HLC300



OPERATION INSTRUCTIONS FOR VEGETABLE SLICER

MANUEL D'UTILISATION POUR COUPE-LÉGUMES

Table of Contents

1. Safety Information 4

    1.1. General Precautions 4

    1.2. Mechanical Safety 4

    1.3. Electrical Safety 4

2. Technical Specifications 4

    2.1. Data Table 4

    2.2. Packaging 4

3. Installation 5

    3.1. Installation Environment 5

    3.2. Electrical Connections 5

    3.3. Training 5

4. Operation 5

    4.1. Controls 5

    4.2. Loading the Discs 6

    4.3. Slicing Food 6

    4.4. Removal and Replacement of Discs 7

5. Cleaning, Maintenance and Storage 7

    5.1. General Information and Cleaning Recommendations 7

    5.2. Failure to Start 8

    5.3. Long-Term Storage 8

6. Warranty 8

7. Electrical Diagram 8

8. Machine Diagram 9

Table des matières

1. Information de sécurité 10

1.1. Précautions générales 10

1.2. Sécurité mécanique 10

1.3. Sécurité électrique 10

2. Spécifications techniques 10

2.1. Tableau de données 10

2.2. Emballage 10

3. Installation 11

3.1. Lieu d'installation 11

3.2. Connections électriques 11

3.3. Formation 11

4. Opération 11

4.1. Contrôles 11

4.2. Chargement des disques 12

4.3. Trancher la nourriture 12

4.4. Retrait et remplacement des disques 13

5. Nettoyage, entretien et entreposage 13

5.1. Informations générales et recommandations de nettoyage 13

5.2. Défaut de démarrage 14

5.3. Entreposage à long terme 14

6. Garantie 14

7. Schéma électrique 14

8. Aperçue de l'appareil 15

1. SAFETY INFORMATION

1.1. General Precautions

- Become familiar with the instructions for use and safety information contained in this manual.
- Avoid placing hands near the cutting discs and moving parts.
- Disconnect from mains power before cleaning and maintenance.
- Periodically inspect the AC power cord and electric elements for wear or damage.
- Do not use the slicer for frozen food.
- The unit must be serviced by qualified technicians.

1.2. Mechanical Safety

The vegetable slicer described in this manual meets mechanical safety requirements per GB4706.38-2003.

1.3 Electrical Safety

- Electrical safety of this unit complies with CENELEC GB4706.38-2003.
- Security micro-switches are mounted on the machine to stop operation when the cover is opened to gain access to the cutting discs.



SETTING N.2 MICROSWITCHES

This unit can be used in humid environments due to a re-start relay in the low voltage circuit, well insulated electrical elements, and treated aluminum finish.

2. TECHNICAL SPECIFICATIONS

All components made of Aluminum/Magnesium alloy with smooth edges for easy cleaning and maintenance.

2.1. Data Table

MODEL	DIMENSIONS	WEIGHT	POWER	VOLTAGE	FREQUENCY	DISC SPEED
HLC-300	22.4" x 9" x 20"	50lbs	550W	110V	60HZ	270RPM

2.2. Packaging

The slicer is packed in a sturdy cardboard box with internal molded insulation to protect the unit during transport.

Included in the box:

• HLC-300 Vegetable Slicer

• User and Maintenance Manual

• High ejecting disc and low ejecting disc

3. INSTALLATION

3.1. Installation Environment

Machine must be set on a wide, level, dry and fixed surface, distanced from heat sources and water spray.

WARNING: The unit location must comply with electrical regulations and general safety of use.

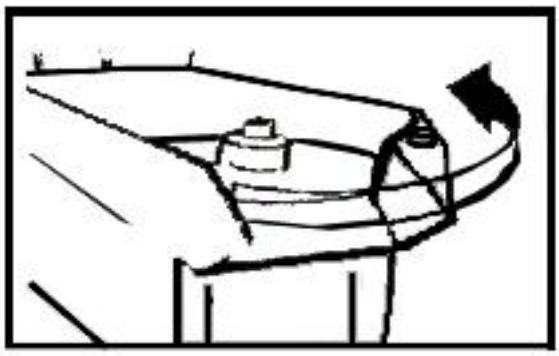
THE MANUFACTURER DECLINES ANY AND ALL RESPONSIBILITY FOR DIRECT OR INDIRECT DAMAGES INCURRED FROM NON-COMPLIANCE WITH THE ABOVE-MENTIONED REGULATIONS.

