



**HURAKAN**

# **ПАСПОРТ**

**ОВОЧЕРІЗКА**  
**МОДЕЛЬ: HKN-FNT-M**

[www.kiy-v.ua](http://www.kiy-v.ua)

---

## ***ВСТУП***

### ***ШАНОВНІ ПАНОВЕ!***

Ви придбали професійне обладнання. Перш ніж Ви приступите до роботи з ним, обов'язково ознайомтеся із цим Паспортом.

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 натирання сиру та овочів, а також для нарізання сирих та варених овочів скибочками, соломкою, кубиками різного розміру.

## ***ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ***



**EAC**

Загальні дані	Модель	HKN-FNT-M
	Габаритні розміри, мм	490x210x490
	Установча потужність, кВт	0,55
	Параметри електромережі	220/50/1
	Матеріал корпусу	Нерж.сталь/алюміній
Характеристики	Тип завантаження	Ручний
	Частота обертання двигуна, об/хв	270
	Продуктивність, кг/год	100 – 300
	Режим роботи	Повторно-короткочасний
	Максимальна тривалість робочого циклу, хв	10

## КОМПЛЕКТАЦІЯ

Овочерізальна машина	1 шт.
Комплект різальних пластин (5 шт.):	
скибочки 2 мм	1 шт.
скибочки 4 мм	1 шт.
тертка 3 мм	1 шт.
тертка 4 мм	1 шт.
тертка 7 мм	1 шт.
Штовхач пластиковий	1 шт.
Диск-скидач пластиковий	1 шт.
Паспорт	1 шт.

## ПОРЯДОК РОБОТИ

### ОРГАНИ УПРАВЛІННЯ



(1)

**Ілюстрація 1.** Органи управління знаходяться на правій стороні корпусу (якщо дивитися на передню стінку обладнання):

- зелена кнопка «ПУСК» (I)                      увімнення обладнання;
- червона кнопка «ЗУПИНКА» (O)              вимкнення обладнання.

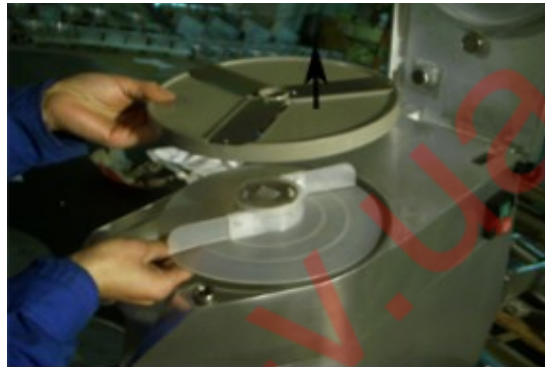
## ЗАХИСНІ СИСТЕМИ

Обладнання оснащено двома захисними вимикачами. Вимикач на кришці відключає обладнання при відкриванні кришки для доступу до ріжучої пластини. Мікровимикач на важелі-штовхачі відключає обладнання під час підняття важеля-штовхача для завантаження продукту.

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВКЛЮЧЕННЯМ

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

## ЗБІРКА ОБЛАДНАННЯ



### Відкривання кришки (2)

1. **Ілл.2** Поверніть проти годинникової стрілки фіксатор, розташований у передній частині кришки, та відкрийте кришку.
2. **Ілл.3.** Надягніть на вал двигуна спочатку пластмасовий диск-скидок, потім – ріжучу пластину.  
**Нарізування кубиками та соломкою для картоплі-фри.** Для цієї мети використовується ріжуча решітка та відповідна пластина для нарізування скибочками. Спочатку на вал двигуна слід надіти ріжучу решітку, потім – пластину для нарізування скибочками.
3. Закрийте кришку та поверніть фіксатор за годинниковою стрілкою.

### Установка ріжучої пластини (3)

**Якщо кришка не закрита і фіксатор не закритий, захисний мікровимикач не дозволить увімкнути двигун.**

## ВКЛЮЧЕННЯ ОБЛАДНАННЯ

1. Підготуйте овочі (вимийте, очистіть, у разі потреби наріжте шматками).
2. Переконайтеся, що машина зібрана, кришка закрита та закріплена фіксатором. Підставте під розвантажувальний отвір кришки відповідну ємність. Увімкніть живлення за допомогою автоматичного вимикача.
3. Підніміть важіль-штовхач, завантажте продукт в отвір і опустіть важіль-штовхач.
4. **Див. ілл.4.** Правою рукою натисніть зелену кнопку "ПУСК". Ліворуч натискайте на штовхач для подачі продукту до ріжучої пластини.

**Щоб уникнути перевантаження обладнання та виходу його з ладу, натиск на штовхач повинен бути рівномірним і не надто сильним.**



(4)

5. Підніміть важіль-штовхач і завантажте наступну порцію продукту в отвір. Опустіть важіль штовхача. Устаткування автоматично увімкнеться. Повторюйте процедуру, доки весь продукт не буде перероблений.
6. Кришка оснащена двома завантажувальними отворами. Великий отвір, оснащений важелем-штовхачем призначений для переробки великих овочів. Циліндричний отвір, оснащений пластмасовим штовхачем, призначений для переробки довгих тонких овочів (морква, огірки тощо).

