



HURAKAN

SLICER HURAKAN HKN-HM220, HKN-HM250, HKN-HM300



DEUTSCH	DE	2
EESTI	EE	7
ENGLISH	EN	11
ESPAÑOL	ES	15
FRANÇAIS	FR	20
ITALIANO	IT	25
LATYŠŠKI	LV	29
LIETUVIŠKAS	LT	33
POLSKI	PL	29
РУССКИЙ	RU	41

EAC CE

DE

EINLEITUNG

SEHR GEEHRTE HERREN!

Vielen Dank für den Kauf unseres Gerätes. Bevor Sie die Arbeit damit aufnehmen, sehen Sie sich unbedingt das vorliegende Handbuch an und bewahren Sie es während der ganzen Betriebsdauer des Gerätes.

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 für das Schneiden von gastronomischen Produkten (Schinken, Wurst, usw.) in einem Kurzzeitbetrieb mit Scheiben unterschiedlicher Dicke ausgelegt.

TECHNISCHE DATEN

Modell	HKN-HM220	HKN-HM250	HKN-HM300
Beschreibung	Tischgerät	Tischgerät	Tischgerät
Abmessungen, mm	420×380×340	470×400×370	560×460×430
Installierte Leistung, kW	0,12	0,15	0,25
Spannungsversorgung	220/50/1	220/50/1	220/50/1
Gehäusematerial	Aluminium	Aluminium	Aluminium
Durchmesser des Messers, mm	220	250	300
Scheibendicke, mm	0,2–15	0,2–15	0,2–15
Bewegungsart Schieber	Manuell	Manuell	Manuell
Maximaler Betriebsdauer, min	10	10	10
Typ Schleifeinheit	Integriert	Integriert	Integriert

LIEFERUMFANG

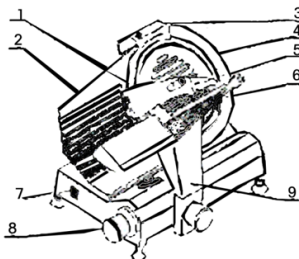
Gastronomie-Maschine 1 Stück

Handbuch 1 Stück

VORGEHENSWEISE

Abb. 1. Hauptkomponente des Gerätes

- 1 Messer
- 2 Dickenmesserplatte
- 3 Schleifeinheit
- 4 Messerabdeckung
- 5 Schneidegutandrücker
- 6 Schieber
- 7 Netzschalter
- 8 Drehknopf für Derscheibenstärke
- 9 Schneidegutauflagegriff



VOR DER ERSTEN GEBRAUCH

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

EINSCHALTEN DES GERÄTES

1. Schließen Sie das Gerät elektrisch an (Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose ein).
2. Schalten Sie das Gerät mit Hilfe des Netzschalters (7) an. Dabei sollten die Netzanzeiger (grün) aufleuchten, um anzuzeigen, dass das Gerät eingeschaltet ist und das Messer (1) sich zu drehen beginnt.
3. Stellen Sie mit dem Drehknopf (8) die gewünschte Schnittstärke ein.
4. Heben Sie den Schneidegutandrücker (5) von der Platte (2) ab. Legen Sie das Schneidegut auf den Schieber (6) und drücken Sie es mit dem Andrücker gegen die Platte.

Der Schneidegutandrücker ist mit Nagel versehen, die das Schneidegut festhalten.

5. Fassen Sie den Griff des Schneidegutandrückers. Führen Sie das Schneidegut zum rotierenden Messer, während Sie den Schieber bewegen.
6. Drehen Sie am Ende der Arbeit den Drehknopf für Derscheibenstärke auf "0", schalten Sie das Gerät mit dem Netzschalter aus, nehmen Sie das Schneidegut aus dem Schieber und sammeln Sie die Scheiben des Schneideguts.

AUSSCHALTEN DES GERÄTES

1. Drehen Sie den Drehknopf für Derscheibenstärke auf "0".
2. Schalten Sie das Gerät mit Hilfe des Netzschalters aus.
3. Schließen Sie das Gerät elektrisch aus (Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose aus).

WARTUNG UND PFLEGE

Trennen Sie vor Beginn der jegliche Wartungsarbeiten das Gerät vom Stromnetz. Der Drehknopf für Derscheibenstärke muss in der Position "0" stehen.

REINIGUNG DES GERÄTES

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

Waschen Sie das Gerät nicht unter direktem Wasserstrahl und tauchen Sie es in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Täglich nach Abschluss der Arbeiten:

DE

1. Wischen Sie das Gehäuse und den Wagen der Gastronomiemaschine mit einem in Seifenlösung getränktem weichen Schwamm oder Tuch ab. Entfernen Sie den Lösungsrest mit einem sauberen feuchten Tuch und wischen Sie trocken.
2. Entfernen Sie die Messerabdeckung, waschen Sie die mit einer warmen Seifenlösung, spülen Sie gründlich mit sauberem Wasser ab und wischen Sie trocken.
3. Wischen Sie das Messer mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab. Trockenreiben.
Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie diesen Vorgang ausführen. Tragen Sie Schutzhandschuhe und berühren Sie die Messerklinge nicht mit den Händen.
4. Setzen Sie die Messerabdeckung wieder auf.

SCHMIERUNG DES GERÄTES

Messer

- Nach dem täglichen Gebrauch reinigen Sie das Messer und trocknen Sie es mit einem sauberen, trockenen Tuch.
- Tragen Sie vorsichtig ein wenig Speiseöl auf die Messerklinge auf und verteilen Sie es gleichmäßig mit einem sauberen, trockenen Tuch.
- Um vor Korrosion zu schützen, sollte das Messer täglich geschärft werden.

Schieberführungen

- Versetzen Sie den Schieber zur Seite bis zum Anschlag. Reinigen Sie die Schieberführungen von Schmutz und altem Fett mit einem sauberen, trockenen Tuch.
- Tragen Sie Fett (Petrolatumöl) mit dem Finger auf die Führungen auf und verteilen Sie es über die Oberfläche. Bewegen Sie den Schieber mehrmals hin und her, um das Fett gleichmäßig zu verteilen.
- Es wird empfohlen, die Führungen mindestens einmal pro Woche zu schmieren.

Achse des Schneidegutandrückers

- Reinigen Sie die Andrückerachse mit einem sauberen, trockenen Tuch.
- Geben Sie etwas Pflanzenöl auf die Achse. Schieben Sie mehrmals den Andrücker nach oben und unten, um das Öl gleichmäßig über der Achse zu verteilen.
- Es wird empfohlen, die Andrückerachse täglich zu schmieren.

Achse der Schleifeinheit

- Ziehen Sie die Schleifeinheit zu sich und reinigen Sie die Achse mit einem sauberen, trockenen Tuch.
- Geben Sie etwas Pflanzenöl auf die Achse.
- Schieben Sie mehrmals die Schleifeinheit vor und zurück, um das Öl gleichmäßig über der Achse zu verteilen.
- Es wird empfohlen, die Achse der Schleifeinheit täglich zu schmieren.

SCHÄRFEN DES MESSERS

Um die Korrosion zu vermeiden, wird empfohlen, das Messer täglich zu schärfen. Außerdem ist ein Schärfen des Messers erforderlich, wenn das Schneidegut ungleichmäßig geschnitten oder gerissen werden.

1. Maschine und Messer gründlich reinigen.
2. Ziehen Sie das Schleifgerät zu sich und schmieren Sie seine Achse.
3. Ziehen Sie das Schleifgerät zu sich und drehen Sie es um 180° um die Achse, senken Sie mit dem Finger den rechten Schleifstein ab und stellen Sie das Schleifgerät in die Arbeitsposition.
4. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche des Schleifsteins an der Klinge des Messers anliegt. Passen Sie gegebenenfalls die Position des Schleifsteins an.
5. Schalten Sie das Gerät ein (stecken Sie den Stecker in die Steckdose) und schalten Sie das Gerät mit dem Netzschalter ein. Lassen Sie das Gerät 1–2 Minuten laufen. Schalten Sie das Gerät vom Stromnetz ab und prüfen Sie, ob das Messer geschärft ist. Wiederholen Sie ggf. den Vorgang.
6. Senken Sie den linken Schleifstein ab und stellen Sie sicher, dass seine Oberfläche eng an der Klinge des Messers anliegt. Schalten Sie das Gerät für etwa 3 Sekunden ein, um Grate von der Klinge zu entfernen.
7. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz (Netzstecker ziehen).
8. Bringen Sie das Schleifgerät in seine ursprüngliche Position zurück.
9. Achten Sie darauf, dass die Oberfläche des Schleifsteins sauber ist. Nach mehreren Schleifvorgängen sollte der Schleifstein mit einer Bürste gereinigt werden.
10. Beim Schärfen des Messers und Entfernen von Graten, kommen Sie mit Ihrem Gesicht nicht zu nah an den Schleifsteinen, um Augenverletzungen zu vermeiden.

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

SICHERHEITSHINWEISE

1. Installation des Gerätes und Anschluss an das Netz erfolgt nur durch qualifiziertes Fachpersonal.
2. 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. Der Ständer muss dem Gewicht des Geräts standhalten (siehe Abschnitt "Technische Daten").
4. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht von der Unterlage hängt und keine scharfen und heißen Gegenstände berührt. Verdrehen oder verzerren Sie das Kabel nicht, legen Sie kein Gewicht darauf. Beim Ausschalten des Gerätes ziehen Sie nicht den Kabel, sondern den Netzstecker. Fassen Sie das Kabel und den Stecker nicht mit nassen Händen an. Der Betrieb des Gerätes mit beschädigtem Kabel ist nicht zulässig.

DE

5. Das Gerät ist nur für Schneiden der Fleischgastronomie bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Schneiden von Tiefkühlkost, Fleisch und Fisch mit Knochen sowie Non-Food-Produkten.
6. 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.
7. Achten Sie darauf, dass die Klinge des Messers immer scharf und ohne Zacken ist. Bedienen Sie das Gerät nicht, während Sie den Durchmesser des Messers durch mehrmaliges Schärfen um mehr als 6 mm verringern.
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. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
10. Geben Sie das Schneidegut an rotierendes Messer nicht mit den Händen. Verwenden Sie hierfür den Schneidegutandrücker
11. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet.
12. Es ist strengstens verboten, die Wartungsarbeiten mit eingespeistem Strom durchzuführen.
13. Waschen Sie das Gerät nicht unter direktem Wasserstrahl und tauchen Sie es in Wasser und andere Flüssigkeiten.
14. Beim Reinigen und Schärfen des Messers ist besondere Vorsicht geboten, da das Messer sehr scharf ist.
15. Wenn Störungen auftreten, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst.

SISSEJUHATUS

Lugupeetud härrad!

Aitäh meie soetamiseks. Enne seda, tuleb kindlasti kontrollida passis ja hoitakse elus.

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

Seadmed on mõeldud lõikamiseks lähiaja gastronoomiline tooteid (sink, vorstid jne), erineva paksusega viilud.

TEHNILISED OMADUSED

Mudel	HKN-HM220	HKN-HM250	HKN-HM300
Kirjeldus	Lauatagune	Lauatagune	Lauatagune
Maksimaalne suurus, mm	420 x 380 x 340	470 x 400 x 370	560 x 460 x 430
Installeeritud võimsus, arvatud	0,12	0,15	0,25
Pinge on	220/50/1	220/50/1	220/50/1
Korpuse materjal	Alumiinium	Alumiinium	Alumiinium
Nuga läbimõõt, mm	220	250	300
Lõikamine paksus, mm	0,2-15	0,2-15	0,2-15
Võimalus liikuda vedu	Käsitsi	Käsitsi	Käsitsi
Maksimaalne töö kasvutsükli, min	10	10	10
Zatachivajushhego seadme tüüp	Sisseehitatud	Sisseehitatud	Sisseehitatud

KOMPLEKT

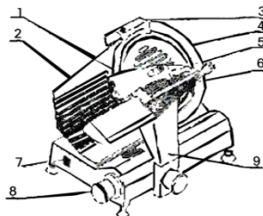
Gastronoomiline masin 1 tk.