3.2. Electrical Connections

- The slicer is designed to operate with single-phase 110v/1/60 hz.
- The unit must be properly grounded when connected to AC mains supply.

THE MANUFACTURER DECLINES ANY AND ALL RESPONSIBILITY FOR DIRECT AND INDIRECT DAMAGES WHICH MAY ENSUE FOR NON-COMPLIANCE WITH THE REGULATIONS IN FORCE.

Confirm the direction of rotation of the central shaft is counter-clockwise: With the machine idle, open the cover, rotate the side handle and remove the cutting disc (if any). Can also be done with the white plastic ejector only (through the upper round opening). Turn the machine On/Off by pressing the green start button once, followed by the red stop button.



3.3. Training

Ensure that any users are familiar with the operational and safety aspects of this unit, as described in this manual.

4. OPERATION

4.1. Controls

The controls and pilot light are located on the right side of the base.

1. Green button starts the machine
2. Red button stops the machine



4.2. Loading the Discs

Rotate the knob as shown in Figure 1 below and open the cover. First, place the plastic ejecting disc (Figure 2), then the selected cutting disc. Close the cover and reverse the rotation of the handle. Press the Start button to automatically hook the discs into the correct position.



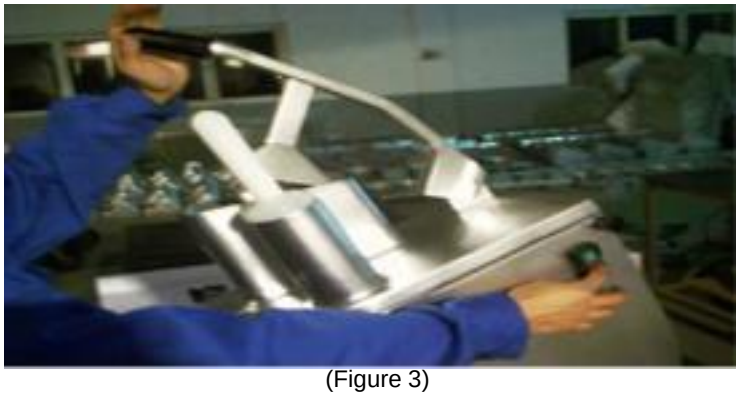
COVER OPENING (Figure 1)



DISC POSITION (Figure 2)

4.3. Slicing Food

- Lift the handle and place the food inside the opening as shown in figure 3, then close the handle.
- Press the green Start button with your right hand, and with your left hand, lightly move the handle downwards until food is fully used up.



(Figure 3)

- Lift the handle to introduce other food.
- The machine starts automatically when the handle is closed.
- Repeat these operations until the food is fully used up.
- It is possible to use both openings with a single disc. When two discs are used for cutting sticks and match-stick style, the inlet opening set over the grid must be used.
- The smaller round opening is used to slit vegetables such as carrots, vegetable marrow, etc.

WARNING: NEVER USE YOUR HANDS TO PRESS THE VEGETABLES INTO THE MACHINE, ALWAYS USE THE PESTLE SUPPLIED.

4.4. Removal and Replacement of Discs

- Turn the knurled handle and lift the cover. (Figure 1)
- Turn the disc counterclockwise and cover the cutting edge with appropriate material (rubber, fabric, etc), then lift it by setting your hand under the disc.

- Lift the discs to remove the grid disc for dice cutting, or the disc for stick cutting with the plastic disc. (Figures 4-5).



