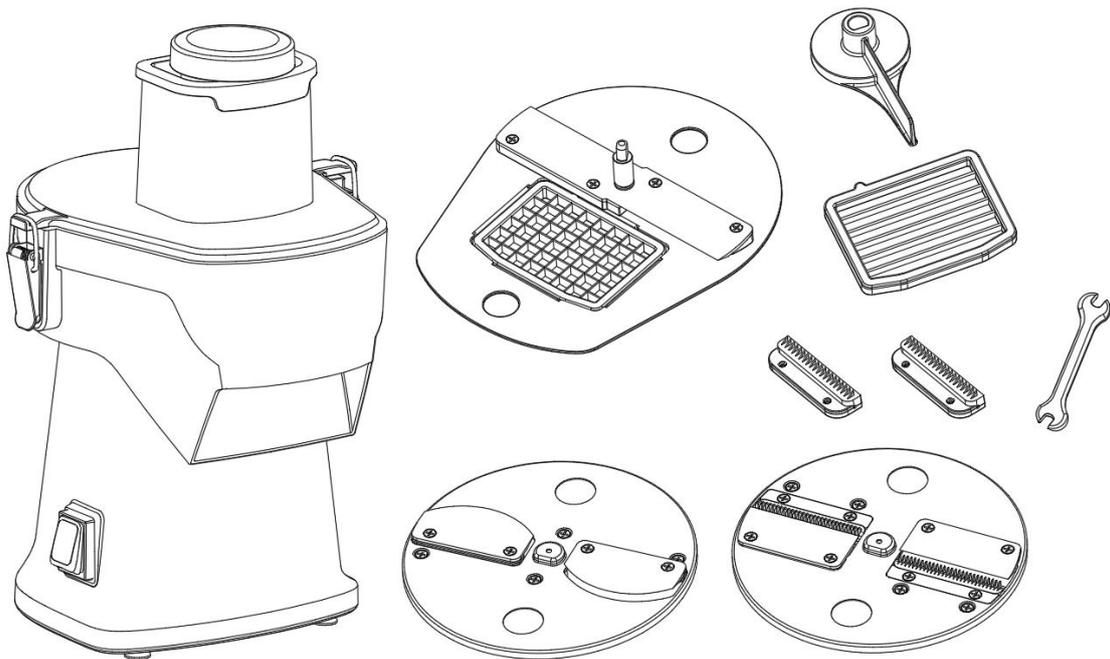


HURAKAN

ИНСТРУКЦИЯ

ОВОЩЕРЕЗКА

Модель: HKN-FNT-ES



Оглавление

1. Технические характеристики	3
2. Сведения о гарантии	3
3. Монтаж и подготовка к работе	4
4. Техника безопасности	4
5. Порядок работы	5
6. Обслуживание и уход	13
7. Техническое обслуживание и ремонт	12
8. Транспортировка и хранение. Утилизация	12

1. Технические характеристики

Модель	HKN-FNT-ES
Описание	Настольная
Габаритные размеры, мм	251x247x387
Мощность, кВт	0,2
Параметры сети	220-240 В / 50 Гц
Материал корпуса	алюминий
Тип загрузки	Ручная
Количество дисков в комплекте, шт.	5

Производитель оставляет за собой право изменять внешний вид и конструкцию аппарата для улучшения его эксплуатационных характеристик, оставляя без изменения технические характеристики.

2. Сведения о гарантии

Аппарат имеет производственно-техническое назначение, подлежит обязательному техническому обслуживанию, может быть использован только по прямому назначению, и не подпадает под действие Закона о защите прав потребителей (РФ, Беларусь, Казахстан). Покупатель/Пользователь обязан обеспечить техническое обслуживание аппарата квалифицированным техническим персоналом. Срок гарантии следует уточнять у Продавца, но не менее 6 месяцев с момента его продажи по товарной накладной при условии соблюдения пользователем правил эксплуатации, ухода и технического обслуживания, предусмотренных настоящей инструкцией.

Условия предоставления гарантии устанавливаются Договором купли-продажи между Продавцом и Покупателем, а также действующими нормативными актами той страны, где используется данный аппарат.

При обнаружении производственных дефектов аппарата следует обратиться в компанию, осуществившую продажу аппарата.

Гарантия не распространяется:

- на периодическое обслуживание, наладку и настройку;
- на ремонт или замену частей в связи с их износом;
- на любые изменения с целью усовершенствования и расширения обычной сферы применения аппарата, указанной в настоящей инструкции;
- на неисправности, вызванные неправильной эксплуатацией, использованием аппарата не по назначению или не в соответствии с инструкцией по эксплуатации;
- на неисправности, связанные с несвоевременной чисткой аппарата, недостаточной квалификацией обслуживающего персонала или некорректным технологическим процессом;
- на неисправности, связанные механическими повреждениями при неправильной транспортировке, попаданием внутрь изделия или в механизмы посторонних предметов, жидкости, дыма или пара, несчастным случаем, стихийным бедствием, воздействием животных, грызунов, насекомых, колебаниями напряжения и частоты в электрической сети, неправильным подключением устройств электрозащиты аппарата;
- на неисправности, вызванные вмешательством или ремонтом лицами, не имеющими достаточной квалификации;
- на неисправности, вызванные использованием нестандартных или некачественных расходных материалов и запчастей;
- на неисправности, связанные с эксплуатацией изделия в области температур, влажности, вентиляции и вибрации, не рекомендованные для данного изделия.

