



HURAKAN

CUTTER HURAKAN HKN-CL6, HKN-CL9



DEUTSCH	DE	2
EESTI	EE	7
ENGLISH	EN	11
ESPAÑOL	ES	16
FRANÇAIS	FR	21
ITALIANO	IT	26
LATYŠŠKI	LV	31
LIETUVIŠKAS	LT	36
POLSKI	PL	41
РУССКИЙ	RU	46

EAC CE

Betriebsvorschriften

Kapitel 1. Einleitung

1.1 Allgemeine Sicherheitsmaßnahmen

- Der Betrieb dieses Geräts soll von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden. Bevor das Gerät in Betrieb genommen wird, muss die gesamte Schutzmittel installiert werden.
- Bevor ein neuer Mitarbeiter das Gerät bedienen darf, sollte er in Sicherheitsfragen eingewiesen werden.
- Schließen Sie das Gerät elektrisch vor der Reinigung oder Wartung des Geräts aus.
- Vor dem Entfernen der Schutzausrüstung vor Reinigung oder Wartung des Cutter-Mixers muss die Unfallgefahr verhindert werden.
- Bei der Reinigung und Wartung des Gerätes ist Vorsicht geboten.
- Ein Schaltkreisschutzgerät muss installiert werden. Der Betrieb des Cutter-Mixers mit einer beschädigten Verdrahtung kann zu einem elektrischen Schlag den Benutzer führen.
- Der Betrieb des Cutter-Mixers mit einem beschädigten Netzkabel kann zu einem elektrischen Schlag den Benutzer führen.
- Bei Bedarf müssen Sie sich am qualifizierten Fachpersonal wenden, um eine Wartung einzurichten oder durchzuführen.
- Dieses Gerät ist zum Knochenmahlen, zur Zerkleinerung von gefrorenem Fleisch oder Fisch sowie zur Verarbeitung von Nonfood-Produkten nicht vorgesehen.
- Es ist verboten, Finger ins Gehäuse des funktionierenden Cutter-Mixers zu stecken.

1.2 Sicherungsmittel

1.2.1 Mechanische Mittel

Der Deckel spielt eine wichtige Rolle für den Schutz. Der Deckel kann durch Anheben des Klemmhebels entfernt werden.

1.2.2 Elektrische Mittel

- Mikroschalter - Das Cutter-Mixer stoppt, wenn der Klemmhebel angehoben wird. Wenn der Deckel nicht installiert ist, befindet sich das Gerät in einem nicht betriebsbereiten Zustand.
- Relais - Ermöglicht den Neustart des Cutter-Mixers nach Unterbrechung der Stromversorgung.
- Sogar mit mechanischen und elektrischen Schutzmittel am Mixer (die bei Bedienen, Reinigen und Wartung des Geräts effektiv sind) besteht ein gewisses Verletzungsrisiko (mögliche Gefahren sind im entsprechenden Abschnitt dieses Handbuchs aufgeführt). Zum Beispiel, das Risiko einer Verletzung des Messers beim Einführen des Produktes in einen Cutter-Mixer oder bei der Durchführung von Wartungsarbeiten.

1.3 Kurzbeschreibung

1.3.2 Konstruktionsmerkmale

Das Cutter-Mixer ist aus Edelstahl 304 gefertigt. Dies gewährleistet die Reinheit aller Bauteile, die in direkten Kontakt mit Lebensmitteln kommen. Diese Besonderheit trägt auch dazu bei, die schädlichen Wirkungen von Säuren und Salzen zu reduzieren und verhindert außerdem die Entwicklung von Korrosion.

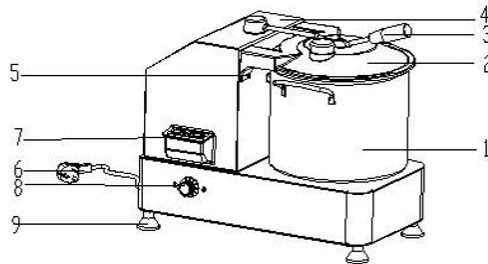
Die Messer sind aus Edelstahl 4Cr13, der ihre außergewöhnliche Schärfe gewährleistet, gefertigt.

Die Basis besteht ebenfalls aus Edelstahl, der eine hervorragende Wärmeleitfähigkeit gewährleistet.

1.3.3 Bauteile von Cutter-Mixer

Bauelemente

1. Behälter
2. Deckel
3. Klemmhebel
4. Gehäuse
5. Ein-/Ausschalter
6. Netzkabel
7. Steuerplatte
8. Geschwindigkeitsregler
9. Fuß



Kapitel 2. Technische Daten

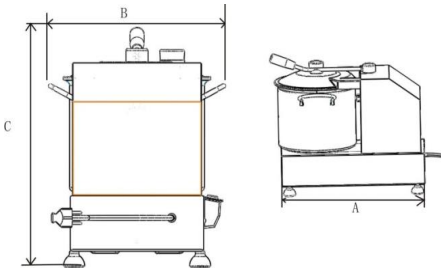
2.1 Abmessungen, Betriebsparameter des Geräts

Modell	Länge A	Breit e B	Höhe C	GEWICH T KG	Volu men	Gesch win- digkeit	Kapaz ität	Spannun g
HKN-CL9	530	320	450	19,9	9	1100– 2800	1800 W	230 V / 50 Hz
HKN-CL6	525	300	430	18,8	6	1100– 2800	1800 W	230 V / 50 Hz



Die Betriebsparameter sind auf dem Typenschild angegeben. Lesen Sie sich bitte sorgfältig diese Betriebsparameter durch.

ABMESSUNGEN



Kapitel 3. Installation

DE

3.1 Installationsstelle des Cutter-Mixers

Das Gerät sollte auf einem festen Tisch mit einer ausreichend großen, trockenen und ebenen Tischplatte installiert werden. Außerdem sollte die Luftfeuchtigkeit im Betriebsraum ca. 75 % und die Temperatur von +5 °C bis +35 °C betragen.