(Figure 4)



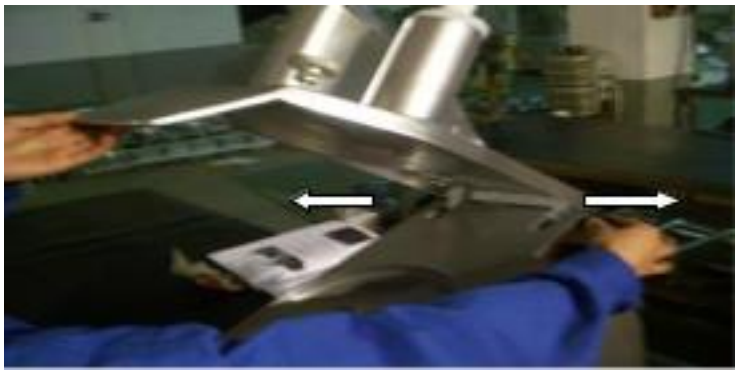
(Figure 5)

5. CLEANING, MAINTENANCE AND STORAGE

5.1. General Information and Cleaning Recommendations

- Before carrying out any cleaning or maintenance operations, ensure that the mains switch is off and the supply plug is disconnected from the mains.
- Clean the equipment and the discs every day for optimal operation and life of the equipment.
- The discs, the dicing grid, and the plastic ejector can be removed and washed under a warm water jet. Clean the machine and the disc positions with a cloth or a sponge wet with warm water. Remove all debris to ensure the discs sit properly.

- Open the cover and loosen the 2 pins as shown in figure 6. Remove the cover and wash underneath a water jet.



(Figure 6)

- Clean the surfaces with soap and water, alcohol and/or detergents without abrasives or chlorine/soda-based substances (chlorine water, muriatic acid).
- Never use abrasives, steel wool, or similar products as they may damage the finish and compromise product life.

5.2. Failure to Start

When the white pilot light on the panel in on, but the machine does not start, check to ensure that the handle and the cover are closed. In the closed position, both the safety micro-switches are on; these safety micro-switches prevent the unit from starting in unsafe conditions. In the case of unit failure, the unit should only be serviced by qualified personnel.

5.3. Long Term Storage

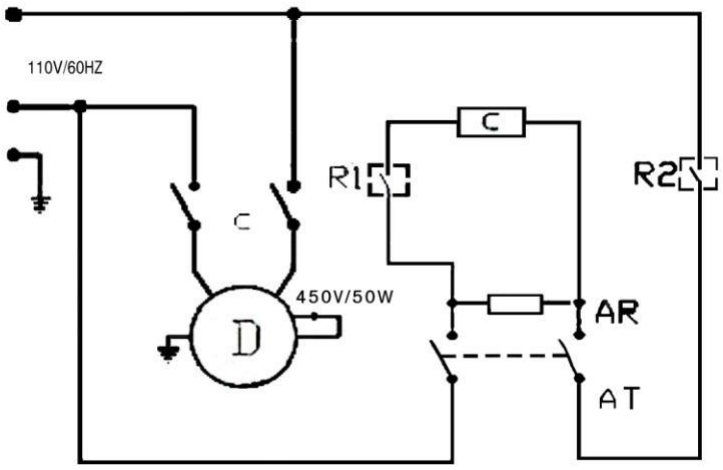
For long term storage, disconnect the main wall switch and clean the machine and its accessories. Use white vaseline oil (or similar products) to protect all the machine's elements.

These products, mainly made up of oily and detergent substances, and now available in spray cylinders for easy application, preserve the glossy finish of the aluminum magnesium alloy, and prevent corrosion. It is recommended to cover the machine with a nylon (or similar) cloth.

