

# **FROSTY**

## **КУТЕР КУХОННИЙ HR-6/ HR-9/ HR-12**



**Інструкція з експлуатації**

Щоб повною мірою використовувати цей продукт, ми надаємо відповідні відомості про машину, включаючи технічні характеристики, інструкції з експлуатації та посібник з обслуговування.

Ця інструкція повинна зберігатись у кваліфікованих операторів, щоб вони були ознайомлені з роботою та обслуговуванням.

## **Розділ 1. Вступ:**

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

Дорогий покупець, дякую за вибір нашого продукту.

Наше виробництво працює під принципом керівництва – найсуворіший контроль якості кожного компонента.

Отже, ми гарантуємо, що наша продукція довговічна. Обладнання нашого виробництва виготовлено за допомогою нових технологій.

## **Поради щодо використання:**

Уважно прочитайте застереження, викладені в даній інструкції. Після розпакування обладнання, переконайтеся, що прилад у хорошому стані. Якщо кабель живлення пошкоджений, він повинен бути замінений виробником або кваліфікованим спеціалістом. Перед підключенням звіряйте напругу з паспортною табличкою обладнання та вашою мережею електроживлення.

Використання адаптера, трійників, подовжувачів небажане.

У разі використання зверніть увагу на відповідність потужності на джерелі живлення та адаптері.

Не користуйтеся приладом у разі пошкодження кабелю чи вилок.

Не використовуйте пристрій у разі несправного функціонування.

Вимкніть та не намагайтеся ремонтувати самостійно. Зверніться до кваліфікованого фахівця.

Обладнання повинне використовуватися лише у призначених йому цілях. Виробник не несе відповідальності за **несправності** через неправильне використання. Обладнання призначене для професійного використання.

**У жодному разі не опускайте кабель у воду чи інші рідини, так як це може призвести до ураження електричним струмом.**

Не ставте поруч із обладнанням горючі, вибухові та займисті речовини.

Не допускайте до експлуатації дітей та некваліфікованих фахівців.

Це обладнання не призначене для людей зі зниженими фізичними та розумовими здібностями або з недостатнім досвідом та знаннями (включаючи дітей), якщо тільки вони не перебувають під наглядом людей, які відповідають за безпеку.

**ОБЕРЕЖНО! Діти повинні бути під наглядом, не дозволяйте їм грати з обладнанням**

Машина не повинна використовуватися для подрібнення кістки, замороженого м'яса чи риби та не харчових речовин.

**Коли машина працює, не чіпайте її руками.**

Якщо станеться така ситуація, виробник не братиме на себе відповідальність:

1. Машина керується непрофесійно.
2. Деякі компоненти замінюються на інші частини, які не виробляються нашою фабрикою.
3. Оператор не дотримується правил безпеки.
4. Поверхня не очищається необхідною речовиною.

## **1.1 Пристрій безпеки обладнання**

### **1.1.1 Техніка безпеки механізму**

Кришка відіграє важливу роль у захисті. Кришку можна відсунути, якщо ручка не заблокована.

### **1.1.2 Захисний пристрій.**

Мікровимикач - блокування верхньої ручки, машина перестає працювати. І якщо кришку погано закрито, машина також перестає працювати.

Реле - Якщо живлення вимикається, потрібно перезапустити машину

## 1.2 Вступ

### 1.2.1 Загальне запровадження

Дані кутера призначені для обробки продуктів харчування, таких як овочі, м'ясо, хліб, висушені фрукти і т.п. (подрібнення, змішування) Вибір матеріалу здійснено відповідно до найвищого санітарного стандарту. Для забезпечення простого очищення та простого збирання, компоненти, що контактують з харчовими продуктами, розроблені відповідно до вимог безпеки. Компоненти стабільні та міцні.

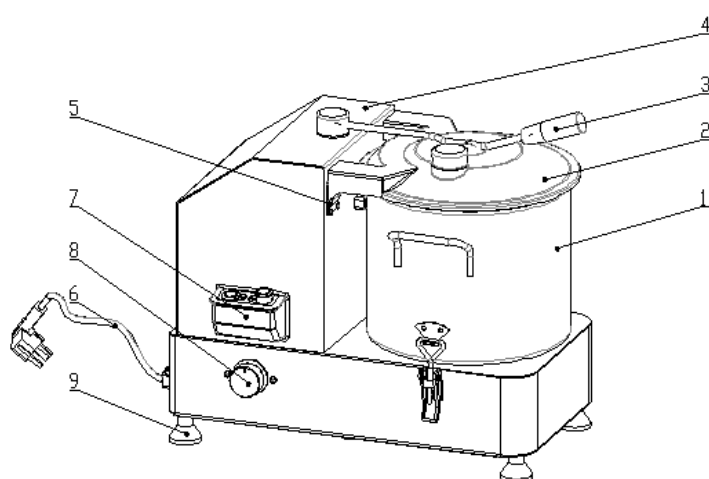
### 1.2.2. Структура

Ця машина виготовлена із нержавіючої сталі. Компоненти кутера, що контактують з харчовими продуктами, відповідають вимогам санітарних норм і запобігають руйнуванню компонентів кислотою, сіллю та окисненням.

Леза виконані з нержавіючої сталі, їх твердість забезпечує функції подрібнення та змішування.

Контейнер для змішування виготовлений з нержавіючої сталі з дном для теплообміну та з ручками, що роблять його переносним.

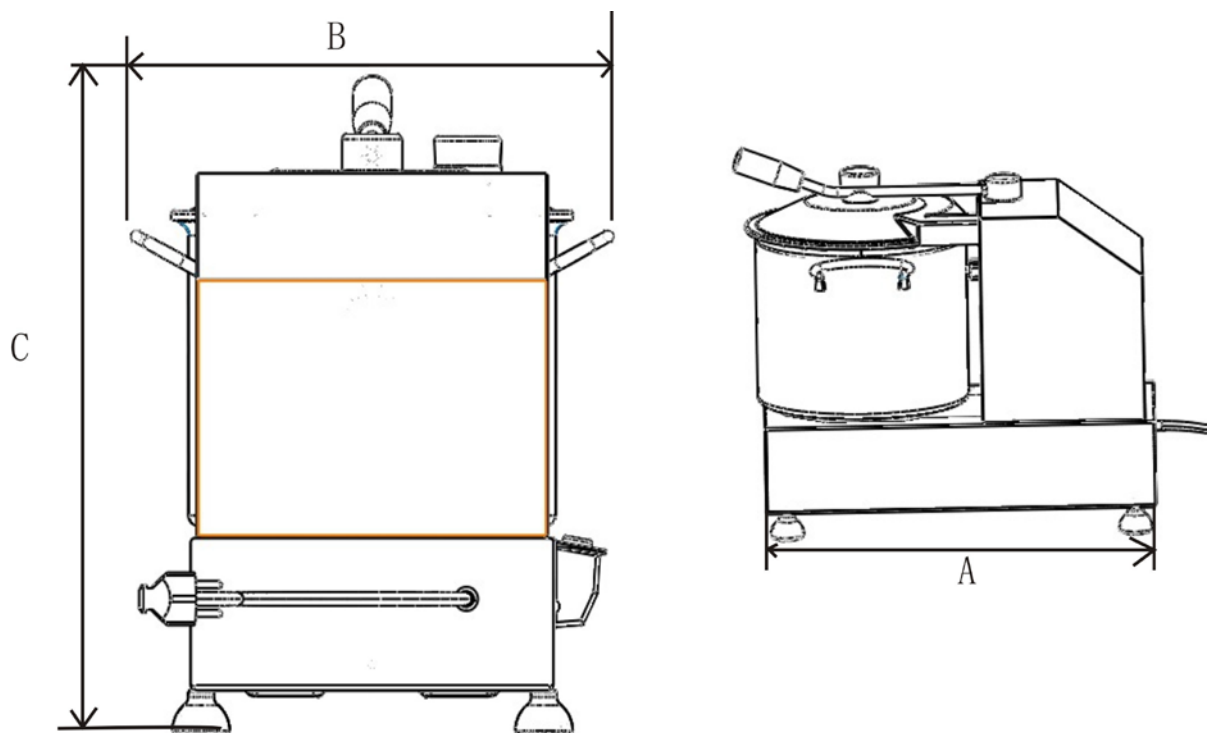
### 1.2.3. Компоненти



- 1 Контейнер
- 2 Кришка
- 3 Ручка блокування
- 4 Корпус
- 5 Перемикач
- 6 Кабель
- 7 Соленоїдний перемикач
- 8 Ручка для керування швидкості
- 9 Ніжки

## Розділ 2. Технічні характеристики

| Модель | A (мм) | B (мм) | C (мм) | Об'єм заповнення (L) | Швидкість обертання (rpm) | Потужність двигуна (W) | Напруга (V) | Вага нетто (kg) |
|--------|--------|--------|--------|----------------------|---------------------------|------------------------|-------------|-----------------|
| HR-6   | 523    | 316.5  | 394    | 3.5                  | 980-2470                  | 1800                   | 230         | 18.9kg          |
| HR-9   | 523    | 316.5  | 444    | 4.6                  | 980-2470                  | 1800                   | 230         | 20.4kg          |
| HR-12  | 523    | 316.5  | 489    | 5.6                  | 980-2470                  | 1800                   | 230         | 21.75kg         |



## **Розділ 3. Транспортування**

### **3.1 У комплект поставки кутера входять:**

- 1) Картонна коробка
- 2) Кутер кухонний
- 3) Інструкція з експлуатації

### **3.2. Перевірка упаковки**

Якщо із зовнішніх боків коробка знаходиться в хорошому стані, будь ласка, розпакуйте її та перевірте, чи добре розташовані машина та деталі. Якщо картон пошкоджено, зверніться до перевізника та надайте докладні записи про пошкодження.