3.2 Funktionskontrolle

Prüfverfahren

- Drücken Sie die Taste "Start" ("ON") und den Taste "Stop" ("OFF").
- Vergewissern Sie sich, dass das Cutter-Mixer nicht funktioniert, wenn der Deckel entfernt wird.
- Überprüfen Sie den Betrieb des Geschwindigkeitsreglers.

Kapitel 3. Verwendung des Geräts

4.1 Regler (siehe die Abbildung 4)

Bemerkungen: Das Cutter-Mixer ist mit einem Geschwindigkeitsregler ausgerüstet.
Abbildung 4 - Bedienelement



1. Geschwindigkeit durch Geschwindigkeitsregler einstellen
2. Cutter-Mixer durch Drücken von "ON" starten
3. Cutter-Mixer durch Drücken von "OFF" stoppen

4.2 Verladung von Lebensmitteln

Bemerkungen: die Verladung von Lebensmitteln darf durchgeführt werden, wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Der Regler sollte sich in der Position "LOW" befinden.

Verfahren:

1. den Klemmhebel gegen den Uhrzeigersinn drehen und den Deckel entfernen.
2. Bei der Verladung von Lebensmitteln in den Behälter sind zwei Messer zu beachten. Schneiden Sie die großen Stücke in kleine;



Achtung: die empfohlene Höchstmenge der Lebensmittel beträgt etwa die Hälfte des Behälters.

3. Aus Sicherheitsgründen muss der Benutzer die Position seines Körpers während des Betriebs des Cutter-Mixers überwachen. Halten Sie den Körper in einer vertikalen Position. Berühren Sie nicht während der Arbeit mit dem Körper das Gerät oder versuchen Sie nicht den Körper zu ersetzen, um die Bewegung des Geräts zu verhindern.

Nähern Sie sich dem Cutter-Mixer nicht und berühren Sie das Gerät nicht.

4. Setzen Sie den Deckel in ihre ursprüngliche Position zurück und drehen Sie den Klemmhebel, bis er einrastet.
5. Drücken Sie die Taste "Start".
6. Das Cutter-Mixer darf nicht mit niedriger Geschwindigkeit lang arbeiten.
7. Die Lebensmittel sollte während der Arbeit des Cutter-Mixer durch das Deckelloch eingeführt werden.
8. Nach ausreichender Zerkleinerung der Lebensmittel, drücken Sie die Taste "Stop". Wenn der Cutter-Mixer einen Geschwindigkeitsregler hat, stellen Sie ihn auf "0" und schalten Sie das Gerät aus.

PS: Der Arbeitszyklus des Cutter-Mixers sollte 3 Minuten nicht überschreiten. Die Zerkleinerungszeit hängt von der kulinarischen Aufgabe ab.

Lebensmittel	Schweinefleisch	Erdnuss	Bohne	Scharfpaprika	Knoblauch	Selleriekraut
Zerkleinerungszeit (Sekunden)	18	30	60	15	40	30

4.3 Schärfe

Die stumpfe Messer werden gemäß dem folgenden Verfahren geschärft.

1. Drehen Sie den Klemmhebel und entfernen Sie den Deckel.
2. Entfernen Sie die Drehmessersperre.
3. Schärfen Sie das Messer über die gesamte Länge der Schnittkante mit dem Schleifwerkzeug in Richtung "von innen nach außen".

Kapitel 5. Wartungsempfehlung

5.1 Allgemeine Vorschriften

- Das Gerät sollte mindestens einmal pro Tag gereinigt werden. Das Reinigungsintervall kann verkürzt werden.
- Reinigen Sie die Bauteile, die direkt oder indirekt mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.
- Das Cutter-Mixer soll nicht unter fließendem Wasser oder Hochdruckwasser gereinigt werden. Benutzen Sie zum Reinigen keine harte Bürsten oder Gegenstände, die die Oberfläche der Maschinengehäuse beschädigen können.
Machen Sie vor dem Reinigen Folgendes:
- Schalten Sie das Gerät aus
- Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die niedrige Geschwindigkeitsposition "LOW".

5.2 Reinigung

5.2.1 Reinigung von Deckel, Messersperre und Behälter



Drehen Sie den Klemmhebel, entfernen Sie den Deckel - dann werden die Messersperre und der Behälter leicht entfernt. Reinigen Sie diese Bauteile mit Wasser und neutralem Reinigungsmittel.

Bemerkungen: Tragen Sie die Schutzhandschuhe.

DE

5.2.2 Tägliche Pflege

Achtung: Schalten Sie immer die Stromversorgung aus.

Reinigen Sie das Gehäuse des Cutter-Mixers mit einer Rostschutzflüssigkeit getränktes Handtuch. Nach dem Reinigen soll das Gerät trockengereiben werden.

Kapitel 6. Wartung

6.1 Allgemeine Vorschriften

Machen Sie vor der Wartung Folgendes:

- Schalten Sie das Gerät aus
- Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die niedrige Geschwindigkeitsposition "LOW".

6.2 Gürtel

Der Gürtel fordert keine Einstellung. In der Regel. Der Gürtel wird alle 9 Monate ersetzt. Wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst für den Ersatz.

6.3 Füße

Im Laufe der Zeit werden die Füße des Cutter-Mixers zerstört. Ersetzen Sie die Füße, wenn es nötig ist.

6.4 Netzkabel

Überprüfen Sie regelmäßig das Netzkabel. Ist das Gerät beschädigt ist, wenden Sie sich am qualifizierten Fachpersonal und tauschen es aus.

6.5 Messer

Vergewissern Sie sich, dass die Klingenbreite mindestens 5 cm beträgt. Wenn das Messer verschlissen ist, wenden Sie sich am qualifizierten Fachpersonal und ersetzen Sie es.

6.6 Typenschild

Ist das Typenschild beschädigt ist, wenden Sie sich am qualifizierten Fachpersonal und tauschen es aus.

