



ОВОЧЕРІЗКА AIRHOT VC-300

Посібник з експлуатації та Технічного обслуговування



Зберігайте посібник користувача протягом життєвого циклу пристрою
Усі технічні та експлуатаційні характеристики, габаритні розміри та розрахункові
характеристики, представлені в цьому Посібнику, можуть бути змінені без попередження.

1. Відомості щодо умов техніки безпеки

1.1 Профілактика нещасних випадків

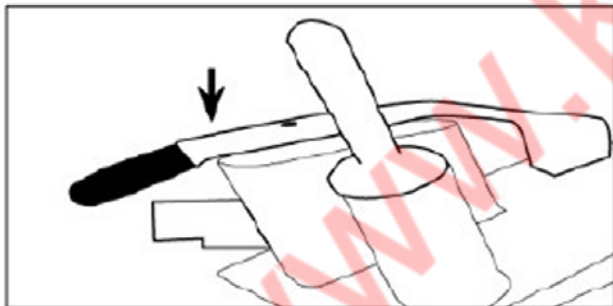
Працювати з овочерізальною машиною (далі - овочерізкою) має право лише підготовлений персонал, який ознайомився з інструкціями експлуатації та правилами техніки безпеки (ТБ), викладеними у цьому Посібнику. Під час ротації персоналу, допущеного до роботи з овочерізкою, нові працівники мають пройти курс навчання. Незважаючи на наявність у машині кількох запобіжних систем, не кладіть руки поблизу зон ріжучих дисків та рухомих частин апарата. Перед виконанням робіт з очищення та технічного обслуговування (ТО) не забудьте повністю знеструмити овочерізку. Періодично перевіряйте стан кабелів, дротів та електрики. Категорично не рекомендується використовувати машину для різання заморожених продуктів. Не намагайтеся замінювати вузли та деталі овочерізки самостійно, з цією метою звертайтеся до сервісного центру.

1.2. Умови ТБ механічної частини

Овочерізки, які ми виробляємо, та опис яких наведено у цьому Посібнику, відповідають – наскільки це стосується умов ТБ – визначенням ризиків механічного типу, зазначених у документі GB4706.38-2003.

1.3. Умови ТБ електричної частини

Умови ТБ щодо електричних ризиків відповідають регулюючим нормам CENELEC GB4706.38-2003. На машині встановлені запобіжні мікровимикачі, призначені для зупинки апарата: один з них спрацьовує при відкриванні кришки, коли необхідно отримати доступ до ріжучих дисків, а інший знаходиться на вході в бункер.



Розміщення мікровимикачів

У низьковольтний ланцюг керування включено реле повторного запуску (активації) машини, яке спрацьовує під час відновлення подачі електроенергії. Овочерізка відрізняється чудовою ізоляцією всієї електричної частини та відмінною корозійною стійкістю алюмінієвих панелей та інших матеріалів, що дозволяє експлуатувати апарат навіть у приміщеннях з підвищеною вологістю.

2. Технічні дані

Експлуатація, чищення та ТО апарату абсолютно безпечні. Завдяки конструктивним особливостям і тому факту, що всі вузли та деталі овочерізки виконані з алюмінію магнієвого сплаву, а також відсутності гострих кромки, процес експлуатації та догляду за машиною носить простий і необтяжливий характер.

2.1. Умови постачання та утилізація упаковки

Овочерізка пакується в міцну картонну скриньку з внутрішніми фасонними кромками, що забезпечує цілісність машини під час транспортування.

До складу обладнання входять:

- Інструкції з експлуатації та ТО.
- Верхній та нижній диски-екстрактори.

Усі пакувальні матеріали – картон, пінопласт, кріпильний бандаж тощо – утилізуються як звичайні побутові відходи.

3. Встановлення

3.1. Розміщення машини

Усі підключення овочерізки та її робочі налаштування повинні виконуватися лише силами кваліфікованого персоналу.

УВАГА! Апарат та характеристики місця, в якому передбачається установка, повинні відповідати вимогам чинних регулюючих норм ТБ та стандартів електротехніки. ВИРОБНИК НЕ НЕСЕ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ЗА ПРЯМУ АБО НЕПРЯМУ ЗБИТКИ, ЩО СТАЛО НАСЛІДКОМ НЕДОТРИМАННЯ ВИМОГ ВИЩЕЗАЗНАЧЕНИХ НОРМ І СТАНДАРТІВ.

