

Овоцрезка HLS-300

Данная инструкция по эксплуатации содержит технические характеристики, информацию о конструкции оборудования, эксплуатации оборудования, а также о мерах предосторожности при работе с оборудованием. Прочитайте инструкцию перед началом использования оборудования.

1. Основные технические характеристики

МОДЕЛЬ	РАЗМЕРЫ СМ	ВЕС КГ	СИЛА ТОКА ВАТТ	ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ	ОБОРОТЫ ДИСКА
HLC-300	57X23X51	22,50	550	220/1/50	270

Ее эксплуатация, очистка и техническое обслуживание достаточно безопасны.

Благодаря своей конструкции и реализации все части из сплава магния и алюминия не содержат острых краев, чтобы упростить очистку.

Овощерезка упакована в крепкий картон с заформованными внутренними краями, что обеспечивает идеальную целостность оборудования во время транспортировки.

Все упаковочные компоненты (картон, пена, крепления и т.д.) легко могут утилизироваться как бытовой мусор.

2. Конструкция овощерезки

2.1. ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

Овощерезка HLS-300 спроектирована и изготовлена, гарантируя:

- Максимальную безопасность при эксплуатации, очистке и техническом обслуживании прибора;
- Максимальную санитарию благодаря тщательному подбору материалов, контактирующих с пищей, и благодаря устранению любых острых или грубых краев, касающихся пищи, поэтому очистка легка и основательна;
- Прибор легко разбирать
- Конструкция и компоненты крепки и устойчивы
- Максимально сниженный уровень шума благодаря зубчатой передаче и резервуару с маслом
- Легкое обращение

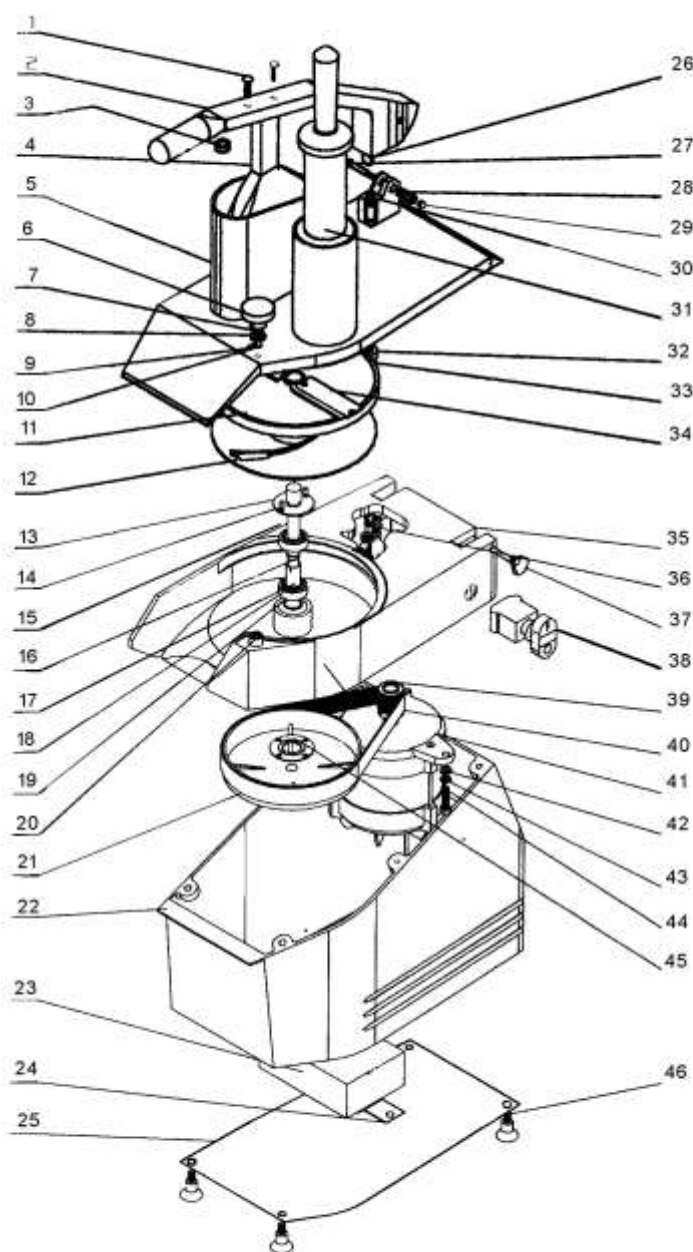
2.2. КОНСТРУКТИВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

В комплекте оборудования содержатся:

