



HURAKAN

ПАСПОРТ

СЛАЙСЕР

МОДЕЛІ: HKN-HM220, HKN-HM250, HKN-HM300



ВСТУП

ШАНОВНІ ПАНОВЕ!

Дякуємо Вам за придбання нашого обладнання. Перш ніж Ви приступите до роботи з ним, обов'язково ознайомтеся з цим Паспортом та зберігайте його протягом усього терміну експлуатації.

Пам'ятайте, що, виконуючи всі вказівки, викладені в цьому Паспорті, Ви продовжите термін експлуатації обладнання і уникнете травм обслуговуючого персоналу.

Ми сподіваємося, що наші рекомендації максимально полегшать роботу з обладнанням.

ПРИЗНАЧЕННЯ

Обладнання призначене для нарізування у повторно-короткочасному режимі гастрономічних продуктів (шинки, ковбас тощо) скибочками різної товщини.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	НKN-НМ220	НKN-НМ250	НKN-НМ300
Розташування	Настільний	Настільний	Настільний
Габаритні розміри, мм	420×380×340	470×400×370	560×460×430
Установча потужність, кВт	0,12	0,15	0,25
Параметри електромережі	220/50/1	220/50/1	220/50/1
Матеріал корпусу	Алюміній	Алюміній	Алюміній
Діаметр ножа, мм	220	250	300
Товщина нарізки, мм	0,2 - 15	0,2 - 15	0,2 - 15
Спосіб переміщення каретки	Вручну	Вручну	Вручну
Максимальна тривалість робочого циклу, хв	10	10	10
Тип заточувального пристрою	Вбудований	Вбудований	Вбудований

КОМПЛЕКТАЦІЯ

Слайсер 1 шт.

Паспорт 1 шт.

ПОРЯДОК РОБОТИ

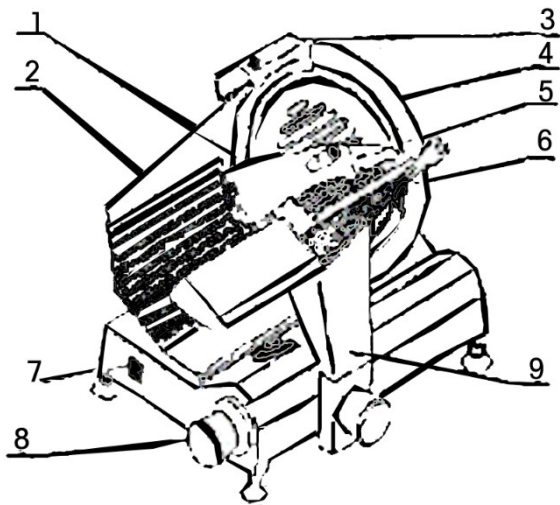


Рис.1. Основні вузлиобладнання

- | | |
|---|---------------------------|
| 1 | ніж |
| 2 | пересувний щиток |
| 3 | заточуючий пристрій |
| 4 | захисна кришка ножа |
| 5 | штовхач продукту |
| 6 | каретка |
| 7 | мережевий вимикач |
| 8 | регулятор товщини нарізки |
| 9 | ручка штовхача продукту |

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВКЛЮЧЕННЯМ

1. Очистіть обладнання відповідно до інструкцій розділу «Обслуговування та догляд».

ВКЛЮЧЕННЯ ОБЛАДНАННЯ

1. Увімкніть живлення (вставте вилку в розетку).
 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.
 3. Встановіть потрібну товщину нарізки за допомогою регулятора (8).
 4. Відведіть штовхач виробу (5) від щитка (2). Покладіть продукт на каретку (6) і притисніть його до щитка штовхачем.
- Товкач оснащений шипами, які допомагають утримувати продукт.**
5. Візьміться за ручку штовхача. Подавайте продукт до ножа, що обертається, одночасно переміщуючи каретку.
 6. Після закінчення роботи поверніть ручку регулятора товщини нарізки в положення «0», відключіть обладнання за допомогою вимикача, зніміть продукт з каретки і зберіть скибочки продукту.

ВИМКНЕННЯ ОБЛАДНАННЯ

1. Поверніть ручку регулятора товщини нарізки у положення «0».
2. Вимкніть обладнання від мережі за допомогою вимикача.
3. Вимкніть живлення (витягніть вилку з розетки).

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

Перед виконанням будь-яких робіт з обслуговування необхідно вимкнути електроживлення. Ручка регулятора товщини нарізки повинна знаходитись у положенні «0».

