



HURAKAN

VEGETABLE CUTTER HURAKAN HKN-FNT



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

EMC 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



(1)

Siehe Abb. 1. Die Bedienelemente befinden sich auf der rechten Seite des Gehäuses (wenn Sie das Gerät von vorne betrachten):

- grüne "START"-Taste (I) Einschalten des Gerätes
- rote "STOPP"-Taste (O) Ausschalten des Gerätes

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN



(2)

Siehe Abb. 2. Das Gerät ist mit zwei Schutzmikroschaltern (durch Pfeile gekennzeichnet) ausgestattet. Der Mikroschalter an dem Deckel schaltet das Gerät aus, wenn der Deckel geöffnet wird, um an die Schneidescheibe zu gelangen. Der Mikroschalter am Stoßhebel schaltet das Gerät beim Anheben des Stoßhebels aus, um das Produkt zu laden.

VOR DER ERSTEN GEBRAUCH

1. Reinigen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen im Kapitel "Wartung und Pflege".

MONTAGE DES GERÄTES



Öffnen der Deckel (3)



Installation der Schneidescheibe (4)

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

Üldinateave	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 lülitati 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 juhtmetest rippuma seisab äärel ja ei puutu objektid teravad servad. Ärge asetage mingeid esemeid kaabel. Hooldus koos kahjustatud toitekaabel pole lubatud.
6. Kavakohaselt võrega juustu- ja köögivilja, samuti lõikamine toor- ja keedetud köögiviljad. Ärge kasutage seadmeid sihipärast 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 cylindric 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 abre 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



(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, écarter 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 aiguisées 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 kungi!

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 atvieglot cik vien iespējams, izmantot šo ierīci.

TIKŠANĀS

Iekārta ir projektēta, rīvēšanai siera un dārzenus, kā arī samazinot neapstrādātas un apstrādātas dārzenus 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 mašina-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.

AIKSARDZĪBAS 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 plāksnei. Microswitch uz bloķēšanas sviru atspējo iekārtas paceļot sviru stūmējs iekraut preces.

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

1. Izturiet 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, sagriezt 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 lāpstīņas.

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 pagriezt režģa nevajadzētu būt. Izņemiet to no ligzdas satiksmes uz augšu.
3. Uztādīt 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 aparāturu 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.

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 dārzeni. 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 apģērbu, 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 dārzeni 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 mūto
	Ciklo maksimali darbo trukmė, min	10

KOMPLEKTAS

Ovoshherezatelnaja 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 PIRMĄ 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.** Paslęsti ant variklio veleno pirmasis plastikinis diskas-skandalistas, tada pjovimo plokštelės.
Pjaustymo kubeliais ir juostelės, bulvytės. Šiam tikslui naudoti pjovimo grotelės ir atitinkami plokštės pjaustymo griežinėliai. Pirmą kartą ant variklio veleno turėtų dėti pjovimo grotelės, tada plokštės pjovimo sumuštiniais.
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 stūmikliu, parsiusi 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 pjovimo 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 pjovimo plokštelės produkto galima parsisiųsti tiek skylių. Dirbant su pjovimo plokštelės ir grotelės (pjovimo 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 diruštis dalykus, agresyvus turinčių chloro valymo priemonių, benziną, rūgštis, 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 nusauskite. 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 technologinės 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-stūmikai 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.

Słupki z tworzyw sztucznych-1 szt.

Dysk plastikowe zgarniarki-1 szt.

Paszport-1 szt.

MODUS OPERANDI

ORGANY ZARZĄDZAJĄCE

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 popychacz żywności do cięcia płyty za pomocą lewej ręki.
Aby uniknąć przeciążenia sprzętu i zwolnij go, naciśnij przycisk popychacz 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 prodeduru, 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 Obróć 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 ovoshherezatelnoj wymienny węzłów (słupek, cięcie płyt, dysk kicker) pod ciepłą bieżącą wodą i wysuszyć.



(7)

2. **Patrz rys. 7.** Otworzyć pokrywę, wziąć jej docisków bocznych i go usunąć. Czyszczenie pokryw 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 poziomą powierzchnią. 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 wtyczkę 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.

ПОРЯДОК РАБОТЫ ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ



- зеленая кнопка «ПУСК» (I) включение оборудования;
- красная кнопка «ОСТАНОВ» (O) выключение оборудования.

ЗАЩИТНЫЕ СИСТЕМЫ



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.

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.