



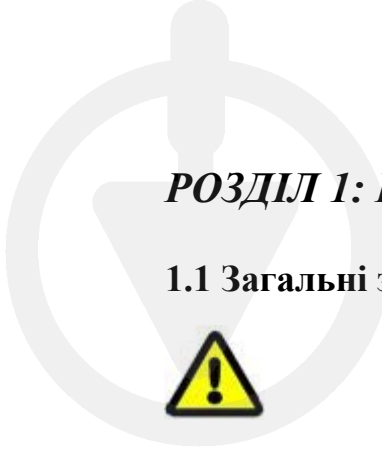
HURAKAN

ПАСПОРТ

КУТЕР

МОДЕЛЬ: HKN-CL6, HKN-CL9





РОЗДІЛ 1: ВСТУП

1.1 Загальні заходи безпеки



- Експлуатація даного агрегату має здійснюватися лише компетентним персоналом. Перед введенням в експлуатацію машини необхідно встановити всі засоби захисту.
- Перед тим, як допустити до експлуатації машини нового співробітника, його слід проінструктувати з техніки безпеки.
- Перед очищенням апарата або проведенням обслуговування слід вимкнути живлення.
- Перед зняттям засобів захисту перед очищенням або обслуговуванням кутера необхідно запобігти виникненню нещасного випадку.
- Слід виявляти уважність та обережність при очищенні та обслуговуванні машини.
- Необхідно встановити пристрій захисту ланцюга. Експлуатація кутера з порушеною проводкою може призвести до ураження оператора електричним струмом.
- Експлуатація кутера з пошкодженим проводом може призвести до ураження оператора електричним струмом.
- У разі потреби в налагодженні або проведенні обслуговування слід зв'язатися з кваліфікованим спеціалістом.
- Цей агрегат не призначений для перемелювання кісток, подрібнення замороженого м'яса чи риби, а також для обробки нехарчових продуктів.
- Заборонено вводити пальці рук у корпус працюючого кутера.

1.2 Засоби забезпечення безпеки

1.2.1 Механічні засоби

Кришка відіграє важливу роль з погляду захисту. Кришку можна зняти, якщо підняти притискний важіль.

1.2.2 Електричні засоби

- Мікровимикач - При піднятті притискного важеля відбувається зупинка кутера. Якщо кришка не встановлена, агрегат знаходиться в неробочому стані.
- Реле - Забезпечує перезапуск кутера після переривання живлення.
- Навіть за наявності на комбайні механічних та електричних засобів захисту (які ефективні під час експлуатації, очищення та обслуговування машини) зберігається певний ризик отримання травми (потенційні види небезпеки представлені у відповідному розділі даного посібника). Наприклад, ризик поранитися ножом при введенні продукту в кутера або при проведенні техобслуговування.

1.3 Короткий опис

1.3.1 Конструктивні особливості

Кутер виконаний з нержавіючої сталі марки 304. Це гарантує чистоту всіх елементів, що контактують із харчовими продуктами. Ця особливість також сприяє зниженню шкідливого впливу кислот та солей, а також запобігає розвитку корозії.

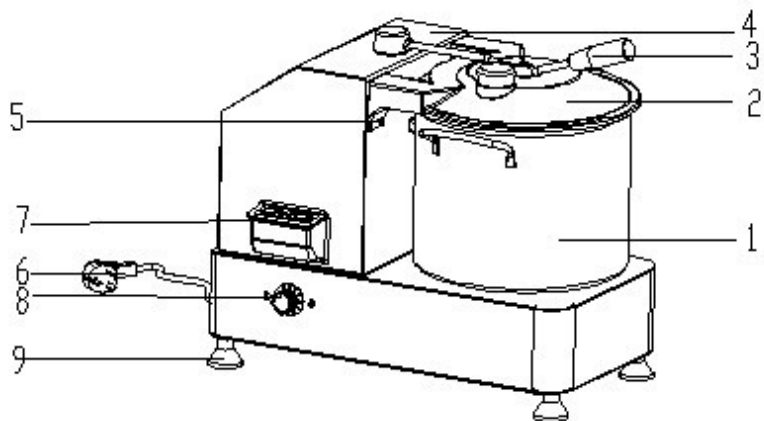
Ножі виконані з нержавіючої сталі 4Cr13, що забезпечує їхню виняткову гостроту.

Основа також виконана з нержавіючої сталі, що забезпечує чудову теплопровідність.