Kasutusjuhend

1. peatükk: Sissejuhatus

1.1 Üldised ohutusmeetmed

- Selle üksuse tuleks ainult teha pädevate isikute poolt. Enne seadme kasutuselevõttu peate installima kõik abinõud.
- Enne masina kasutamist tuleb uus töötaja peab andma ohutuse.
- Enne seadme puhastamist või kellel teenused tuleks lülitada toide.
- Enne eemaldamist õiguskaitsevahendid enne puhastamist või teeninduse lõikur-mikser peab teatama võimalust õnnetus.
- Siis tuleb kasutada hoolikalt ja ettevaatlikult, kui puhastamiseks ja hooldamiseks masin.
- Circuit seade peab olema paigaldatud. Toimimise lõikur segaja kahjustatud juhtmed võib käitaja šokk.
- Lõikur segaja kahjustatud toitejuhtme toimimist võib šokk käitaja.
- Vajaduse korral pöörduma kohandada või hooldus kvalifitseeritud tehnik.
- See masin ei sobi lihvimine luud, lihvimine külmutatud liha või kala, samuti muude toodete puhul.
- Keelatud on kehtestada sõrmed töötab lõikur-mikser mõõtmisruumis.

1.2 turvalisus tööriistad

1.2.1 mehaaniline

Kate on oluline roll kaitse seisukohast. Katet saab eemaldada, kui pressjala kangid tõsta.

1.2.2 elektriautod

- Mikrolüliti-kui te lifti kinnitusevahendite hoob ei lõikur-mikser. Kui kaas pole installitud, on alusetu.
- Relee annab uuesti lõikur-mikser pärast võimu katkestus.
- Isegi kui köögikombain mehaanilised ja elektrilised vahendid (mis on efektiivsem kui toimival ja puhastamise ja hooldamise masin) on mõned vigastuste oht (võimalikud ohud esitatakse asjaomane ning juurde). Näiteks nuga vigastuste oht toodet lõikur-segisti või hoolduse käigus kasutuselevõttuga.

1.3 Lühikirjeldus

1.3.2. iseärasusi

Lõikur-mixer on valmistatud 304 roostevabast terasest. See tagab, et kõik elemendid ühendust toiduainete puhtus. See funktsioon aitab ka vähendada kahjulikke happed ja soolad ja väldib korrosiooni.

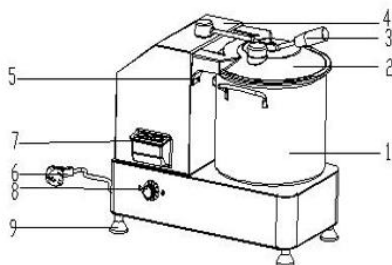
Noad on valmistatud roostevabast terasest 4Cr13, mis annab neile äärmiselt raskust.

Alus on ka valmistatud roostevabast terasest, mis annab väga hea soojusjuhtivusega.

1.3.3 elemente kombineerida

Disain

1. Võimsus
2. Kate
3. Kinnitushoob
4. Šassii
5. Lüliti
6. Toitejuhe
7. Juhtpaneel
8. Kiiruse regulaator
9. Jalg



Peatükk 2 Tehnilised andmed

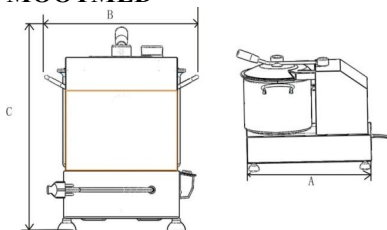
2.1 mõõtmed, parameetrite toodete

Mudel	Pikkus (A)	Laius (B)	Kõrgus (C)	KAAL KG.	Kõide	Kiirus	Võimsus	Pinge
HKN CL9	530	320	450	19,9	9	1100-2800	1800 W	230V/ 50 Hz
HKN CL6	525	300	430	18,8	6	1100-2800	1800 W	230V/ 50 Hz



Tööparameetrid on näidatud seadme andmesildil. Peaksite hoolikalt tutvuma andmete näitajaid.

MÕÕTMED



3. Peatükk paigaldus

3.1 asukohta installida lõikur-mikser

Seade tuleks paigaldada piisavalt ruumi puhas kõrgus, kuiv ja sile lauataegune stabiilne laud. Lisaks väheintensiivne õhuniiskus peaks olema ligikaudu 75% ja temperatuur on + 5 °C kuni + 35 °C.

3.2 tervisekontroll

Kontrollimise meetod:

- Klõpsake nuppu Start nuppu "ON" ja "OFF" Murdepunkt.
- Veenduge, et lõikur-mikser töötamast kaane eemaldamisel.
- Veenduge, et kiiruse regulaator.

4. Peatükk tegevuse

4.1 regulaator (vt joonis 4)

Märkus: köök design lõikur-mixer on kiiruse regulaator. juhtorganid

Joonis 4 –



START NUPPU)

STOP NUPPU (VÄLJAS)

KIIRUSE REGULAATOR

1. määrata kiirus pöörete regulaator
2. lõikur-mikser käivitamiseks klõpsake nuppu "ON"
3. stop lõikur-mikser klõpsates nupule "OFF"

4.2 lae toidud

Märkus: laadida tooteid saab läbi viia ainult lõikur mikseriga. Regulaator peab olema seatud "madal kiirus"Madal".

Menetlus:

1. Pöörake Kinnitushoob vastupäeva ja eemaldage see.
2. Nõus toodete allalaadimisel peab pöörama tähelepanu kaks noad; Vajadusel Lõika toode enne allalaadimist väikesteks tükkideks;
- 3.



Tähelepanu: allalaaditud toote ei pea täitma üle poole võimsusega.

4. Turvalisuse huvides käitaja peab jälgima oma keha lõikur-segaja töötamise ajal. Tuleb hoida keha püstises asendis. Ei ole lubatud lükkama keha töötab lõikur-segisti, või püüda asendada, et vältida seadet.

Keelatud liiga läheneb kombineerida või otse puudutage selle töö.