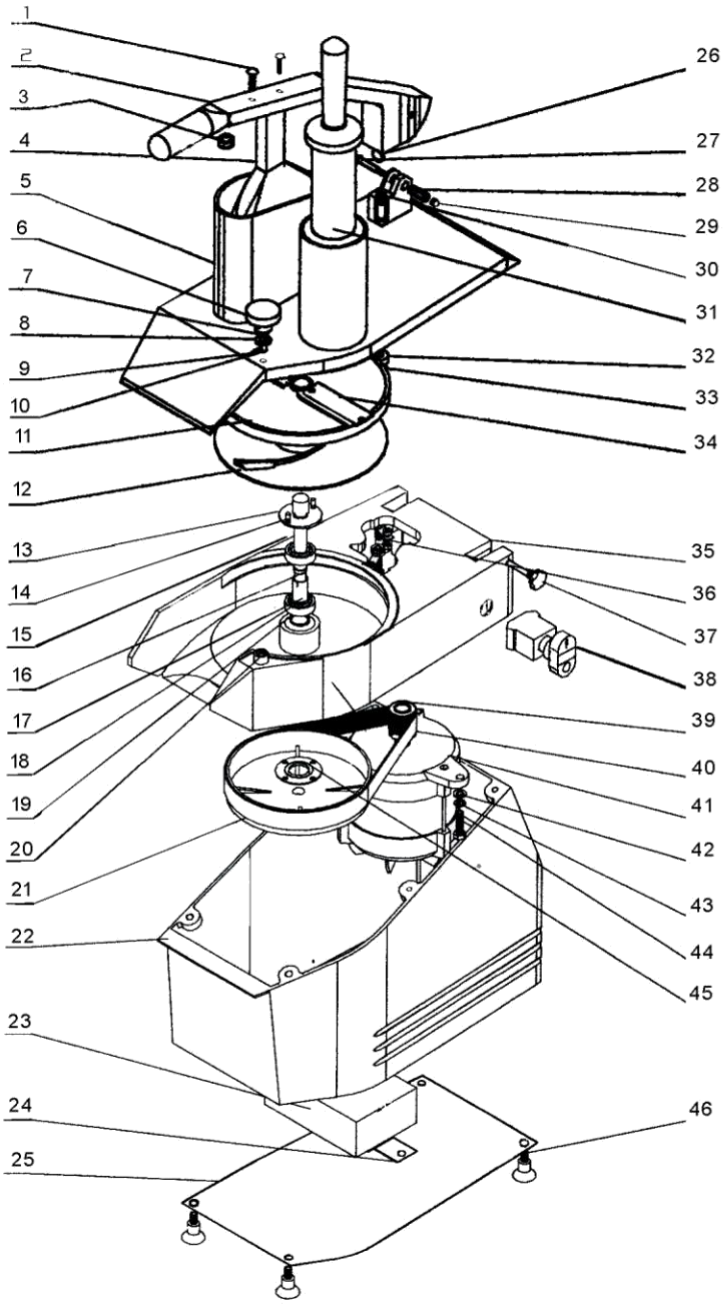
6. WARRANTY

Warranty period is one year, including parts and labor. The unit must be brought to a certified service centre for repairs. Please contact service@babakfoodequipment.com for more information.

7. ELECTRICAL DIAGRAM



8. MACHINE DIAGRAM



No.	Part Name
300-001	Bolt
300-002	Handlebar
300-003	Nylon gasket
300-004	Pressing piece
300-005	Input body
300-006	Anchor knob
300-007	Spring
300-008	Gasket
300-009	Pin
300-010	Anchor spindle
300-011	Knife disc
300-012	Drain disc
300-013	Anchor board
300-014	Pin
300-015	Oil envelope
300-016	Central spindle
300-017	Isolated sheath
300-018	Gear
300-019	Block circle
300-020	Anchor sheath
300-021	Belt wheel
300-022	Seat of body
300-023	Electric box
300-024	Bottom board of electric box
300-025	Bottom board of body
300-026	Magnet steel
300-027	Umbrella bolt
300-028	Steel sheath
300-029	Nut
300-030	Adjusting bolt
300-031	Plastic pressing stick
300-032	Seat of magnet
300-033	Magnet steel
300-034	Knife
300-035	Body
300-036	Microswitch
300-037	Waved bolt
300-038	Switch
300-039	Strapped wheel
300-040	Belt
300-041	Motor
300-042	Gasket
300-043	Gasket
300-044	Bolt
300-045	Gear cover
300-046	Bolt

1. INFORMATION DE SÉCURITÉ

1.1. Précautions générales

- Familiarisez-vous avec les instructions d'utilisation et les informations de sécurité contenues dans ce manuel.
- Évitez de placer les mains à proximité des disques et des pièces mobiles.
- Débranchez l'alimentation avant le nettoyage et l'entretien.
- Inspectez périodiquement la corde d'alimentation CA et les éléments électriques pour l'usure ou de dommage.
- N'utilisez pas la trancheuse pour des aliments surgelés.
- L'appareil doit être réparé par des techniciens qualifiés.

1.2. Sécurité mécanique

La coupe-légumes décrite dans ce manuel répond aux exigences de sécurité mécanique selon GB4706.38-2003.

1.3 Sécurité électrique

- La sécurité électrique de cet appareil est conforme à CENELEC GB4706.38-2003.
- Des micro-interrupteurs de sécurité sont montés sur la machine pour arrêter le fonctionnement lorsque le couvercle est ouvert pour accéder aux disques de coupe.



RÉGLAGE DES MICRO-INTERRUPTEURS N.2

Cet appareil peut être utilisé dans des environnements humides grâce à un relais de redémarrage dans le circuit basse tension, des éléments électriques bien isolés et une finition en aluminium traité.

2. SPÉCIFICATION TECHNIQUES

Tous les composants en alliage d'aluminium / magnésium avec des bords lisses pour un nettoyage et un entretien facile.

2.1. Tableau de données

MODÈLE	DIMENSIONS	POIDS	PUISSANCE	VOLTAGE	FRÉQUENCE	VITESSE DISQUE
HLC-300	57X23X51 cm	22.5kg	550W	110V	60HZ	270RPM

2.2. Emballage

La trancheuse est emballée dans une boîte en carton solide avec une isolation moulée interne pour protéger l'unité pendant le transport.

Inclus dans la boîte:

- Coupe-légumes HLC-300
- Manuel d'utilisation et de maintenance
- Disque à éjection supérieure et disque à éjection inférieure

3. INSTALLATION

3.1. Lieu d'installation

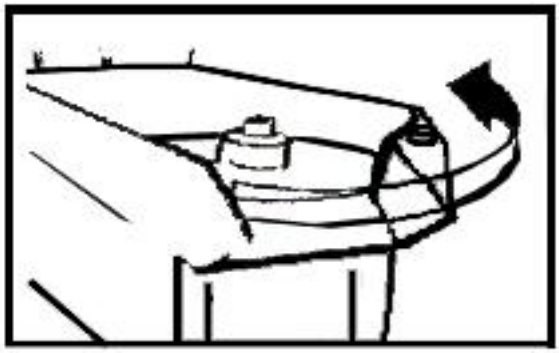
La machine doit être placée sur une surface large, plane, sèche et fixe, éloignée des sources de chaleur et des projections d'eau.
AVERTISSEMENT: l'emplacement de l'unité doit être conforme aux réglementations électriques et à la sécurité générale d'utilisation.
LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS RÉSULTANT DU NON-RESPECT DES RÈGLEMENTS SUSMENTIONNÉS.

3.2. Connections électriques

- La trancheuse est conçue pour fonctionner en 110v / 1/60 Hz monophasé.
- L'unité doit être correctement mise à la terre lorsqu'elle est connectée à l'alimentation secteur.

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES DIRECTS ET INDIRECTS POUVANT ENTRAÎNER LE NON-RESPECT DE LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR.

Vérifiez que le sens de rotation de l'arbre central est dans le sens inverse des aiguilles d'une montre: La machine étant au ralenti, ouvrez le couvercle, tournez la poignée latérale et retirez le disque de coupe (le cas échéant). Peut également être fait avec l'éjecteur en plastique blanc uniquement (à travers l'ouverture ronde supérieure). Mettez la machine sous / hors tension en appuyant une fois sur le bouton de démarrage vert, puis sur le bouton d'arrêt rouge.



3.3. Formation

Assurez-vous que tous les utilisateurs sont familiarisés avec les aspects opérationnels et de sécurité de cet appareil, tels que décrits dans ce manuel.

4. OPÉRATION

4.1. Contrôles

Les commandes et la lampe pilote sont situées sur le côté droit de la base.