Не ставте дном вгору!

## **Розділ 4. Установка**

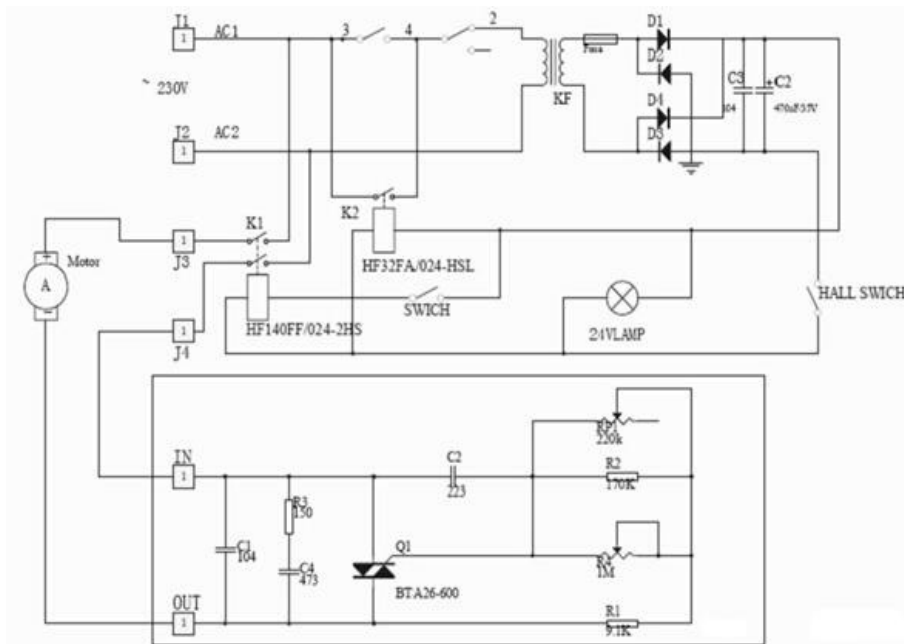
### **4.1 Місце встановлення**

Машина повинна розташовуватися на робочому столі з відповідними розмірами, поверхня повинна бути сухою, стійкою та горизонтальною. Крім того, температура в приміщенні повинна регулюватися в межах від +5°C до +35°C, що забезпечує нормальну роботу машини.

### **4.2 Підключення до мережі**

Перед підключенням перевірте живлення! Машина має бути підключена до розетки з напругою, що відповідає паспортній табличці.

### 4.3 Схема



### 4.4. Перевірка роботи

Перевірка для нормальних функцій:

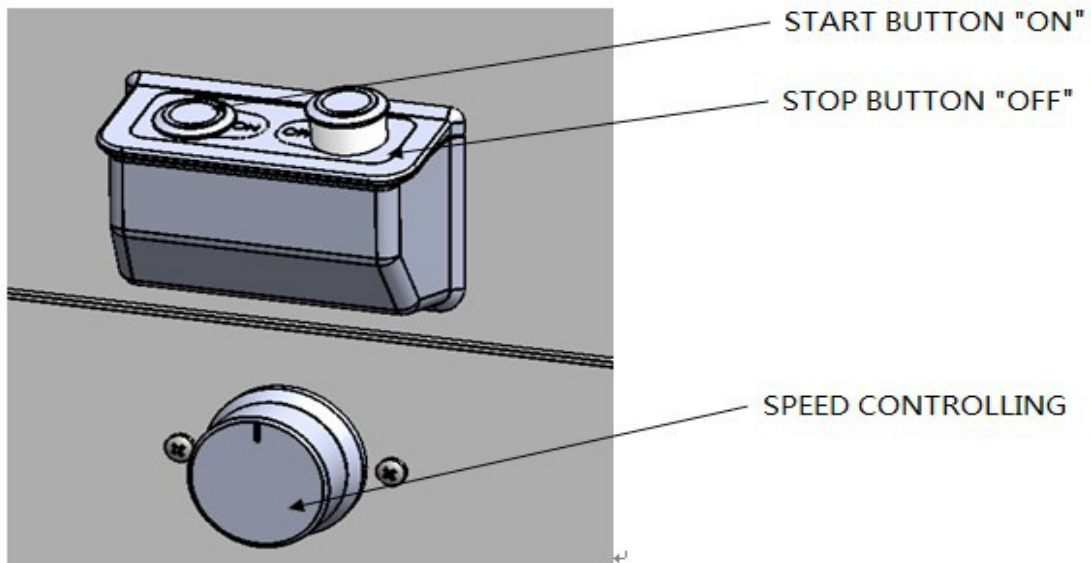
1. Натисніть кнопку «ON» та кнопку «OFF»,
2. Коли відсуваєте кришку, перевірте, чи не перестає працювати машина.
3. Перевірте, чи працює ручка керування швидкістю. Швидкість обертання контролюється поворотом ручки.

## Розділ 5 Експлуатація

### 5.1 Контролер (див. Малюнок 4)

**Увага:** На машині для подрібнення харчових продуктів є ручка для контролю швидкості обладнання.

Малюнок 4



### 5.2 Завантаження продуктів

**Увага:** продукти повинні подаватися лише тоді, коли куттер зупинено. Ручка для керування швидкістю повинна знаходитись у положенні «LOW».

Процедура:

1. Щоб зняти кришку, поверніть ручку блокування проти годинникової стрілки.
2. Зверніть увагу на леза при подачі їжі до контейнера. Їжу потрібно нарізати невеликими шматками перед подачею, якщо вона велика за розміром.

**Увага:** продукти в контейнері не повинні перевищувати 1/2 загального обсягу. Але не рекомендується, щоб продукти знаходилися нижче за верхнє лезо. Якщо продуктів замало, то машина може вібрувати під час роботи.

3. У разі аварій оператор повинен звернути увагу на власну позицію. Тіло оператора має бути вертикальним із робочим столом. Не можна натискати на машину або перешкоджати її переміщенню. Не наближайтесь до машини та не торкайтеся до машини безпосередньо.
4. Поставте кришку у вихідне положення, а потім поверніть ручку блокування.
5. Натисніть кнопку запуску.
6. Неприпустимо утримувати низьку швидкість протягом тривалого часу.
7. При роботі машини додаткове завантаження продуктів може здійснюватися через отвір на кришці, якщо це необхідно.
8. Коли роботу закінчено, поверніть регулятор швидкості в положення «OFF», щоб зупинити машину.

## **Увага:**

**Нормальний робочий час машини не може перевищувати 3 хвилини. Час подрібнення визначає розмір їжі. Час подрібнення для продуктів харчування, не включених до наступної таблиці, може бути наданий виробником на запит користувачів.**

| Продукт               | Свинина | Арахіс | Квасоля | Перець | Цибуля порей | Селера |
|-----------------------|---------|--------|---------|--------|--------------|--------|
| Час подрібнення (сек) | 18      | 30     | 60      | 15     | 40           | 30     |

## **Розділ 6. Щоденне очищення**

### **6.1 Загальне запровадження**

А. Машина повинна бути очищена принаймні раз на день.

Якщо потрібно, то кілька разів.

В. Частина, що стосується їжі прямо чи опосередковано, має бути очищена.

С. Не допускається безпосереднє очищення під струменем води.

**Увага: Не можна використовувати щітки або інші інструменти, які можуть пошкодити поверхню.**

Перед очищенням слід виконати такі процедури:

А. Вимкнути живлення

В. Поверніть регулятор швидкості у положення "LOW".

### **6.2 Етапи очищення**

6.2.1 Очистіть кришку, вісь ножів, що обертаються, і контейнер. Поверніть ручку блокування, зніміть кришку, і вісь фіксації леза і контейнер можна легко підняти. Потім використовуйте воду та нейтральний м'який засіб для очищення вищезгаданих деталей.

**Увага: рукавички повинні захищати руки під час роботи.**

#### **6.2.2 Щоденне очищення**

**Увага: напруга має бути вимкнена.**

Очистіть корпус машини нейтральним м'яким засобом та вологою тканиною. Використовуйте суху тканину, щоб висушити машину після очищення.

## **Розділ 7 Технічне обслуговування**

### **7.1 Загальне запровадження**

Наступні процедури мають бути виконані перед будь-яким обслуговуванням:

А. Вимкніть живлення

В. Поверніть ручку керування швидкістю у положення «LOW».

### **7.2 Ремінь**

Ремінь не потребує регулювання. Як правило, ремінь слід міняти кожні дев'ять місяців.

### **7.3 Ніжки**

Згодом, ніжки будуть пошкоджені і негнучкими. Якщо це впливає на стійкість машини, їх потрібно замінити.

### **7.4 Кабель живлення**

Кабель живлення слід регулярно перевіряти. Якщо його пошкоджено, будь ласка, замініть його.

### **7.5 Леза**

Регулярно перевіряйте, чи ширина лез зменшилася більше ніж на 5 мм, якщо так, то будь ласка, замініть їх.