

# **FROSTY**

## Овочерізка **HLC 300/300N**



Інструкція з експлуатації

Дорогий покупець, дякуємо за вибір нашого продукту!

**Перед розпакуванням, встановленням та використанням, обов'язково прочитайте уважно інструкцію.**

## 1 Поради щодо використання:

- Уважно прочитайте застереження, викладені в цій інструкції.
- Після розпакування, переконайтеся, що обладнання у робочому стані.
- Якщо кабель живлення пошкоджений, він має бути замінений виробником або кваліфікованим спеціалістом.
- Перед підключенням, перевірте напругу обладнання та розетки.
- Використання адаптера, трійників, подовжувачів небажане. У разі використання, зверніть увагу на відповідність потужності на джерелі живлення та адаптері.
- Не користуйтеся обладнанням у разі пошкодження кабелю або вилки.
- Не використовуйте обладнання у разі несправного функціонування. Вимкніть його та не намагайтеся ремонтувати самостійно. Зверніться до кваліфікованого фахівця.
- Ніколи не занурюйте кабель у воду або інші рідини, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- Не розміщуйте поруч із обладнанням горючі, вибухові та займисті речовини.
- Обладнання має використовуватися лише для комерційних цілей.
- Виробник не несе відповідальності за несправності внаслідок неправильного використання.
- Не допускайте до експлуатації дітей та некваліфікованих фахівців.
- Це обладнання не призначене для людей (включно з дітьми) із зниженими фізичними та розумовими здібностями або з недостатнім досвідом та знаннями, якщо тільки вони не перебувають під наглядом людей, які відповідають за їхню безпеку.
- **ОБЕРЕЖНО!** Діти повинні бути під наглядом, не дозволяйте їм грати з обладнанням.

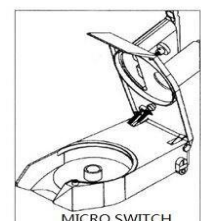
## 2 Техніка безпеки

### 2.1 Запобіжні заходи

1. Перед використанням добре вивчіть інструкцію з експлуатації та правилами безпеки, що містяться в цьому посібнику.
2. Тримайте руки подалі від ріжучих дисків і частин, що рухаються.
3. Перед чищенням та проведенням технічного обслуговування переконайтеся, що обладнання відключено від мережі.
4. Періодично перевіряйте шнур та електричні елементи овочерізки.
5. **НЕ** використовуйте овочерізку, щоб нарізати заморожені продукти.
6. Видаліть всі тверді частини з продуктів перш ніж нарізати їх, щоб уникнути пошкодження ріжучих дисків.
7. Ніколи не замінюйте запасні частини овочерізки самостійно. У разі поломки зверніться до **центру сервісного обслуговування**.

### 2.2 Норми безпеки

На овочерізці встановлені мікрореле, які захищають від ризику ураження електричним струмом.



## 3 Параметри

### 3.1 Технічні характеристики:

Модель	Розміри	Потужність, Вт	Кількість, об/хв	Комплектація	Вага, кг
HLC-300	580x220x500	550	255	5 дисків	22,5
HLC-300N	580x220x550	550	255	без дисків	23

### 3.2 Умови поставки та утилізація упаковки

1. Овочерізка упакована в міцну картону коробку, яка гарантує її цілісність та безпеку при транспортуванні.
2. Обладнання включає в себе:
  - **HLC-300N**: овочерізка без дисків
  - **HLC-300**: овочерізка + знімні диски. Диски терки – 3 шт., D диски-слайсери - 2шт.
3. Усі пакувальні компоненти (коробка, піноматеріал тощо) легко утилізуються як побутове сміття.

## 4 Встановлення

### 4.1 Встановлення овочерізки

1. Встановіть овочерізку на широкій, рівній, сухій та стійкій поверхні, подалі від джерел тепла та води.
2. Овочерізка має бути підготовлена до роботи та встановлена лише кваліфікованим персоналом.
3. **УВАГА!** Місце для встановлення обладнання має відповідати правилам техніки безпеки та електричним нормам.
4. Компанія-виробник не несе жодної відповідальності за будь-які поломки, які можуть статися при порушенні вищезгаданих правил.

### 4.2 Підключення до електромережі

1. Живлення овочерізки відбувається через електричний кабель, під'єднаний до головного вимикача, який вимикає обладнання при випадковому контакті людини з елементами, що обертаються.
2. Вкрай важливо, щоб обладнання було добре заземлено відповідно до всіх норм.