Passi 1 tk.

TÖÖMEETODID

Joonis 1. Seadmed koosnevad

- 1 nuga
- 2 Mobiilne Valve
- 3 seadme teritamine
- 4 kate nuga
- 5 toote tõukur
- 6 vedu
- 7 võrgu lüliti
- 8 viilutamise paksus regulaator
- 9 pliatsi tõukur toote



ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

EE

Puhastage varustuse vastavalt "hooldust ja ravi" juhiseid.

SEADMETE LISAMINE

1. Lülitage toide sisse (pistik pessa).
2. Lülitage seade toitelülitist (7) võrgus. Kui võrgu märgutuli süttida tuleks (roheline), mis näitab, et seade on sisse lülitatud ja nuga (1) tuleks alustada spin.
3. Määra soovitud lõikamine paksus kontrolleri (8).
4. Tõmmake tõukur (5), (2) armatuurilaua. Asetage toote vedu (6) ja suruge seda vastu kasutades tõukurpuksiiri tara.
Selg, mis aitavad hoida toote toas tõukur.
5. Grip käepide toote tõukur. Kandke toode pöörlev tera järgi liikudes.
6. Kui olete lõpetanud, keerake nupp asendisse "Lõikepaksus 0, lülitage välja toitelüliti seadmed, keskjooksu toote eemaldada ja uuesti kokku viilutatud toode.

SEADME VÄLJALÜLITAMINE

1. Keerake lõikamine paksus kontrolli nupp asendisse "0".
2. Eemalda seadme toitejuhe seinakontaktist, toitelüliti.
3. Lahti (lahti).

HOOLDUST JA RAVI

Enne hooldustöid, tuleb lülitada välja. Viilutamine paksus regulaator käepide peab olema "0".

PUHASTAMISE SEADMED

Kasutage abrasiivseid materjale seadmed, metallist käsna ja harjad, terariistu, agressiivne kloori sisaldavaid puhastusvahendeid, bensiin, hapete, leeliste ja lahustid.

See ei tohi pesta varustust otse jet vett ning asetada see vett või muud vedelikku.

Pärast tööd iga päev:

1. Pühkige korpust ja vedu gastronoomiline masinad pehme käsna või lapiga lahjas sooja seebiveega. Eemaldage kõik liigne mört puhta, niiske lapiga ja kuivatage.
2. Eemaldage kaitse kate nuga, Pese sooja seebiveega, loputage puhta veega ja kuivatage.
3. Pühi tera puhastada niiske käsna või lapiga. Kuivatage.
Seda toimingut tuleks olla ettevaatlik. Kanda kaitsekindad ja ärge puudutage käega labad.
4. Install on kate olemas.

SEADMED MÄÄRIMINE

Nuga

- Kui olete lõpetanud, iga päev puhastada nuga ja pühkige kuiva puhta ja kuiva lapiga.
- Õrnalt kohaldatakse tera veidi toiduõli ja ühtlaselt üle puhta kuiva lapiga.
- Korrosiooni eest kaitsmiseks peaks olema iga päev nuga teritatud.

Vedu juhendid

- Järgi liikuda külg kui võimalik. Kasutades kuiva puhta riidega puhastada vedu juhendid mustuse ja vana määre.
- Sõrme kohaldada määrdeaine (vaseliini õli) juhendid ja levitada seda kogu pind. Mitu korda, liikuda säilitada levitada määrdeaine.

- On soovitatav õlitada veo juhendid vähemalt 1 x nädalas.

Toote tõukur telje

- Tõukur telje puhta ja kuiva lapiga puhastada.
- Rakendada teljele mõned toiduõli. Mitu korda üles et telje pinnale õli kolvi liikumine
- Tõukur telje rasva on soovitatav iga päev.

Telje zatachivajushhego seadme

- Tõmmake teritus seade ise ja telje puhta ja kuiva lapiga puhastada.
- Rakendada teljele mõned toiduõli.
- Mõnikord omakorda teritus seade tagasi et õli pinnale telje.
- Telje zatachivajushhego seade on soovitatav määrada päevas.

NOA TERITAMINE

Noa teritamine päevas korrosiooni vältimiseks on soovitatav. Lisaks nuga teravustamine soovite näete ebahütlane viilu või viilud murrab toote.

1. Puhastage masinat ja tera.
2. Tõmmake teritus seade ise ja tema võlli õlitada.
3. Tõmmake endale teritus seade ja muuta see ümber telje 180 kohta^{kohta}, sõrme paremal madalamal ja määrata seadme teritamine vesikivi.
4. Et nuga blade tihe kivi pinnale. Vajaduse korral kohandada kivi positsiooni.
5. Võimsus (pistik pessa) ja Lülita toitelüliti abil seadmed. Lase 1-2 minutiks seadmed. Eemaldage seadme toide ja veenduge kui teritatud tera. Vajadusel korrake protseduuri.
6. Vähendada alla vasakule ning Laanemaa ja selle pind on tihe Noa tera. Umbes 3 sekundit deburring Blade võrgu seadmed sisse lülitada.
7. Seadme lahti ühendada ja toite väljalülitamine (lahti).
8. Teritus seade tagasi algasendisse.
9. Veenduge, et pinna lihvimine kivid oli puhas. Pärast paari ravi, teritus nuga teravustamine kivid tuleb puhastada harjaga.
10. Protsessi teritamine nuga ja remove burrs silma vigastuste vältimiseks ärge hoidke oma nägu lihvimise kivid.

Kui seadmeid ei kasutata pikka aega (nädalavahetustel, pühade ajal jne), tuleb lülitada toide, hoolikalt puhastada ja õlitada seadmeid.

OHUTUSE

1. Paigaldamine ja ühendamine toimub ainult kvalifitseeritud töötajad.
2. 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 (vt "tehnilised kirjeldused").
4. Veenduge, et toitejuhe ei ole pereveshivalsja seisab äärel ja ärge puudutage kuuma või teravaid esemeid. Väänake ega painutage juhtmest, asetage see raskuse. Kui ühendate toide, ärge tõmmake toitejuhe, Haarake alati pistikust. Ärge puutuge toitejuhet või pistikut märgade. Kui toitejuhe on lubatud seadmete hooldus.

EE

5. Seade on mõeldud ainult lõikamine liha kokakunsti. Ärge kasutage seadme lõikamine külmutatud tooted, liha ja kala luud kui ka toidukaupade.
6. 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.
7. Veenduge, et tera on alati terav ega mõrasid. Kasutamise võimatuks, kui te vähenevad läbimõõt nuga tõttu korrata, kuni 6 mm teritus.
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. Elektrilöögi vältimiseks ärge puudutage seadme märgade kätega.
10. See ei ole lubatud pakkuda toodet pöörleva tera käed. Kasutada toote omanik.
11. See pole lubatud lisada seadmete järelevalveta jätta.
12. Keelatud on teostada hooldustöid seadmele Keela võimu.
13. See ei ole lubatud seadmed otsese jooksva vee all pesta või asetada see vett või muud vedelikku.
14. Kui puhas ja hea kvaliteediga terasest nuga teritama, olge väga ettevaatlik sest on väga terav nuga.
15. Kui vead, tuleks nimetatud spetsialisti teenuse.

INTRODUCTION

DEAR ALL,

Thank you for purchasing our equipment. Before you start operating it, you should read and understand this Certificate and keep it during the whole service life.

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 cutting of deli products (ham, sausages, etc.) by slices of various thickness in the intermittent periodic mode.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	HKN-HM220	HKN-HM250	HKN-HM300
Description	Desktop	Desktop	Desktop
Overall dimensions, mm	420×380×340	470×400×370	560×460×430
Generating capacity, kW	0.12	0.15	0.25
Power supply network parameters	220/50/1	220/50/1	220/50/1
Case material	Aluminium	Aluminium	Aluminium
Cutter diameter, mm	220	250	300
Slice thickness, mm	0.2 – 15	0.2 – 15	0.2 – 15
Carriage travel method	Manual	Manual	Manual
Maximum duty cycle duration, min	10	10	10
Type of the sharpening device	Built-in	Built-in	Built-in

COMPLETING UNITS OF THE MACHINE

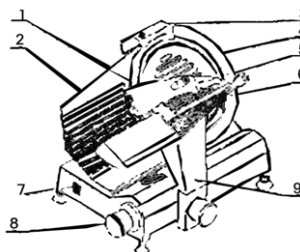
Gastronomic machine 1 pc

Appliance certificate 1 pc

OPERATION PROCEDURE

Fig. 1 Equipment main components

- | | |
|---|-----------------------------|
| 1 | cutter |
| 2 | movable shield |
| 3 | sharpening device |
| 4 | cutter protective cap |
| 5 | product pusher |
| 6 | carriage |
| 7 | power switch |
| 8 | cutting thickness regulator |
| 9 | product pusher handle |



EN

BEFORE FIRST START

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

SWITCHING THE EQUIPMENT ON

1. Turn on the power (put the male connector into the female socket).
2. Energize the equipment using the power switch (7). Thereat, the indicator lamp (green) should light informing that the equipment is switched on, the cutter (1) shall start rotating.
3. Set the required slice thickness using the cutting thickness regulator (8).
4. Take the product pusher (5) from the shield (2). Put the product on the carriage (6) and press it against the shield using the pusher.
The pusher is equipped with pins that help to keep the product.
5. Take the product pusher handle. Deliver the product to the rotating cutter while simultaneously moving the carriage.
6. Upon completion of work turn the cutting thickness regulator to the position of "0", switch the equipment off using the power switch, take the product from the carriage and collect product slices.

EQUIPMENT SHUT-DOWN

1. Turn the cutting thickness regulator to the position of "0".
2. Switch the equipment off using the power switch.
3. Turn off the power (put the male connector out of the female socket).

MAINTENANCE AND CARE

Before any maintenance it is necessary to cut off power supply. The cutting thickness regulator shall be in the position of "0".

CLEANING THE EQUIPMENT

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

Washing of the equipment under a direct water stream or submergence thereof into water or any other liquid is not allowed.

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

1. Wipe the case and carriage of the gastronomic machine with a soft sponge or cloth wetted with warm soap solution. Remove solution residues with a clean wet cloth and wipe the machine dry.
2. Remove the cutter protective cap, wash it with warm soap solution, thoroughly swill it out with clean water and wipe it dry.
3. Wipe the cutter with a clean wet sponge or cloth. Wipe it dry.
You should be particularly careful while performing this operation. Put on protective gloves and do not touch the cutter blade with your hands.
4. Fit the protective cap in place.

LUBRICATION OF THE EQUIPMENT

Cutter

- Daily upon completion of work you should clean the cutter and wipe it dry with a clean dry cloth.
- Carefully spread a bit of food vegetable oil on the cutter blade and uniformly distribute it using a clean dry cloth.
- To prevent corrosion the cutter should be sharpened daily.

Carriage guides

- Move the carriage sideways against stop. Clean the carriage guides from dirt and old lubricant using a clean dry cloth.
- Apply the lubricant (vaseline oil) with a finger on the guides and spread it over the surface. Move the carriage back and forth sometimes to uniformly distribute the lubricant.
- The carriage guides shall be lubricated at least once a week.

Product pusher pin

- Clean the product pusher pin using a clean dry cloth.
- Apply a bit of food vegetable oil on the pin. Move the pusher up and down some times to uniformly distribute the oil on the pin surface.
- The pusher pin shall be lubricated every day.

Sharpening device pin

- Pull the sharpening device and clean the pin using a clean dry cloth.
- Apply a bit of food vegetable oil on the pin.
- Turn the sharpening device back and forth sometimes to uniformly distribute the oil on the pin surface.
- The sharpening device pin shall be lubricated everyday.

SHARPENING THE CUTTER

To prevent corrosion the cutter should be sharpened daily. Besides, sharpening of the cutter is required upon appearance of irregular cross-sections or tearing of product slices.