3. Монтаж и подготовка к работе

- **Внимание! Все работы по монтажу и пусконаладочным работам должны быть проведены квалифицированным техническим персоналом.**
- **Предупреждение! Для вашей безопасности аппарат должен быть заземлен.**
- Убедитесь, что напряжение в сети соответствует рабочему напряжению аппарата, проверьте установку устройств защиты и соответствия их номиналу по мощности и характеристикам.
- Устройства защиты должны находиться в непосредственной близости от аппарата или в распределительном щите, если он находится в прямом доступе. Розетка должна соответствовать требованиям безопасности и иметь надежное заземление.
- Электропроводка должна соответствовать номинальной мощности аппарата. Несоответствие может привести к возгоранию.
- При транспортировке аппарата может произойти ослабление крепления деталей, электрических соединений и подвижных механизмов, поэтому перед первым запуском следует провести их проверку.
- Перед первым использованием изделия удалите с его поверхности все упаковочные материалы, буклеты, пластиковые пакеты и т.п., затем очистите аппарат в соответствии с инструкциями раздела 7 «Обслуживание и уход».
- Не допускайте нахождения кабеля между предметами и мебелью, которые могут оказать давление и повредить силовую кабель. Не допускайте изгиба и запутывания кабеля.
- Не используйте бытовые удлинители для подключения аппарата.
- Неправильное подключение или неисправность вилки или розетки может привести к возгоранию.
- Аппарат устанавливается на устойчивом нескользящем горизонтальном основании, на расстоянии не менее 100 мм от стен, пандусов, ступеней, прочего оборудования. Не допускается установка аппарата вблизи моечных ванн, раковин, а также теплового оборудования (печи, плиты).
- Не допускайте персонал, не ознакомленный с настоящей инструкцией и не прошедший инструктажа по технике безопасности к работающему аппарату, поскольку это может привести к травмам и летальному исходу.
- Примите меры по защите оборудования от дождя и влаги.

4. Техника безопасности

- **Внимание! Допуск к работе на данном оборудовании возможен только после ознакомления с настоящим руководством по эксплуатации и прохождения инструктажа по технике безопасности.**
- При монтаже, подготовке к работе, эксплуатации, техническом обслуживании и ремонте, наряду с соблюдением требований безопасности, изложенных в настоящей инструкции, необходимо строго соблюдать правила техники безопасности и пожарной безопасности в соответствии с нормативными актами той страны, где эксплуатируется данный аппарат.
- Согласно гигиеническим нормам, при работе с оборудованием волосы необходимо убрать назад (рекомендуется использовать защитный головной убор), а также снимать любые потенциально опасные предметы одежды и украшения (свободная одежда, шарфы, шейные платки, галстуки, ожерелья, браслеты, кольца и т.д.).
- Не допускается засовывать в загрузочное отверстие посторонние предметы в процессе работы.
- Не допускается подача овощей к диску руками. Пользуйтесь рычагом-толкателем или толкателем.
- Не допускается перегружать машину. Нажим на толкатель и рычаг должен быть равномерным и не слишком сильным.
- При обращении с дисками следует соблюдать осторожность, т.к. они очень острые.
- Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра.
- Храните аппарат в недоступном для детей месте.
- Не храните огнеопасные предметы в непосредственной близости от аппарата.
- При хранении аппарата температура окружающей среды должна быть ниже 45°C, влажность не должна превышать 85%.

