

CONVITO



СЛАЙСЕР 9" HBS-220JS "Convito"
СЛАЙСЕР 10" HBS-250 "Convito"
СЛАЙСЕР 12" HBS-300 "Convito"
Руководство по эксплуатации

ВНИМАТЕЛЬНО изучите данное руководство и храните его в доступном месте

СОДЕРЖАНИЕ

1. ВВЕДЕНИЕ	3
2. НАЗНАЧЕНИЕ	3
3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	3
4. КОМПЛЕКТАЦИЯ	3
5. ПОРЯДОК РАБОТЫ	4
6. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ	5
7. ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД	5
8. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	6
9. КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	7
10. ПРИЛОЖЕНИЕ	7

Производитель на свое усмотрение и без дополнительных уведомлений может менять комплектацию, внешний вид и технические характеристики модели.

1. ВВЕДЕНИЕ УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!

Вы приобрели профессиональное оборудование торговой марки Convito. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим руководством.

Помните, что, выполнив все указания, изложенные в настоящем руководстве, Вы тем самым продлите срок эксплуатации оборудования и избежите травм обслуживающего персонала.

Мы надеемся, что наши рекомендации максимально облегчат Вам работу с оборудованием.

2. НАЗНАЧЕНИЕ

Слайсеры «Convito» предназначены для нарезания в повторно-кратковременном режиме гастрономических продуктов (ветчины, колбас и т.п.) ломтиками различной толщины.

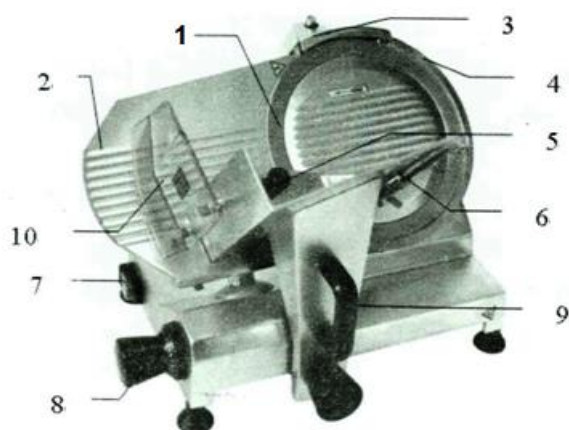
3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	СЛАЙСЕР 9" HBS-220JS "Convito"	СЛАЙСЕР 10" HBS-250 "Convito"	СЛАЙСЕР 12" HBS-300 "Convito"
Напряжение, В	220	220	220
Мощность, кВт	0,12	0,15	0,25
Толщина нарезки, мм.	0,2...12	0,2...12	0,2...15
Диаметр диска, мм.	220	250	300
Максимальная ширина резки, мм.	160	180	220
Масса, кг	12	15	22,5
Габаритные размеры, мм	450x378x350	500x414x355	554x460x423

4. КОМПЛЕКТАЦИЯ

НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛИЧЕСТВО (шт.)
Руководство	1
Слайсер в комплекте	1

5. ПОРЯДОК РАБОТЫ



1. Дисковый нож
2. Направляющий стол
3. Заточное устройство
4. Защитный кожух дискового ножа
5. Держатель нарезаемого продукта
6. Направляющая толкателя
7. Кнопка пуск/стоп
8. Ручка регулятора толщины нарезки
9. Подвижная каретка
10. Пластиковая доска

1. Оборудование должно быть размещено на устойчивой ровной поверхности.
2. Перед включением оборудования убедитесь в том, что напряжение в сети соответствует требованиям оборудования.
1. Включите электропитание (вставьте вилку в розетку).
2. Отведите толкатель продукта (поз.5) от направляющего стола (поз.2). Положите продукт на подвижную каретку (поз.9) и подведите держатель (поз.5) к продукту.
3. Задайте требуемую толщину среза при помощи регулятора (поз.8).
4. Включите оборудование в сеть при помощи кнопки пуск/стоп (поз.7). При этом дисковый нож должен начать вращаться.
5. Подайте продукт к дисковому ножу с помощью держателя (поз.5), при этом двигайте подвижную каретку (поз.9) с продуктом вперед и назад по дисковому ножу (поз.1) с постоянной скоростью, используя ручку подвижной каретки продукта и ручку держателя.
6. По окончании работы выключите оборудование при помощи сетевой кнопки пуск/стоп (поз.7), поверните ручку регулятора толщины среза в положение «0».

Запрещается подавать продукт в зону резания без использования толкателя.

Перед первым пуском включите оборудование без продукта длительностью 2-3- минуты для того, чтобы убедиться, что оборудование установлено правильно.

ЗАТАЧИВАНИЕ ДИСКОВОГО НОЖА

Затачивание ножа производится не реже 1 раза в год.

Запрещается производить затачивание дискового ножа без защитных очков.