Встановіть машину на широку, рівну, суху і закріплену основу, що знаходиться на відстані від джерел тепла та водяних бризок.

3.2. Електричні підключення

Машина постачається з електричним шнуром, який підключається до терромагнітного мережевого вимикача, що зупиняє овочерізку, коли оператор вступає у випадкове зіткнення з деталями, що обертаються. Важливо, щоб апарат був надійно заземлений відповідно до чинних стандартів.

Стандартна електрика апарату призначена для роботи з однофазним струмом напругою 220, частотою 50 Гц. Якщо характеристики струму в місці установки відрізняються від стандартних, зверніться до виробника або авторизованого дистриб'ютора (див. Ілюстрацію).

Трьохфазне з'єднання



Однофазне з'єднання



Перевірка напрямку обертання

УВАГА!

Відкрийте кришку у непрацюючого приладу, поверніть бічну рукоятку та зніміть ріжучий диск – у разі його наявності – або тільки пластиковий екстрактор білого кольору, видалив його через верхній (круглий) отвір. Після чого натисніть кнопку ПУСК та перевірте напрямок руху центрального штифта: проти часової стрілки. Якщо це не так – вимкніть машину (кнопка СТОП) та поміняйте місцями два з трьох шнурів електроживлення всередині вилки чи розетки.

3.3. Правила ТБ та підготовка кінцевих користувачів

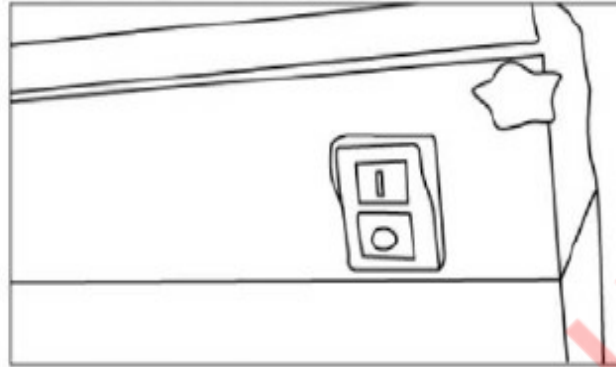
Кваліфікований персонал, який проводить роботи зі встановлення та електричних підключень овочерізки, відповідає за підготовку кінцевих користувачів, включаючи доведення до них правил ТБ. Цей Посібник входить до комплекту поставки кожного апарату.

4. Експлуатація овочерізки

4.1. Органи керування

Органи керування та контрольна лампа розташовані у правій частині основи апарата, якщо рахувати з боку оператора, що стоїть обличчям до машини.

1. Кнопка зеленого кольору служить для запуску машини.
2. Кнопка червоного кольору використовується для зупинки машини.



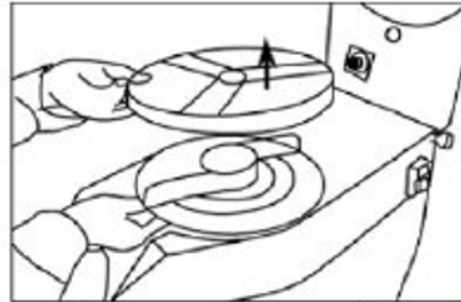
4.2. Встановлення дисків на овочерізку

Поверніть ручку (див. Ілюстрацію 1) та відкрийте кришку. Спочатку встановіть пластиковий диск-екстрактор (2), потім диск, відібраний для різання. Закрийте кришку і поверніть ручку у зворотному напрямку. Натисніть кнопку ПУСК – диски автоматично встануть на свої місця.

1. Відкривання кришки.