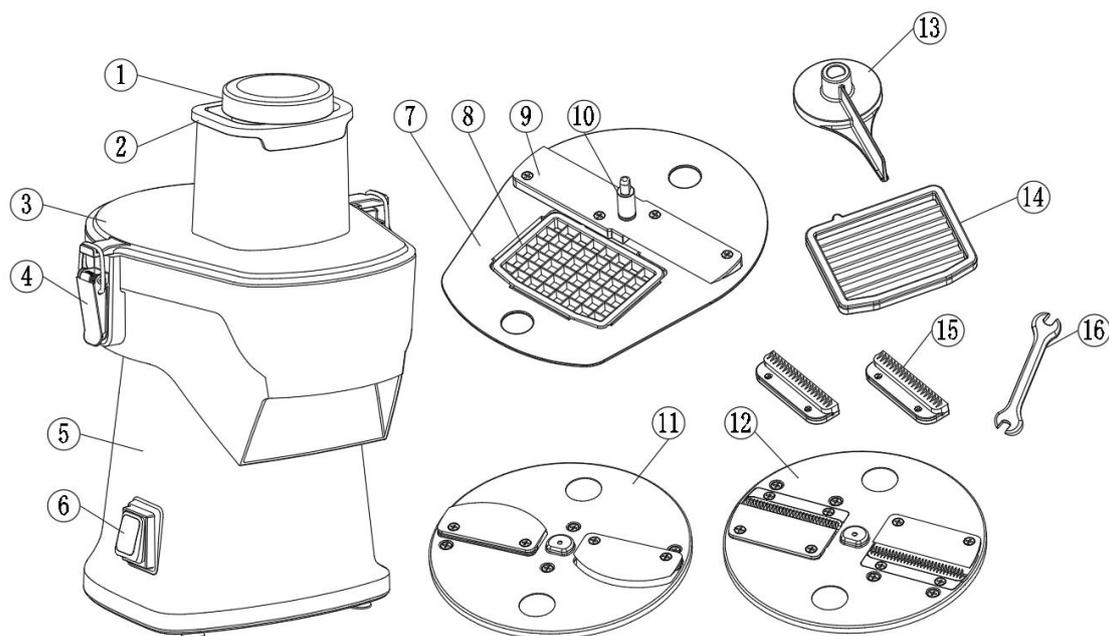
- Если аппарат не используется или используется при неблагоприятных погодных условиях - отключайте аппарат от источника питания, чтобы предотвратить аварийные ситуации.
- Строго запрещено мыть аппарат открытым источником воды, а также помещать в воду блок мотора-редуктора. Несоблюдение данного правила может привести к повреждению оборудования и человеческим травмам, возможно с летальным исходом.
- Не допускайте попадания воды на розетку и выключатель.
- Перед мойкой, ремонтом или перемещением аппарата сначала вытащите вилку из розетки.
- Не трогайте силовую кабель мокрыми руками, в ином случае возможно поражение электрическим током.
- При отключении электропитания не тяните за кабель, всегда беритесь за вилку.
- Если вы заметили повреждение силового кабеля, немедленно проведите его замену. В противном случае это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- Проводите чистку нерабочих поверхностей аппарата мягкой и сухой тряпкой.
- Проведение технического обслуживания или ремонтных работ допускается только после отключения аппарата от источника питания.
- Не прикасайтесь к выключателю или вилке мокрыми руками.
- Не передвигайте аппарат во время его работы.
- Устройство не предназначено для использования детьми, лицами с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицами без опыта и соответствующих знаний. Исключение допускается в случае контроля или инструктажа, выполненного лицом, ответственным за их безопасность.

Эксплуатация запрещена:

- при некорректной работе аппарата;
- при повреждении или падении;
- при повреждении питающего кабеля или вилки.

5. Порядок работы

- Аппарат предназначен для нарезки и шинкования свежих и вареных овощей.
- Не допускается использовать аппарата для нарезания замороженных овощей, любых предметов, не являющихся овощами, а также других пищевых продуктов.
- Запрещена работа овощерезки вхолостую (без загрузки продукта).
- Не рекомендуется обработка очень мягких и разваренных овощей, особенно при нарезке кубиков.
- Оборудование предназначено для работы только в повторно-кратковременном режиме с длительностью рабочего цикла не более 10 мин. Это означает, что после каждых 10 мин работы необходима технологическая пауза продолжительностью не менее 10 мин.
- Не допускается блокировка вентиляционных отверстий двигателя.
- Во избежание перегрузки оборудования и выхода его из строя нажим на толкатель должен быть равномерным и не слишком сильным.
- Следите за тем, чтобы лезвия дисков были всегда острыми и без зазубрин.
- После установки дисков перед началом работы закрутите на валу гайку, используя ключ (входит в комплект поставки).



Компоненты			
1	Большая воронка для продуктов	9	Лезвие для нарезки кубиками и брусками
2	Маленькая воронка для продуктов	10	Ручка лезвия для нарезки кубиками и брусками
3	Крышка из алюминиевого сплава	11	Диск из нержавеющей стали для нарезки ломтиками (4 разделителя под каждым лезвием, регулирующие толщину ломтиков)
4	Защёлка с пружиной	12	Диск для шинковки из нержавеющей стали (1 разделитель под каждым лезвием, несъёмный)
5	Корпус из алюминиевого сплава	13	Толкатель
6	Влагозащитная кнопка вкл/выкл.	14	Решётка для нарезки брусками
7	Держатель лезвия для нарезки кубиками и брусками	15	Комплект лезвий для шинковки (3 мм)
8	Решётка для нарезки кубиками	16	Гаечный ключ для установки решёток для нарезки кубиками и брусками

Подготовка к работе. Установка дисков и решеток

- Используйте большую загрузочную воронку для продолговатых и тонких кусков для нарезки кубиками, ломтиками или шинковки.
- Используйте малую загрузочную воронку для толстых или неровных кусков для нарезки кубиками, ломтиками или шинковки.
- Зафиксируйте крышку с помощью защёлки. Устройство может работать только тогда, когда крышка закрыта.
- Установите необходимые диски и решетки, закройте крышку.
- Вставьте вилку в розетку и приступайте к работе.