4. Pange kate tagasi algasendisse, siis Pööra Kinnitushoob, kuni see kohale klõpsab.
5. klõpsake nuppu Start.
6. lubamatult pikk töö lõikur-mikser aeglasel kiirusel.
7. vajadusel ajal lõikur-mikser lisatakse toote läbi augu kaane.
8. pärast piisavalt toote purustamise, vajutage nuppu stop. Kui lõikur-mixer on kiiruse reguleerimine, asendisse "0" ja lõpetage üksus.

PS: Töötükkel lõikur-mikser ei tohi olla suurem kui 3 minutit. Lihvimine aeg sõltub ülesannete kokaraamat.

Toote	Sealih a	Maapähklid	Oa d	Kuuma paprika	Küüslauk	Seller
Lihvimine aeg (sekundites)	18	30	60	15	40	30

4.3 teritamine

EE

Noad on tuim, soovitavalt järgmise korra kohaselt.

1. Pöörake Kinnitushoob ja eemaldage kate;
2. Eemalda pöörlev tera honorar;
3. teritama tera, kogu pikkuses ravivad oma tera lihvimine seadme serva suunas "inside-out".

Peatükk 5 hoolt lõikur-mikser

5.1. Üldsätted

- Üksus tuleb puhastada vähemalt üks kord päevas. Vajadusel võib vähendada cleanup intervalli.
 - Kustutada üksusi, mis puutuvad kokku otseselt või kaudselt toiduga.
 - Keelatud on kasutada lõikur-mikser kraanivett või podajushhujusja kõrgel rõhul vee puhastamiseks. Keelatud on kasutada raske harjad või seadmed, mis võivad masina pindu.
- Enne puhastamist, kindlasti tehke järgmist:
- Toite väljalülitamine Tõlgi kiirus reguleerija "Madal" madala kiiruse paigutamiseks.

5.2 puhastamine

5.2.1 puhastamine kaanega, nuga honorar ja võimsus



Omakorda Kinnitushoob lift kate on siis lihtsalt eemaldada nuga klamber ja staatus. Kasutades vee ja selge loetletud üksustest.

Märkus: Soovitatav on kasutada kaitsekindaid.

5.2.2 igapäevane hooldus

Tähelepanu: kindlasti toite väljalülitamine.

Eemaldage lõikur-mikser riidest lapiga niisutada neutraalse pesuvahendiga. Peaks olema kuivaks pühkida pärast puhastamist üksus.

Peatükk 6 hooldus

6.1. Üldsätted

Enne teenuse alustamist tehke järgmist:

- Toite väljalülitamine
- Tõlkida kiirus reguleerija "Madal" madala kiiruse paigutamiseks.

6.2 rihma

Vöö ole vaja kohandada. Tavaliselt. Vaja rihmade vahetamine iga 9 kuu. Asendada, pöörduge kvalifitseeritud tehnik.

6.3 jalad

Aja jooksul toimub jalad lõikur-mikser. Vajaduse korral asendada.

6.4 toitejuhe

Eituleks regulaarselt kontrollida selle toitekaabel. Kui ta avastab veaks, tuleb pöörduge kvalifitseeritud tehniku ja asendada.

Nuga 6,5

Veenduge, et Noa tera laius ei ole väiksem kui 5 cm. Kui nuga kulumine, peaks pöörduge kvalifitseeritud tehniku ja asendada.

6.6 tõestav plaat

Kahju kleeibised peaks pöörduge kvalifitseeritud tehniku ja asendada.

Chapter 1: Introduction

1.1 General safety measures

- This unit should be operated only by competent personnel. Prior to commissioning, all means of protection should be installed.
- Before admitting a new employee to operation of the unit they should be briefed on safety issues.
- Before cleaning the unit or its maintenance it is necessary to cut off power supply.
- Before removing any means of protection for the purpose of cutter-mixer cleaning or maintenance it is necessary to provide protection against any possibility of the occurrence of an accident.
- In the course of cleaning and maintenance of the machine it is necessary to be attentive and careful.
- It is necessary to install a chain protection device. Cutter-mixer operation with damaged wiring can cause electrical shock to the operator.
- Cutter-mixer operation with damaged power cable can cause electrical shock to the operator.
- If any setting-up or maintenance is required, it is necessary to contact a qualified specialist.
- This unit is not designed for bone milling, frozen meat or fish grinding as well as for any treatment of non-food products.
- Placing fingers into the housing of cutter-mixer being in operation is prohibited.

1.2 Safety provisions

1.2.1 Mechanical facilities

The cover is important in the context of protection. The cover can be removed if the press lever is lifted.

1.2.2 Electrical facilities

- Microswitch — When the press lever is lifted the cutter-mixer stops. If the cover is not installed, the unit is inoperative.
- Relay — It provides restart of the cutter-mixer after interruption of power supply.
- Even when the combination unit is equipped with mechanical and electrical protection facilities (which are effective during operation, cleaning and maintenance of the machine) a certain risk of injuries is preserved (potential hazard types are given in the corresponding section hereof). For example, risk of get hurt by knife when loading a product into the cutter-mixer or in the course of maintenance.

1.3 Brief description

1.3.2 Structural features

The cutter-mixer is made from stainless steel grade 304. It guarantees the purity of all elements contacting food products. This feature also facilitates reduction of harmful action of acids and salts as well as prevents corrosion development.

EN

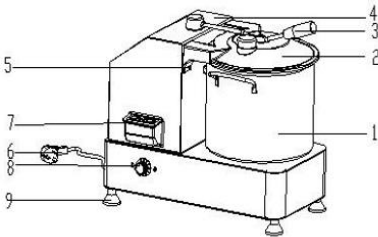
Knives are made from stainless steel grade 4Cr13, which provides their exclusive sharpness.

The base is also made from stainless steel, which provides excellent heat conductivity.