1. Le bouton vert démarre la machine
2. Le bouton rouge arrête la machine



4.2. Chargement des disques

Tournez le bouton comme indiqué sur la (Figure 1) ci-dessous et ouvrez le couvercle. Placez d'abord le disque d'éjection en plastique (Figure 2), puis le disque de coupe sélectionné. Fermez le couvercle et inversez la rotation de la poignée. Appuyez sur le bouton Démarrer pour accrocher automatiquement les disques dans la bonne position.



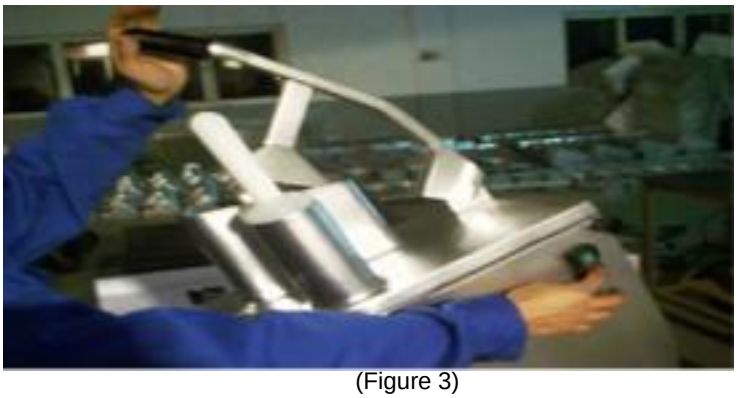
OUVERTURE DU COUVERCLE (Figure 1)



POSITION DU DISQUE (Figure 2)

4.3. Trancher la nourriture

- Soulevez la poignée et placez les aliments à l'intérieur de l'ouverture comme indiqué sur la figure 3, puis fermez la poignée.
- Appuyez sur le bouton vert de démarrage avec votre main droite et avec votre main gauche, déplacez légèrement la poignée vers le bas jusqu'à ce que les aliments soient complètement utilisés.



(Figure 3)

- Soulevez la poignée pour introduire d'autres aliments.
- La machine démarre automatiquement lorsque la poignée est fermée.
- Répétez ces opérations jusqu'à ce que les aliments soient complètement épuisés.
- Il est possible d'utiliser les deux ouvertures avec un seul disque. Lorsque deux disques sont utilisés pour couper des bâtons et des allumettes, l'ouverture d'entrée placée sur la grille doit être utilisée.
- La petite ouverture ronde est utilisée pour couper les légumes tels que les carottes, la moelle végétale, etc.

AVERTISSEMENT: N'UTILISEZ JAMAIS VOS MAINS POUR APPUYER LES LÉGUMES DANS LA MACHINE, UTILISEZ TOUJOURS LE PILON FOURNI.

4.4. Retrait et remplacement des disques

- Tournez la poignée moletée et soulevez le couvercle. (Figure 1)
- Tournez le disque dans le sens antihoraire et recouvrez le bord de coupe avec un matériau approprié (caoutchouc, tissu, etc.), puis soulevez-le en plaçant votre main sous le disque.
- Soulevez les disques pour retirer le disque de grille pour la coupe de dés ou le disque pour la coupe de bâton avec le disque en plastique. (Figures 4-5).



(Figure 4)

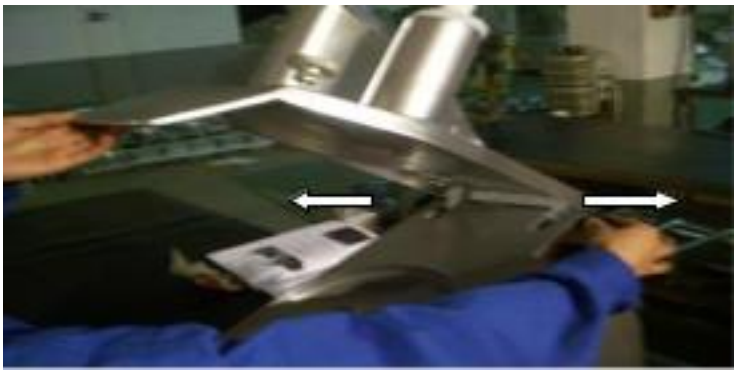


(Figure 5)

