapsamındaki arıza ve parçalar bedelsiz onarılır ve değiştirilir. Yeni takılan parçalar MATAŞ'a aittir.
7. Garanti kapsamı süresince arızalara yalnız MATAŞ'ın yetkili kıldığı servis elemanları müdahale edebilir. Yetkisiz kişilerin müdahalesi cihazı garanti dışı bırakır.
8. Montaj yetkili servis elemanlarınca yapılmalıdır ve cihazın kullanım yerinin değiştirilmesi durumunda servise haber verilmelidir.
9. Kullanım sırasında herhangi bir arıza oluşması durumunda yetkili servise haber verilmelidir.
10. MATAŞ sorumluluğu dışındaki yükleme, boşaltma ve sevkiyat işlemi sırasında oluşacak hasar ve arızaların giderilmesi, garanti dışı işlem görür. Aynı şekilde cihazın kullanımı sırasında harici faktörlerle verilecek hasar ve arızaların giderilmesi garanti dışıdır.
11. Anlaşmazlık durumunda Bursa Mahkemeleri yetkilidir.

26. WARRANTY CONDITIONS

1. To take advantage of warranty of the product, date of sale, company name and company seal must be remarked on the warranty card. And you must have warranty card or invoice of the product.
2. The product, installed by authorized service and used according to instructions introduced into user manual, has 1 one year warranty for any manufacturing and assembly problems.
3. Introducing, fixing problems and machine placing including by warranty, belongs to MATAŞ A.Ş.
4. Warranty includes the only written product which is installed, operated and maintained according to instruction manual and usage comply with warranty conditions... Warranty is valid for only introduced product and It can not be claimed any rights for any other products.
5. The product will be out of warranty if the information, serial number, type etc. On the product or warranty card, is changed or removed.
6. Warranty valids only warranty period for any installation, assembly, component and parts problem. Parts included by warranty will be replaced or fixed by MATAŞ A.Ş. due to any problem.
7. In the warranty period, only authorized MATAŞ A.Ş. services is responsible for repairing. Warranty will be invalid if product is serviced by unauthorized person.
8. Installation should be done by authorized service personnel and changing location of the machine must be informed to the authorized MATAŞ A.Ş. service.
9. If any problem occurs during usage, please call the MATAŞ A.Ş. the authorized service.
10. MATAŞ A.Ş. is not responsible for unauthorized of loading, unloading and transport damage that occurs during these processes and servicing will be priced for these damages repairing. Also damages by external factors will not included by the warranty and will be priced.
11. In case of conflict BURSA COURT will be authorized.



! DİKKAT !



**Makinenin bağlanacağı bina, tesis ve benzeri yerlerde 4/11/1984 tarihli ve 18565 sayılı resmi gazetede yayınlananelektrik iç tesisleri yönetmeliğine uygun bir tesisat olmalı, can ve mal güvenliğinin sağlanması için gerekli her türlü önlem alınmalıdır.
AKSİ DURUMLARDA FİRMAMIZ SORUMLULUK KABUL ETMEYECEKTİR.**



! CAUTION !



**Machines electrical connected building plant and other places should be published in the official newspaper no:18565 dated 4/11/1984 similar facilities in the internal electricity regulation should be a proper installation and all necessary measures to ensure the safety of life and property should be taken.
OTHERWISE OUR COMPANY WILL NOT ACCEPT RESPONSIBILITY**