### 4.3 Запобіжні заходи та навчання кінцевого споживача

Кваліфікований персонал, який відповідає за встановлення обладнання та підключення, несе відповідальність за навчання кінцевого користувача, який також має бути поінформований про заходи безпеки.

## 5 Експлуатація

### 5.1 Кнопки управління

Кнопки керування розташовані праворуч на бічній панелі обладнання:

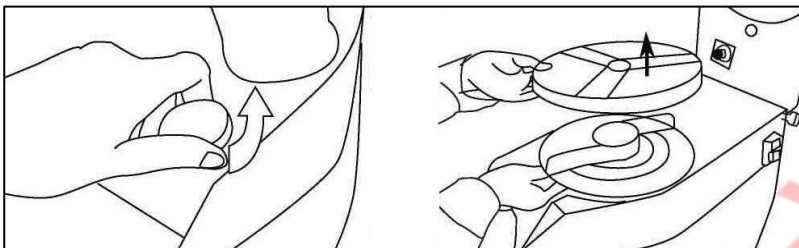
1. Зелена кнопка для запуску.
2. Червона кнопка для зупинки.



### 5.2 Встановлення дисків

1. Поверніть кнопку (як показано на **малюнку 3**) та відкрийте кришку.
2. Спочатку встановіть пластиковий диск, потім вибраний вами диск.
3. Закрийте кришку та поверніть ручку убік.
4. Натисніть на зелену кнопку і диск автоматично прийме потрібну позицію.

**Будьте обережні з лезами на дисках!**



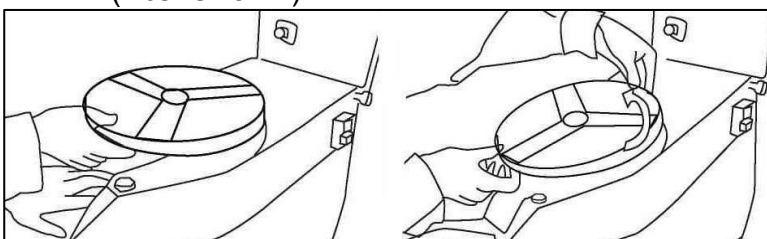
**Малюнок 3.** Відкривання кришки та встановлення диска

### 5.3 Нарізання продуктів

1. Підніміть ручку та покладіть продукт для нарізання у відкритий отвір, потім закрийте ручку.
2. Натисніть зелену кнопку правою рукою, а лівою потихеньку притискайте продукт. Овочерізка починає працювати автоматично, коли ручка закрита. Підніміть ручку та покладіть наступний продукт. Повторіть ці операції.
3. Можливо, використовувати обидва отвори з одним диском.
4. Використовуйте більш вузький отвір для подрібнення таких продуктів, як морква, баклажан, кабачок тощо.
5. **Увага!** Ніколи не проштовхуйте продукти руками, використовуйте для цього штовхач, який входить до складу овочерізки.

### 5.4 Заміна дисків

Поверніть барашковий гвинт-фіксатор і відкрийте кришку, як показано на **малюнку 3**. Поверніть диск проти годинникової стрілки та обережно підтягніть його рукою знизу і зніміть (**малюнок 4**).



**Малюнок 4**

## 6 Чистка та технічне обслуговування

### 6.1 Рекомендації з очищення

1. Перед проведенням робіт з очищення або обслуговування, необхідно відключити обладнання від мережі.
2. Очистіть обладнання та диски від залишків їжі після кожного використання.
3. Диски, решітки для нарізки кубиків та пластиковий диск можуть бути зняті для миття під теплим струменем води.
4. Місця, де встановлюються диски, необхідно очистити за допомогою губки і теплої води. Обережно видаліть всі відходи з метою запобігання забруднення овочерізки. Відкрийте кришку, як показано на малюнку 3, зніміть її та помийте під струменем води.
5. Очистіть корпус мильною водою, спиртом або миючими засобами, які не містять абразивних речовин або речовин на основі хлору або соди (хлорна вода, соляна кислота).
6. **НІКОЛИ не використовуйте** для чищення абразивні матеріали, сталеві стружки або подібні матеріали. Вони можуть зіпсувати корпус або фарбу.
7. Використовуйте нетоксичні продукти для чищення.