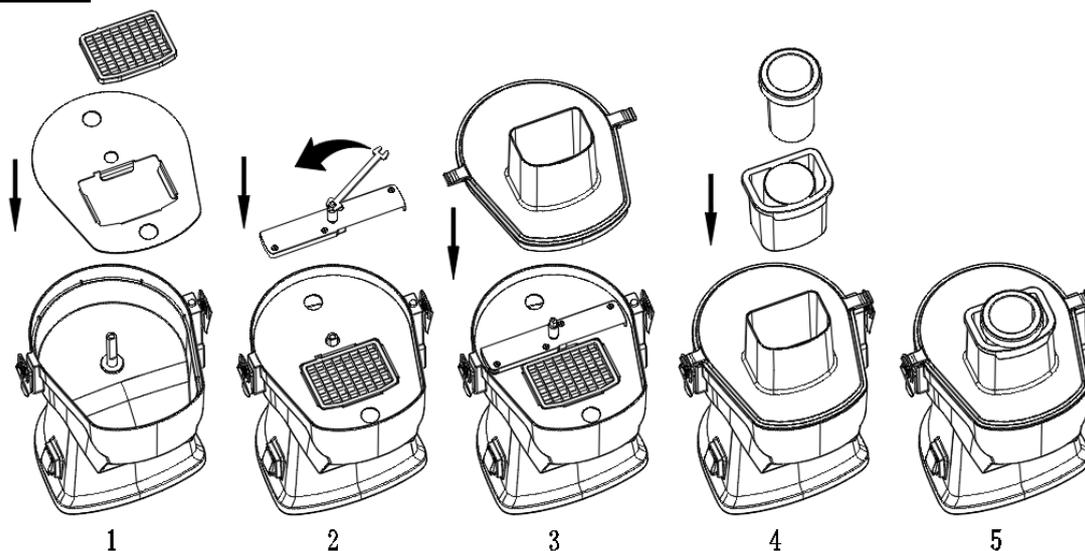
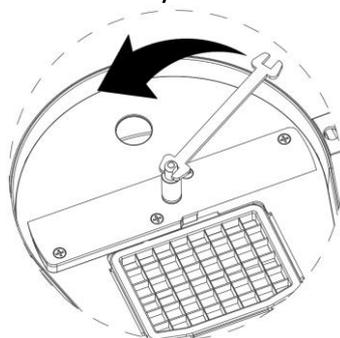
Нарезка кубиками

Рисунок 1



Для п.1-3 на Рисунке 1*

- Вставьте держатель лезвия для нарезки кубиками и брусками и решётку для нарезки кубиками в корпус как показано на Рисунке 1.
- Наденьте лезвие для нарезки кубиками и брусками на вал мотора и затяните винт (используйте гаечный ключ, как указано в примечании к Рисунку 1*).
- Наденьте крышку на корпус, как показано на Рисунке 1 п.3, затем замкните пружинные защёлки на выступах алюминиевой крышки.
- Вставьте маленький и большой толкатель в загрузочное отверстие крышки (см. Рисунок 1 п. 4), как показано на Рисунке 1 п.5.
- Вымойте продукт, который собираетесь резать. Если продукт не проходит в загрузочное отверстие, разрежьте его ножом на куски подходящего размера.
- Положите готовый продукт в загрузочное устройство, с помощью маленькой и большой воронок аккуратно протолкните внутрь. Если длинные куски помещаются в центральное отверстие маленькой воронки, вы можете установить маленькую воронку в загрузочное отверстие, загружайте продукт в отверстие маленькой воронки и слегка нажимайте на него большой воронкой: благодаря этому продукт не будет трястись внутри, и кубики получатся намного аккуратнее.
- Нарезав весь продукт, нажмите на кнопку вкл./выкл., чтобы выключить устройство. Когда устройство полностью остановится, выдерните провод из розетки, снимите аксессуары и промойте их в соответствии с Рисунком 1 начиная с пункта п.5 по п.1.

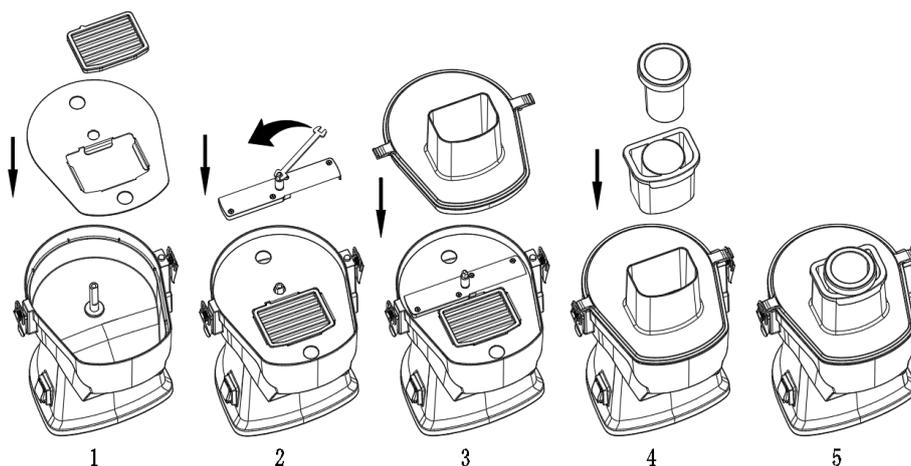
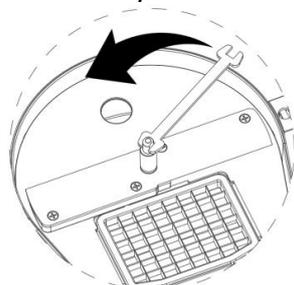
Нарезка брусками

