

CONVITO



ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНАЯ МАШИНА

HLC-300 Convito

(с комплектом ножей)

Паспорт

Руководство по эксплуатации

ВНИМАТЕЛЬНО изучите данное руководство и храните его в доступном месте

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ВВЕДЕНИЕ**
- 2. НАЗНАЧЕНИЕ**
- 3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**
- 4. КОМПЛЕКТАЦИЯ**
- 5. ПОРЯДОК РАБОТЫ**
- 6. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ**
- 7. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**
- 8. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА**
- 9. КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ**

1. ВВЕДЕНИЕ

1.1. Настоящий паспорт и руководство по эксплуатации предназначены для ознакомления с конструкцией, принципом действия, техническим обслуживанием и эксплуатацией овощерезательной машины.

1.2. Прежде чем приступить к работе, внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством.

2. НАЗНАЧЕНИЕ

2.1. Овощерезательная машина HLC-300 Convito предназначена для резки сырых овощей.

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Характеристики	HLC-300 Convito
Габаритные размеры, мм.	60x290x560
Мощность, кВт.	0,47
Параметры электросети	220/50/1
Частота вращения двигателя, об./мин.	250
Производительность, кг/ч.	120
Комплектация	Терка 3,4,7 мм; слайсер 2,4мм

4. КОМПЛЕКТАЦИЯ

НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛИЧЕСТВО (шт.)
Паспорт.	1
Овощерезательная машина (без режущих пластин)	1
Толкатель	2
Диск-сбрасыватель пластмассовый	1
Комплект ножей	1

4.1. КОМПЛЕКТ НОЖЕЙ

Диск Н8 – слайсер 8мм

Диск Н2 – слайсер 2мм

Диск терка : 3,4,7мм

5. ПОРЯДОК РАБОТЫ

5.1. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ очистите оборудование в соответствии с условиями раздела «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ».

5.2. СБОРКА ОБОРУДОВАНИЯ.

5.2.1. Отверните фиксатор и откиньте загрузочную крышку назад.

5.2.2. Наденьте на вал двигателя пластмассовый диск-сбрасыватель.

5.2.3. Наденьте на вал двигателя нужную режущую пластину.

5.2.4. НАРЕЗАНИЕ КУБИКАМИ и БРУСОЧКОМ ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ «ФРИ»

5.2.5. Опустите крышку и закрепите ее фиксатором. Если крышка не опущена и не зафиксирована в рабочем положении, специальный защитный механизм не позволит включить двигатель.

5.3. ВКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ.

5.3.1. После того, как овощерезательная машина будет полностью собрана и готова к работе, включите питание (вставьте вилку в розетку).

5.3.2. Подставьте под разгрузочное отверстие овощерезательной насадки подходящую емкость.

5.3.3. Включите оборудование в сеть при помощи сетевого выключателя.

5.3.4. Подавайте подготовленные овощи (вымытые, очищенные и, при необходимости, нарезанные на куски) к режущей пластине при помощи толкателя.

5.3.5. Во избежание перегрузки оборудования и выхода его из строя нажим на толкатель и пестик должен быть равномерным и не слишком сильным.

5.4. ВЫКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ.

5.4.1. Отключите оборудование от сети при помощи сетевого выключателя.

5.4.2. Отключите питание (выньте вилку из розетки).

6. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра.

6.2. Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив его от электросети.

6.3. При обращении с режущими пластинами следует соблюдать осторожность, т.к. они очень острые.

6.4. При возникновении любых неисправностей следует обращаться к специалистам службы сервиса.

6.5. Установка оборудования и подключение к электросети осуществляется только квалифицированными специалистами.

6.6. Для подключения однофазного оборудования должна использоваться трехпроводная схема с заземлением.

6.7. Оборудование предназначено для резки овощей. Использование оборудования не по назначению не допускается.

6.8. При работе с оборудованием рекомендуется носить специальную рабочую одежду. Не допускается носить свободную одежду, шарфы, шейные платки, галстуки, драгоценности и т.п. Рукава должны быть застегнуты. Волосы должны быть забраны косынкой.

6.9. Оборудование предназначено для работы только в повторно-кратковременном режиме с длительностью рабочего цикла не более 10 мин. Это означает, что после каждых 10 мин. работы необходима технологическая пауза продолжительностью не менее 10 мин.

6.10. Следите за тем, чтобы лезвия режущих пластин были всегда острыми и без зазубрин.

6.11. Не допускается подача овощей к вращающейся режущей пластине руками. Пользуйтесь толкателем.

6.12. Не допускается перегружать машину. Нажим на толкатель должен быть равномерным и не слишком сильным.

6.13. Не допускается засовывать в загрузочную насадку руки и посторонние предметы во время работы.

7. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

7.1. Все работы по обслуживанию выполняются на оборудовании, отключенном от электросети.

7.2. Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы.

7.3. Не допускается мыть съемные узлы оборудования в посудомоечной машине.

7.4. ЕЖЕДНЕВНО ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ: вымойте съемные узлы овощерезательной машины (толкатель, режущие пластины, диск-сбрасыватель) теплым мыльным раствором, тщательно ополосните чистой водой и вытрите насухо.

7.5. Протрите корпус оборудования и загрузочную крышку чистой влажной губкой или тканью и вытрите насухо. Особенно тщательно следует очищать гнездо для установки режущих пластин и вал двигателя. В противном случае установка режущих пластин в рабочее положение будет затруднена.

7.6. Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени, необходимо отключить его от электросети и тщательно очистить.

9. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

9.1. Фирма-производитель оборудования гарантирует надежное качество изделия при условии соблюдения технических и эксплуатационных требований, изложенных в настоящем Паспорте.

9.2. Гарантия на оборудование действует в течение 6 (шести) месяцев.

9.3. Заводские дефекты в течение гарантийного срока устраняются бесплатно специалистами службы сервиса тел. 8(495)230-64-89. Ремонт оборудования проводится в сервисном центре компании «Клён».

9.4. Негарантийный ремонт производится по расценкам фирмы-поставщика оборудования.

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