HURAKAN

ПАСПОРТ

КУТЕР

МОДЕЛІ: HKN-CL9M, HKN-CL12M



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	**HKN-CL9M**	**HKN-CL12M**
Габаритні розміри, мм	485×350×375	520×380×400
Потужність, кВт	1,1	1,5
Параметри мережі	220-240 В/50 Гц	
Об'єм, л	9	12
маса, кг	20	22
Макс тривалість робочого циклу	3 хв	
Швидкість обертання ножа, об/хв	100-2200	

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

МОНТАЖ ТА ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ

1. **Увага! Усі роботи з монтажу та пусконалагоджувальних робіт повинні бути проведені кваліфікованим технічним персоналом, який має спеціальний дозвіл відповідно до нормативних актів тієї країни, де використовується цей апарат.**
2. **Попередження! Для безпеки апарат повинен бути заземлений.**
3. Переконайтеся, що напруга в мережі відповідає робочій напрузі апарата, перевірте встановлення пристроїв захисту та відповідності їх номіналу за потужністю та характеристиками.
4. Пристрої захисту повинні знаходитися в безпосередній близькості від апарата або розподільчого щита, якщо він знаходиться в прямому доступі. Розетка повинна відповідати вимогам безпеки та мати надійне заземлення.
5. Електропроводка має відповідати номінальній потужності апарату. Невідповідність може призвести до займання.
6. При транспортуванні апарата може статися ослаблення кріплення деталей, електричних з'єднань та рухомих механізмів, тому перед першим запуском слід провести їхню перевірку.
7. Не допускайте знаходження кабелю між предметами та меблями, які можуть чинити тиск та пошкодити силовий кабель. Не допускайте вигину та заплутування кабелю.
8. Не використовуйте подовжувачі для підключення пристрою.
9. Неправильне підключення або несправність вилки або розетки може призвести до займання.
10. Перед першим використанням виробу видаліть з його поверхні всі пакувальні матеріали, буклети, пластикові пакети тощо, потім очистіть апарат відповідно до інструкцій розділу «Обслуговування та догляд».

11. Апарат не призначений для роботи на свіжому повітрі.
12. Апарат встановлюється на стійкій нековзній горизонтальній основі, на відстані не менше 100 мм від стін, пандусів, сходів, іншого обладнання. Не допускається встановлення апарату поблизу мийних ванн, умивальників, а також теплового обладнання (печі, плити тощо).
13. Вживіть заходів щодо захисту обладнання від дощу та вологи.

ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Увага! Допуск до роботи на цьому обладнанні можливий лише після ознайомлення з даною інструкцією 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).
- Перед першим використанням ретельно вимийте всі знімні вузли куттера згідно з розділом «Обслуговування та догляд».
- Заборонено вводити пальці рук у чашу та корпус працюючого куттера.
- Щоб уникнути травм, не торкайтеся руками рухомих вузлів обладнання.
- Завантаження продуктів може здійснюватись лише при зупиненому куттері.
- Не дозволяється залишати увімкнене обладнання без нагляду.
- Зберігайте пристрій у недоступному для дітей місці.
- Не зберігайте вогненебезпечні предмети поблизу апарата.
- При зберіганні апарату температура навколишнього середовища має бути нижчою за 45°C, вологість не повинна перевищувати 85%.
- Якщо апарат не використовується або використовується за несприятливих погодних умов, вимкніть 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 кінцем. 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.
- Якщо ви помітили пошкодження силового кабелю, негайно здійсніть його заміну. В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.

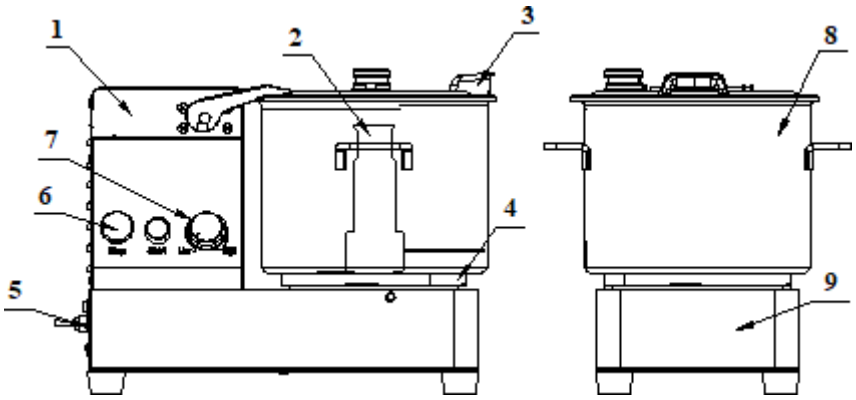
- Проведення технічного обслуговування або ремонтних робіт допускається лише після вимкнення апарата від джерела живлення.
- Не торкайтеся вимикача або вилки мокрими руками.
- Не рухайте апарат під час його роботи.
- Не допускається натискати тілом на працюючий куттер або намагатися підперти його для 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