1.3.2 Елементи кутеру

Конструкція

1. Чаша
2. Кришка
3. Притискний важіль
4. Корпус
5. Вимикач
6. Шнур живлення
7. Панель управління
8. Регулятор швидкості
9. Ніжка



РОЗДІЛ 2. Технічні дані

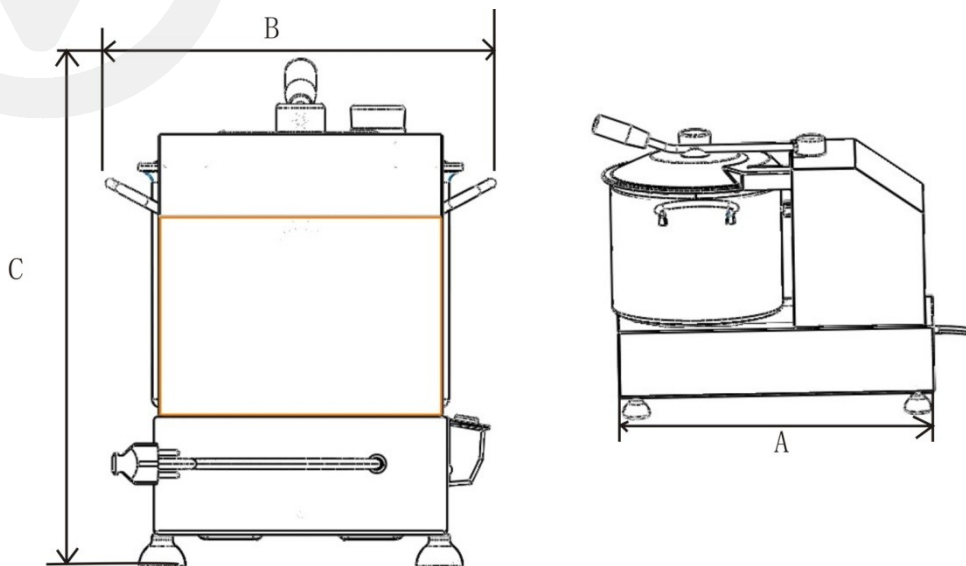
2.1 Габарити, робочі параметри виробу

Модель	Довжина А	Ширина В	Висота С	Об`єм	Швидкість	Потужність	Напруга
HKН-CL9	530	320	450	9	1100-2800	750Вт	230В/50Гц
HKН-CL9	525	300	430	6	1100-2800	750Вт	230В/50Гц



Робочі параметри наведено у паспортній табличці агрегату. Слід уважно ознайомитись із даними показниками.

ГАБАРИТИ



РОЗДІЛ 3. Встановлення

3.1 Місце для встановлення куттер-міксер

Агрегат слід встановлювати на стійкий стіл із досить габаритною, сухою та рівною стільницею. Крім цього, вологість у робочому приміщенні має становити приблизно 75%, а температура – від +5 °С до +35 °С.

3.2 Перевірка працездатності

Спосіб перевірки:

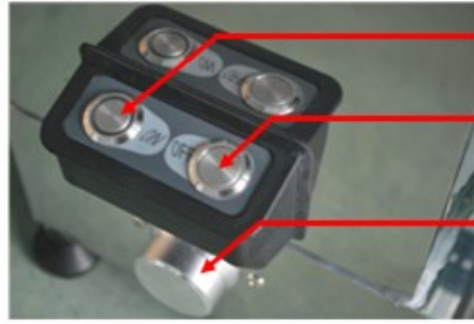
- Натиснути кнопку пуску "ON" і кнопку зупинки "OFF".
- Слід переконатися, що куттер-миксер припиняє працювати при знятті кришки.
- Перевірити працездатність регулятора швидкості.

РОЗДІЛ 4. Експлуатація

4.1 Регулятор (див. ілюстрацію 4)

Примітка: конструкцією кухонного куттер-міксер передбачено наявність регулятора швидкості.

Ілюстрація 4 - органи управління



КНОПКА ЗАПУСКУ (ON)
КНОПКА ЗУПИНКИ (OFF)
РЕГУЛЯТОР ШВИДКОСТІ

1. Задати оберти регулятором швидкості
2. Запустити куттер-міксер, натиснувши кнопку "ON"
3. Зупинити куттер-міксер, натиснувши кнопку OFF

4.2 Завантаження харчових продуктів

Примітка: Завантаження продуктів може здійснюватися лише при зупиненому кутері. Регулятор повинен знаходитись у положенні низьких обертів, "LOW".