Рисунок 2



Для п.1-3 на Рисунке 2*

- Вставьте держатель лезвия для нарезки кубиками и брусками и решётку для нарезки брусками в корпус из алюминиевого сплава, как показано на Рисунке 2.
- Наденьте лезвие для нарезки кубиками и брусками на вал мотора и затяните винт (используйте гаечный ключ, как указано в примечании к Рисунку 2 п.3-1), как показано на Рисунке 2 п.2.
- Наденьте крышку на корпус, как показано на Рисунке 2 п.3, затем замкните пружинные защёлки на выступах алюминиевой крышки.
- Вставьте маленький и большой толкатель в загрузочное отверстие алюминиевой крышки (см. Рисунок 2 п.4), как показано на Рисунке 2 п.5.
- Вымойте продукт, который собираетесь резать. Если продукт не проходит в загрузочное отверстие, разрежьте его ножом на куски подходящего размера.
- Положите готовый продукт в загрузочное отверстие, с помощью маленького и большого толкателей аккуратно протолкните внутрь. Если куски длинные и тонкие, вы можете нарезать их полосками по ширине загрузочного отверстия, положить горизонтально в загрузочное отверстие и с помощью маленького и большого толкателей аккуратно протолкнуть внутрь, чтобы бруски получались длиннее, чем когда продукт вставляют вертикально, и выглядели намного аккуратнее.
- Нарезав весь продукт, нажмите на кнопку вкл./выкл., чтобы выключить устройство. Когда устройство полностью остановится, выдерните провод из розетки, снимите аксессуары и промойте их в соответствии с Рисунком 2 начиная с пункта п.5 по п.1.

Нарезка ломтиками

Продукт	Бананы	Огурцы	Люффа	Морковь	Редис
Толщина нарезки	3 – 5 мм	2 – 4 мм	2 – 5 мм	1 – 3 мм	1 – 5 мм
Кол-во разделителей	2 – 4 шт.	1 – 3 шт.	1 – 4 шт.	0 – 2 шт.	0 – 4 шт.
Продукт	Баклажаны	Картофель	Киви	Таро	Лимоны
Толщина нарезки	3 – 5 мм	1 – 5 мм	2 – 3 мм	1 – 3 мм	2 – 5 мм
Кол-во разделителей	2 – 4 шт.	0 – 4 шт.	1 – 2 шт.	0 – 2 шт.	1 – 4 шт.

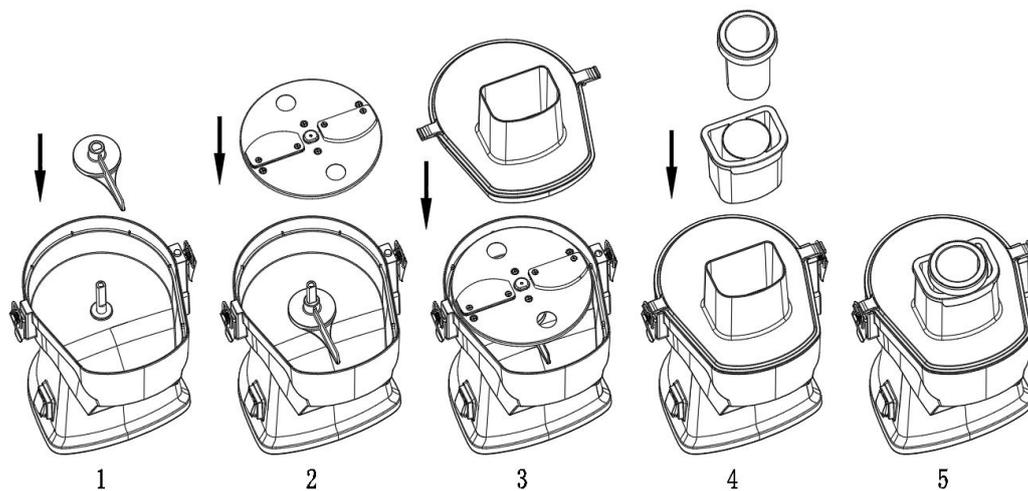
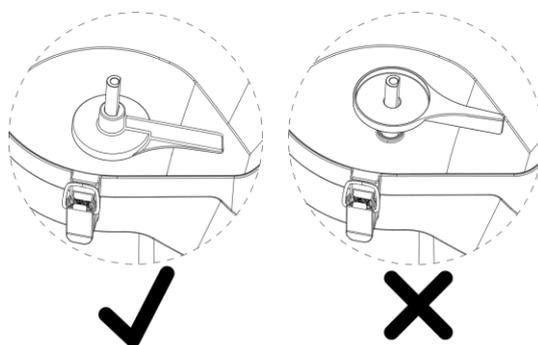