1. Отключите питание (выньте вилку из розетки).
2. Тщательно очистите дисковый нож.
3. Вставьте вилку в розетку.
4. Поверните ручку регулятора толщины нарезки в положение, соответствующее максимальной толщине.
5. Установите затачивающее устройство на штатное место (поз.3), чтобы дисковый нож оказался между двумя точильными камнями, и закрепите затачивающее устройство крепежным винтом.

Убедитесь в том, что поверхность абразивного камня расположена близко к поверхности дискового ножа.

6. Включите оборудование в сеть при помощи кнопки пуск/стоп (поз.7). Нажмите соответствующие кнопки на затачивающем устройстве, подающие точильные камни к поверхности дискового ножа. При необходимости зазор между лезвием дискового ножа и точильным камнем можно отрегулировать при помощи ручки регулятора толщины среза.
7. Заточка дискового ножа производится в течение примерно 1...2 мин. Для удаления заусенцев дискового ножа после его заточки выполните его заточку дополнительно в течение 2..3 сек. Отпустите кнопку подачи точильного камня и отключите оборудование от сети при помощи кнопки пуск/стоп (поз.7).
8. Снимите затачивающее устройство и протрите лезвие дискового ножа и точильные камни спиртом.

6. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

1. Для подключения однофазного оборудования должна использоваться трехпроводная схема с заземлением.
2. Оборудование предназначено только для нарезания мясной гастрономии. Не допускается использовать оборудование для нарезания замороженных продуктов, мяса и рыбы с костями, а также непищевых продуктов.
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. Не допускается подача продукта к вращающемуся ножу руками. Пользуйтесь держателем продукта.
7. Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра.
8. Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив его от электросети.
9. Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды.
10. При очистке и затачивании ножа следует пользоваться перчатками и соблюдать особую осторожность, т.к. нож очень острый.
11. При возникновении любых неисправностей следует обращаться к специалистам службы сервиса.

7. УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Уход

Все работы по обслуживанию выполняются на оборудовании, отключенном от электросети. Ручка регулятора толщины нарезки должна находиться в положении «0».

Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы.

Корпус оборудования следует протирать мягкой губкой или тканью, смоченной теплым мыльным раствором, затем удалять остатки раствора чистой влажной тканью и вытирать насухо.

Очистка ножа производится следующим образом:

1. Отверните ручку, расположенную в задней части машины напротив ножа, снимите защитный кожух ножа, вымойте ручку теплым мыльным раствором, тщательно ополосните чистой водой и вытрите насухо.
2. Осторожно протрите дисковый нож чистой влажной губкой или тканью.

3. После чистки просушите дисковый нож с помощью сухой ткани.
4. Нанесите на край лезвия растительное масло для жарки с помощью сухой ткани.
5. Для предотвращения ржавчины необходимо точить лезвие каждый день.
6. Установите защитный кожух на штатное место и заверните ручку.

Внимание:

- Для чистки дискового ножа используйте защитные перчатки.
- Не прикасайтесь к режущей кромке дискового ножа.

Запрещается эксплуатировать оборудование сразу после чистки, необходимо подождать около 5 минут.

Не чистите оборудование с помощью прямых струй воды.

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

Обслуживание

Подвижная каретка

- Поместите подвижную каретку в одну сторону и прочистите направляющие от грязи и остатков смазки с помощью сухой ткани.
- Нанесите смазочное вещество на поверхность направляющих.
- Рекомендуется проводить данную операцию один раз в неделю.

Держатель нарезаемого продукта

- Прочистите ось держателя с помощью сухой ткани.
- Нанесите растительное масло на ось держателя.
- Рекомендуется проводить данную операцию каждый день.

Заточное устройство.

- Прочистите заточное устройство перед его заточкой.
- Нанесите растительное масло на обе оси.

8. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

8.1. Фирма-поставщик оборудования гарантирует надежное качество изделия при условии соблюдения технических и эксплуатационных требований, изложенных в настоящем руководстве.

8.2. Гарантия на оборудование действует в течение 1 года с момента продажи.

8.3. Заводские дефекты в течение гарантийного срока устраняются бесплатно специалистами службы сервиса - тел.(495) 580-75-59. Ремонт оборудования проводится в сервисном центре компании «Клён» ООО «Клен-сервис». По согласованию с ООО «Клен-сервис» гарантийный ремонт может производиться другими сервисными центрами, имеющими соответствующие разрешительные документы на выполнение ремонта

8.4. Негарантийный ремонт производится по расценкам сервисного центра.

8.5. Условия гарантии указаны в гарантийном талоне.

8.6. Изготовитель не несет ответственности за неисправности оборудования, возникшие по вине пользователя.

9. КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

ООО «Клен»	г. Москва, ул. Академика Челомея, д.3. Телефон: (495) 925-00-87, 8-800-200-00-87
Сервисный центр ООО «Клен-Сервис»	г. Москва, 127282, Москва, м. "Медведково", ул. Чермянская, д. 12, стр. 9-10. Тел./факс: (495) 580-75-59

ПРИЛОЖЕНИЕ

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА

