

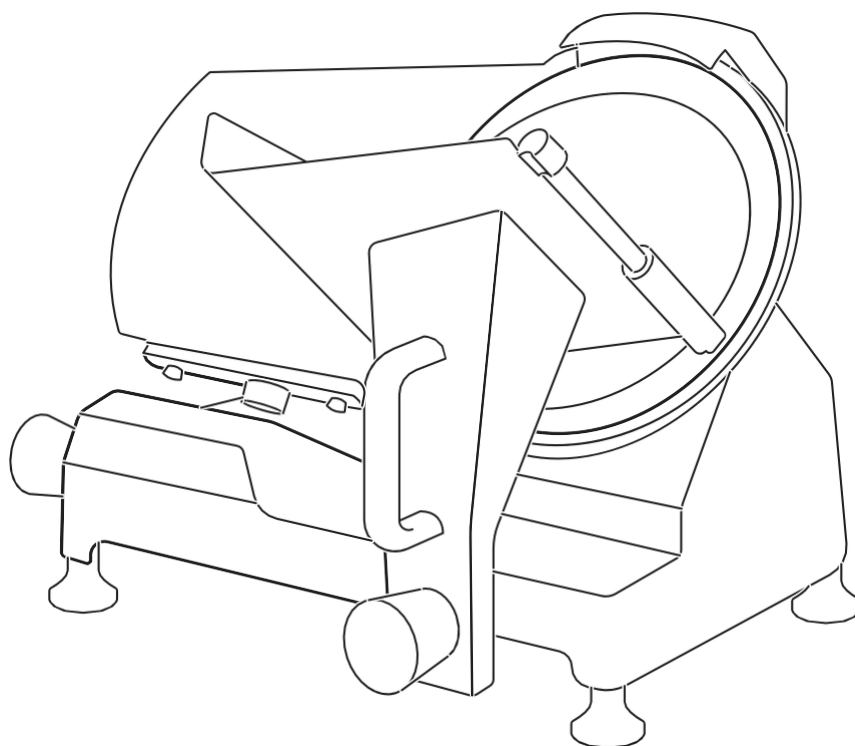


HURAKAN

ПАСПОРТ

СЛАЙСЕР

МОДЕЛІ: HKN-HM195M; HKN-HM220M; HKN-HM250M; HKN-HM300M



ВСТУП

ШАНОВНІ ПАНОВЕ!

Ви придбали професійне обладнання. Перш ніж Ви приступите до роботи з ним, обов'язково ознайомтеся з цим Паспортом та зберігайте його протягом усього терміну експлуатації! Дане обладнання призначене для використання на підприємствах громадського харчування.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	HKН- НМ195М	HKН-НМ220М	HKН- НМ250М	HKН- НМ300М
Потужність, кВт	0,12		0,15	0,25
Напруга, В	220 В/50 Гц			
Габарити, мм	400х330х340	470х350х360	470х350х380	520х400х440
Матеріал корпусу	Алюміній			
Діаметр ножа, мм	195	220	250	300
Товщина нарізки, мм	0,2 - 12			0,2 - 15
Спосіб переміщення каретки	Ручний			
Максимальна тривалість робочого циклу, хв	10			
Тип заточуючого пристрою	Вбудований			

Виробник залишає за собою право змінювати зовнішній вигляд та конструкцію апарату для покращення його експлуатаційних характеристик, залишаючи без зміни технічні характеристики.

ВІДОМОСТІ ПРО ГАРАНТІЮ

Цей апарат виробничо-технічного призначення, підлягає обов'язковому технічному обслуговуванню і може бути використаний лише за прямим призначенням.

Користувач зобов'язаний забезпечити технічне обслуговування обладнання кваліфікованим технічним персоналом.

Термін гарантії слід уточнювати у Продавця, але не менше 6 місяців з моменту його продажу за товарною накладною за умови дотримання споживачем правил експлуатації, догляду та технічного обслуговування, передбачених цією інструкцією.

Умови надання гарантії встановлюються Договором купівлі-продажу між Продавцем та Покупцем, а також чинними нормативними актами тієї країни, де використовується дане обладнання.

При виявленні виробничих дефектів апарату слід звернутися до компанії, яка здійснила продаж апарату.

Гарантія не поширюється:

- на періодичне обслуговування, налагодження та налаштування;
- на ремонт або заміну частин у зв'язку з їх зносом;
- на будь-які зміни з метою удосконалення та розширення звичайної сфери застосування апарату, зазначеної в цій інструкції;
- на несправності, спричинені неправильною експлуатацією, використанням апарата не за призначенням або не відповідно до інструкції з експлуатації;
- на несправності, пов'язані з несвоєчасним чищенням апарату, недостатньою кваліфікацією обслуговуючого персоналу або некоректним технологічним процесом;
- на несправності, пов'язані механічними пошкодженнями при неправильному транспортуванні, потраплянням всередину виробу або механізми сторонніх предметів, рідини, диму або пари, нещасним випадком, стихійним лихом, впливом тварин, гризунів, комах, коливаннями напруги та частоти в електричній мережі, неправильним підключенням пристроїв електро апарату.
- на несправності, спричинені втручанням чи ремонтом особами, які не мають достатньої кваліфікації;
- на несправності, спричинені використанням нестандартних чи неякісних витратних матеріалів та запчастин;
- на несправності, пов'язані з експлуатацією виробу в області температур, вологості, вентиляції та вібрації, що не рекомендовані для даного виробу;

ПОРЯДОК ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ

Увага! Усі роботи з монтажу та пусконаладжувальних робіт повинні бути проведені кваліфікованим персоналом, який має спеціальний дозвіл відповідно до нормативних актів тієї країни, де використовується цей апарат.

- Переконайтеся, що напруга в мережі відповідає робочій напрузі апарата, перевірте встановлення пристроїв захисту та відповідності їх номіналу за потужністю та характеристиками.
- Пристрої захисту повинні знаходитися в безпосередній близькості від апарата або у розподільчому щиті, якщо він знаходиться у прямому доступі. Розетка повинна відповідати вимогам безпеки та мати надійне заземлення.
- Електропроводка має відповідати номінальній потужності апарату. Невідповідність може призвести до займання.
- При транспортуванні апарата може статися ослаблення кріплення деталей, електричних з'єднань та рухомих механізмів, тому перед першим запуском слід провести їхню перевірку.
- Не допускайте знаходження кабелю між предметами та меблями, які можуть надати тиск та пошкодити силовий кабель. Не допускайте вигину та заплутування кабелю.
- Не використовуйте подовжувачі для підключення пристрою.
- Неправильне підключення або несправність вилки або розетки може призвести до займання.
- Перед першим використанням виробу видаліть з поверхні всі пакувальні матеріали, буклети, пластикові пакети і т.п.
- Апарат не призначений для встановлення та експлуатації на відкритому повітрі.
- Апарат встановлюється на стійкій нековзній горизонтальній підставі висотою 800-900 мм, на відстані не менше 50 мм від стін, будь-яких конструкцій або іншого обладнання для забезпечення нормальної вентиляції. Не допускається встановлення апарату поблизу мийних ванн, умивальників, а також теплового обладнання (печі, плити та ін.).
- Поверхня для встановлення повинна бути сухою та чистою.
- Не допускайте персонал, який не ознайомлений із цією інструкцією і не пройшов інструктажу з техніки безпеки до працюючого апарату, оскільки це може призвести до травм і смерті.

- Вживіть заходів щодо захисту обладнання від дощу та вологи.

ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ

Увага! Допуск до роботи на цьому обладнанні можливий лише після ознайомлення з цим посібником з експлуатації та проходження інструктажу з техніки безпеки.

- При монтажі, підготовці до роботи, експлуатації, технічному обслуговуванні та ремонті, поряд з дотриманням вимог безпеки, викладених у цій інструкції, необхідно суворо дотримуватись правил техніки безпеки та пожежної безпеки відповідно до нормативних актів тієї країни, де експлуатується даний апарат.
- Відповідно до гігієнічних норм, при роботі з обладнанням волосся необхідно прибрати назад (рекомендується використовувати захисний головний убір), а також знімати будь-які потенційно небезпечні предмети одягу та прикраси (вільний одяг, шарфи, шийні хустки, краватки, намиста, браслети, каблучки тощо).
- Не допускається подача продукту до ножа, що обертається руками. Користуйтесь утримувачем продукту.
- Не допускається залишати увімкнене обладнання без нагляду.
- Зберігайте пристрій у недоступному для дітей місці.
- Не зберігайте вогнебезпечні предмети поблизу апарата.
- При зберіганні апарату температура навколишнього середовища повинна бути нижчою за 45° C, вологість не повинна перевищувати 85%.
- Якщо апарат не використовується або використовується за несприятливих погодних умов, від'єднайте апарат від джерела живлення, щоб запобігти аварійним ситуаціям.
- Строго заборонено мити апарат відкритим джерелом води, а також поміщати у воду блок двигуна. Недотримання цього правила може призвести до пошкодження обладнання та людських травм, можливо з летальним результатом. Не допускайте потрапляння води на розетку та вимикач.
- Перед миттям, ремонтом або переміщенням апарата спочатку витягніть вилку з розетки.
- Не чіпайте силовий кабель мокрими руками, інакше можливе ураження електричним струмом.
- У разі вимкнення електроживлення не тягніть за кабель, завжди беріться за вилку.
- Проводьте чистку неробочих поверхонь апарату м'якою та сухою ганчіркою.
- Проведення технічного обслуговування або ремонтних робіт допускається лише після вимкнення апарата від джерела живлення.
- Не торкайтеся вимикача або вилки мокрими руками.
- Якщо ви помітили пошкодження силового кабелю, негайно здійсніть його заміну. В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.
- Не рухайте апарат під час його роботи.
- Не допускається натискати тілом на слайсер, що працює, або намагатися підперти його для того, щоб запобігти переміщенню машини.
- Пристрій не призначений для використання дітьми, особами з обмеженими фізичними, психічними чи розумовими здібностями, а також особами без досвіду та відповідних знань. Виняток допускається у разі контролю або інструктажу, виконаного особою, яка відповідає за їх безпеку.

Експлуатація заборонена:

- при некоректній роботі апарату;
- при пошкодженні чи падінні;
- при пошкодженні кабелю живлення або вилки.

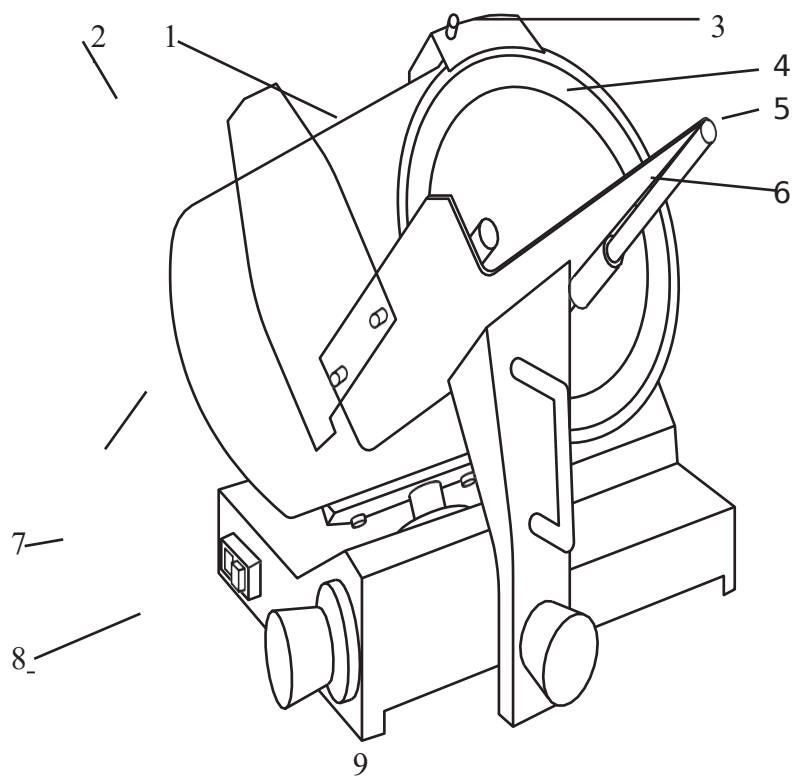


ПОРЯДОК РОБОТИ

- Обладнання призначене лише для нарізування м'ясної гастрономії. Не дозволяється використовувати обладнання для нарізування заморожених продуктів, м'яса та риби з кістками, а також нехарчових продуктів.
- Устаткування призначене для роботи тільки в повторно-короткочасному режим із тривалістю робочого циклу трохи більше 10 хв. Це означає, що після кожні 10 хв роботи необхідна технологічна пауза тривалістю не менше 10 хв.
- Слідкуйте за тим, щоб лезо ножа було завжди гострим і без зазубрин. Не допускається експлуатація обладнання при зменшенні діаметра ножа через багаторазове загострення більш ніж на 6 мм.
- При очищенні та заточуванні ножа слід дотримуватися особливої обережності, т.я. ніж дуже гострий.

1.1. Опис

1. Ніж
2. Пересувний щиток
3. Заточний пристрій
4. Захисна кришка ножа
5. Тягач продукту
6. Каретка
7. Мережевий вимикач
8. Регулятор товщини нарізки
9. Ручка штовхача



Послідовність роботи:

Крок 1.

Увімкніть електроживлення (Вставте вилку в розетку).

Крок 2

Увімкніть обладнання в мережу за допомогою вимикача (7). При цьому повинен загорітися світловий індикатор мережі (зелений), що сповіщає про те, що обладнання увімкнено, і ніж (1) повинен почати обертатися.

Крок 3

Вкажіть необхідну товщину нарізки за допомогою регулятора (8).

Крок 4.

Відведіть штовхач виробу (5) від щитка (2). Покладіть продукт на каретку (6) та притисніть його до щитка за допомогою штовхача (5). Товкач оснащений шипами, які допомагають утримувати продукт.

Крок 5.

Візьміться за ручку штовхача виробу (5). Подавайте продукт до ножа, що обертається, одночасно переміщуючи каретку.

Крок 6

Після закінчення роботи поверніть ручку регулятора товщини нарізки (8) у положення «0», відключіть обладнання за допомогою мережевого вимикача, зніміть продукт із каретки та зберіть скибочки продукту.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

- Перед виконанням будь-яких робіт з обслуговування необхідно вимкнути електроживлення. Ручка регулятора товщини нарізки повинна знаходитись у положенні «0».
- Не допускається використовувати для очищення обладнання абразивні матеріали, металеві губки та щітки, колючі та ріжучі предмети, агресивні хлорсодержачі засоби для чищення, бензин, кислоти, луги та розчинники.
- Не допускається мити обладнання під прямим струменем води і занурювати його у воду або іншу рідину.
- Якщо апарат не використовуватиметься протягом тривалого часу (вихідні, канікули тощо), необхідно вимкнути електроживлення та ретельно очистити обладнання.

Щоденно після закінчення роботи:

1. Протріть корпус і каретку гастрономічної машини м'якою губкою або тканиною, змоченою теплим мильним розчином. Видаліть залишки розчину чистою вологою тканиною і витріть насухо.
2. Зніміть кришку ножа, вимийте її теплим мильним розчином, ретельно промийте чистою водою і витріть насухо.
3. Протріть ножа чистою вологою губкою або тканиною. Витріть насухо. При виконанні цієї операції слід дотримуватись особливої обережності. Надягніть захисні рукавички і не торкайтесь леза ножа руками.
4. Встановіть захисну кришку на місце.

Змащення обладнання

Ніж

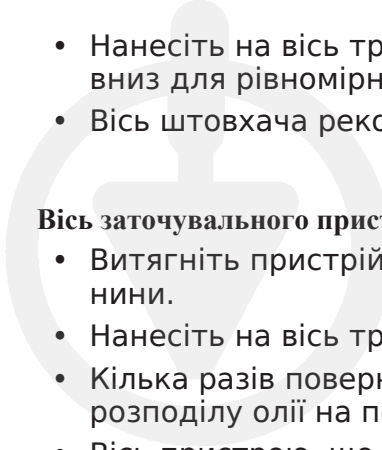
- Щодня після закінчення роботи очистіть ніж і витріть насухо чистою сухою тканиною.
- Обережно нанесіть на лезо ножа трохи харчової олії і рівномірно розподіліть за допомогою чистої сухої тканини.
- З метою захисту від корозії ніж слід щодня заточувати.