- инструкции по эксплуатации и техническому обслуживанию
- верхний выталкивающий диск и нижний выталкивающий диск

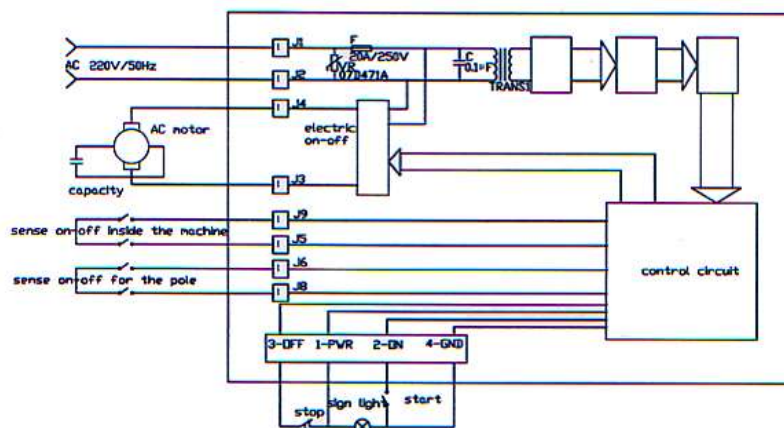
2.3. КОМПОНЕНТЫ ПРИБОРА

РИС 1- Общий вид



1. Болт
2. Рукоятка
3. Неялоновый уплотнитель
4. Проталкиватель
5. Загрузочная воронка
6. Закрепленная рукоятка
7. Пружина
8. Уплотнитель
9. Штифт
10. Неподвижный вал
11. Режущий диск
12. Выталкивающий диск
13. Закрепленная панель
14. Штифт
15. Масляная обмазка
16. Центральный вал
17. Изолированный кожух
18. Привод
19. Блокировочный круг
20. Фиксированный кожух
21. Ременной привод
22. Корпус
23. Электрическая коробка
24. Нижняя панель электрической коробк
25. Нижняя панель корпуса
26. Магнитная сталь
27. Зонтичный болт
28. Стальной кожух
29. Гайка
30. Регулировочный болт
31. Пластиковый проталкиватель
32. Гнездо для магнита
33. Магнитная сталь
34. Нож
35. Корпус
36. Микровыключатель
37. Штифт
38. Выключатель
39. Ременной привод
40. Ремень
41. Мотор
42. Уплотнитель
43. Уплотнитель
44. Болт
45. Кожух привода
46. Болт

2.4. ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА (220В)



3. Установка, эксплуатация и обслуживание

3.1. УСТАНОВКА И НАСТРОЙКА МАШИНЫ

Подключение машины и настройка для работы должны выполняться квалифицированным персоналом. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: как система, так и место установки оборудования должны быть приведены в соответствие с положениями по предупреждению несчастных случаев и действующими правилами техники электрической безопасности.

Изготовитель снимает с себя всю и любую ответственность за прямой или косвенный ущерб, вызванный несоблюдением вышеупомянутых положений.

Установите оборудование на широкую, ровную, сухую и неподвижную поверхность, далеко от источников тепла и брызгов воды.

3.2. ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ

Оборудование поставляется с силовым кабелем, подключающимся к магнитно-термическому главному выключателю, останавливающему оборудование, когда оператор вступает в случайный контакт с вращающимися элементами.

Оборудование в обязательном порядке должно быть заземлено надлежащим образом согласно действующим положениям.

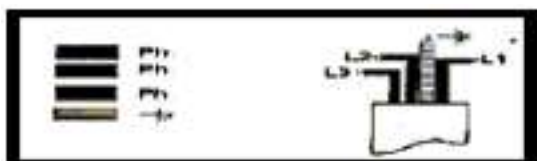
Изготовитель снимает с себя всю и любую ответственность за прямой или косвенный ущерб, вызванный несоблюдением действующих положений.

Овощерезка изготовлена как однофазная машина 220 в/1/50гц.

если напряжение отличается от вышеупомянутого, просим обратиться к изготовителю или уполномоченному дилеру. (см. иллюстрацию)

ТРЕХФАЗНОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

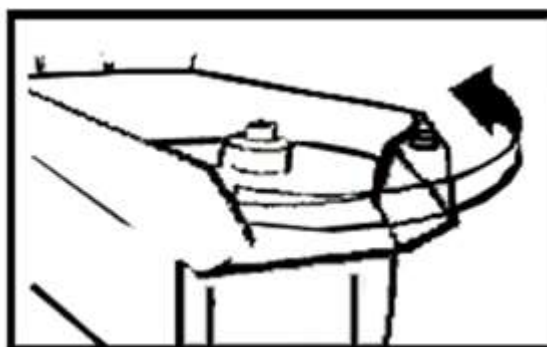
ОДНОФАЗНОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Откройте крышку, поверните боковую ручку и снимите режущий диск (при наличии) при неработающем оборудовании (либо используя только пластиковый выталкиватель), через верхнее (круглое) отверстие, и нажав еще раз зеленую кнопку пуска, а затем красную кнопку останова, проверьте и убедитесь, что направление вращения центрального штифта - против часовой стрелки.