1. Clean the machine and cutter thoroughly.

- 1 Pull the sharpening device and lubricate the pin.
- 2 Pull the sharpening device and turn it around an axis by 180°, lower the right grindstone with a finger and set the sharpening device to the working position.
- 3 Make sure that the grindstone surface fits flush with the cutter blade. If required, adjust position of the grindstone.
- 4 Turn on the power (put the male connector into the female socket) and switch the equipment on using the power switch. Let the equipment operate for 1-2 minutes. Switch the equipment off and verify whether the blade is sharpened properly. If required, repeat the procedure.
- 5 Lower the left grindstone and make sure that its surface fits flush with the cutter blade. Turn on the power for about 3 seconds to remove fins from the blade.
- 6 Switch the equipment off and turn off the power (put the male connector out of the female socket).

EN

7 Return the sharpening device to the original position.

8 Make sure that grindstone surfaces are clean. Upon several cutter sharpening procedures the grindstones should be cleaned with a brush.

9 To avoid eye injury, do not draw your face near the grindstones in the course of cutter sharpening and removal of fins.

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

SAFETY

1. Equipment installation and connection to the electricity mains shall be performed by skilled professionals only.
2. To connect monophase 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 (see the "Technical specifications" section).
4. The operation staff shall ensure that the electric cable is not hanging over the edge of the support and touching hot and sharp-edged items. Do not twist and deform the cable, do not put heavy objects on it. In the course of de-energizing do not pull the cable, always take the male connector. Do not take the cable and the male connector with wet hands. Operation of the equipment with a damaged electric cable shall not be allowed.
5. The equipment is intended for cutting of meat delicacies only. The equipment shall not be used to cut frozen products, meat and fish with bones and non-food products.
6. 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.
7. Make sure that the cutter blade is always sharp and fin-free. The equipment shall not be operated if the cutter diameter diminish by more than 6 mm due to multiple sharpening.
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. To avoid electrical shock, do not touch the equipment with wet hands.
10. Delivery of products to the rotating cutter by hand shall not be allowed. Use the product holder.
11. The energized equipment shall not be left unattended.
12. Maintenance of energized equipment is prohibited.
13. Washing of the equipment under a direct water stream or submergence thereof into water or any other liquid is not allowed.
14. You should be particularly careful while cleaning and sharpening the cutter, as the cutter is very sharp.
15. In case of any failure service professionals shall be contacted.

INTRODUCCIÓN

ESTIMADOS SEÑORES,

Gracias por adquirir nuestro equipo. Antes de operarlo, asegúrense de leer esta Ficha Técnica y consérvanla durante toda la vida del equipo.

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 cortar productos gastronómicos (embutidos, salchichas, etc.) en lonchas de diferentes grosores en modo repetido, a corto plazo.

ESPECIFICACIONES

Modelo	HKN-HM220	HKN-HM250	HKN-HM300
Descripción	De mesa	De mesa	De mesa
Dimensiones (mm)	420×380×340	470×400×370	560×460×430
Potencia de instalación, kW	0,12	0,15	0,25
Parámetros de la red eléctrica	220/50/1	220/50/1	220/50/1
Material de la carcasa	Aluminio	Aluminio	Aluminio
Díámetro del cuchillo, mm	220	250	300
Grosor de cortar, mm	0,2 – 15	0,2 – 15	0,2 – 15
Modo de movimiento del carro	Manual	Manual	Manual
Duración máxima del ciclo operativo, min	10	10	10
Tipo del dispositivo de afilado	Incorporado	Incorporado	Incorporado

CONJUNTO COMPLETO

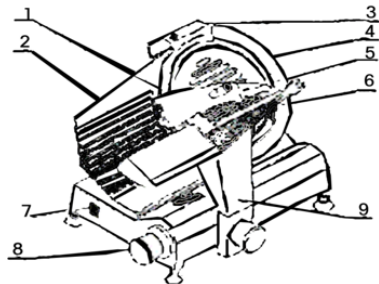
Máquina de gastronomía 1 ud.

Ficha técnica 1 ud.

ORDEN DE TRABAJO

Fig. 1. Nodos principales del equipo

- 1 cuchillo
- 2 pantalla móvil
- 3 dispositivo de afilado
- 4 cubierta protectora del cuchillo
- 5 empujador del producto
- 6 carro
- 7 interruptor de energía
- 8 regulador del grosor de cortar
- 9 perilla del empujador del producto



ES

ANTES DEL PRIME ARRANQUE

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

ARRANQUE DEL EQUIPO

1. Encienda la alimentación eléctrica (coloque el enchufe en el tomacorriente).
2. Encienda el equipo con el interruptor de la red (7). Al mismo tiempo, se encenderá el indicador de la red eléctrica (de color verde), el que indica que el equipo está encendido, y el cuchillo (1) debe empezar a girarse.
3. Ajuste el grosor de cortar deseado con regulador (8).
4. Retire el empujador del producto (5) de la pantalla (2). Ponga el producto en el carro (6) y presiónelo contra la pantalla con el empujador.
El empujador está equipado con espigas que ayudan a detener el producto.
5. Tome el empujador del producto por el mango. Suministre el producto al cuchillo que está girando, moviendo el carro simultáneamente.
6. Terminado el trabajo, gire la perilla del regulador del grosor de cortar a la posición "0", apague el equipo con interruptor de alimentación, quite el producto del carro y recoja las lonchas del producto.

APAGUE DEL EQUIPO

1. Gire la perilla del regulador del grosor de cortar a la posición "0".
2. Desconecte el equipo de la red eléctrica con ayuda del interruptor de alimentación.
3. Desconecte el equipo de la red eléctrica (quite el enchufe del tomacorriente).

MANTENIMIENTO Y CUIDADO

Antes de llevar a cabo cualquier mantenimiento, hay que desconectar el equipo de la red eléctrica. La perilla del regulador del grosor de cortar debe estar en la posición "0".

LIMPIEZA DEL EQUIPO

Está prohibido usar para limpiar el equipo los materiales abrasivos, esponjas y escobillas de metal, objetos punzantes y cortantes, agentes de limpieza agresivos con contenido de cloro, gasolina, ácidos, álcalis y solventes.

Está prohibido lavar el equipo bajo el chorro de agua directo o sumergirlo en agua u otro líquido.

Terminada la operación, cada día:

1. Limpie el cuerpo y el carro de la máquina de gastronomía con un paño suave o una esponja mojados en una solución jabonosa tibia. Quite la solución residual con un paño limpio y húmedo y seque el equipo.
2. Quite la cubierta protectora del cuchillo, lávela con una solución jabonosa tibia, enjuague bien con agua limpia y séquela.
3. Limpie el cuchillo con un paño o una esponja limpios y húmedos. Séquelo.
Tenga especial cuidado cuando realice esta operación. Use guantes protectores y no toque la hoja del cuchillo con manos.
4. Instale la cubierta protectora en su posición.

LUBRICACIÓN DEL EQUIPO

Cuchillo

- Cada día, terminado el trabajo, limpie el cuchillo y séquelo con un paño seco y limpio.
- Con cuidado, aplique un poco de aceite vegetal en la hoja del cuchillo y distribúyalo de manera uniforme con un paño limpio y seco.
- Hay que afilar el cuchillo cada día para protegerlo contra la corrosión.

Carros de guía

- Mueva el carro hacia el lado hasta que se detenga. Limpie los carros de guía de la suciedad y la grasa vieja con un paño limpio y seco.
- Aplique el lubricante (aceite mineral) sobre las guías y distribúyalo a lo largo de su superficie. Mueva el carro varias veces para distribuir el lubricante de manera uniforme.
- Se recomienda lubricar los carros de guía por lo menos 1 vez a la semana.

Eje del empujador del producto

- Limpie el eje del empujador con un paño limpio seco.
- Aplique un poco del aceite vegetal sobre el eje. Mueva el empujador varias veces hacia arriba y hacia abajo para distribuir el aceite a lo largo del eje de manera uniforme.
- Se recomienda lubricar el eje del empujador cada día.

Eje del dispositivo de afilado

- Tire del dispositivo de afilado hacia Vd. y límpielo con un paño limpio seco.
- Aplique un poco del aceite vegetal sobre el eje.
- Gire el dispositivo de afilado varias veces hacia atrás y hacia adelante para distribuir el aceite a lo largo del eje de manera uniforme.
- Se recomienda lubricar el eje del dispositivo de afilado cada día.

AFILADO DEL CUCHILLO

Para evitar la corrosión, se recomienda afilar el cuchillo cada día. Además, es necesario afilar el cuchillo al aparecer un corte irregular o lonchas del producto incongruentes.

1. Limpie bien la máquina y el cuchillo.
2. Tire del dispositivo de afilado hacia Vd. y lubrique su eje.
3. Tire del dispositivo de afilado hacia Vd. y gírelo alrededor del eje para 180°, con el dedo baje la piedra de afilar derecha y ponga el dispositivo de afilado en la posición de trabajo.
4. Asegúrese de que la superficie de la piedra esté apretada a la hoja del cuchillo. Ajuste la posición de la piedra, si es necesario.
5. Encienda la alimentación eléctrica (coloque el enchufe en el tomacorriente) y enciende el equipo con el interruptor de la red (7). Deje que el equipo funcione de 1 a 2 minutos. Desconecte el equipo de la red eléctrica y compruebe que la cuchilla esté bien afilada. Si es necesario, repita el procedimiento.
6. Baje la piedra de afilar izquierda y asegúrese de que su superficie esté apretada a la hoja del cuchillo. Arranque el equipo para 3 segundos para eliminar rebabas de la hoja.
7. Apague el equipo y desconecte el equipo de la red eléctrica (quite el enchufe del tomacorriente).
8. Retire el dispositivo de afilado a su posición original.

ES

9. Asegúrese de que la superficie de las piedras de afilar sea limpia. Después de varios procedimientos de afilado del cuchillo, hay que limpiar la piedra de afilar con un cepillo.
10. Cuando se afila el cuchillo y se eliminan rebabas, no acerque su cara a las piedras de afilar para evitar lesiones de ojos.

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 y lubricarlo bien.

TÉCNICA DE SEGURIDAD

1. El equipo debe ser instalado y conectado a la red eléctrica solo por personal cualificado.
2. 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 (véase la sección "Especificaciones").
4. Asegúrese de que el cable de alimentación no cuelgue del borde del soporte y no toque objetos con bordes agudos ni calientes. No tuerza ni distorsione el cable, ni coloque ningún peso encima. Al desconectar el equipo de la red eléctrica, no tire del cable, siempre tire del enchufe. No coja el cable y el enchufe con las manos mojadas. Está prohibido operar el equipo con cable eléctrico dañado.
5. El equipo está diseñado solo para cortar la gastronomía de carne. Está prohibido usar el equipo para cortar productos congelados, carne o pescado con huesos, así como productos no alimenticios.
6. 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.
7. Asegúrese de que la hoja del cuchillo sea siempre aguda y sin melladuras. Está prohibido operar el equipo al disminuirse el diámetro del cuchillo debido al afilado repetido de más de 6 mm.
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. Para evitar descargas eléctricas no toque el equipo con las manos mojadas.
10. Está prohibido alimentar con manos el producto al cuchillo que está girando. Use el soporte del producto.
11. Está prohibido dejar el equipo encendido sin supervisión.
12. Está prohibido llevar a cabo el mantenimiento del equipo sin desconectarlo de la red eléctrica.
13. Está prohibido lavar el equipo bajo el chorro de agua directo o sumergirlo en agua u otro líquido.
14. Cuando se limpia y afila el cuchillo, hay que tener mucho cuidado ya que el cuchillo es muy agudo.

15. En el caso de cualquier mal funcionamiento, diríjese a los especialistas del servicio de apoyo.

FR

INTRODUCTION

CHERS MESDAMES ET MESSIEURS !

Nous vous remercions pour l'acquisition de notre équipement. Avant de procéder au travail avec cet équipement, veuillez vous familiariser de façon obligatoire avec ce manuel et sauvegardez-le pendant toute la durée d'exploitation.