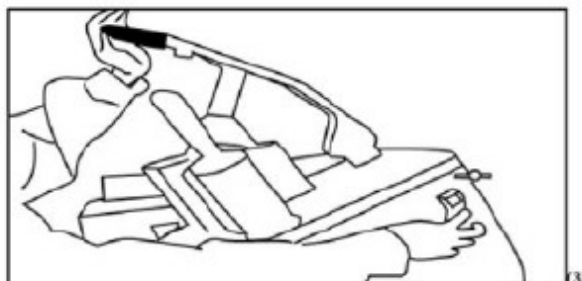


2. Положення диска



4.3. Нарізання овочів

Відкиньте рукоятку і помістіть деякий об'єм овочів усередину отвору (див. Ілюстрацію 3), потім поверніть рукоятку на місце. Правою рукою натисніть зелену кнопку ПУСК; лівою рукою несильно віджимайте рукоятку вниз, доки овочі не будуть готові.



Відкиньте рукоятку та помістіть чергову порцію овочів для обробки. Після повернення рукоятки у вихідне положення машина розпочне роботу автоматично. Повторюйте ці операції, поки не переробите весь потрібний обсяг овочів. З одним диском можна використовувати два отвори. Якщо для нарізки, наприклад, овочевих стебел застосовуються два диски, використовуються вхідні отвори поверх ґрати. При цьому менша з них – кругла – використовується для нарізування моркви, кабачків тощо овочів.

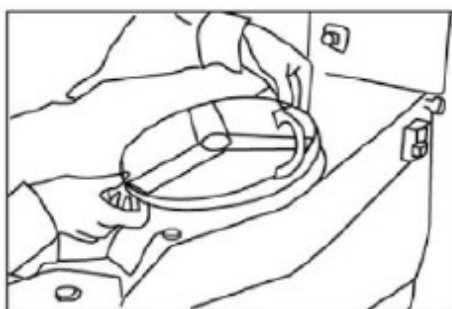
Увага! Для проштовхування овочів всередину використовуйте лише наявний в наборі пестик. В жодному разі не робіть цього руками!

4.4. Заміна дисків

Поверніть ручку з насічкою та підніміть кришку (Мал. 1). Поверніть диск проти годинникової стрілки, накрийте його ріжучу кромку будь-яким захисним матеріалом, напр., шматком гуми, матерії та подібним до них, і підніміть диск, штовхаючи його рукою знизу. За наявності двох дисків за допомогою пластикового підніміть та видаліть ґратчастий диск (призначений для нарізування кубиками) або диск, призначений для рубки (Мал. 4, 5).



(4)



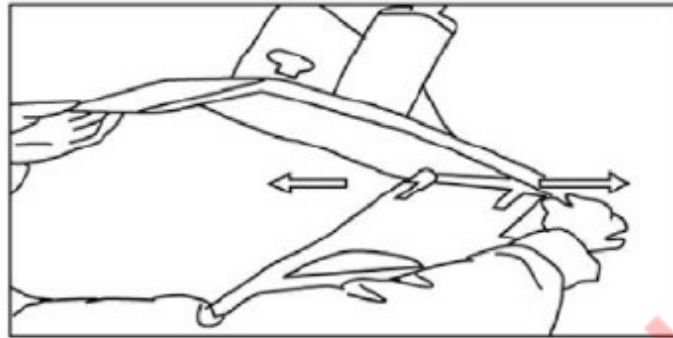
(5)

5. Очищення та технічний огляд

5.1. Загальні відомості.

Перед виконанням будь-яких робіт з чищення (мийки) та ТО не забудьте повністю знеструмити апарат, вийнявши вилку з розетки електроживлення. Для забезпечення надійної

роботи машини протягом усього терміну її служби щодня ретельно чистить овочерізку та її диски. Диски, грати для нарізки овочів кубиками та пластиковий екстрактор можна виймати та промивати теплою проточною водою. Саму машину і – перш за все – фаски опор дисків мийте ганчіркою/губкою із теплою водою. Повністю видаляйте всі залишки овочів у зонах прилягання дисків до опор для запобігання їх зсуву під час роботи. Відкрийте кришку та ослабте кріплення 2 штирів (див. мал. 6). Зніміть кришку та промийте її проточною водою.



Поверхні промивайте водою, мильним розчином, спиртовмісними та миючими засобами, але без абразивів, хлор- та содовмісних (хлорна вода, соляна кислота) речовин. Категорично не рекомендується використовувати для чищення абразивні речовини, сталевий дріт (стружку) та їм аналогічні засоби: вони здатні пошкодити фарбовий шар, покриття та власне корпус апарату. Для очищення (мийки) застосовуйте нетоксичні засоби серед тих, що забезпечують найбільш ефективну відповідність гігієнічним вимогам.