Направляючі каретки

- Пересуньте каретку вбік до упору. За допомогою чистої сухої тканини очистіть напрямні каретки від бруду та старого мастила.
- Пальцем нанесіть мастило (вазелинове масло) на напрямні та розподіліть його по поверхні. Кілька разів перемістіть каретку для рівномірного розподілу мастила.
- Направляючі каретки рекомендується змащувати не менше 1 разу на тиждень.

Вісь штовхача продукту

- Очистіть вісь штовхача за допомогою чистої сухої тканини.

- 
- Нанесіть на вісь трохи харчової олії. Кілька разів перемістіть штовхач вгору-вниз для рівномірного розподілу олії поверхнею осі.
 - Вісь штовхача рекомендується змащувати щоденно.

Вісь заточувального пристрою

- Витягніть пристрій, що заточує, на себе і очистіть вісь за допомогою чистої сухої тканини.
- Нанесіть на вісь трохи харчової олії.
- Кілька разів поверніть пристрій, що заточує, вперед-назад для рівномірного розподілу олії на поверхні осі.
- Вісь пристрою, що заточує, рекомендується змащувати щодня.

Заточування ножа

Увага! Щоб уникнути корозії, заточування ножа рекомендовано проводити щодня. Крім того, заточування ножа необхідно з появою нерівного зрізу або розривів скибок продукту.

Крок 1.

Ретельно очистіть машину та ніж.

Крок 2

Витягніть пристрій, що заточує, на себе і змастіть його вісь.

Крок 3

Витягніть пристрій, що заточує, на себе і поверніть його навколо осі на 180°, пальцем опустіть вниз правий точильний камінь і встановіть заточуючий пристрій в робоче положення.

Крок 4.

Переконайтеся, що поверхня каменю щільно прилягає до леза ножа. У разі потреби відрегулюйте положення каменю.

Крок 5.

Увімкніть живлення (вставте вилку в розетку) і увімкніть обладнання в мережу за допомогою вимикача. Дайте обладнанню попрацювати 1 – 2 хв. Вимкніть обладнання від мережі та перевірте, чи добре заточено лезо. За потреби повторіть процедуру.

Крок 6

Опустіть вниз лівий точильний камінь і переконайтеся, що його поверхня щільно прилягає до леза ножа. Увімкніть обладнання до мережі приблизно на 3 сек. для видалення задирок з леза.

Крок 7.

Від'єднайте обладнання від мережі та вимкніть живлення (витягніть вилку з розетки).

Крок 8

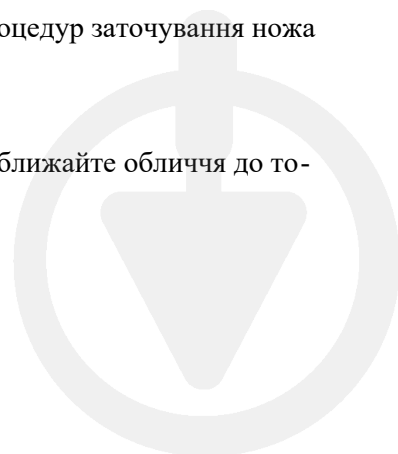
Поверніть пристрій, що заточує, у початкове положення.

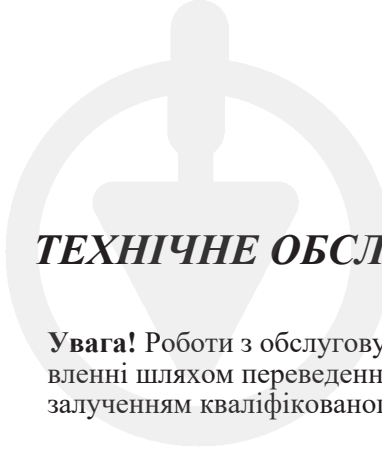
Крок 9

Слідкуйте за тим, щоб поверхня точильного каміння була чистою. Після кількох процедур заточування ножа слід очистити точильне каміння за допомогою щітки.

Крок 10

У процесі заточування ножа та видалення задирок, щоб уникнути травм очей, не наближайте обличчя до точильних камінців.





ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА РЕМОНТ

Увага! Роботи з обслуговування та ремонту повинні проводитися при повністю відключеному електроживленні шляхом переведення ввідного вимикача в положення «викл» та від'єднанням вилки від розетки із залученням кваліфікованого технічного персоналу.