1.3.3 Combination unit components

Design

- 1.Bowl
- 2.Cover
- 3.Press lever
- 4.Housing
- 5.Switch
- 6.Power cord
- 7.Control panel
- 8.Speed governor
- 9.Foot



Chapter 2 Technical data

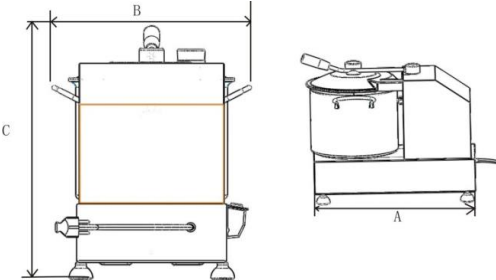
2.1 Overall dimensions, operating parameters of the unit

Model	Length A	Width B	Height C	WEIGHT KG	Volume	Speed	Power	Voltage
HKN-CL9	530	320	450	19,9	9	1100-2800	1800 W	230V/50 Hz
HKN-CL6	525	300	430	18,8	6	1100-2800	1800 W	230V/50 Hz



The operating parameters are given in the machine nameplate. It is necessary to get acquainted with these parameter values.

OVERALL DIMENSIONS



Chapter 3 Installation

3.1 Place for cutter-mixer installation

The unit should be installed on a steady table with sufficiently overall, dry and even tabletop. In addition, humidity and ambient temperature in the work room should be about 75% and from +5°C to +35°C respectively.

3.2 Performance check

Checkout method:

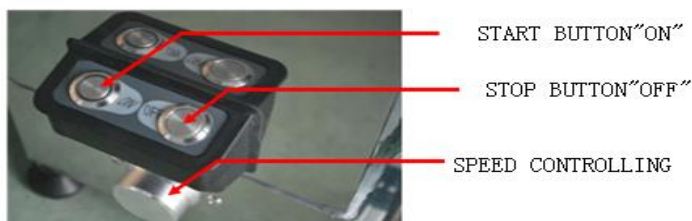
- Press "ON" start button and "OFF" stop button.
- It is necessary to make sure that the cutter-mixer stops operating when the cover is removed.
- Check operability of the speed governor.

Chapter 4 Operation

4.1 Governor (see Figure 4)

Note: The design of the kitchen cutter-mixer provides the availability of speed governor.

Figure 4. Controls



1. Set the number of revolutions by speed governor
2. Start the cutter-mixer by pressing ON button
3. Stop the cutter-mixer by pressing OFF button

4.2 Food product loading

Note: Food product loading can be performed only when the cutter-mixer is stopped. The governor should be in the low speed position, "LOW".

Procedure:

1. Turn the press lever anticlockwise and remove the cover.
4. When loading food products into the bowl it is necessary to pay attention to the two knives; if required, the product should be cut into small pieces before loading;



Attention: The product loaded should not fill the bowl more than by half.

5. For the purpose of safety, the operator should see after the position of their body during operation of the cutter-mixer. It is necessary to keep the body upright. It is not allowed to press the body on the mixer being in operation or try to place the body in order to prevent a movement of the machine.

It is prohibited to approach the machine or directly touch the unit being in operation.

6. Place the cover in the initial position, then turn the press lever until it clicks.
7. Press the start button.

EN

8. No prolonged operation of the cutter-mixer at low speed is allowed.
9. If necessary, the product should be fed through the opening in the cover when the cutter-mixer is in operation.
10. After sufficient grinding of the product press the stop button. If the cutter-mixer has a speed governor, install it in the "0" position and shut down the unit.

PS: The cutter-mixer operating cycle should not exceed 3 minutes. The time of grinding depends upon the cookery task stated.

Product	Pork	Pea nut	Kidney bean	Hot pepper	Garlic	Celery
Grinding time (seconds)	18	30	60	15	40	30

4.3 Sharpening

When getting blunt the knives shall be sharpened in accordance with the following procedure:

1. Turn the press lever and remove the cover.
2. Take off the retainer of rotating knife.
3. Sharpen the knife over its whole length by processing its blade edge using a grinder in the direction from the inside to the outside.

Chapter 5 Cutter-mixer care

5.1 General

- The unit should be cleaned not less than once a day. If necessary, the cleaning interval can be reduced.
- It is necessary to clean elements, which, directly or indirectly, contact food products.
- It is prohibited to use flowing water or water under high pressure for cleaning the cutter-mixer. It is prohibited to use scrub brushes or devices, which can damage the machine surfaces.

Before cleaning, it is necessary to perform the following:

- Cut off power supply
- Set the speed governor in the low speed position, "LOW".

5.2 Cleaning

5.2.1 Cleaning of cover, knife retainer and bowl



Turn the press lever, remove the cover — after that the knife retainer and the bowl can be easily removed. Clean the above-listed elements using water and neutral detergent.

Note: It is recommended to wear protective gloves.

5.2.2 Daily care

Attention: It is obligatory to cut off power supply.

Clean the cutter-mixer housing with a cloth napkin soaked in neutral detergent. After cleaning the unit should be wiped dry.

Chapter 6 Maintenance

6.1 General

Before maintenance, it is necessary to perform the following:

- Cut off power supply
- Set the speed governor in the low speed position, "LOW".

6.2 Belt

The belt requires no adjustment. As a rule, the belt should be replaced once in every 9 months. To perform the replacement, it is necessary to contact a qualified specialist.

6.3 Feet

With the course of time, the cutter-mixer feet will get destroyed. If necessary, the replacement should be performed.

6.4 Power cord

It is necessary to examine the power cord regularly. When any defects are detected, it is necessary to contact a qualified specialist and perform the replacement.

6.5 Knife

Make sure that the knife blade width is at least 5 cm. If any knife wear is noted, it is necessary to contact a qualified specialist and perform the replacement.

6.6 Nameplate

When the nameplate is damaged, it is necessary to contact a qualified specialist and perform the replacement.