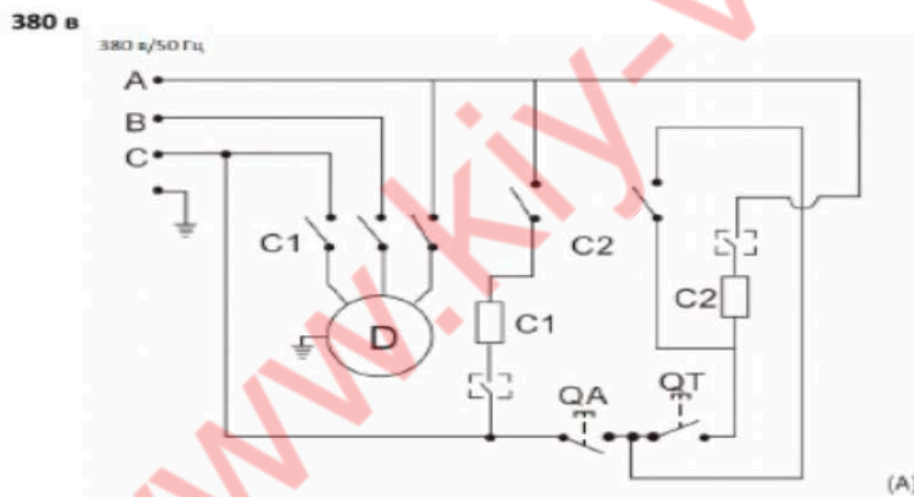
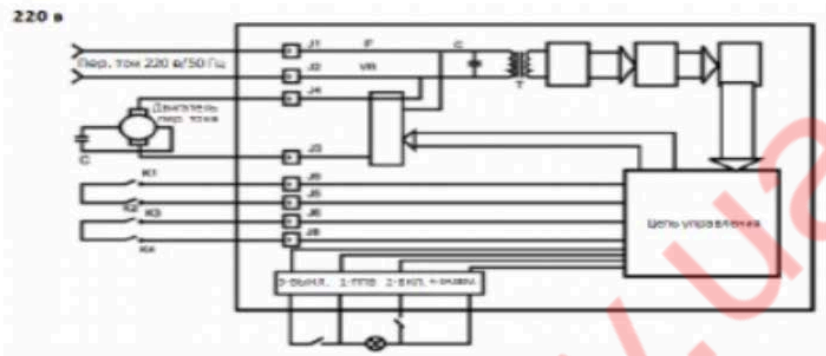
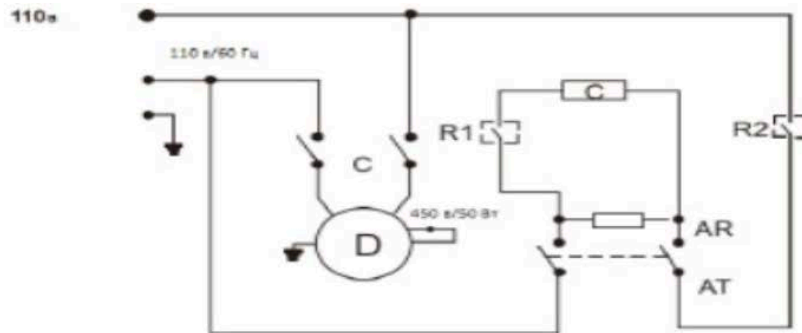
5.2. Дії у разі несправностей

Коли на панелі загоряється контрольна лампа білого кольору, а машина не запускається, переконайтеся, що важіль і кришка закриті: захисні мікровимикачі, якими оснащені важіль і кришка, запобігають запуску апарату, навіть якщо інші запобіжні пристрої не активовані. У разі відмови від'єднайте настінний рубильник та зверніться до фахівців сервісного центру.
НЕ НАМАГАЙТЕСЯ ВИРІШУВАТИ ПРОБЛЕМИ САМОСТІЙНО!