Рисунок 3



- Вставьте толкатель в основание плоской части вала мотора, как показано на Рисунке 3 п.1.
- Наденьте диск для нарезки ломтями на вал мотора, как показано на Рисунке 3 п.2.
- Наденьте крышку на корпус из алюминиевого сплава, как показано на Рисунке 3 п.3, затем замкните пружинные защёлки на выступах алюминиевой крышки.
- Вставьте (см. Рисунок 3 п.4) маленький и большой толкатель в загрузочное отверстие крышки, как показано на Рисунке 3 п.5.
- Вымойте продукт, который собираетесь резать. Если продукт не проходит в загрузочное отверстие, разрежьте его ножом на куски подходящего размера.
- Положите готовый продукт в загрузочное устройство, с помощью маленького и большого толкателя аккуратно протолкните внутрь. Если длинные куски помещаются в центральное отверстие маленького толкателя, вы можете установить его в загрузочное отверстие, загружайте продукт в отверстие маленького толкателя и слегка нажимайте на него большим толкателем: благодаря этому продукт не будет трястись внутри, и ломтики получатся намного аккуратнее.
- Нарезав весь продукт, нажмите на кнопку вкл./выкл., чтобы выключить устройство. Когда устройство полностью остановится, выдерните провод из розетки, снимите аксессуары и промойте их в соответствии с Рисунком 3 начиная с пункта п.5 по п.1.

Шинковка

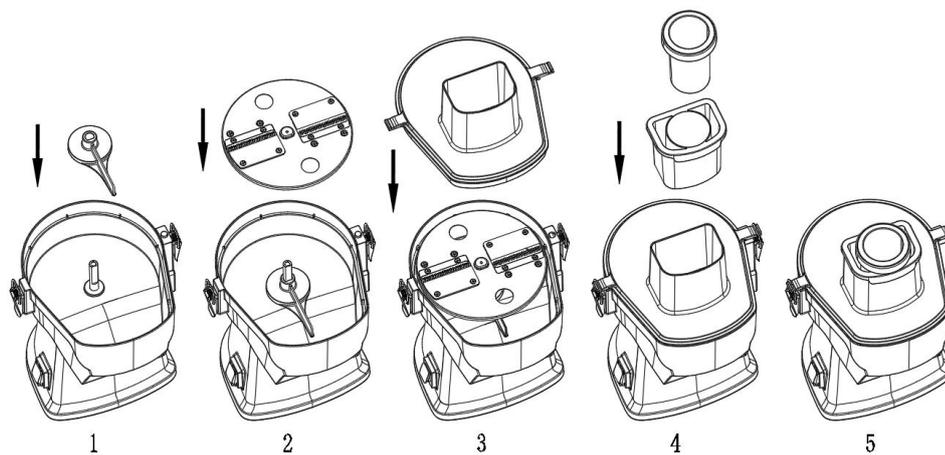
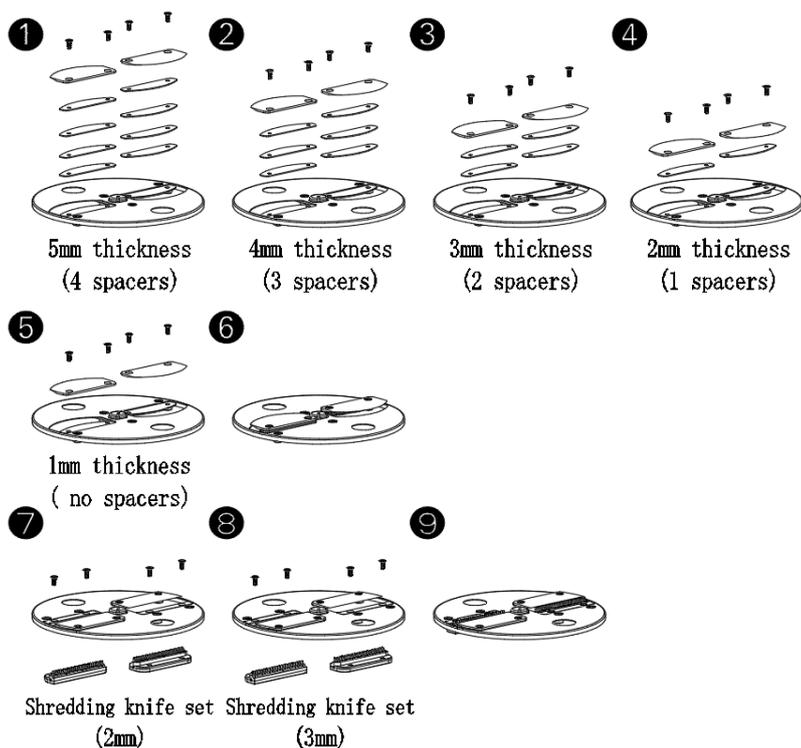