Если направление вращения неправильное, поменяйте местами два из трех проводов питания (внутри штепселя или розетки).



ПРОВЕРКА НАПРАВЛЕНИЯ ДВИЖЕНИЯ

3.3 МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ОБУЧЕНИЕ КОНЕЧНЫХ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ

Квалифицированный персонал, ответственный за установку и электрическое подключение оборудования, несет ответственность за обучение конечного пользователя, который должен быть проинформирован о мерах безопасности, которые необходимо соблюдать. В комплекте каждой машины содержится руководство по эксплуатации.

3.4. СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ

Система управления и индикатор находятся на правой стороне основания, если оператор стоит лицом к машине.

1. зеленая кнопка для пуска машины
2. красная кнопка для останова машины



3.5. НАСТРОЙКА ДИСКОВ МАШИНЫ

Поверните круглую ручку, как показано на рис. 1 и откройте крышку. Сначала установите пластиковый выталкивающий диск (2), а затем диск, выбранный для резки.

Закройте крышку и поверните круглую ручку в обратном направлении. Нажмите кнопку пуска, чтобы автоматически закрепить диски в правильном положении.



ОТКРЫТИЕ КРЫШКИ (Рисунок 1)



ПОЛОЖЕНИЕ ДИСКА (Рисунок 2)

БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ С ЛЕЗВИЯМИ ДИСКОВ!!!

3.6. НАСТРОЙКА ОВОЩЕРЕЗКИ И НАРЕЗКА ПРОДУКТОВ

Поднимите ручку и загрузите еду в проемы, указанные на рисунке №3, затем закройте ручку.

Нажмите зеленую кнопку пуска правой рукой и затем левой рукой медленно ведите ручку вниз, пока продукт полностью не закончится.



(Рисунок 3)

Поднимите ручку, чтобы добавить еще еды.

Машина начинает работать автоматически, когда закрыта ручка. повторяйте эти операции, пока еда не кончится полностью.

Можно использовать два проема и один диск. при использовании двух дисков для нарезания стеблей и палочкообразной еды необходимо использовать входное отверстие над решеткой.

Маленькое круглое отверстие используется для нарезания таких овощей, как морковь, кабачки и т.д.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: никогда не используйте руки, используйте пестик из комплекта, чтобы протолкнуть овощи.

3.7. СНЯТИЕ И ЗАМЕНА ДИСКОВ.

Поверните рифленую ручку и поднимите крышку (рис. 1)

Поверните диск против часовой стрелки и накройте режущий край подходящим материалом (резиной, тканью и т.д.), затем поднимите его, придерживая рукой снизу.

Просто поднимите диски, чтобы снять решеточный диск для нарезки кубиками, или диск для нарезки палочками с помощью пластикового диска. (рис. 4-5)



(Рисунок 4)



(Рисунок 5)

3.8. РЕГУЛЯРНАЯ ЧИСТКА.

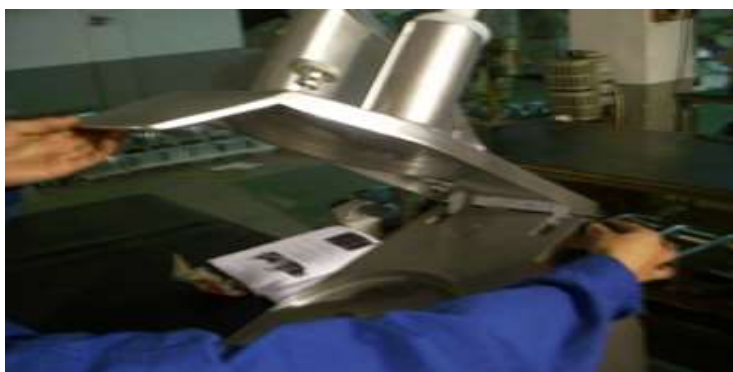
Перед выполнением любых операций по очистке или техническому обслуживанию, проверьте и убедитесь, что главный выключатель находится в выключенном положении и штепсель питания отключен от сети.