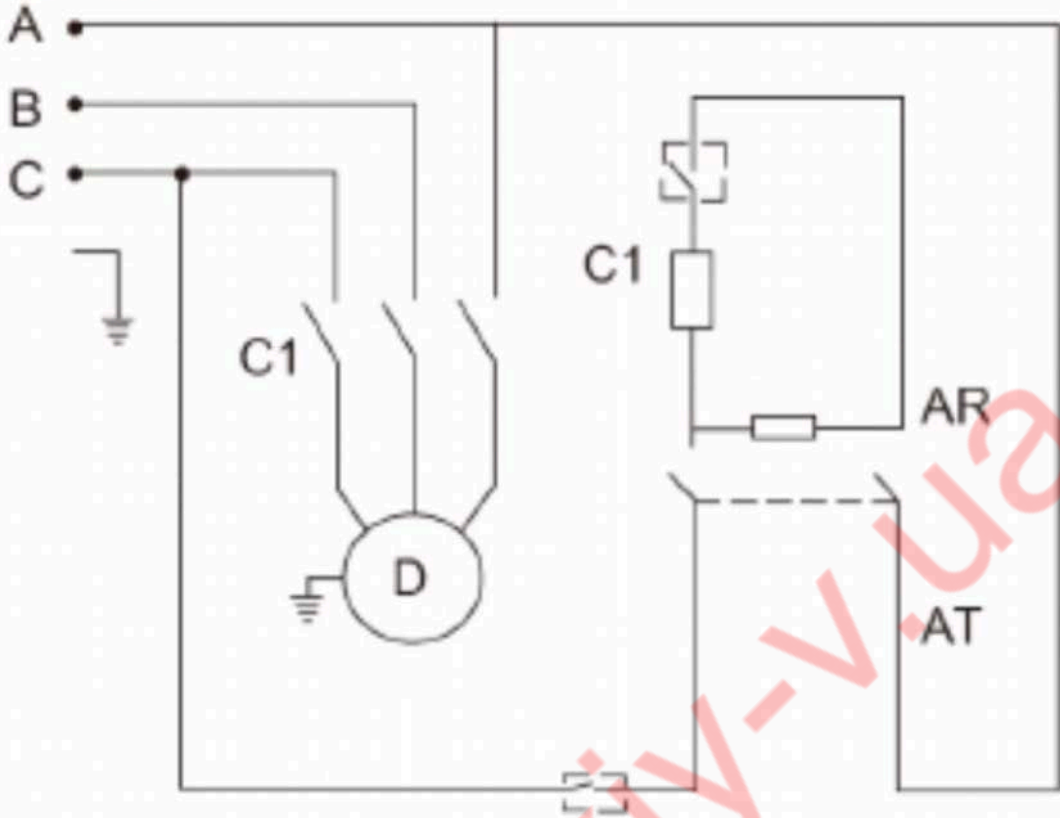
5.3. Тривалий застій машини

Якщо передбачається тривалий застій, відключіть настінний рубильник і виконайте ретельне очищення (мийку) апарату та його приладдя. Для захисту деталей машини використовуйте білу вазелінову олію або аналогічні засоби. Такі засоби, що включають, в основному, масляні та миючі інгредієнти і нині наявні у продажу у вигляді спреїв для зручного та якісного застосування, надають алюмінієвому сплаву, з якого зроблена машина, глясовий блиск і запобігають попаданню вологи та забруднень всередину овочерізки, перешкоджають корозії.

Ми рекомендуємо накривати апарат нейлоною тканиною або аналогічною їй.