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 conçu pour trancher des produits gastronomiques (jambon, saucisses, etc.) en tranches de différentes épaisseurs dans un mode à court terme répété.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle :	HKN-HM220	HKN-HM250	HKN-HM300
Description	De table	De table	De table
Dimensions extérieures, mm	420×380×340	470×400×370	560×460×430
Capacité installée, kW	0,12	0,15	0,25
Paramètres du réseau électrique	220/50/1	220/50/1	220/50/1
Matériel du corps	Aluminium	Aluminium	Aluminium
Diamètre de lame, mm	220	250	300
Épaisseur de coupe, mm	0,2 – 15	0,2 – 15	0,2 – 15
Façon de déplacement du coulisseau	Manuellement	Manuellement	Manuellement
Durée maximale d'un cycle de travail, min	10	10	10
Type de dispositif d'affûtage	Intégré	Intégré	Intégré

CONTENU DE LA LIVRAISON

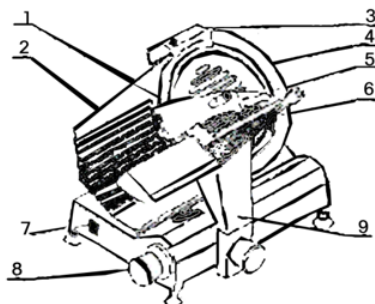
Machine gastronomique 1 pièce

Manuel 1 pièce

PROCEDURE DU TRAVAIL

Figure 1 Sous-ensembles principaux de l'équipement

- 1 lame
- 2 écran mobile
- 3 dispositif d'affûtage
- 4 couvercle protecteur de la lame
- 5 pousseuse du produit
- 6 coulisseau
- 7 interrupteur du réseau
- 8 régulateur de l'épaisseur de coupe
- 9 poignée de la pousseuse du produit



AVANT LE PREMIER DÉMARRAGE

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

DÉMARRAGE DE L'ÉQUIPEMENT

1. Branchez l'alimentation (insérez la fiche de courant dans la prise électrique).
2. Démarrez l'équipement en appuyant sur l'interrupteur du réseau. Cela faisant, le voyant lumineux du réseau doit s'allumer (vert) en indiquant que l'équipement est démarré et la lame (1) doit commencer à tourner.
3. Spécifiez l'épaisseur de coupe demandée à l'aide du régulateur (8).
4. Retirez la pousseuse du produit (5) de l'écran (2). Mettez le produit sur le coulisseau (6) et appuyez-le sur l'écran à l'aide de la pousseuse.
La pousseuse est équipée d'épines qui aident à retenir le produit.
5. Prenez la poignée de la pousseuse de produit. Placez le produit vers la lame tournante et simultanément déplacez le coulisseau.
6. A la fin du travail tournez la poignée du régulateur de l'épaisseur de coupe en position "0", arrêtez l'équipement à l'aide de l'interrupteur, enlevez le produit du coulisseau et ramassez les tranches du produit.

ARRÊT DE L'ÉQUIPEMENT

1. Tournez la poignée du régulateur de l'épaisseur de coupe en position "0".
2. Arrêtez l'équipement à l'aide de l'interrupteur du réseau.
3. Débranchez l'alimentation (retirez la fiche de la prise électrique).

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Avant de commencer les travaux d'entretien quelconques, il est nécessaire de débrancher l'alimentation. La poignée du régulateur de l'épaisseur de coupe doit se trouver en position "0".

NETTOYAGE DE L'ÉQUIPEMENT

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

Il est interdit de laver l'équipement sous un jet d'eau direct et l'immerger dans l'eau ou un autre liquide.

Quotidiennement à la fin du travail:

1. Essuyez le corps et le coulisseau de la machine gastronomique avec une éponge ou un chiffon mou trempé d'une solution de savon tiède. Éliminez les résidus de solution avec un chiffon propre et humide et essuyez à sec.
2. Enlevez le couvercle protecteur de la lame, lavez-le avec une solution de savon tiède, rincez-le soigneusement avec l'eau pure et essuyez à sec.
3. Essuyez la lame avec une éponge ou un chiffon humide. Essuyez à sec. Faites particulièrement attention lorsque vous effectuez cette opération. Portez des gants de protection et ne touchez pas la lame du couteau avec vos mains.
4. Remplacez le couvercle de protection.

GRAISSAGE DE L'ÉQUIPEMENT

Lame

- Chaque jour après le travail nettoyez la lame et essuyez-le à sec avec un chiffon sec et propre.
- Appliquez délicatement un peu de l'huile végétale comestible sur la lame du couteau et répartissez-la uniformément avec un chiffon propre et sec.
- Afin de protéger contre la corrosion, la lame doit être aiguisée tous les jours.

Coulisseaux guidants

- Déplacez le coulisseau latéralement jusqu'à l'arrêt. Utilisez un chiffon propre et sec pour nettoyer les coulisseaux guidants de la saleté et de l'ancienne graisse.
- Utilisez votre doigt pour appliquer de la graisse (huile de vaseline) sur les coulisseaux guidants et étalez-la sur la surface. Déplacez le coulisseau plusieurs fois pour répartir la graisse uniformément.
- Il est recommandé de lubrifier les coulisseaux guidants au moins une fois par semaine.

Axe de pousseuse de produit

- Nettoyez l'axe de pousseuse avec un chiffon propre et sec.
- Appliquez sur l'axe un peu de l'huile végétale comestible. Plusieurs fois déplacez la pousseuse de haut en bas pour répartir uniformément l'huile le long de l'axe.
- Il est recommandé de lubrifier l'axe de pousseuse journalièrement.

L'axe du dispositif d'affûtage

- Tirez le dispositif d'affûtage vers vous et nettoyez l'axe avec un chiffon propre et sec.
- Appliquez sur l'axe un peu de l'huile végétale comestible.
- Tournez le dispositif d'affûtage d'avant en arrière plusieurs fois pour répartir uniformément l'huile le long de l'axe.
- Il est recommandé de graisser l'axe du dispositif d'affûtage journalièrement.

AFFUTAGE DE LA LAME

Pour éviter la corrosion, il est recommandé d'affûter la lame tous les jours. De plus, l'affûtage de la lame est nécessaire lorsqu'il y a une coupe irrégulière ou une rupture des tranches de produit.

1. Nettoyez soigneusement la machine et la lame.
2. Tirez le dispositif d'affûtage vers vous et lubrifiez son axe.

3. Tirez le dispositif d'affûtage vers vous et tournez-le autour de l'axe de 180°. Abaissez avec votre doigt la meule droite et réglez le dispositif d'affûtage à la position de travail.
4. Assurez-vous que la surface de la meule est bien calée contre la lame du couteau. Si nécessaire, réglez la position de la meule.
5. Branchez (insérez la fiche dans la prise électrique) et démarrez l'équipement à l'aide de l'interrupteur de réseau. Laissez l'équipement fonctionner pendant 1 - 2 minutes. Débranchez l'équipement du réseau et vérifiez si la lame est bien affûtée. Si nécessaire, répétez la procédure.
6. Abaissez la meule gauche et assurez-vous que sa surface s'adapte parfaitement à la lame du couteau. Démarrez l'équipement pendant environ 3 secondes pour éliminer les bavures de la lame.
7. Arrêtez l'équipement et débranchez-le du réseau (retirez la fiche de la prise électrique).
8. Remplacez le dispositif d'affûtage dans sa position d'origine.
9. Assurez-vous que la surface des meules est propre. Après plusieurs procédures d'affûtage de la lame, les meules doivent être nettoyées avec une brosse.
10. Lors de l'affûtage de la lame et de l'élimination des bavures, ne portez pas votre visage sur les meules pour éviter les blessures aux yeux.

Si l'équipement ne sera pas utilisé pendant une longue période (week-end, vacances, etc.), il est nécessaire de débrancher, de nettoyer soigneusement et graisser l'équipement.

SÉCURITÉ DU TRAVAIL

1. L'installation de l'équipement et la connexion au réseau électrique sont effectuées uniquement par des spécialistes qualifiés.
2. 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. L'appui doit supporter le poids de l'équipement (voir la section "Caractéristiques techniques").
4. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord de l'appui et toucher des objets pointus et chauds. Ne tordez pas et ne déformez pas le cordon, ne placez aucun poids dessus. Lorsque vous débranchez l'équipement du réseau, ne tirez pas sur le cordon, saisissez toujours la fiche. Ne manipulez pas le cordon et la fiche avec les mains mouillées. Il est interdit d'utiliser l'équipement ayant le cordon d'alimentation endommagé.
5. L'équipement est destiné uniquement à la coupe de la gastronomie de la viande. Il est interdit d'utiliser l'équipement pour couper des aliments congelés, de la viande et du poisson avec des os, ainsi que des produits non alimentaires.
6. 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.

FR

7. Assurez-vous que la lame du couteau est toujours tranchante et sans dentelures. Il est interdit de faire fonctionner l'équipement lors de la réduction du diamètre de la lame en raison d'un affûtage répété de plus de 6 mm.
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. Pour éviter les chocs électriques, ne touchez pas l'équipement avec les mains mouillées.
10. Il est interdit de placer le produit vers la lame tournante avec les mains. Utilisez le porte-produit.
11. Ne laissez pas l'appareil allumé sans surveillance.
12. Il est interdit d'entretenir l'équipement sans le débrancher du réseau électrique.
13. Il est interdit de laver l'équipement sous un jet d'eau direct et l'immerger dans l'eau ou un autre liquide.
14. Lors du nettoyage et de l'affûtage de la lame, soyez particulièrement prudents, puisque la lame est très tranchante.
15. En cas des pannes quelconques, vous devez vous adresser aux spécialistes du service.

INTRODUZIONE GENTILI CLIENTI,

Vi ringraziamo per l'acquisto del nostro prodotto. Prima di iniziare a utilizzarlo, assicuratevi di leggere questa scheda tecnica e di conservarla per tutta la durata del suo impiego.

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 tagliare a fette di diverso spessore i prodotti alimentari (prosciutto, salsicce, ecc.) in una modalità ripetitiva.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello	HKN-HM220	HKN-HM250	HKN-HM300
Descrizione	Da tavolo	Da tavolo	Da tavolo
Dimensioni, mm	420×380×340	470×400×370	560×460×430
Potenza installata, kW	0,12	0,15	0,25
Parametri della rete elettrica	220/50/1	220/50/1	220/50/1
Materiale del corpo	Alluminio	Alluminio	Alluminio
Diametro della lama, mm	220	250	300
Spessore di fette, mm	0,2 – 15	0,2 – 15	0,2 – 15
Modalità di movimento del carrello	Manuale	Manuale	Manuale
Durata massima del ciclo operativo, min	10	10	10
Tipo dell'affilatore	Integrato	Integrato	Integrato

SET COMPLETO

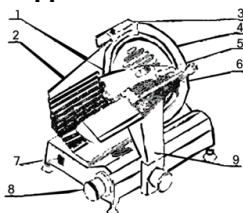
Mandolina 1 pz.

Scheda tecnica 1 pz.

PROCEDURA DI LAVORO

Fig. 1. Unità principali dell'apparecchio

- 1 lama
- 2 mostrina scorrevole
- 3 affilatore
- 4 protettore lama
- 5 spintore del prodotto
- 6 carrello
- 7 interruttore di rete
- 8 regolatore spessore delle fette
- 9 maniglia dello spintore



PRIMA DI ACCENDERLO PER LA PRIMA VOLTA

IT

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

SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIO

1. Accendete l'alimentazione (inserite la spina nella presa di corrente).
2. Collegate l'apparecchio alla rete elettrica con l'interruttore di rete (7). Si accende un indicatore luminoso della rete (verde) per indicare che l'apparecchio sia acceso, e inizia a girarsi la lama (1).
3. Impostate lo spessore desiderato delle fette utilizzando il regolatore (8).
4. Allontanate lo spintore (5) dalla mostrina (2). Poggiate il prodotto sul carrello (6) e premetelo alla mostrina con lo spintore.
Lo spintore è dotato di spine che aiutano a tenere fermo il prodotto.
5. Prendete la maniglia dello spintore. Posizionate il prodotto alla lama rotante, spostando simultaneamente il carrello.
6. Dopo aver finito il lavoro, girate la maniglia del regolatore di spessore nella posizione "0", spegnete l'apparecchio con l'interruttore luminoso, togliete il prodotto dal carrello e raccogliete le fette.

SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIO

1. Girate la maniglia del regolatore di spessore nella posizione "0".
2. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica con l'interruttore di rete.
3. Scollegate l'alimentazione (staccate la spina dalla presa).

MANUTENZIONE E CURA

Prima di svolgere qualsiasi attività di manutenzione si consiglia di staccare l'apparecchio dalla corrente. La maniglia del regolatore dello spessore deve essere nella posizione 0.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

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

Non è consentito lavare l'apparecchio sotto il getto d'acqua diretto e immergerlo in acqua o altro liquido.

Ogni volta dopo aver finito il lavoro:

1. Passate una spugna morbida o un panno con una soluzione tiepida di sapone sul corpo e sul carrello della mandolina. Eliminate residui della soluzione con un panno umido e quindi asciugate la superficie.
2. Togliete il protettore della lama, lavatelo con la soluzione tiepida di sapone, sciacquate bene con acqua pulita e asciugate il protettore.
3. Passate una spugna pulita o un panno umido sulla lama. Asciugate.
Questa operazione richiede massima cautela. Mettete guanti protettivi e non toccate la lama con le mani.
4. Rimettete il protettore al suo posto.

LUBRIFICAZIONE DELL'APPARECCHIO

Lama

- Ogni volta dopo aver finito il lavoro pulite la lama e asciugatela con un panno pulito.
- Applicate una piccola quantità di olio vegetale alimentare sulla lama e distribuitela uniformemente con un panno pulito e asciutto.
- Per proteggere la lama dalla corrosione affilatelo quotidianamente.

Le guide del carrello

- Spostate il carrello di lato fino al clic. Con un panno pulito e asciutto ripulite le guide del carrello dalla sporcizia e dai residui del lubrificante.
- Quindi con un dito applicate il lubrificante (olio di vaselina) sulle guide e distribuitelo sulla superficie. Spostate il carrello più volte per distribuire uniformemente il lubrificante.
- Le guide del carrello vanno lubrificate almeno 1 volta alla settimana.

Asse dello spintore

- Ripulite l'asse dello spintore con un panno pulito e asciutto.
- Applicate sull'asse una piccola quantità dell'olio vegetale alimentare. Spostate l'asse più volte su e giù per distribuire uniformemente l'olio sulla sua superficie.
- L'asse dello spintore va lubrificato quotidianamente.

Asse dell'affilatore

- Tirate fuori l'affilatore e ripulite l'asse con un panno pulito e asciutto.
- Applicate sull'asse una piccola quantità dell'olio vegetale alimentare.
- Girate l'affilatore più volte avanti e indietro per distribuire uniformemente l'olio sulla superficie dell'asse.
- L'asse dell'affilatore va lubrificato quotidianamente.

AFFILATURA DELLA LAMA

Per evitare la corrosione si consiglia di affilare la lama quotidianamente. Inoltre, l'affilatura della lama è necessaria nel caso in cui le fette si spezzano o hanno un taglio irregolare.

1. Ripulite bene l'apparecchio e la lama.
2. Tirate fuori l'affilatore e lubrificate il suo asse.
3. Tirate fuori l'affilatore e giratelo intorno all'asse a 180 ^{gradi}, dopodiché con un dito spingete giù la pietra per affilare e impostate l'affilatore nella posizione operativa.
4. Assicuratevi che la superficie della pietra si aderisce alla lama. Se è necessario, regolate la posizione della pietra.
5. Accendete l'apparecchio (inserendo la spina nella presa) e premete l'interruttore. Lasciate l'apparecchio funzionare per 1-2 minuti. Staccate l'apparecchio dalla corrente e verificate se la lama è affilata bene. Se è necessario, ripetete la procedura.
6. Spingete giù la pietra per affilare sinistra e assicuratevi che la sua superficie si aderisce alla lama. Attaccate l'apparecchio alla corrente per circa 3 secondi per eliminare le bave dalla lama.
7. Staccate l'apparecchio dalla corrente (togliete la spina dalla presa).
8. Riposizionate l'affilatore nella posizione originaria.

IT

9. Fate attenzione che la superficie delle pietre per affilare sia pulita. Dopo una serie di procedure di affilatura le pietre per affilare vanno ripulite con una spazzola.
10. Durante l'affilatura e l'eliminazione delle bave, per evitare traumi agli occhi, non avvicinate il viso alle pietre per affilare.

Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo (fine settimana, ferie, ecc.), è necessario spegnere l'alimentazione, pulire accuratamente l'apparecchio e lubrificarlo.

TECNICA DI SICUREZZA

1. L'installazione dell'apparecchio e il collegamento alla rete di alimentazione vengono eseguiti solo da specialisti qualificati.
2. 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 reggere il peso dell'apparecchio (v. la sezione "Caratteristiche tecniche").
4. Fate in modo che il cavo di alimentazione non vada oltre il bordo del supporto e tocchi oggetti appuntiti e bollenti. Non torcete o deformate il cavo, non appoggiate pesi su di esso. Quando scollegate l'apparecchio dalla rete, non tirate il cavo, afferrate sempre la spina. Non afferrate la spina con le mani bagnate. E' vietato utilizzare l'apparecchio con il cavo di corrente danneggiato.
5. L'apparecchio è progettato esclusivamente per affettare i prodotti di carne. E' vietato utilizzare l'apparecchio per affettare prodotti congelati, carne e pesce con le ossa, nonché prodotti non alimentari.
6. 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.
7. Assicuratevi che la lama sia sempre affilata e senza bave. È vietato utilizzare l'apparecchio in caso di riduzione del diametro del coltello per più di 6 mm a causa di un'affilatura multipla.
8. Si consiglia di indossare degli appositi indumenti durante l'utilizzo dell'apparecchio. E' vietato indossare abiti larghi, scarpe, foulard, cravatte, gioielli, ecc. Le maniche devono essere abbottonate. I capelli devono essere coperti con un fazzoletto.
9. Per evitare folgorazione, non toccate l'apparecchio con le mani bagnate.
10. È vietato posizionare il prodotto alla lama rotante con le mani. Usate lo spintore.
11. Non è consentito lasciare l'apparecchio acceso senza controllo.
12. È vietato eseguire la manutenzione dell'apparecchio senza scollegare l'alimentazione.
13. Non è consentito lavare l'apparecchio sotto il getto d'acqua diretto e immergerlo in acqua o altro liquido.
14. La pulizia e l'affilatura della lama vanno svolte con massima cautela, poiché il coltello è molto acuto.
15. In caso di malfunzionamenti, contattate il rappresentante dell'assistenza.

IEVADS

Cienītās dāmas un godātie kungi!

Paldies, ka iegādājāties savu aprīkojumu. Pirms sākat darbu ar to, pārlicinieties, ka izbraukšana šo pasi un glabā to uz mūžu.

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

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

TIKŠANĀS

Iekārtas ir paredzētas griešanas shortterm gastronomisko produkti (šķiņķis, desas, u.c.), dažāda biezuma šķēles.

TEHNISKĀS ĪPAŠĪBAS

Modelis	HKN HM220	HKN HM250	HKN HM300
Apraksts	Galda virsmu	Galda virsmu	Galda virsmu
Izmēri, mm	420 x 380 x 340	470 x 400 x 370	560 x 460 x 430
Uzstādīto jaudu, Asinhronie	0,12	0,15	0,25
Spriegums ir	220/50/1	220/50/1	220/50/1
Korpusa materiāls	Alumīnijs	Alumīnijs	Alumīnijs
Nazi diametrs, mm	220	250	300
Griešanas biezums, mm	0.2-15	0.2-15	0.2-15
Veids, kā pārvietot pārvadājumi	Manuāli	Manuāli	Manuāli
Maksimālais ilgums darba cikls, min	10	10	10
Zatachivajushhego tips ierīce	Iebūvēto	Iebūvēto	Iebūvēto

PILNS KOMPLEKTS

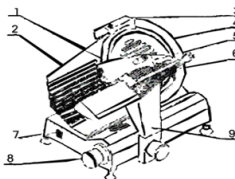
Gastronomijas mašīna 1 gab.

Pase 1 gab.

MODUS OPERANDI

1. attēls. Iekārtas galvenie komponenti

- 1 nazis
- 2 Mobilās apsardzes
- 3 asināšanas ierīce
- 4 aizsargapvalka nazi
- 5 produkta stūmējs
- 6 pārvadājumi
- 7 tīkla slēdzis
- 8 Šķēlēs griešanas biezums regulators
- 9 pildspalvu stūmējuķis produkta



PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

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

IERĪČU IEKĻAUSĀNU

LV

1. Ieslēdziet strāvas (kontaktdakšu ligzdā).
2. Ieslēdziet tīkla barošanas slēdzi (7) aprīkošanai. Kad tīkla indikators vajadzētu iedegties (zaļš), kas norāda, ka iekārta ir ieslēgta un nazi (1) vajadzētu sākt spin.
3. Iestatiet vēlamo griešanas biežums kontrolieris (8).
4. Izvelciet stūmēju (5), (2) vadības paneli. Laist produktu pārvadāšanu (6) un tas piespiežas stūmēju, izmantojot žogu.
Stūmējs ir aprīkots ar spines, kas palīdz turēt produkts.
5. Rokturis stūmējs tura produktu. Uzklāt līdzekli rotējošu asmeni, pārvietojot jumtiņa.
6. Kad esat pabeidzis, pagrieziet kloķi novietošanai "griešanas biežums 0, izslēdziet iekārtu, izmantojot strāvas padeves slēdzi, izņem produktus no bottom bracket un salieciet sagriezta produkts.

IZSLĒGTU IEKĀRTAS

4. Savukārt griešanas biežums vadības rokturi "0" stāvoklis.
5. Atvienojiet iekārtu no strāvas barošanas slēdzi.
6. Atvienot (atvienojiet).

UZTURĒŠANA UN APRŪPE

Pirms jebkuras tehniskās apkopes veikšanas ir jāizslēdz enerģijas padeve. Sagriešana biežums regulators rokturis ir jābūt stāvoklī "0".

TĪRĪŠANAS IEKĀRTAS

Neizmantojiet abrazīvus materiālus tīrīt iekārtas, metāla sūkļi un birstes, asiem priekšmetiem, agresīvu hloru saturošus tīrīšanas līdzekļus, benzīns, skābes, sārmu un šķīdinātāji.

Nav atļauts mazgāt zem tiešā strūkļas iekārtu ūdens un nedrīkst iegremdēt ūdenī vai citu šķidrumu.

Pabeidzot darbu, par katru dienu:

1. Noslaukiet korpusu un pārvadājuma gastronomisko mašīnas ar mīkstu sūkli vai ar siltā ziepjūdenī samitrinātu drāniņu. Noņem jebkuru lieko javas ar tīru, mitru drānu un noslaukiet sausu.
2. Noņemiet aizsargpārklāju nazi, nomazgājiet to ar siltā ziepjūdenī, rūpīgi noskalot ar tīru ūdeni un nosusina.
3. Noslaucīt asmens tīrīt ar mitru sūkli vai drānu. Nosusina.
Šai operācijai vajadzētu būt piesardzīgiem. Valkāt aizsargcimdus un asmeņi ar rokām neaiztikt.
4. Install aizsargājošo vāciņu vietā.

EĻĻOŠANAS IEKĀRTAS

Nazis

- Kad esat pabeidzis katru dienu tīrīt nazi un nosusina ar tīru, sausu drāniņu.
- Uzmanīgi lietot asmens mazliet ēdamās eļļas un vienmērīgi ar tīru, sausu drāniņu.
- Lai pasargātu no korozijas būtu palielinājusi katru dienu nazi.