Instrucciones de uso

Sección 1: Introducción

Medidas generales de seguridad

- Esta máquina debe ser operada solo por personal cualificado. Antes de poner la máquina en funcionamiento, se deben instalar todos los medios de protección.
- Antes de permitir que un nuevo empleado opere la máquina, debe recibir instrucciones sobre técnicas de seguridad.
- Desconecte la fuente de suministro eléctrico antes de la limpieza o mantenimiento.
- Antes de retirar los medios de protección, antes de la limpieza o mantenimiento del cutter-mezclador, es necesario evitar que ocurra un accidente.
- Se debe tener mucho cuidado al limpiar y dar mantenimiento a la máquina.
- Se debe instalar un dispositivo de protección de circuito. El funcionamiento del cutter-mezclador con cableado dañado puede provocar descargas eléctricas que afectarán al operador.
- El funcionamiento del cutter-mezclador con cable de alimentación dañado puede provocar descargas eléctricas que afectarán al operador.
- Si se requiere realizar el ajuste o mantenimiento de la máquina, diríjase a un especialista cualificado.
- Esta unidad no está diseñada para triturar huesos, cortar carne o pescado congelados, y tampoco para procesar productos no alimenticios.
- Se prohíbe insertar los dedos de la mano en la carcasa del cutter-mezclador en funcionamiento.

Medios para garantizar la seguridad

1.2.1 Medios mecánicos

La tapa juega un papel muy importante en términos de protección. La tapa se puede quitar levantando la palanca de sujeción.

1.2.2 Medios eléctricos

- Microinterruptor: cuando la palanca de sujeción está levantada, el cutter-mezclador se detiene. Si la tapa no está instalada, la unidad se encuentra en estado inoperativo.
- Relé: garantiza el reinicio del cutter-mezclador después de una interrupción de energía.
- Incluso si la unidad cuenta con medios de protección mecánicos y eléctricos (que son eficaces durante la operación, limpieza y mantenimiento de la máquina) se sigue manteniendo cierto grado de riesgo de recibir una lesión (los peligros potenciales se presentan en la sección correspondiente de este manual). Por ejemplo, el riesgo de recibir lesiones por la cuchilla al introducir el producto en el cutter-mezclador o al realizar el mantenimiento.

1.3 Breve descripción

1.3.2 Características de diseño

El cutter-mezclador está fabricado de acero inoxidable 304. Esto asegura la limpieza de todos los elementos que hacen contacto con los productos alimenticios. Esta característica también reduce los efectos nocivos de los ácidos y sales, y también previene el desarrollo de la corrosión.

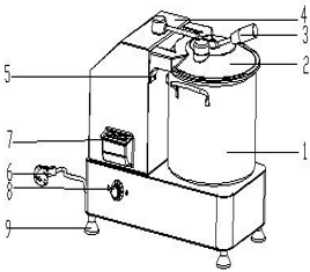
Las cuchillas están elaboradas de acero inoxidable 4Cr13, lo que garantiza el excepcional filo.

La base también está elaborada de acero inoxidable, lo que proporciona una excelente conductividad térmica.

1.3.3 Elementos del robot

Estructura

- 1.Recipiente
- 2.Tapa
- 3.Palanca de sujeción
- 4.Carcasa
- 5.Interruptor
- 6.Cable de
- 7.Panel de control
- 8.Regulador de velocidad
- 9.Pata



Sección 2 Datos técnicos

2.1 Dimensiones, parámetros operacionales del artículo

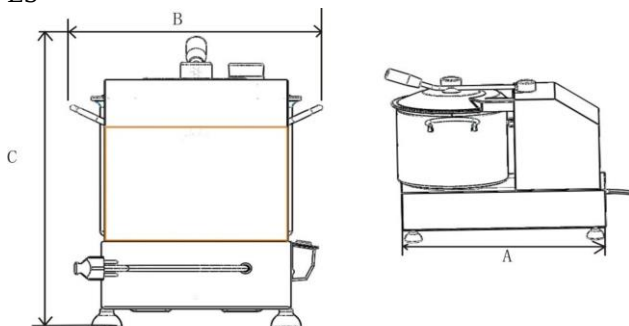
Modelo	Larg o A	Anch o B	Alto C	PESO kg	Capa cidad	Veloci dad	Potencia	Tens ión
HKN-CL9	530	320	450	19,9	9	1100- 2800	1800 W	230 V/50 Hz
HKN-CL6	525	300	430	18,8	6	1100- 2800	1800 W	230 V/50 Hz



Los parámetros operacionales se muestran en la tabla de la ficha técnica de la unidad. Es necesario conocer atentamente estos valores.

DIMENSIONES

ES



Sección 3 Instalación

3.1 Lugar para la instalación del cutter-mezclador

La unidad debe instalarse sobre una mesa estable con tablero de dimensiones suficientes, seco y nivelado. Además, la humedad en la sala de trabajo debe ser de aproximadamente 75 % y la temperatura, de +5 °C a +35 °C.

3.2 Prueba de funcionamiento

Método de verificación:

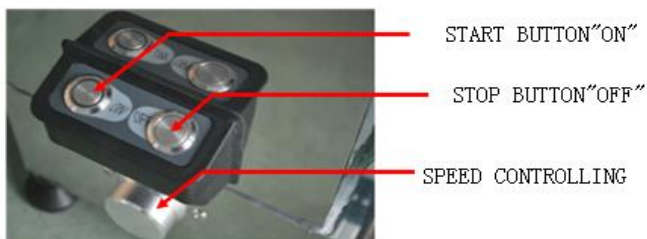
- Presione el botón de inicio "ON" y el botón de parada "OFF".
- Asegúrese de que el cutter-mezclador deja de trabajar al quitarle la tapa.
- Verifique el funcionamiento del regulador de velocidad.

Sección 4 Operación

4.1 Regulador (ver Figura 4)

Nota: el diseño del cutter-mezclador para cocina prevé un regulador de velocidad.

Figura 4 - Controles



1. Establezca las revoluciones con el regulador de velocidad
2. Inicie el cutter-mezclador presionando el botón "ON"
3. Detenga el cutter-mezclador presionando el botón "OFF"

4.2 Carga de productos alimenticios

Nota: la carga de productos solo se puede realizar con el cutter-mezclador completamente detenido. El regulador debe estar en la posición de baja velocidad, "LOW".

Procedimiento:

1. Gire la palanca de sujeción en sentido antihorario y retire la tapa.
2. Al cargar productos en el recipiente, debe prestar atención a la presencia de las dos

cuchillas; si es necesario, corte el producto en trozos pequeños antes de cargarlo;



Atención: el producto cargado no debe llenar el recipiente en más de la mitad de su capacidad.

3. Por razones de seguridad, el operador debe controlar la posición de su cuerpo durante el funcionamiento del cutter-mezclador. Es necesario mantener el cuerpo en posición vertical. No empuje el cutter-mezclador con el cuerpo mientras esté funcionando, ni intente apoyarlo para evitar que la máquina se mueva.

Se prohíbe acercarse demasiado al cutter-mezclador o tocarlo directamente cuando está en operación.

4. Vuelva a colocar la tapa en su posición original, luego gire la palanca de sujeción hasta que haga clic.

5. Presione el botón de inicio.

6. No se permite que el cutter-mezclador funcione durante largo tiempo a baja velocidad.

7. Si es necesario, se puede introducir el producto a través del orificio de la tapa durante el funcionamiento del cutter-mezclador.

8. Después de moler suficientemente el producto, presione el botón de parada. Si el cutter-mezclador tiene un regulador de velocidad, colóquelo en la posición "0" y detenga la unidad.

PS: El ciclo de trabajo del cutter-mezclador no debe exceder los 3 minutos. El tiempo de corte depende de la tarea a realizar.

Producto	Carne de cerdo	Cacahuates	Frijoles	Pimiento chili picante	Ajo	Apio
Tiempo de corte	18	30	60	15	40	30

4.3 Afilamiento

Las cuchillas romas se afilan de acuerdo con el siguiente procedimiento.

1. Gire la palanca de sujeción y retire la tapa;
2. Retire el fijador de la cuchilla giratoria;
3. Afile la cuchilla, a lo largo de toda la longitud del borde con una herramienta de afilado en dirección "de adentro hacia afuera".

Capítulo 5 Cuidado del cutter-mezclador

5.1 Disposiciones generales

- La unidad se debe limpiar al menos una vez al día. Si es necesario, se puede reducir el intervalo de limpieza.
- Limpie los elementos que hacen contacto directo o indirecto con los alimentos.
- No use agua corriente o agua a alta presión para limpiar el cutter-mezclador. No use cepillos duros o utensilios que puedan dañar la superficie de la máquina.

Antes de limpiar, es necesario realizar lo siguiente:

ES

- Desconecte el suministro de energía
- Ponga el regulador de velocidad la posición de baja velocidad, "LOW".

5.2 Limpieza

5.2.1 Limpieza de la tapa, el fijador de la cuchilla y el recipiente



Gire la palanca de sujeción, retire la tapa, luego de esto, el fijador de la cuchilla y el recipiente se retirarán fácilmente. Limpie estos elementos con agua y detergente neutro.

Nota: se recomienda usar guantes de protección.

5.2.2 Cuidado diario

Atención: es esencial desconectar el suministro de energía.

Limpie la carcasa del cutter-mezclador con una servilleta de tela humedecida en detergente neutro. Después de limpiar la unidad, séquela.

Sección 6. Mantenimiento

6.1 Disposiciones generales

Antes de comenzar el mantenimiento, se debe hacer lo siguiente:

- Desconecte el suministro de energía
- Ajuste el regulador de velocidad a la posición de baja velocidad, "LOW".

6.2 Correa

La correa no requiere ajuste. Por lo general. Se debe reemplazar la correa cada 9 meses. Para realizar el reemplazo, diríjase a un especialista cualificado.

6.3 Patas

Con el tiempo, las patas del cutter-mezclador pueden destruirse. Si es necesario, reemplace las patas.

6.4 Cable de suministro eléctrico

Inspeccione regularmente el cable de de suministro eléctrico. Si encuentran defectos, debe dirigirse a un especialista cualificado y solicitar el reemplazo.

6.5 Cuchilla

Asegúrese de que el ancho de la hoja no sea menor de 5 cm. Si se observa desgaste en la cuchilla, diríjase a un especialista cualificado y solicite el reemplazo.

6.6 Placa con los datos de la ficha técnica

Si encuentran defectos en la placa, debe dirigirse a un especialista cualificado y solicitar el reemplazo.

Manuel d'utilisation

Chapitre 1 : Introduction

1.1 Mesures générales de sécurité

- Seul du personnel compétent est autorisé à utiliser cet appareil. Assurez-vous d'avoir mis en place tous les équipements de protection avant de mettre l'appareil en marche.
- Avant d'autoriser un nouveau collaborateur à utiliser l'appareil, il convient de le former aux questions de mesures de sécurité.
- Coupez l'alimentation avant de nettoyer ou de procéder à la maintenance de l'appareil.
- Prenez en compte la possibilité de survenue d'un accident avant d'ôter un équipement de protection en vue du nettoyage ou de la maintenance du hachoir-mixeur.
- Faites preuve de prudence et de prévenance lors du nettoyage ou de la maintenance de l'appareil.
- Mettez en place un équipement de protection des circuits. La mise en service du hachoir-mixeur avec une installation électrique défectueuse risque d'électrocuter l'opérateur.
- La mise en service du hachoir-mixeur avec un câble d'alimentation endommagé risque d'électrocuter l'opérateur.
- Si nécessaire, lors de l'ajustement ou de la maintenance, contactez un spécialiste qualifié.
- Cet appareil n'est pas destiné à broyer des os, à hacher de la viande ou du poisson congelé ou à transformer des produits non alimentaires.
- Cet appareil n'est pas destiné à broyer des os, à hacher de la viande ou du poisson congelé ou à transformer des produits non alimentaires.