Рисунок 4

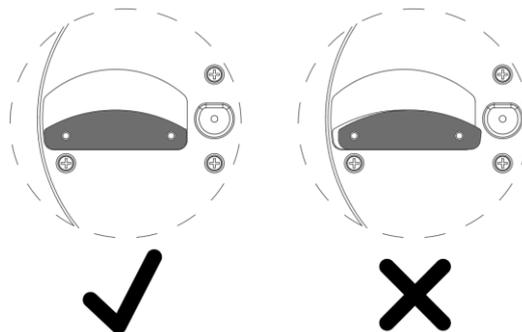
- Вставьте толкатель в основание плоской части вала мотора, как показано на Рисунке 4 п.1.
- Наденьте диск для шинковки на вал мотора, как показано на Рисунке 4 п.2.
- Наденьте крышку на корпус, как показано на Рисунке 4 п.4, затем замкните пружинные защёлки на выступах алюминиевой крышки.
- Вставьте (см. Рисунок 4.п.4) маленький и большой толкатель в загрузочное отверстие крышки, как показано на Рисунке 4 п.5.
- Вымойте продукт, который собираетесь шинковать. Если продукт не проходит в загрузочное отверстие, разрежьте его ножом на куски подходящего размера.
- Положите готовый продукт в загрузочное устройство, с помощью маленького и большого толкателя аккуратно протолкните внутрь. Если длинные и тонкие куски помещаются в центральное отверстие маленького толкателя, вы можете установить этот толкатель в загрузочное отверстие, загружайте продукт в отверстие маленького толкателя и слегка нажимайте на него большим толкателем: благодаря этому продукт не будет трястись внутри, и соломка получится намного аккуратнее.
- Нашинковав весь продукт, нажмите на кнопку вкл./выкл., чтобы выключить устройство. Когда устройство полностью остановится, выдерните провод из розетки, снимите аксессуары и вымойте продукт и устройство в соответствии с рисунком 4 с п.5 по п.1.

Использование разделителей и лезвий для шинковки (3 мм)



Обозначения на рисунке:

Английский	Русский
(...) mm thickness	Толщина (...) мм
(...) spacers	(...) разделитель/-я/-ей
No spacers	Без разделителей
Shredding knife set	Комплект лезвий для шинковки
mm	мм



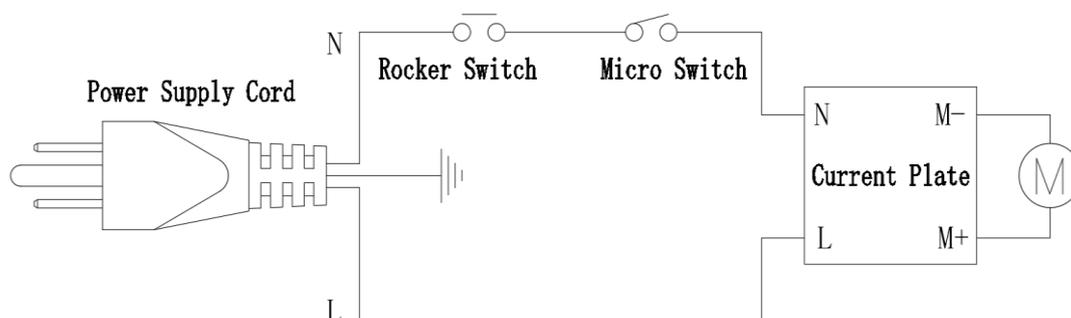
Внимание! Правильное положение разделителей при установке на диск для нарезки ломтями:

Использование разделителей при нарезке ломтиками:

- ① чтобы толщина ломтиков составляла 5 мм, установите 4 разделителя под каждым лезвием, затем затяните 4 винта, как показано на Рисунке ⑥;
- ② чтобы толщина ломтиков составляла 4 мм, установите 3 разделителя под каждым лезвием, затем затяните 4 винта, как показано на Рисунке ⑥;
- ③ чтобы толщина ломтиков составляла 3 мм, установите 2 разделителя под каждым лезвием, затем затяните 4 винта, как показано на Рисунке ⑥;
- ④ чтобы толщина ломтиков составляла 2 мм, установите 1 разделитель под каждым лезвием, затем затяните 4 винта, как показано на Рисунке ⑥;
- ⑤ чтобы толщина ломтиков составляла 1 мм, не устанавливайте разделители для ломтиков под лезвиями, затем затяните 4 винта, как показано на Рисунке ⑥.

Использование комплекта лезвий для шинковки (3 мм):

Отвинтите комплект лезвий (2 мм) от диска для шинковки, как показано на Рисунке ⑦, замените его комплектом лезвий для шинковки (3 мм), как показано на Рисунке ⑧, затем затяните 4 винта, как показано на Рисунке ⑨, чтобы ширина соломки изменилась с 2 мм на 3 мм.