Pārvadājuma ceļveži

- Pārvietot norādi pusē tik tālu, cik tas iespējams. Izmantojot tīru sausu drāniņu, tīru kravu gidi no netīrumiem un vecās eļļas savācēju.
- Pirkstu piemērot smēreļļas (naftas vazelīnu) rokasgrāmatas un izplatīt to visā virsmas. Vairākas reizes, pārvietot kravu smērvielas izplatīt.
- Ir ieteicams, lai eļļot pārvadājumiem ceļveži vismaz 1x nedēļā.

Produkta stūmējs ass

- Tīru stūmējs asi ar tīru, sausu drāniņu.
- Attiecas uz asi dažas pārtikas eļļas. Vairākas reizes, pārvietot to uz augšu un uz leju, lai izplatītu naftas virsmas ass.
- Stūmējs ass tauki ir ieteicams katru dienu.

Ass zatachivajushhego ierīces

- Izvelciet asināšana ierīci uz sevi un tīru asi ar tīru, sausu drāniņu.
- Attiecas uz asi dažas pārtikas eļļas.
- Dažas reizes, savukārt asināšana ierīci uz priekšu un atpakaļ, lai izplatītu naftas virsmas ass.
- Ass zatachivajushhego ierīci ieteicams eļļot katru dienu.

ASINĀT NAZI

Lai novērstu koroziju nazi asināšanai katru dienu ir ieteicama. Turklāt, asināt nazi vēlaties, kad redzat nevienmērīga šķēle vai šķēles pārtraukumiem produkts.

1. Rūpīgi notīriet mašīnu un asmeni.
2. Izraut asināšana ierīci uz sevi un Ieeļļojiet viņa vārpstu.
3. Izraut asināšana ierīci uz sevi un apgriezties par 180 asi^{par}, pirkstu zemāk tiesības un iestatiet tecīla asināšanai ierīci.
4. Pārlicinieties, ka virsmas cieši akmens uz naža asmeni. Ja nepieciešams, koriģēt pozīciju akmens.
5. Ieslēdziet strāvas (kontaktdakšu ligzdā) un ieslēdziet iekārtu tīklu, izmantojot strāvas padeves slēdzi. Lai iekārtas, kas ilgst 1-2 minūtes. Atvienojiet iekārtu no elektropadeves un pārbaudīt, vai palielinājusi asmeni. Ja nepieciešams, atkārtojiet šīs darbības.
6. Nolaidiet uz leju kreisajā tecīla un pārlicinieties, ka tā virsmas ir cieši uz naža asmens. Ieslēdziet tīkla iekārtu aptuveni 3 sekundes deburring asmeni.
7. Atvienojiet iekārtu no strāvas avota un neizslēdziet strāvas (atvienojiet).
8. Asināšana ierīci atgrieztu tās sākotnējā novietojumā.
9. Pārlicinieties, ka virsmas slīpēšanas akmeņi bija tīra. Pēc pāris ārstēšanu, asināt nazi akmeņi asināšanai būtu jātīra ar suku.
10. Procesā asināt nazi un noņemt urbji, izvairoties no acu traumas neturam jūsu sejas slīpēšanas akmeņos.

Ja iekārtas netiek izmantota ilgu laiku (nedēļas nogalēs, brīvdienās utt.), izslēdziet strāvas padeves, rūpīgi tīra un Ieeļļojiet iekārtas.

DROŠĪBAS

LV

1. Iekārtu uzstādīšanu un elektrisko savienojumu tiek veikta tikai kvalificētam speciālistam.
2. 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 (sk. "tehniskās specifikācijas").
4. Pārlicinieties, ka strāvas vads nav ne pērvēshivalsja trakumā stendi un nepieskarieties karstu vai asiem priekšmetiem. Nav negrieziet un nelokiet auklu nevar laist smaguma. Atvienojot papildierīces strāvas padevi, ne Nevelciet strāvas vadu, vienmēr aptveriet kontaktdakšu. Nevar aiztikt strāvas vadu vai kontaktdakšu ar mitrām rokām. Ja strāvas vads nav atļauta aprīkojuma uzturēšanu.
5. Iekārta ir paredzēta tikai griešanas gaļas gastronomijas. Nelietojiet iekārtu griešanas saldētas pārtikas, gaļas un zivju kauliem, kā arī nepārtikas produktus.
6. 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.
7. Pārlicinieties, ka asmens vienmēr bija asa un bez šķembu. Eksploatants eksploatē iekārtas, ja jūs samazinās sakarā ar nazi diametrs atkārtoti asināšanai vairāk nekā 6 mm.
8. Strādājot ar aprīkojumu, ir ieteicams, ka jums ir jāvalkā speciāls darba apģērbs. Nav atļauts valkā vaļīgu apģērbus, šalles, neckerchiefs, kaklasaites, rotaslietas, u.c. šļūtenes ir jāpiestiprina. Mati ir klāta ar šalli.
9. Lai izvairītos no elektriskā šoka, nepieskarieties ierīces ar mitrām rokām.
10. Nav atļauts piegādāt produkciju ar rotējošu asmeni rokās. Izmantot produktu īpašnieks.
11. Nav atļauts iekļauto iekārtu atstāt bez uzraudzības.
12. Ir aizliegts veikt apkopes darbu uz iekārtas neatspējo jaudu.
13. Nedrīkst mazgāt iekārtas ar tiešu tekošu ūdeni vai iegremdē ūdens vai citu šķidrumu.
14. Tīru un asāku labas kvalitātes tērauda nazis, esiet ļoti piesardzīgs, jo ir ļoti asu nazis.
15. Ja visas kļūmes būtu minēts speciālistu pakalpojumi.

ĮVADAS

GERBIAMIEJI PONAI!

Dėkojame jums, kad įsigijote mūsų įrangą. Prieš pradėdami ją naudoti, būtinai susipažinkite su šiuo Vadovu ir saugokite jį per visą įrangos eksploatavimo laikotarpį.

Įsidėmėkite, kad vykdydami visus šiame Techniniame pase pateiktus nurodymus, tuo pačiu prailginsite įrangos eksploatacinį terminą ir išvengsite prižiūrinčio personalo traumų.

Tikimės, kad mūsų rekomendacijos maksimaliai palengvins jums darbą šia įranga.

PASKIRTIS

Įranga skirta pjaustyti gastronomicinius produktus (kumpį, dešrą ir t. t.) įvairaus storio griežinėliais pakartotiniu-trumpalaikiu režimu.

TECHNINĖS CHARAKTERISTIKOS

Modelis	HKN-HM220	HKN-HM250	HKN-HM300
Aprašymas	Stalinis	Stalinis	Stalinis
Dydžiai, mm	420×380×340	470×400×370	560×460×430
Nustatytoji galia, kW	0,12	0,15	0,25
Elektros maitinimo parametrai	220/50/1	220/50/1	220/50/1
Korpuso medžiaga	Aliuminis	Aliuminis	Aliuminis
Peilio skersmuo, mm	220	250	300
Pjaustymo storis	0,2 – 15	0,2 – 15	0,2 – 15
Vežimėlio judėjimo būdas	Rankinis	Rankinis	Rankinis
Maksimali darbinio ciklo trukmė, min.	10	10	10
Aštrinimo prietaiso tipas	Sumontuotas	Sumontuotas	Sumontuotas

KOMPLEKTACIJA

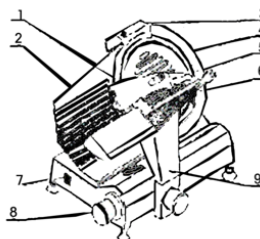
Gastronomicinė pjaustyklė 1 vnt.

Techninis pasas 1 vnt.

DARBO TVARKA

1 pav. Pagrindiniai įrangos mazgai

- 1 peilis
- 2 judantis skydelis
- 3 galąstuvai
- 4 apsauginis peilio dangtelis
- 5 produkto stūmimo įtaisas
- 6 vežimėlis
- 7 tinklo išjungiklis
- 8 pjovimo storio reguliatorius
- 9 produkto stūmimo įtaiso rankenėlė



PRIEŠ ĮJUNGdami PIRMAJĄ KARTĄ

LT

1. Išvalykite įrangą pagal „Techninė priežiūra“ skyriaus nurodymus.

ĮRANGOS ĮJUNGIMAS

1. Įjunkite į maitinimo tinklą (kištuką įjunkite į elektros lizdą)
2. Į maitinimo tinklą įrangą įjunkite tinklo įjungėju (7). Tai padarius, turi įsijungti tinklo šviesos indikatorius (žalias), nurodantis, kad įranga įjungta ir turi pradėti sukintis peilis (1).
3. Regulatoriumi (8) nustatykite reikiamą pjovimo storį.
4. Atitraukite produkto stūmimo įtaisą (5) nuo skydelio (2). Padėkite produktą ant vežimėlio (6) ir prispauskite jį prie skydelio stūmimo įtaisu. Stūmimo įtaise sumontuoti dygliukai, prilaikantys produktą.
5. Paimkite produkto stūmimo įtaiso rankenėlę. Pridėkite produktą prie besisukančio peilio, tuo pačiu metu stumdami vežimėlį.
6. Baigę darbą, pasukite storio pjovimo regulatoriaus rankenėlę „0“ padėtimi, išjunkite įrangą šviesos išjungikliu, nuimkite produktą nuo vežimėlio ir surinkite produkto griežinėlius.

ĮRANGOS IŠJUNGIMAS

1. Pasukite pjovimo storio regulatoriaus rankenėlę „0“ padėtimi.
2. Išjunkite įrangą iš maitinimo tinklo jungikliu.
3. Išjunkite iš maitinimo tinklo (iš elektros lizdo ištraukite kištuką).

TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Prieš atlikdami bet kokius techninės priežiūros darbus būtina išjungti elektros maitinimą. Pjovimo storio regulatoriaus rankenėlė turi būti nustatyta „0“ padėtimi.

ĮRANGOS VALYMAS

Įrangai valyti nenaudokite abrazyvinių medžiagų, metalinių kempinių ir šepėčių, kurie braižo ir pjauna paviršius, agresyvių chloro sudėtyje turinčių valiklių, benzino, rūgščių, šarmų ir tirpiklių.

LT

Neleidžiama plauti įrangos tiesiogine vandens srove ar panardinti ją į vandenį ar kitą skystį.

Kasdien, baigę darbą:

1. Nuvalykite gastronomicinės pjaustyklės korpusą ir vežimėlį minkšta kempine arba audiniu, suvilgytu šiltu muiluotu tirpalu. Pašalinkite tirpalo likučius drėgnu audiniu ir sausai nuvalykite.
2. Nuimkite apsauginį peilio dangtelį, išplaukite jį šiltu muiluotu tirpalu, rūpestingai nuplaukite švariu vandeniu ir sausai nuvalykite.
3. Nuvalykite peilį švaria drėgna kempine ar audiniu. Sausai nuvalykite. Atlikdami šią operaciją, būkite ypač atsargus. Užsimaukite apsaugines pirštines ir nelieskite peilio ašmenų rankomis.
4. Uždėkite apsauginį dangtelį.

ĮRANGOS SUTEPIMAS

Peilis

- Kasdien, baigę darbą, nuvalykite peilį ir nusauskinkite švariu, sausu audiniu.

- Atsargiai sutepkite peilio ašmenis augaliniu aliejumi ir vienodai paskirstykite švarių, sausu audiniu.
- Siekdami apsaugoti nuo korozijos, peilį reikia kasdien aštrinti.

Vežimėlio nukreipiamosios

- Nustumkite vežimėlį į šoną iki galo. Švarių, sausu audiniu nuvalykite purvą ir seną tepimo medžiagą nuo vežimėlio nukreipiamųjų.
- Pirštu užtepkite tepimo medžiagos (vazelino aliejaus) ant nukreipiamųjų ir paskirstykite jį paviršiumi. Keletą kartų perstumkite vežimėlį, kad vienodai pasiskirstytų tepimo medžiaga.
- Vežimėlio nukreipiamąsias rekomenduojama sutepti ne rečiau kaip 1 kartą per savaitę.