**При роботі з однією ріжучою пластиною продукт можна завантажувати в обидва отвори.**

**При роботі з ріжучою пластиною і решіткою (нарізування соломкою та кубиками) продукт слід завантажувати в отвір, під яким знаходяться леза решітки.**

## ВИМКНЕННЯ ОБЛАДНАННЯ

1. Натисніть червону кнопку «Зупинка».
2. Вимкніть живлення за допомогою автоматичного вимикача.

## ЗНЯТТЯ І ЗАМІНА РІЖЧИХ ПЛАСТИН



(5)

1. Викрутіть фіксатор і відкрийте кришку.

2. **Див. ілл.5.** Поверніть ріжучу пластину проти годинникової стрілки. Накрийте леза відповідним матеріалом (гума, тканина і т.п.), підніміть пластину обома руками за краї і зніміть її.  
При знятті диску для нарізування соломкою або кубиками обертати диск не слід. Вийміть його з гнізда рухом нагору.
3. Встановіть змінну пластину, закрийте кришку та загорніть фіксатор.

## **ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД**

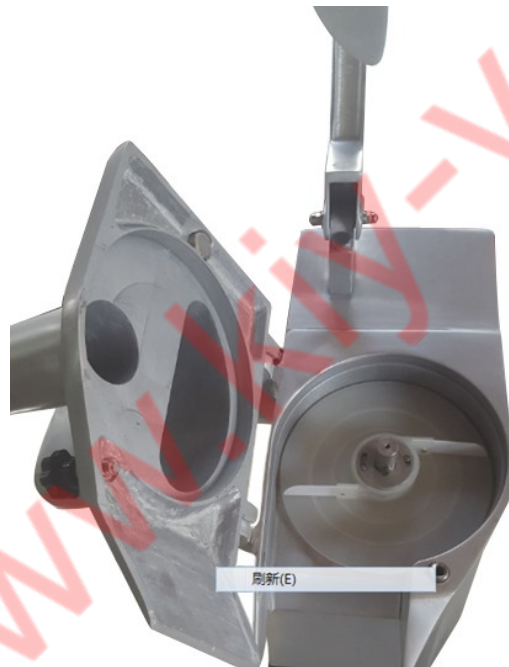
Усі роботи з обслуговування виконуються на устаткуванні, відключеному від електромережі.

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

Не допускається мити знімні вузли обладнання в посудомийній машині.

### **Щоденно після закінчення роботи:**

1. Вимийте знімні вузли овочерізальної машини (штовхач, ріжучі пластини, диск-скидник) під струменем теплої води та просушіть.



### **(6)**

2. **Див.ілл.6.** Відкрийте кришку, відведіть її бічні фіксатори у бік та зніміть її. Вимийте кришку під струменем теплої води та просушіть.
3. Протріть корпус обладнання чистою вологою губкою або тканиною та витріть насухо. Особливо ретельно слід очищати гніздо для встановлення ріжучих пластин та вал двигуна. В іншому випадку установка ріжучих пластин у робоче положення буде утруднена.

**Якщо обладнання не використовуватиметься протягом тривалого часу (вихідні, канікули тощо), необхідно відключити його від електромережі та ретельно очистити.**

---

## **ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ**

1. Встановлення обладнання та підключення до електромережі здійснюється лише кваліфікованими фахівцями.
2. Устаткування оснащено електричним кабелем, який має бути приєднаний до індивідуального автоматичного вимикача. 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 має витримувати вагу обладнання.
4. Устаткування має бути встановлене далеко від джерел тепла, мийних ванн, водопровідних кранів тощо.
5. Слідкуйте за тим, щоб електричний кабель не звисав через край підставки та не торкався предметів з гострими краями. Не кладіть на кабель сторонні предмети. Експлуатація обладнання із пошкодженим електричним кабелем не допускається.
6. Обладнання призначене для натирання сиру та овочів, а також для нарізування сирих та варених овочів. Не дозволяється використовувати обладнання за призначенням.
7. Забороняється використовувати обладнання для нарізування заморожених продуктів.
8. При роботі з обладнанням рекомендується носити спеціальний робочий одяг. Не допускається носити вільний одяг, шарфи, шийні хустки, краватки, коштовності тощо. Рукави повинні бути застібнуті. Волосся має бути забране косинкою.
9. 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.
10. Слідкуйте за тим, щоб леза ріжучих пластин завжди були гострими і без зазубрин.
11. Не допускається подача овочів до обертової ріжучої пластини руками. Користуйтеся важелем-штовхачем.
12. Не дозволяється перевантажувати машину. Натиск важіль-штовхач повинен бути рівномірним і не надто сильним.
13. Не допускається засовувати у завантажувальну насадку руки та сторонні предмети під час роботи.
14. Не дозволяється залишати увімкнене обладнання без нагляду.
15. Забороняється проводити роботи з обслуговування обладнання, не відключивши його від електромережі.
16. Не допускається мити обладнання під прямим струменем води або занурювати його у воду.
17. При поводженні з ріжучими пластинами слід бути обережними, т.к. вони дуже гострі.
18. У разі виникнення будь-яких несправностей слід звертатися до фахівців служби сервісу.