Аккуратно чистите оборудование и диски каждый день для правильной работы в течение срока эксплуатации оборудования.

Диски, решетка для нарезания кубиками, и пластиковый выталкиватель могут сниматься для промывки под проточной теплой водой.

Производите очистку оборудования, и прежде всего мест установки дисков, с помощью тряпки или губки, намоченной теплой водой, аккуратно устрняя все загрязнения, чтобы загрязнение не вызвало смещение дисков с их положения.

Откройте крышку и ослабьте два штифта, как показано на рис. 6. снимите крышку и промойте под потоком воды.



(Рисунок 6)

Чистите поверхность с водой и мылом, спиртосодержащими, неабразивными моющими средствами, хлорсодержащими веществами или содой (хлорная вода, соляная кислота).

Никогда не используйте абразивные средства, металлические мочалки или схожие продукты, поскольку они могут повредить краску, покрытие или корпус оборудования.

Для очистки используйте продукты, не являющиеся токсичными и обеспечивающие наилучшее санитарное состояние.

3.9. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед техническим обслуживанием прибора необходимо вынуть штепсель из розетки в обязательном порядке, изолировав прибор от сети питания.
- Со временем опорные ножки могут изнашиваться, приводя к неустойчивости. В таком случае замените их.
- Периодически проверяйте кабель питания на износ и при необходимости свяжитесь с СЕРВИСНЫМ ЦЕНТРОМ, чтобы получить замену.
- Со временем маркировка кнопок может стереться или повредиться. Если это произойдет, свяжитесь с СЕРВИСНЫМ ЦЕНТРОМ, чтобы получить замену.
- Со временем и лезвие, и диск могут изнашиваться. Если это произойдет, свяжитесь с СЕРВИСНЫМ ЦЕНТРОМ, чтобы получить оригинальные запасные части.

4. Меры предосторожности, устранение неисправностей

- Прибор должен эксплуатироваться только персоналом, внимательно изучившим данную инструкцию и понявшим все описанные здесь правила техники безопасности.
- При смене персонала необходимо внимательное изучение данной инструкции до эксплуатации прибора.
- Хотя прибор имеет различные системы безопасности, не касайтесь движущихся частей руками и не трогайте прибор мокрыми руками.
- До очистки или технического обслуживания прибора, отключите электрическое питание.
- При очистке или техническом обслуживании учитывайте все возможные угрозы - остаточные риски.
- При очистке или техническом обслуживании прибора всегда концентрируйтесь на выполняемом задании и не отвлекайтесь.
- В случае неисправности ремонт оборудования должен производиться изготовителем или официальным представителем.
- Если поврежден кабель подачи питания, он должен быть заменен изготовителем, или представителем по техническому обслуживанию или схожими квалифицированными специалистами, чтоб избежать потенциальных угроз.
- Регулярно проверяйте кабель питания (чтобы избежать электрических рисков и перегибов в кабеле, всегда разматывайте его полностью); изношенный или поврежденный кабель представляет собой опасную электрическую угрозу; не

прижимайте кабель предметами и не оставляйте его на нагревающейся или острой и режущей поверхности и не тяните за кабель при вынимании штепселя из розетки.

- Когда белый световой индикатор не горит, оборудование не запускается, проверьте и убедитесь, что ручка и крышка закрыты, то есть, оба предохранительных микровыключателя. Предохранительные микровыключатели не позволяют пуск оборудования, если работают не все системы безопасности.
- в случае отказа, отключите главный выключатель на стене и уведомите либо ремонтную службу, либо квалифицированный персонал.
- Если овощерезка предположительно неисправна или работает неправильно, не эксплуатируйте и не пытайтесь починить его. Свяжитесь с СЕРВИСНЫМ ЦЕНТРОМ.
- Не используйте овощерезку без использования толкателя.
- Изготовитель не несет ответственности за следующие ситуации:
- Если неуполномоченный персонал пытался вскрыть или отремонтировать прибор или системы безопасности прибора.
- Если использовались запасные части, произведенные не изготовителем;
- Если положения данной инструкции не соблюдались внимательно;
- Если для очистки прибора использовались неподходящие чистящие средства (воспламеняющиеся, коррозионно-активные или токсичные).
- Характеристики техники безопасности для защиты от электрических рисков соответствуют стандартам IEC/EN60335-2-64, а характеристики защиты от механических рисков соответствуют EN/IEC60335-2-64.
- Если прибор по какой-либо причине необходимо вывести из эксплуатации, убедитесь, что дальнейшая его эксплуатация невозможна: отключите и уберите все электрические подключения.