### 6.2 У випадку поломок

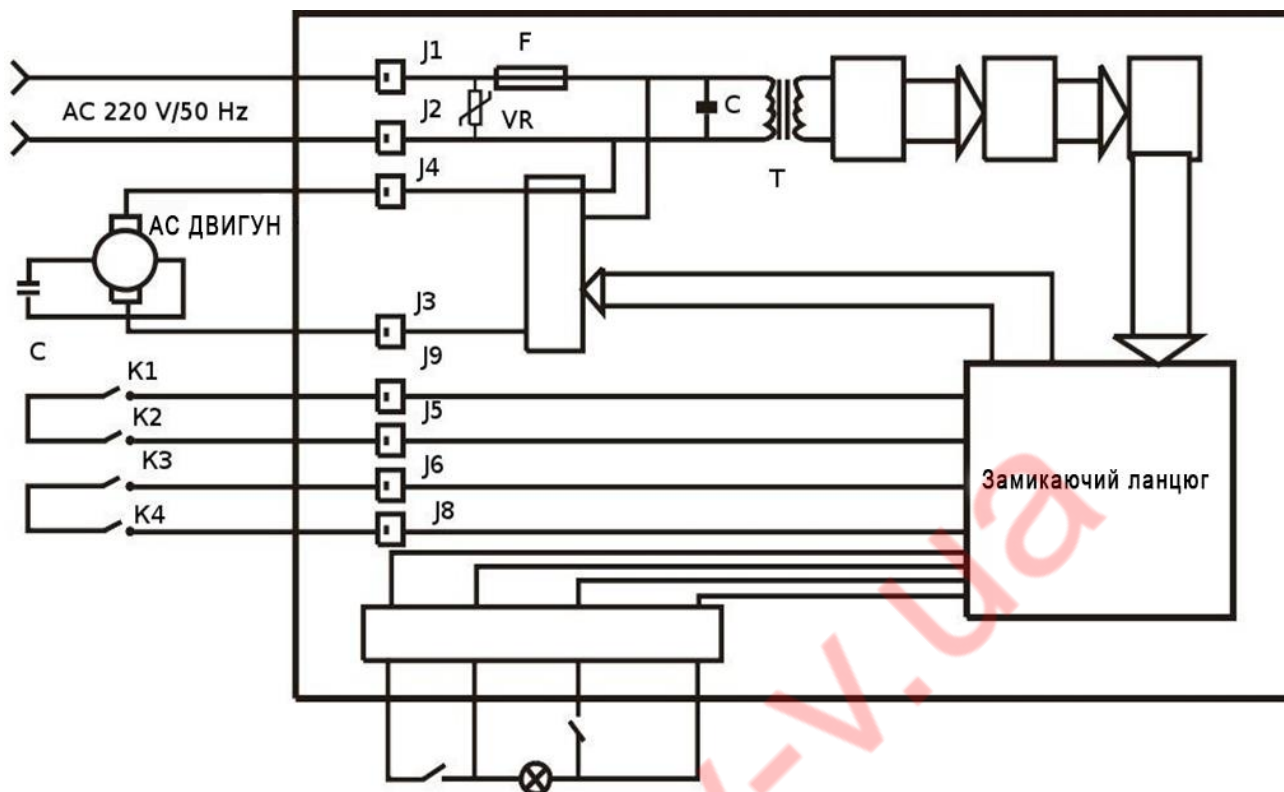
1. Якщо обладнання можливо запустити тільки за допомогою білої кнопки, перевірте чи закриті ручка та кришка. На обладнанні встановлені захисні мікровимикачі які захищають від травмувань.
2. У разі несправності, відключіть обладнання та зверніться до сервісного центру або до кваліфікованого фахівця.
3. **Ніколи не намагайтеся ремонтувати обладнання самостійно.**

### 6.3 Якщо овочерізка не використовується тривалий час

1. Закінчивши роботу, вимкніть обладнання, відключіть обладнання від мережі та обережно помийте всі частини.
2. Якщо обладнання не використовується довгий час, рекомендується покрити овочерізку нейловою (або аналогічною) тканиною. Використовуйте вазелін (або аналогічні продукти), щоб покрити та захистити всі елементи машини. Це запобігає поглинанню вологи та бруду всередину машини, отже, і захищає від корозії.

**Не використовуйте овочерізку протягом тривалого часу без перерви!**

## 7 Електрична схема



www.kiy-v.ua