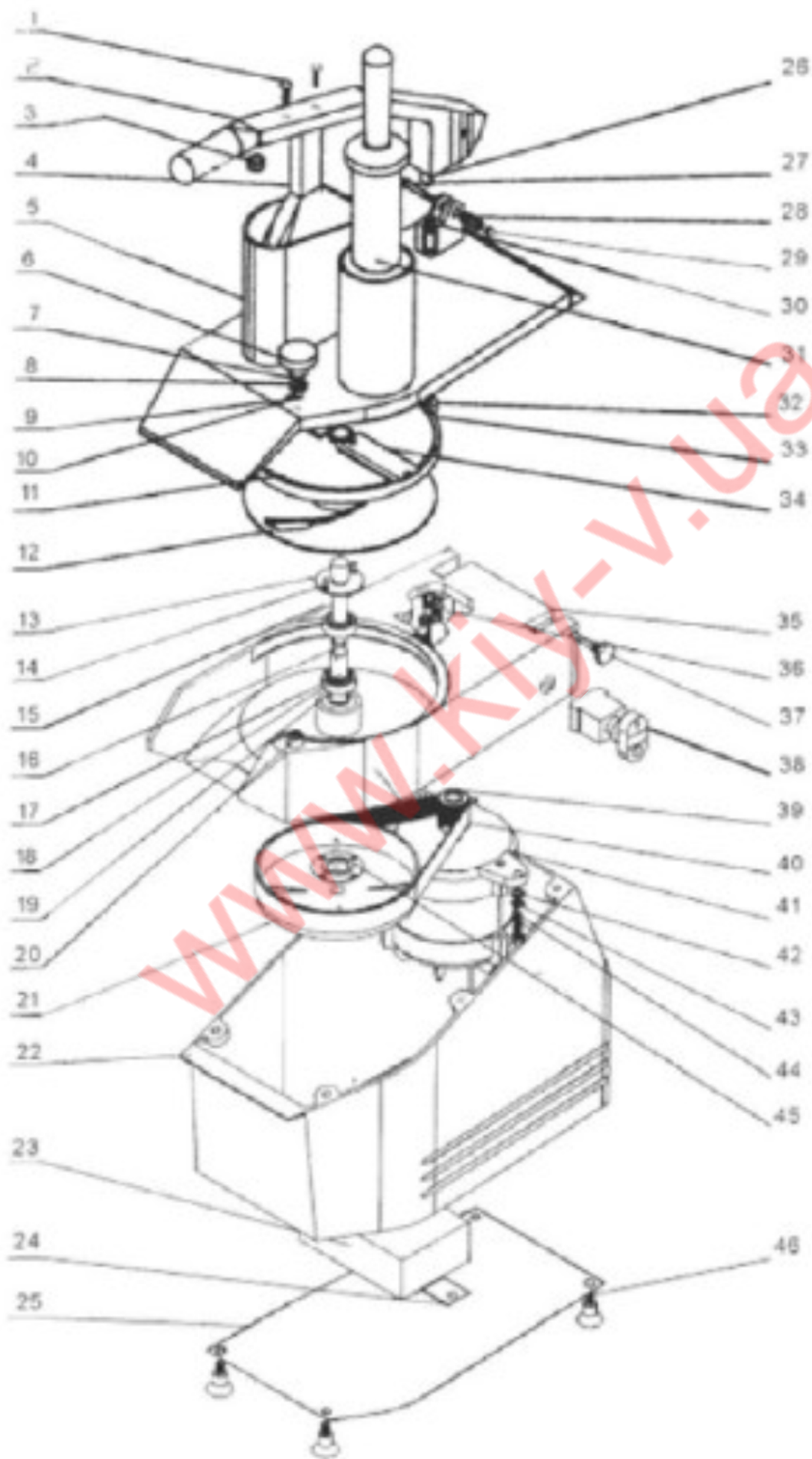


380 В/50 Гц



(B)

www.kiy-v.ua



№	Назва деталі
01	Болт
02	Важіль
03	Нейлонова прокладка
04	Нажимна деталь
05	Приймач
06	Анкерна ручка
07	Пружина
08	Прокладка
09	Штир
10	Анкерна вісь
11	Ножовий диск
12	Відвідний диск
13	Анкерна пластина
14	Штир
15	Маслянка
16	Центральний шпindel
17	Ізолююча манжетка
18	Шестерня
19	Блокуюче кільце
20	Анкерна манжета
21	Ремінне колесо
22	Опорна деталь корпусу
23	Електрична коробка
24	Нижня пластина електричної коробки
25	Нижня пластина корпусу
26	Магніт
27	Стопорний болт
28	Стальна манжета
29	Гайка
30	Регулюючий болт
31	Пластмасовий пестик
32	Гніздо магніта
33	Магнітна сталь
34	Ніж
35	Корпус
36	Мікровимикач
37	Увігнутий болт
38	Вимикач
39	Натяжне колесо
40	Ремінь

41	Двигун
42	Прокладка
43	Прокладка
44	Болт
45	Кришка шестерней
46	Болт

www.kiy-v.ua