Электрическая схема**6. Обслуживание и уход**

- Все работы по обслуживанию выполняются на аппарате, отключенном от электросети.
- Не допускается мыть съемные узлы аппарата в посудомоечной машине.
- Необходимо промывать съемные узлы овощерезки, входящие в контакт с продуктом, после каждого использования.
- Не допускается мойка деталей овощерезки в посудомоечной машине.
- Во избежание повреждений не допускается бросать или ронять узлы овощерезки, а также складывать их друг на друга при мытье.
- Соблюдайте осторожность при очистке дисков и режущих решеток!
- Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, металлические губки и щетки, колющие и режущие предметы, агрессивные и хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.
- Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить электропитание и тщательно очистить оборудование.

Порядок мойки

1. Вымойте съемные узлы овощерезки (толкатель, режущие пластины, диски) теплым мыльным раствором, тщательно ополосните чистой водой и вытрите насухо.
2. Откройте крышку и извлеките её, сняв боковой фиксатор. Вымойте крышку теплым мыльным раствором, тщательно ополосните чистой водой и вытрите насухо.
3. Протрите корпус оборудования чистой влажной губкой или тканью и вытрите насухо. Особенно тщательно следует очищать гнездо для установки дисков и вал двигателя. В противном случае установка дисков в рабочее положение может быть затруднена.

Возможные неисправности и их решение

Неисправность	Причина	Решение
Овощерезка не работает	Питание отключено. Крышка закрыта неправильно.	Проверьте, подключено ли устройство к источнику. Проверьте, правильно ли закрыта крышка.
Внезапная остановка	Овощерезка работала слишком долго или температура окружающей среды стала слишком высокой, в результате чего мотор перегрелся и сработал защитный термостат.	Отключите питание и оставьте устройство как минимум на 30 минут, пока мотор не остынет, затем перезапустите.

7. Техническое обслуживание и ремонт

ВНИМАНИЕ: РАБОТЫ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ И РЕМОНТУ ДОЛЖНЫ ПРОВОДИТЬСЯ ПРИ ПОЛНОСТЬЮ ОТКЛЮЧЕННОМ ЭЛЕКТРОПИТАНИИ, ПУТЕМ ПЕРЕВОДА ВВОДНОГО ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ В ПОЛОЖЕНИЕ «ВЫКЛ» И ОТСОЕДИНЕНИЕМ ВИЛКИ ОТ РОЗЕТКИ, С ПРИВЛЕЧЕНИЕМ КВАЛИФИЦИРОВАННОГО ТЕХНИЧЕСКОГО ПЕРСОНАЛА.

Техническое обслуживание аппарата должно проходить в соответствии с нормативными документами страны, где используется данный аппарат. Представленный в данной инструкции перечень работ носит рекомендательный характер.

При техническом обслуживании проделайте следующие работы:

- Проведите инструктаж и проверку знаний по правилам эксплуатации персонала, работающего с аппаратом.
- Проведите опрос персонала, работающего с аппаратом, на предмет выявления нехарактерной работы аппарата.
- Произведите визуальную проверку состояния аппарата.
- Проверьте отсутствие оголенных проводов.
- Проверьте целостность линии заземления и цепи заземления самого аппарата (от зажима заземления до доступных металлических частей - сопротивление должно быть не более 0,1 Ом).
- Выполните протяжку контактных токоведущих групп, датчиков, реле/контакторов, блокировочных микровыключателей, тепловой/токовой защиты и иных элементов аварийного отключения, нагревательных элементов, сигнальной арматуры, облицовок, крепежных элементов, ремней, подвижных узлов аппарата (если таковые есть).
- Проверьте состояние сальника вала установки дисков. Замените его, если наблюдаются признаки износа.

Ремонт аппарата должен осуществляться квалифицированным техническим персоналом.

В случае нехарактерной работы аппарата, отличной от нормальной, необходимо обесточить аппарат путем перевода вводного выключателя в положение «выкл» и/или отсоединением вилки от розетки и обратиться в сервисную службу.

Работа на заведомо неисправном аппарате категорически запрещена.

С Продавца и Производителя не может быть востребовано возмещение прямого или косвенного ущерба, который мог явиться следствием аварии или при работе на неисправном аппарате.

8. Транспортировка и хранение. Утилизация

- Данный аппарат можно транспортировать любым видом транспорта в соответствии с предупредительными надписями на таре, а также с правилами, действующими на конкретном виде транспорта.
- При погрузке и транспортировании аппарат нельзя кантовать и подвергать ударам. Перемещать транспортную тару по наклонной поверхности, соблюдая требования «ВЕРХ» под углом не более 15%.

- Транспортировка аппарата железнодорожным и автомобильным транспортом должна производиться в крытых транспортных средствах.
- После транспортировки аппарат должен быть работоспособным и не иметь повреждений.
- Аппарат должен храниться в транспортной упаковке в складских помещениях, обеспечивающих защиту от воздействия атмосферных осадков и механических повреждений.
- Не допускайте тряски аппарата.
- Не храните аппарат в перевернутом виде.

После прекращения эксплуатации аппарата, по истечении установленного срока службы, организации, осуществляющей эксплуатацию, необходимо передать его лицу, ответственному за утилизацию. Утилизацию аппарата производить по общим правилам переработки вторичного сырья в соответствии с нормативными актами страны, где аппарат проходит утилизацию.