5. NETTOYAGE, ENTRETIEN ET ENTREPOSAGE

5.1. Informations générales et recommandations de nettoyage

- Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, assurez-vous que l'interrupteur secteur est éteint et que la fiche d'alimentation est débranchée du secteur.
- Nettoyez quotidiennement l'équipement et les disques pour un fonctionnement et une durée de vie optimaux de l'équipement.
- Les disques, la grille de découpage en dés et l'éjecteur en plastique peuvent être retirés et lavés sous un jet d'eau chaude. Nettoyez la machine et les emplacements des disques avec un chiffon ou une éponge imbibée d'eau tiède. Retirez tous les débris pour vous assurer que les disques sont correctement placés.
- Ouvrez le couvercle et desserrez les 2 broches comme indiqué sur la figure 6. Retirez le couvercle et lavez sous un jet d'eau.



(Figure 6)

- Nettoyez les surfaces avec de l'eau et du savon, de l'alcool et / ou des détergents sans abrasifs ni substances à base de chlore / soude (eau chlorée, acide chlorhydrique).
- N'utilisez jamais d'abrasifs, de laine d'acier ou de produits similaires car ils peuvent endommager la finition et compromettre la durée de vie du produit.

5.2. Défaut de démarrage

Lorsque la veilleuse blanche sur le panneau est allumée, mais que la machine ne démarre pas, assurez-vous que la poignée et le couvercle sont fermés. En position fermée, les deux micro-interrupteurs de sécurité sont activés; ces micro-interrupteurs de sécurité empêchent l'unité de démarrer dans des conditions dangereuses. En cas de panne de l'unité, l'unité ne doit être réparée que par du personnel qualifié.

5.3. Entreposage à long terme

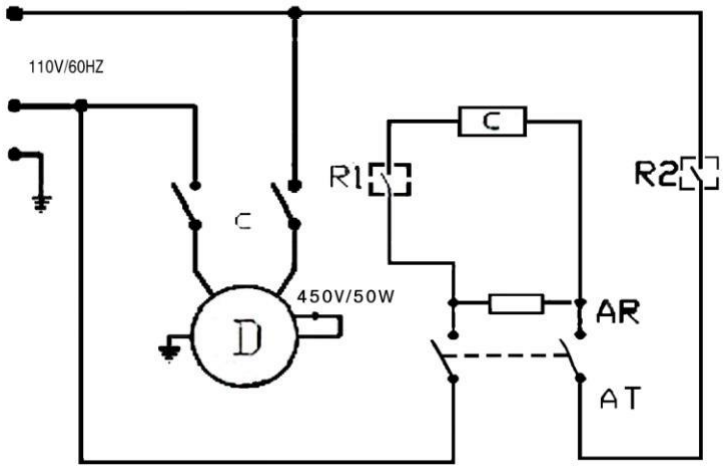
Pour un entreposage à long terme, débranchez l'interrupteur mural principal et nettoyez la machine et ses accessoires. Utilisez de l'huile de vaseline blanche (ou des produits similaires) pour protéger tous les éléments de la machine.

Ces produits, principalement composés de substances huileuses et détergentes, et maintenant disponibles en cylindres de pulvérisation pour une application facile, préservent la finition brillante de l'alliage aluminium-magnésium et préviennent la corrosion. Il est recommandé de couvrir la machine avec un chiffon en nylon (ou similaire).