1. Моторний блок
2. Ніж
3. Кришка
4. Кріплення чаші
5. Кабель живлення
6. Кнопки «стоп» та «пуск»
7. Регулятор швидкості
8. Чаша
9. Підставка



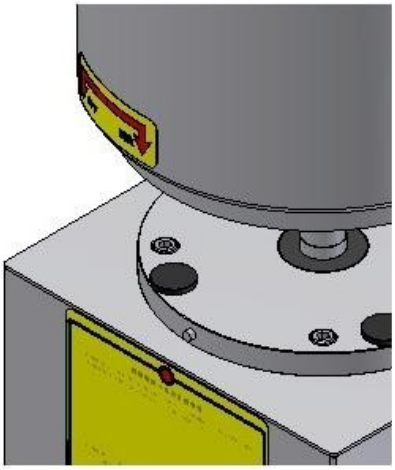
• Апарат призначений для подрібнення м'якої м'ясної сировини, а також переробки її в однорідну гомогенну масу разом із додатковими харчовими інгредієнтами. Застосовується для виробництва напівкопчених, варено-копчених, варених, сирокопчених, ліверних ковбас, сардельок, сосисок, паштетів з риби, птиці та м'яса, виробництва м'ясних та рибних напівфабрикатів.
• Допускається використання куттера для подрібнення овочів, фруктів, горіхів, спецій, ягід, зелені, а також інших продуктів, при подрібненні та змішуванні яких не відбувається утворення дуже в'язких сумішей.
• Даний апарат не призначений для перемелювання кісток, подрібнення заморожених продуктів та льоду, замішування густого тіста, а також обробки нехарчових продуктів.
• Апарат не призначений для роботи без продукту (вхолосту).
• Робочий цикл куттера не повинен перевищувати 3 хвилини. Час подрібнення залежить від поставленого кулінарного завдання. При тривалому циклі необхідна технологічна пауза для охолодження мотора щонайменше 5 хвилин.

У порівняльній таблиці наведено приблизно час обробки деяких продуктів.

Продукт	Свинина	Арахіс	Квасоля	Гострий перець	Часник	Селера
Час подрібнення (секунди)	18	30	60	15	40	30

• Панель управління складається із двох кнопок. Перша кнопка служить для запуску куттера (зелена), друга – для зупинки (червона). Кнопка зупинки виконана у вигляді аварійного вимикача («гриб»). При її натисканні куттер зупиниться і не запускатиметься, доки кнопка не буде деактивована шляхом повороту її за годинниковою стрілкою на 30°. При повороті кнопка повернеться у початкове положення та апарат знову може бути запущений.
• Неприпустима тривала робота куттера на низьких обертах.
• Завантажений продукт не повинен заповнювати ємність більш ніж наполовину.
• Не допускається блокування вентиляційних отворів двигуна під час роботи куттера.
• При необхідності під час роботи куттера слід вводити додаткові інгредієнти через отвір у кришці.
• Апарат має мікровимикачі у конструкції, які перешкоджають запуску апарата без кришки та/або при піднятті притискного важеля.
• Конструкцією куттера передбачено наявність регулятора швидкості.

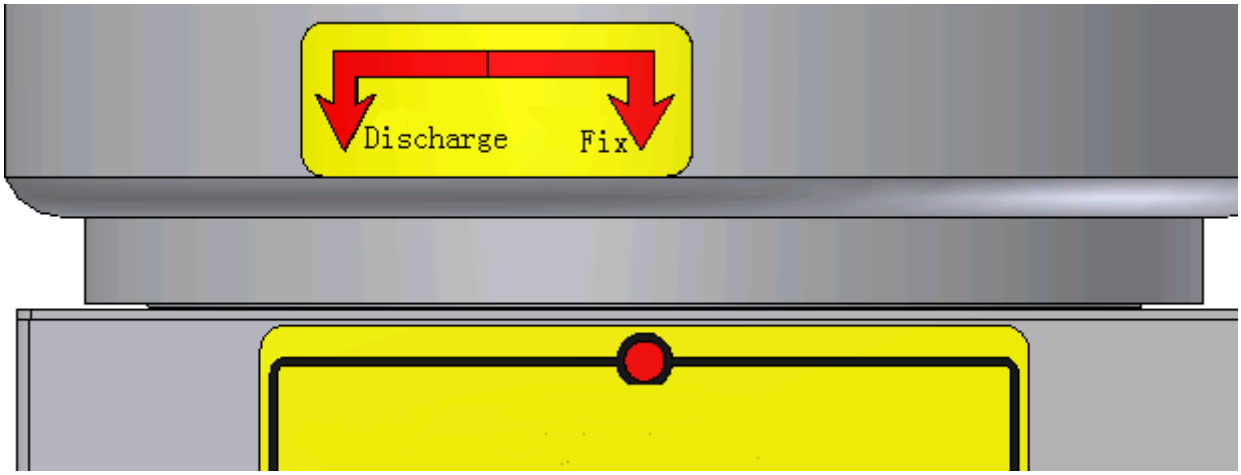
ПОСЛІДОВНІСТЬ РОБОТИ



1. Увімкніть живлення (вставте вилку в розетку).
2. Регулятор повинен знаходитись у положенні низьких обертів «LOW»
3. За потреби перед завантаженням слід нарізати продукт дрібними шматками.
4. Встановіть чашу на основу та зафіксуйте її.