ОЧИЩЕННЯ ОБЛАДНАННЯ

Не допускається використовувати для очищення обладнання абразивні матеріали, металеві губки та щітки, колючі та ріжучі предмети, агресивні хлоровмісні засоби для чищення, бензин, кислоти, луги та розчинники.

Не допускається мити обладнання під прямим струменем води і занурювати його у воду або іншу рідину.

Щоденно після закінчення роботи:

1. Протріть корпус і каретку слайсера 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 торкайтеся леза ножа руками.

4. Встановіть 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 направляючі каретки від бруду та старого мастила.
- Пальцем нанесіть мастило (вазелинове масло) на направляючі 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 щодня.

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 масла по верхній осі.
- Вісь пристрою, що заточує, рекомендується змащувати щодня.

ЗАТОЧУВАННЯ НОЖА

Щоб уникнути корозії, заточування ножа рекомендується проводити щодня. Крім того, заточування ножа необхідно з появою нерівного зрізу або розривів скибочок продукту.

1. Ретельно очистіть машину та ніж.
2. Витягніть пристрій, що заточує, на себе і змастіть його вісь.
3. Витягніть пристрій, що заточує, на себе і поверніть його навколо осі на 180 градусів, пальцем опустіть вниз правий точильний камінь і встановіть заточуючий пристрій в робоче положення.
4. Переконайтеся, що поверхня каменю щільно прилягає до леза ножа. У разі потреби відрегулюйте положення каменю.
5. Увімкніть живлення (вставте вилку в розетку) і увімкніть обладнання в мережу за допомогою вимикача. Дайте обладнання попрацювати 1 – 2 хв. Вимкніть обладнання від мережі та перевірте, чи добре заточено лезо. За потреби повторіть процедуру.
6. Опустіть вниз лівий точильний камінь і переконайтеся, що його поверхня щільно прилягає до леза ножа. Увімкніть обладнання в мережу приблизно на 3 сек для видалення задирок з леза.
7. Від'єднайте обладнання від мережі та вимкніть живлення (витягніть вилку з розетки).
8. Поверніть пристрій, що заточує, у початкове положення.
9. Слідкуйте за тим, щоб поверхня точильного каміння була чистою. Після кількох процедур заточування ножа слід очистити точильне каміння за допомогою щітки.
10. У процесі заточування ножа та видалення задирок, щоб уникнути травм очей, не наближайте обличчя до точильних каменів.

Якщо обладнання не використовуватиметься протягом тривалого часу (вихідні, канікули тощо), необхідно вимкнути електроживлення, ретельно очистити та змастити обладнання.

ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ

1. Встановлення обладнання та підключення до електромережі здійснюється лише кваліфікованими фахівцями.
2. Для підключення однофазного обладнання має використовуватися трипровідна схема із заземленням.
3. Устаткування має бути встановлене на стійкій підставці заввишки 800 –900 мм з рівною горизонтальною поверхнею. Поверхня має бути сухою та чистою. Підставка повинна витримувати вагу обладнання (див. розділ «Технічні характеристики»).
4. Слідкуйте за тим, щоб мережевий шнур не перевищувався через край підставки та не торкався гарячих та гострих предметів. Не перекручуйте та не деформуйте шнур, не ставте на нього важкості. У разі вимкнення електроживлення не тягніть за шнур, завжди беріться за вилку. Не беріться за шнур та вилку мокрими руками. Експлуатація обладнання з пошкодженим шнуром не допускається.
5. 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.
6. Обладнання призначене для роботи лише у повторно-короткочасному режимі з тривалістю робочого циклу трохи більше 10 хв. Це означає, що після кожні 10 хв роботи необхідна технологічна пауза тривалістю не менше 10 хв.

7. 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.
8. При роботі з обладнанням рекомендується носити спеціальний робочий одяг. Не допускається носити вільний одяг, шарфи, шийні хустки, краватки, коштовності тощо. Рукави повинні бути застебнуті. Волосся має бути забране косинкою.
9. Щоб уникнути поразки електричним струмом, не торкайтеся обладнання мокрими руками.
10. Не допускається подача продукту до ножа, що обертається, руками.
11. Не дозволяється залишати увімкнене обладнання без нагляду.
12. Забороняється проводити роботи з обслуговування обладнання, не відключивши електроживлення.
13. Не допускається мити обладнання під прямим струменем води або занурювати його у воду та іншу рідину.
14. При очищенні та заточуванні ножа слід дотримуватися особливої обережності, т.я. ніж дуже гострий.
15. У разі виникнення будь-яких несправностей слід звертатися до фахівців служби сервісу.

www.kiyu-v.ua