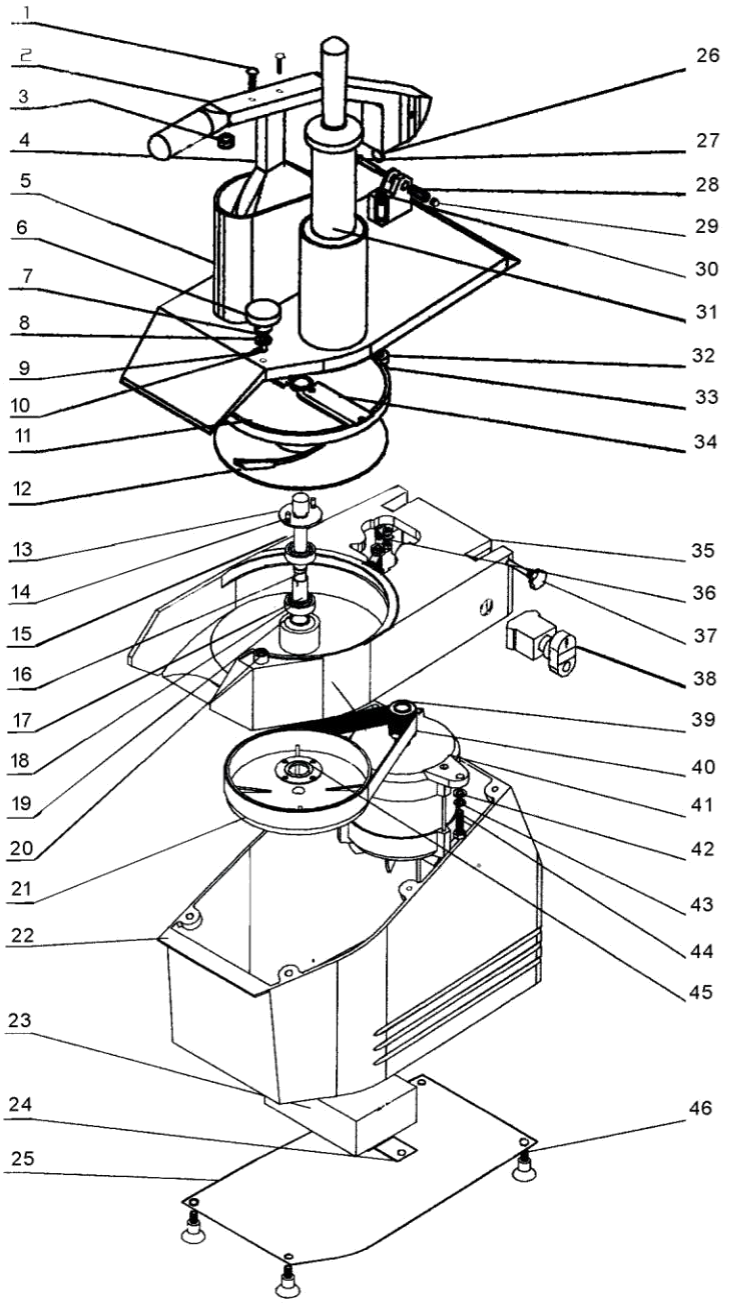
6. GARANTIE

Garantie un an pièces et service. L'item doit être déposé/livré à un centre de service autorisé. Veuillez contacter service@babakfoodequipment.com pour plus d'informations.

7. SCHÉMA ÉLECTRIQUE



8. APERÇUE DE L'APPAREIL



No.	Part Name
300-001	Bolt
300-002	Handlebar
300-003	Nylon gasket
300-004	Pressing piece
300-005	Input body
300-006	Anchor knob
300-007	Spring
300-008	Gasket
300-009	Pin
300-010	Anchor spindle
300-011	Knife disc
300-012	Drain disc
300-013	Anchor board
300-014	Pin
300-015	Oil envelope
300-016	Central spindle
300-017	Isolated sheath
300-018	Gear
300-019	Block circle
300-020	Anchor sheath
300-021	Belt wheel
300-022	Seat of body
300-023	Electric box
300-024	Bottom board of electric box
300-025	Bottom board of body
300-026	Magnet steel
300-027	Umbrella bolt
300-028	Steel sheath
300-029	Nut
300-030	Adjusting bolt
300-031	Plastic pressing stick
300-032	Seat of magnet
300-033	Magnet steel
300-034	Knife
300-035	Body
300-036	Microswitch
300-037	Waved bolt
300-038	Switch
300-039	Strapped wheel
300-040	Belt
300-041	Motor
300-042	Gasket
300-043	Gasket
300-044	Bolt
300-045	Gear cover
300-046	Bolt