Технічне обслуговування апарату має відбуватися відповідно до нормативних документів країни, де використовується цей апарат. Поданий у цій інструкції перелік робіт має рекомендаційний характер.

- Проведіть інструктаж та перевірку знань з правил експлуатації персоналу, що працює з апаратом.
- Проведіть опитування персоналу, що працює з апаратом, щодо виявлення нехарактерної роботи апарату.
- Здійсніть візуальну перевірку стану апарата.
- Перевірте відсутність оголених дротів.
- Перевірте цілісність лінії заземлення та ланцюга заземлення самого апарату (Від затиску заземлення до доступних металевих частин - опір має бути не більше 0,1 Ом).
- Виконайте протяжку контактних струмопровідних груп, датчиків, реле/контакторів, блокувальних мікровимикачів, теплового/струмового захисту та інших елементів аварійного відключення, нагрівальних елементів, сигнальної арматури, облицювання, кріпильних елементів, рухомих вузлів апарату (якщо такі є).
- Перевірити натяг ремня. Заміна ремня потрібна в середньому через кожні 12 місяців залежно від зношування.
- З часом відбувається зношування ножа слайсера. За потреби слід зробити заміну.
- Необхідно регулярно оглядати кабель живлення. При виявленні дефектів зробити заміну.

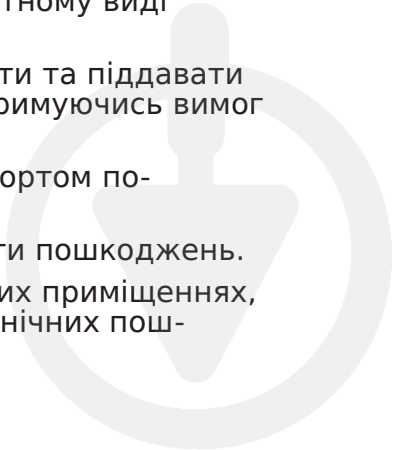
Ремонт апарату має здійснюватися кваліфікованим технічним персоналом. Зміна конструкції апарата заборонена.

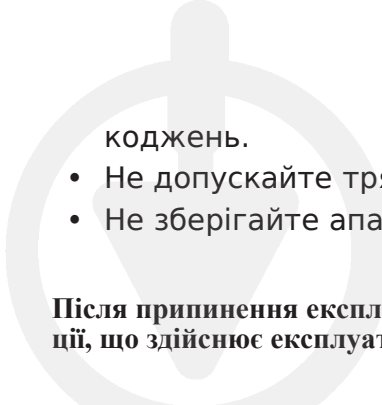
У разі нехарактерної роботи апарату, відмінної від нормальної, необхідно знеструмити апарат шляхом переведення ввідного вимикача в положення «викл» або від'єднанням вилки від розетки, перекрити доступ води (якщо є) і звернутися в сервісну службу.

Робота на несправному апараті категорично заборонена.

З Продавця та Виробника не може бути затребувано відшкодування прямої або непрямої шкоди, яка могла стати наслідком аварії або при роботі на несправному апараті.

ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ. УТИЛІЗАЦІЯ

- Даний апарат можна транспортувати будь-яким видом транспорту відповідно до запобіжних написів на тарі, а також правил, що діють на конкретному виді транспорту.
 - При завантаженні та транспортуванні апарат не можна кантувати та піддавати ударам. Переміщати транспортну тару по похилій поверхні, дотримуючись вимог «ВЕРХ» під кутом не більше 15%.
 - Транспортування апарата залізничним та автомобільним транспортом повинна проводитись у критих транспортних засобах.
 - Після транспортування апарат має бути працездатним та не мати пошкоджень.
 - Апарат повинен зберігатися у транспортній упаковці у складських приміщеннях, які забезпечують захист від впливу атмосферних опадів та механічних пош-
- 



коджень.

- Не допускайте трясіння апарату.
- Не зберігайте апарат у перевернутому вигляді.

Після припинення експлуатації апарату, після закінчення встановленого терміну служби, організації, що здійснює експлуатацію, необхідно передати його особі, яка відповідає за утилізацію.

Утилізацію апарату проводити за загальними правилами переробки вторинної сировини відповідно до нормативних актів країни, де апарат проходить утилізацію.