Для фіксації чаші встановіть її таким чином, щоб стрілка "розвантаження" ("discharge") розташовувалося над червоним значком . Потім поверніть чашу таким чином, щоб над червоним значком розташувалася стрілка фіксація (fix).

Щоб зняти чашу з основи, проробіть цю операцію в зворотному порядку (поверніть чашу у зворотний бік, щоб стрілка "розвантаження" ("discharge") розташовувалося над червоним значком), після чого чашу можна буде зняти.



5. Встановіть ніж на вал таким чином, щоб збіглися верхній проріз на валу та центральний штифт, що знаходиться зверху у внутрішній порожнині паза ножа. При правильному встановленні штифт втоплено у верхній проріз валу і не обертається вільно по осі валу.
6. Завантажте продукт у миску.
7. Закрийте кришку апарата кришкою. Апарат не запуститься, якщо кришка не опущена на чашу.
8. Встановіть пробку на кришку куттера.
9. Запустіть куттер, натиснувши на зелену кнопку.
10. Встановіть оберти регулятором швидкості
11. Після достатнього подрібнення продуктузупиніть кутер, натиснувши на червону кнопку.
12. Встановіть регулятор швидкості в положення «0» («LOW»)
13. Знеструмте апарат (витягніть вилку з розетки).

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

• При вийманні та очищенні ножа будьте обережні!
• Після кожного використання необхідно промивати знімні вузли куттера, що входять у контакт з продуктом.
• Вимийте знімні вузли куттера теплим мильним розчином, ретельно промийте чистою водою і витріть насухо.
• Для дезінфекції знімних вузлів куттера слід замочити в 3% розчині хлориду натрію, потім ретельно сполоснути чистою водою і витерти насухо.
• Протріть корпус куттера чистою вологою тканиною або губкою.
• Не допускається мити деталі куттера в посудомийній машині.
• Не допускається використовувати для очищення апарату абразивні матеріали, металеві губки і щітки, колючі та ріжучі предмети, агресивні та хлорні засоби, що чистять, бензин, кислоти, луги та розчинники.
• Якщо апарат не використовуватиметься протягом тривалого часу (вихідні, канікули тощо), необхідно вимкнути електроживлення та ретельно очистити обладнання.

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА РЕМОНТ

<u>УВАГА:</u> РОБОТИ З ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА РЕМОНТУ ПОВИННІ ПРОВОДИТИСЯ ПРИ ПОВНІСТТЮ ВІДКЛЮЧЕНОМУ ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННІ, ШЛЯХОМ ПЕРЕВОДУ ВВОДНОГО ВИМИКАЧА У ПОЛОЖЕННЯ «ВИКЛ» І 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.

При технічному обслуговуванні виконайте такі роботи:
• Проведіть інструктаж та перевірку знань з правил експлуатації персоналу, що працює з апаратом.
• Проведіть опитування персоналу, що працює з апаратом, щодо виявлення нехарактерної роботи апарата.
• Перед початком обслуговування необхідно відключити живлення та перевести регулятор швидкості у положення низьких обертів, «LOW».

• Здійсніть візуальну перевірку стану апарата.
• Перевірте відсутність оголених дротів.
• Перевірте цілісність лінії заземлення та ланцюга заземлення самого апарата (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 інших елементів аварійного відключення, нагрівальних елементів, сигнальної арматури, облицювань, кріпильних елементів, рухомих вузлів апарату (якщо такі є).
• Перевірте стан сальника валу ножа. Замініть його, якщо спостерігаються ознаки зносу.
• Перевірте натяг ременя. Заміна ременя потрібна в середньому через кожні 12 місяців залежно від зносу.
• Необхідно регулярно оглядати кабель живлення. При виявленні дефектів здійсніть заміну.
• Якщо виявлено сильне зношування ножа, слід зробити його заміну.
• Ножі, що затупилися (якщо ножі гладкі, а не зубчасті) заточуються шляхом обробки кромки лез по всій довжині точильним пристосуванням у напрямку «зсередини - назовні». Не змінюйте кут заточування ножа, це призведе до погіршення його експлуатаційних характеристик. При заточенні ножа будьте обережні!

У разі нехарактерної роботи апарата, відмінної від нормальної, необхідно знеструмити апарат шляхом переведення ввідного вимикача в положення «викл» та/або від'єднанням вилки від розетки та звернутися до сервісної служби.
Робота на несправному апараті категорично заборонена.

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 апарату залізничним та автомобільним транспортом повинно 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 пошкоджень.
• 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.