Produkto stūmimo įtaiso ašis

- Nuvalykite stūmimo įtaiso ašį švarių, sausu audiniu.
- Užtepkite šiek tiek augalinio aliejaus ant ašies. Keletą kartų perstumkite stūmimo įtaisą aukštyn - žemyn, kad aliejus vienodai pasiskirstytų ašies paviršiumi.
- Stūmimo įtaiso ašį rekomenduojama sutepti kasdien.

Aštrinimo įtaiso ašis

- Patraukite galąstuvą į save ir nuvalykite ašį švarių, sausu audiniu.
- Užtepkite šiek tiek augalinio aliejaus ant ašies.
- Keletą kartų pasukite aštrinimo įtaisą pirmyn - atgal, kad aliejus vienodai pasiskirstytų ašies paviršiumi.
- Galąstuvo ašį rekomenduojama sutepti kasdien.

PEILIO AŠTRINIMAS

Siekiant išvengti korozijos, peilį aštrinti rekomenduojama kasdien. Be to, peilį aštrinkite, jei juo produktas pjaunamas nelygiai ar produkto griežinėliai įtrūkę.

1. Rūpestingai nuvalykite pjaustyklę ir peilį.
2. Patraukite galąstuvą į save ir sutepkite jo ašį.
3. Patraukite galąstuvą į save ir pasukite aplink ašį 180°, pirštu nuleiskite žemyn dešinią galąstuvą ir sumontuokite aštrinimo įtaisą darbine padėtimi.
4. Įsitinkinkite, kad galąstuvo paviršius būtų prigludęs prie peilio ašmenų. Jei reikia, sureguliuokite galąstuvo padėtį.
5. Įjunkite maitinimą (ikiškite mygtuką į maitinimo lizdą) ir įjunkite įrangą į maitinimo tinklą tinkliniu išjungėju. Leiskite įrangai veikti laisva eiga 1 - 2 min. Išjunkite įrangą iš maitinimo tinklo ir patikrinkite, ar gerai išgaląsti ašmenys. Jei reikia, pakartokite procedūrą.
6. Nuleiskite žemyn kairiąją galąstuvą ir įsitinkinkite, kad jo paviršius priglustų prie peilio ašmenų. Įjunkite įrangą į maitinimo tinklą apie 3 sek., kad nuo ašmenų būtų pašalintos atplaišos.
7. Išjunkite įrangą iš maitinimo tinklo ir išjunkite maitinimą (ištraukite kištuką iš elektros lizdo).
8. Gražinkite galąstuvą į pradinę padėtį.

LT

9. Sekite, kad galąstuvo paviršius būtų švarus. Atlikę keletą peilio aštrinimo procedūrų, būtina nuvalyti galąstuvą šepėčiu.
10. Aštrinant peilį ir šalinant atplaisas, norėdami išvengti akių traumų, neartinkite veido prie galąstuvo.

Jei įranga bus ilgai nenaudojama (išveiginės, atostogos ir t. t.), būtina išjungti elektros maitinimą, atidžiai nuvalyti ir sutepti įrangą.

DARBO SAUGA

1. Įrangą montuoti ir prijungti prie elektros maitinimo tinklo privalo tik kvalifikuoti specialistai.
2. Norint prijungti vienfazę įrangą, turi būti naudojama trijų laidų schema su žeminiu.
3. Įrangą reikia padėti ant stabilios 800-900 mm. aukščio, lygios ir horizontalios atramos. Paviršius turi būti sausas ir švarus. Atrama turi išlaikyti visą įrangos svorį (žr. „Techninės charakteristikos“) skyrių.
4. Sekite, kad maitinimo laidas nebūtų užsikabinęs už atramos krašto ir nesiliestų prie karštų ir aštrių daiktų. Nepersukite ir nedeformuokite laido, nedėkite ant jo sunkių daiktų. Norėdami išjungti elektros maitinimą, netraukite laido, visada paimkite už kištuko. Neimkite laido ir kištuko drėgnomis rankomis. Neleidžiama eksploatuoti įrangos pažeistu laidu.
5. Įranga skirta tik mėsos produktams pjaustyti. Neleidžiama naudoti įrangos pjaustyti užšaldytų produktų, mėsos ir žuvies su kaulais, taip pat ne maisto produktų.
6. Įranga skirta naudoti tik pasikartojančiu trumpalaikiu režimu, kai darbo ciklo trukmė siekia ne ilgiau nei 10 min. Tai reiškia, kad po kiekvienų 10 eksploatavimo min., būtina ne trumpesnė nei 10 min. technologinė pertrauka.
7. Sekite, kad peilio ašmenys visada būtų aštrūs ir be ištrupų. Įrangos eksploatavimas neleidžiamas, jei peilio ašmenų skersmuo sumažėjo daugiau nei 6 mm. dėl daugkartinio jo aštrinimo.
8. Dirbdami šia įranga, rekomenduojama vilkėti spec. darbo rūbus. Neleidžiama vilkėti laisvai krintančių rūbų, šalikų, kaklaskarių, kaklaraiščių, papuošalų ir t. t. rankovės turi būti užsegtos. Plaukai turi būti surišti.
9. Siekdami išvengti elektros smūgio, nesilieskite prie įrangos drėgnomis rankomis.
10. Neleidžiama tiekti produkto prie besisukančio peilio rankomis. Naudokitės produkto laikikliu.
11. Nepalikite įjungtos įrangos be priežiūros.
12. Draudžiama atlikti įrangos techninės priežiūros darbus, neišjungus jos iš maitinimo tinklo.
13. Neleidžiama plauti įrangos tiesiogine vandens srove ar panardinti ją į vandenį ar kitą skystį.
14. Valydami ar galąsdami peilį, būkite atsargūs, nes peilis labai aštrus.
15. Atsiradus bet kokiems gedimams, kreipkitės į techninės priežiūros tarnybos specialistus.

WPROWADZENIE

SZANOWNI PAŃSTWO!

Dziękujemy za zakup naszego urządzenia. Przed rozpoczęciem pracy z nim, pamiętaj sprawdzić ten paszport i zachować go na całe życie.

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

Urządzenie jest przeznaczone do cięcia w produktach shortterm gastronomiczna (szynka, kiełbaski, itp.), plastry o różnej grubości.

PARAMETRY TECHNICZNE

Modelu	HKN-HM220	HKN-HM250	HKN-HM300
Opis	Blat stołu	Blat stołu	Blat stołu
Wymiary gabarytowe, mm	340 x 380 x 420	470 × 400 × 370	560 × 460 × 430
Moc zainstalowana, KWT	0,12	0,15	0,25
Napięcie jest	220/50/1	220/50/1	220/50/1
Materiał obudowy	Aluminiowe	Aluminiowe	Aluminiowe
Nóż średnica, mm	220	250	300
Grubość cięcia, mm	0,2-15	0,2-15	0,2-15
Sposób, aby przenieść przewóz	Ręcznie	Ręcznie	Ręcznie
Maksymalny czas trwania pracy cykl, min	10	10	10
Typ Zatachivajushhego urządzenia	Wbudowany	Wbudowany	Wbudowany

KOMPLETNY ZESTAW

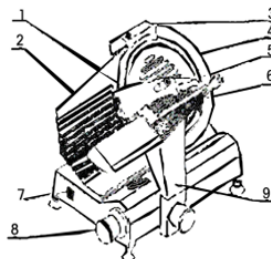
Maszyny gastronomiczne 1 szt.

Paszport 1 szt.

MODUS OPERANDI

Rys.1. Główne elementy wyposażenia

- 1 Nóż
- 2 Mobilna Straż
- 3 urządzenie do ostrzenia
- 4 Osłona noża
- 5 popychacz produktów
- 6 przewóz
- 7 przełącznik sieciowy
- 8 regulatora grubości krojenia
- 9 pióra popychacz produktów



PL

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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

WŁĄCZENIE URZĄDZENIA

1. Włączyć zasilanie (wtyczka w gnieździe).
2. Włączyć urządzenia w sieci za pomocą wyłącznika (7). Kiedy wskaźnik świetlny powinna zaświecić się (zielony), wskazując, że urządzenie jest włączone, a nóż (1) należy rozpocząć rozkręcić.
3. Ustawić żądany cięcia grubości kontrolera (8).
4. Pociągnąć popychacz (5) z Pulpit nawigacyjny (2). Umieścić produkt na przewóz (6) i docisnąć ogrodzenia przy użyciu popychacza. Popychacz jest wyposażone w kolce, które pomagają trzymać produkt.
5. Przyczepność produktu uchwyt popychacz. Produkt można stosować do ostrze rotacyjne, podczas przesuwania kursora.
6. Po zakończeniu, Obróć pokrętło do położenia "cięcia grubości 0, wyłącz urządzenie za pomocą wyłącznika zasilania, usunąć produkt z suportu i zmontować krojonego produktu.

WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA

1. Przekręcić pokrętło kontroli grubości cięcia do pozycji "0".
2. Należy odłączyć urządzenie od sieci zasilającej za pomocą przełącznika zasilania.
3. Odłączyć (Odłącz).

KONSERWACJA I PIELEGNACJA

Przed wykonaniem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych, należy wyłączyć zasilanie. Grubość krojenia regulator uchwytu musi być w pozycji "0".

URZĄDZENIA DO SPRZĄTANIA

Nie należy używać materiałów ściernych do czyszczenia sprzętu, metalowej gąbki i pędzle, ostre przedmioty, agresywnych środków czyszczących zawierających chlor, benzyny, kwasy, alkalia i rozpuszczalników.

Nie dopuszcza się umyć sprzęt pod bezpośredni strumień wody i nie wolno zanurzać w wodzie lub innych płynach.

Po zakończeniu pracy na co dzień:

1. Przetrzeć korpus i przewozu maszyn gastronomicznych miękką gąbką lub szmatką nawilżoną ciepłą wodą z mydłem. Usunąć wszelki nadmiar zaprawy czystą, wilgotną ściereczką i wytrzeć do sucha.
2. Zdejmij osłonę noża, umyć ciepłą wodą z mydłem, dokładnie spłukać czystą wodą i wytrzeć do sucha.
3. Wyparcie tarczy czyścić wilgotną gąbką lub szmatką. Wytrzeć do sucha. Tej operacji należy zachować ostrożność. Nosić rękawice ochronne i nie dotykać ostrza z rąk.
4. Zainstaluj osłonę w miejscu.

SPRZĘT DO SMARÓW

Nóż

- Po zakończeniu codziennie nóż oczyścić i wytrzeć do sucha czystą, suchą szmatką.
- Delikatnie zastosować ostrze trochę oleju jadalnego i równomiernie czystą suchą szmatką.
- W celu ochrony przed korozją powinna być zaostrzony nóż każdego dnia.

Prowadnicy

- Przenieś karetkę do boku, o ile będzie go. Czystą, suchą szmatką, czyste na prowadnicy od brudu i stary smar.
- Palec nałożyć smar (olej wazelinowy) na przewodniki i rozłożone powierzchni. Kilka razy przesunąć karetkę do dystrybucji środka smarnego.
- Jest zalecany do smarowania przewozu prowadzi co najmniej 1 x w tygodniu.

Produkt napędzanej osi

- Wyczyścić oś popychacz czystą, suchą szmatką.
- Zastosować na osi kilka oleju jadalnego. Kilka razy przesunąć tłok w górę i w dół do dystrybucji oleju na powierzchni osi.
- Smar mat.sypkich osi zaleca się codziennie.

Osi zatachivajushhego urządzenia

- Wyjąć urządzenie ostrzenia na siebie i wyczyścić osi czystą, suchą szmatką.
- Zastosować na osi kilka oleju jadalnego.
- Kilka razy włączyć urządzenie ostrzenia i z powrotem do dystrybucji oleju na powierzchni osi.
- Osi zatachivajushhego urządzenia zaleca się smarowanie codziennie.

OSTRZENIE NOŻA

W celu uniknięcia korozji ostrzenie noży na dobę jest zalecana. Ponadto ostrzenie noża chcesz zobaczyć kromka nierówna lub plasterki zrywa produktu.