Процедура:

1. Повернути притискний важіль проти годинникової стрілки та зняти кришку.
2. При завантаженні продуктів у ємність необхідно звертати увагу на два ножі; за потреби перед завантаженням слід нарізати продукт дрібними шматками;



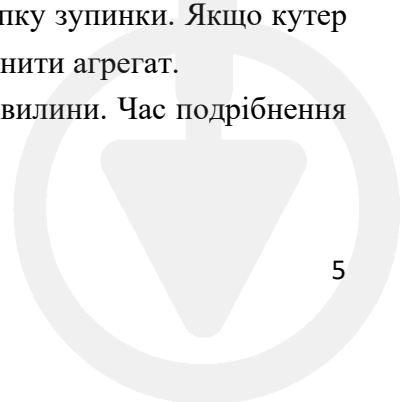
Увага: завантажений продукт не повинен заповнювати ємність більш ніж наполовину.

3. З метою безпеки оператор повинен стежити за положенням свого тіла під час експлуатації кутеру. Необхідно тримати тіло у вертикальному положенні. Не допускається натискати тілом на працюючий кутер або намагатися підставити його для того, щоб запобігти переміщенню машини.

Заборонено надмірно наближатися до кутеру або безпосередньо торкатися працюючого агрегату.

4. Помістити кришку у вихідне положення, потім повернути притискний важіль до клацання.
5. Натиснути кнопку пуску.
6. Неприпустима тривала робота кутеру на низьких обертах.
7. При необхідності під час роботи кутеру слід вводити продукт через отвір у кришці.
8. Після достатнього подрібнення продукту слід натиснути кнопку зупинки. Якщо кутер має регулятор швидкості, встановити його у положення "0" та зупинити агрегат.

PS: Робочий цикл куттер-міксера не повинен перевищувати 3 хвилини. Час подрібнення залежить від поставленого кулінарного завдання.



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

4.3 Заточення

Ножі, що затупилися, заточуються відповідно до наступної процедури.

1. Повернути притискний важіль та зняти кришку;
2. Зняти фіксатор ножа, що обертається;
3. Наточити ніж, по всій довжині обробивши точильним пристосуванням край його леза в напрямку «зсередини - назовні».

РОЗДІЛ 5. Догляд за кутером

5.1 Загальні положення

- Агрегат слід очищати не рідше одного разу на день. За необхідності інтервал очищення можна зменшити.
- Слід очистити елементи, які безпосередньо чи опосередковано контактують із харчовими продуктами.
- Забороняється використовувати для очищення кутера проточну воду або воду, що подається під високим тиском. Заборонено використовувати жорсткі щітки або пристрої, які можуть пошкодити поверхні машини.

Перед очищенням необхідно виконати таке:

- Вимкнути живлення
- Перевести регулятор швидкості в положення низьких обертів, “LOW”.

5.2 Очищення

5.2.1 Очищення кришки, фіксатора ножа та ємності



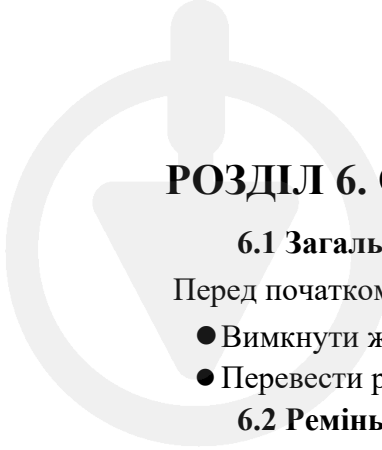
Повернути притискний важіль, зняти кришку — після цього легко знімаються фіксатор ножа та ємність. Очистити перелічені елементи з використанням води та нейтрального миючого засобу.

Примітка: рекомендується одягати захисні рукавички.

5.2.2 Щоденний догляд

Увага: слід обов'язково вимкнути живлення.

Очистити корпус кутера тканинною серветкою, змоченою в нейтральному миючому засобі. Після очищення слід витерти насухо агрегат.



РОЗДІЛ 6. Обслуговування

6.1 Загальні положення

Перед початком обслуговування необхідно виконати таке:

- Вимкнути живлення
- Перевести регулятор швидкості в положення низьких обертів, “LOW”.

6.2 Ремінь

Ремінь не потребує регулювання. Як правило. Заміна ременя потрібна через кожні 9 місяців. Для заміни слід зв'язатися із кваліфікованим фахівцем.

6.3 Ніжки

З часом відбувається руйнування ніжок кутеру. За потреби слід зробити заміну.

6.4 Шнур живлення

Необхідно регулярно оглядати шнур живлення. При виявленні дефектів необхідно зв'язатися з кваліфікованим фахівцем та зробити заміну.

6.5 Ніж

Переконайтеся, що ширина леза ножа становить не менше 5 см. Якщо буде відзначено знос ножа, слід звернутися до кваліфікованого фахівця та провести заміну.

6.6 Табличка з паспортними даними

У разі пошкодження таблички слід зв'язатися з кваліфікованим фахівцем та зробити заміну.