1. Dokładnie wyczyścić maszynę i tarczy.
2. Wyciągnąć urządzenie ostrzenia na siebie i smarować jego wału.
3. Wyciągnąć urządzenie ostrzenia na siebie i obrócić go wokół osi na 180°, palec zniżyć w dół po prawej stronie i ustaw kamień szlifierski ostrzenia urządzenia.
4. Upewnij się, że powierzchnia kamienia mocno na ostrzu noża. Jeśli to konieczne, dostosować położenie kamienia.
5. Włącz zasilanie (wtyczka w gniazdo) i włącz urządzenia w sieci za pomocą przełącznika zasilania. Niech sprzęt uruchomić dla 1-2 minuty. Odłącz urządzenie od zasilania i sprawdzić, czy naostrzoną tarczę. Jeśli to konieczne, powtórzyc procedurę.
6. Niżej po lewej kamień szlifierski i upewnij się, że jego powierzchnia jest mocno na ostrzu noża. Włącz urządzenia w sieci około 3 sekund dla ostrza do gratowania.
7. Odłącz urządzenie od sieci zasilającej i Wyłącz zasilanie (Odłącz).
8. Powrót ostrzenia urządzenie do oryginalnego położenia.
9. Upewnij się, że powierzchnia szlifowania kamieni było czyste. Po kilku zabiegach ostrzenie noża ostrzenia kamienie powinny być czyszczone przy użyciu pędzla.

PL

10. W trakcie ostrzenia noża i usunąć zadziory, aby uniknąć urazów oka nie zachować twarz do szlifowania kamieni.

Jeśli sprzęt nie jest używany przez długi czas (weekendy, święta itp.), należy wyłączyć zasilanie, starannie czystą i smarować sprzęt.

BEZPIECZEŃSTWA

1. Montaż urządzeń i połączeń elektrycznych odbywa się tylko przez wykwalifikowany personel.
2. W celu podłączenia urządzenia jednofazowe drutu diagramu można używać z uziemionego zasilania.
3. Sprzęt musi być zainstalowany na stabilnym stojakiem wysokość 800-900 mm z gładką i pozioma powierzchnia. Powierzchnia musi być czysta i sucha. Obsługa powinna wytrzymać ciężar urządzenia (patrz "dane techniczne").
4. Upewnij się, że przewód zasilający czy nie pereveshivalsja na skraju trybuny i nie dotykaj gorące i ostre przedmioty. Nie skręcaj ani nie zginaj przewodu, nie należy umieszczać na grawitacji. Po odłączeniu zasilania, nie ciągnąć za przewód zasilania, zawsze trzymać wtyczkę. Nie dotykaj kabla zasilającego lub wtyczki mokrymi rękami. Konserwacji sprzętu, jeśli przewód zasilający nie jest dozwolone.
5. Urządzenie jest przeznaczone tylko do cięcia mięsa gastronomia. Nie należy używać urządzenia do cięcia mrożonki, mięsa i ryb z kości, jak również produktów nieżywnościowych.
6. 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.
7. Upewnij się, że ostrze zawsze był ostry i bez wióry. Nie obsługiwać urządzenia, jeśli są zmniejszenie średnicy noża z powodu powtórzyć ostrzenie więcej niż 6 mm.
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. Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy dotykać urządzenia mokrymi rękami.
10. Nie dopuszcza do dostarczania produktu do obracania blade ręce. Użyj uchwytu produktu.
11. Nie dopuszcza się pozostawić włączone urządzenia instalacji nienadzorowanej.
12. Zabrania się wykonywania prac konserwacyjnych na sprzęt, nie można wyłączyć zasilanie.
13. Nie dopuszcza się umyć sprzęt pod bieżącą wodą bezpośredniego lub zanurzyć go w wodzie lub innych płynach.
14. Podczas czyszczenia i naostrzyć nóż dobrej jakości stali, należy bardzo ostrożnie bo jest bardzo ostry nóż.
15. Jeśli wszelkie usterki należy odnosić do usługi specjalistyczne

ВВЕДЕНИЕ

УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!

Благодарим Вас за приобретение нашего оборудования. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим Паспортом и сохраняйте его в течение всего срока эксплуатации.

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 нарезания в повторно-кратковременном режиме гастрономических продуктов (ветчины, колбас и т.п.) ломтиками различной толщины.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	HKH-HM220	HKH-HM250	HKH-HM300
Описание	Настольная	Настольная	Настольная
Габаритные размеры, мм	420×380×340	470×400×370	560×460×430
Установочная мощность, кВт	0,12	0,15	0,25
Параметры электросети	220/50/1	220/50/1	220/50/1
Материал корпуса	Алюминий	Алюминий	Алюминий
Диаметр ножа, мм	220	250	300
Толщина нарезки, мм	0,2 – 15	0,2 – 15	0,2 – 15
Способ перемещения каретки	Вручную	Вручную	Вручную
Максимальная длительность рабочего цикла, мин	10	10	10
Тип затачивающего устройства	Встроенное	Встроенное	Встроенное

КОМПЛЕКТАЦИЯ

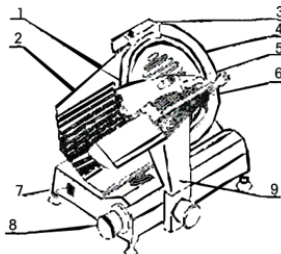
Гастрономическая машина 1 шт.

Паспорт 1 шт.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

RU

1. нож
2. передвижной щиток
3. затачивающее устройство
4. защитная крышка ножа
5. толкатель продукта
6. каретка
7. сетевой выключатель
8. регулятор толщины нарезки
9. ручка толкателя продукта



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

1. Очистите оборудование в соответствии с инструкциями раздела «Обслуживание и уход».

ВКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Включите электропитание (вставьте вилку в розетку).
2. Включите оборудование в сеть при помощи сетевого выключателя (7). При этом должен загореться световой индикатор сети (зеленый), оповещающий о том, что оборудование включено, и нож (1) должен начать вращаться.
3. Задайте требуемую толщину нарезки при помощи регулятора (8).
4. Отведите толкатель продукта (5) от щитка (2). Положите продукт на каретку (6) и прижмите его к щитку при помощи толкателя.

Толкатель оснащен шипами, которые помогают удерживать продукт.

5. Возьмитесь за ручку толкателя продукта. Подавайте продукт к вращающемуся ножу, одновременно перемещая каретку.

6. По окончании работы поверните ручку регулятора толщины нарезки в положение «0», отключите оборудование при помощи сетевого выключателя, снимите продукт с каретки и соберите ломтики продукта.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Поверните ручку регулятора толщины нарезки в положение «0».
2. Отключите оборудование от сети при помощи сетевого выключателя.
3. Отключите электропитание (выньте вилку из розетки).

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Перед выполнением любых работ по обслуживанию необходимо отключить электропитание. Ручка регулятора толщины нарезки должна находиться в положении «0».

ОЧИСТКА ОБОРУДОВАНИЯ

Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, металлические губки и щетки, колющие и режущие предметы, агрессивные хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.

Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды и погружать его в воду или иную жидкость.

Ежедневно по окончании работы:

1. Протрите корпус и каретку гастрономической машины мягкой губкой или тканью, смоченной теплым мыльным раствором. Удалите остатки раствора чистой влажной тканью и вытрите насухо.
2. Снимите защитную крышку ножа, вымойте ее теплым мыльным раствором, тщательно ополосните чистой водой и вытрите насухо.
3. Протрите нож чистой влажной губкой или тканью. Вытрите насухо. При выполнении этой операции следует соблюдать особую осторожность. Наденьте защитные перчатки и не касайтесь лезвия ножа руками.
4. Установите защитную крышку на место.

СМАЗКА ОБОРУДОВАНИЯ

Нож

- Ежедневно по окончании работы очистите нож и вытрите насухо чистой сухой тканью.
- Осторожно нанесите на лезвие ножа немного пищевого растительного масла и равномерно распределите при помощи чистой сухой ткани.
- В целях защиты от коррозии нож следует ежедневно затачивать.

Направляющие каретки

- Переместите каретку вбок до упора. При помощи чистой сухой ткани очистите направляющие каретки от грязи и старой смазки.
- Пальцем нанесите смазку (вазелиновое масло) на направляющие и распределите ее по поверхности. Несколько раз переместите каретку для равномерного распределения смазки.
- Направляющие каретки рекомендуется смазывать не реже 1 раза в неделю.

Ось толкателя продукта

- Очистите ось толкателя при помощи чистой сухой ткани.
- Нанесите на ось немного пищевого растительного масла. Несколько раз переместите толкатель вверх-вниз для равномерного распределения масла по поверхности оси.
- Ось толкателя рекомендуется смазывать ежедневно.

Ось затачивающего устройства

- Вытяните затачивающее устройство на себя и очистите ось при помощи чистой сухой ткани.
- Нанесите на ось немного пищевого растительного масла.
- Несколько раз поверните затачивающее устройство вперед-назад для равномерного распределения масла по поверхности оси.
- Ось затачивающего устройства рекомендуется смазывать ежедневно.

ЗАТАЧИВАНИЕ НОЖА

Во избежание коррозии затачивание ножа рекомендуется производить ежедневно. Кроме того, затачивание ножа необходимо при появлении неровного среза или разрывов ломтиков продукта.

1. Тщательно очистите машину и нож.

RU

2. Вытяните заточивающее устройство на себя и смажьте его ось.
3. Вытяните заточивающее устройство на себя и поверните его вокруг оси на 180° , пальцем опустите вниз правый точильный камень и установите заточивающее устройство в рабочее положение.
4. Убедитесь в том, что поверхность камня плотно прилегает к лезвию ножа. При необходимости отрегулируйте положение камня.
5. Включите питание (вставьте вилку в розетку) и включите оборудование в сеть при помощи сетевого выключателя. Дайте оборудованию поработать 1 – 2 мин. Отключите оборудование от сети и проверьте, хорошо ли заточено лезвие. При необходимости повторите процедуру.
6. Опустите вниз левый точильный камень и убедитесь в том, что его поверхность плотно прилегает к лезвию ножа. Включите оборудование в сеть примерно на 3 сек для удаления заусенцев с лезвия.
7. Отключите оборудование от сети и отключите питание (выньте вилку из розетки).
8. Верните заточивающее устройство в первоначальное положение.
9. Следите за тем, чтобы поверхность точильных камней была чистой. После нескольких процедур заточивания ножа следует очистить точильные камни при помощи щетки.
10. В процессе заточивания ножа и удаления заусенцев во избежание травм глаз не приближайте лицо к точильным камням.

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

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

1. Установка оборудования и подключение к электросети осуществляется только квалифицированными специалистами.
2. 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.
4. Подставка должна выдерживать вес оборудования (см.раздел «Технические характеристики»).
5. Следите за тем, чтобы сетевой шнур не перевешивался через край подставки и не касался горячих и острых предметов. Не перекручивайте и не деформируйте шнур, не ставьте на него тяжести. При отключении электропитания не тяните за шнур, всегда беритесь за вилку. Не беритесь за шнур и вилку мокрыми руками. Эксплуатация оборудования с поврежденным сетевым шнуром не допускается.

6. Оборудование предназначено только для нарезания мясной гастрономии. Не допускается использовать оборудование для нарезания замороженных продуктов, мяса и рыбы с костями, а также непищевых продуктов.
7. 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.
8. Следите за тем, чтобы лезвие ножа было всегда острым и без зазубрин. Не допускается эксплуатация оборудования при уменьшении диаметра ножа из-за многократного затачивания более чем на 6 мм.
9. 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.
10. Во избежание поражения электрическим током не прикасайтесь к оборудованию мокрыми руками.
11. Не допускается подача продукта к вращающемуся ножу руками. Пользуйтесь держателем продукта.
12. Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра.
13. Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив электропитание.
14. Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды или погружать его в воду и иную жидкость.
15. При очистке и затачивании ножа следует соблюдать особую осторожность, т.к. нож очень острый.
16. При возникновении любых неисправностей следует обращаться к специалистам службы сервиса.