1.2 Moyens de garantir la sécurité

1.2.1 Moyens mécaniques

Le couvercle assure un rôle essentiel du point de vue de la sécurité. Il est possible d'ôter le couvercle en soulevant le levier de pression.

1.2.2 Moyens électriques

- Micro-interrupteur – Le soulèvement du levier de pression provoque l'arrêt du hachoir-mixeur. L'appareil reste inopérant tant que le couvercle n'est pas remis en place.
- Relais – Il garantit le redémarrage du hachoir-mixeur après l'interruption de l'alimentation électrique.
- Même en présence de moyens mécaniques et électriques de protection sur l'appareil (qui servent lors de l'utilisation, du nettoyage et de la maintenance de l'appareil), un risque de traumatisme subsiste (les dangers potentiels sont expliqués au chapitre correspondant du présent manuel). Par exemple, il existe un risque de blessure en cas de contact avec la lame lors de l'introduction d'aliments dans le hachoir-mixeur ou lors de la maintenance technique.

1.3 Brève description

1.3.2 Caractéristiques de conception

Le hachoir-mixeur est en acier inoxydable de nuance 304. Ce matériau garantit la propreté de tous les éléments en contact avec des produits alimentaires. Cette caractéristique permet également de réduire l’action néfaste des acides et sels et prévient tout développement de la corrosion.

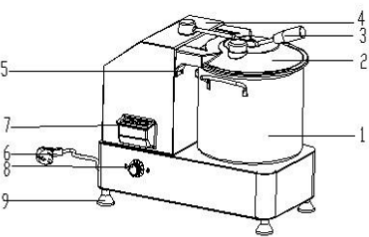
Les lames sont en acier inoxydable 4Cr13, garantissant leur tranchant.

La base est également en acier inoxydable, garantissant une excellente conduction de la chaleur.

1.3.3 Éléments de l’appareil

Structure

- 1.Récipient
- 2.Couvercle
- 3.Levier de pression
- 4.Corps
- 5.Dispositif de coupe
- 6.Cordon d’alimentation
- 7.Panneau de commande
- 8.Régulateur de vitesse
- 9.Pied



Chapitre 2 : Caractéristiques techniques:

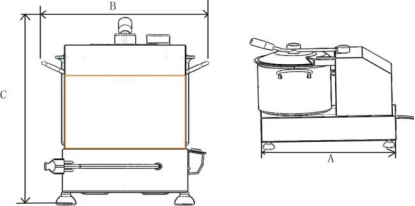
2.1 Dimensions et paramètres fonctionnels du produit

Modèle :	Longueur A	Larg eur B	Haut eur C	POID S KG	Volu me	Vitesse	Puissa nce	Tensio n
HKN-CL9	530	320	450	19,9	9	1 100 à 2 800	1800 W	230 V / 50 Hz
HKN-CL6	525	300	430	18,8	6	1 100 à 2 800	1800 W	230 V / 50 Hz



Les paramètres fonctionnels sont présentés sur la plaquette d’identification de l’appareil. Veuillez prendre connaissance de ces caractéristiques.

DIMENSIONS



Chapitre 3 : Installation

3.1 Lieu d'installation du hachoir-mixeur

L'appareil doit être installé sur un support stable disposant d'un plan de travail suffisamment grand, sec et égal. En outre, l'humidité ambiante du lieu de travail doit être d'environ 75 % et la température doit être comprise entre +5 °C et +35 °C.

3.2 Vérification de l'état de fonctionnement

Moyen de vérification :

- Appuyez sur les boutons de mise en marche « ON » et d'extinction « OFF ».
- Assurez-vous que le hachoir-mixeur cesse de fonctionner lorsque vous soulevez le couvercle.
- Vérifiez que le régulateur de vitesse est opérationnel.

Chapitre 4 : Utilisation

4.1 Régulateur (voir fig. 4)

Remarque : la présence d'un régulateur de vitesse est prévue dans la conception du hachoir-mixeur de cuisine.

Fig. 4 : Commandes



1. Modulation du régime à l'aide du régulateur de vitesse
2. Mise en marche du hachoir-mixeur en appuyant sur le bouton « ON »
3. Arrêt du hachoir-mixeur en appuyant sur le bouton « OFF »

4.2 Introduction de denrées alimentaires

Remarque : l'introduction d'aliments ne peut avoir lieu que lorsque le hachoir-mixeur est à l'arrêt. Le régulateur de vitesse doit se trouver dans le régime le plus bas, « LOW ».

Procédure :

1. Faites tourner le levier de pression dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et ôtez le couvercle.
2. Lors de l'introduction d'aliments dans le récipient, faites attention aux deux lames ; si nécessaire, découpez les aliments en petits morceaux avant de les introduire.



Attention : les aliments introduits ne peuvent remplir plus de la moitié du récipient.

3. À des fins de sécurité, l'opérateur doit garder à l'esprit la position de son corps lors de l'utilisation du hachoir-mixeur. Il est recommandé d'observer une posture droite. Il est interdit de presser son corps contre le hachoir-mixeur en fonctionnement ou de tenter de le placer de sorte à entraver le mouvement de l'appareil.

Il est interdit de trop s'approcher de l'appareil ou de toucher directement l'appareil en fonctionnement.

4. Placez le couvercle en position de démarrage et faites tourner le levier de pression jusqu'à entendre un clic.

5. Appuyez sur le bouton de mise en marche.

6. Il est fortement déconseillé de faire fonctionner pendant longtemps le hachoir-mixeur à faible régime.

7. Si nécessaire, lors du fonctionnement du hachoir-mixeur, insérez des aliments par l'ouverture du couvercle.

8. Une fois les aliments suffisamment hachés, appuyez sur le bouton d'arrêt. Si le hachoir-mixeur dispose d'un régulateur de vitesse, placez-le en position « 0 » et arrêtez l'appareil.

Note : Le cycle de fonctionnement du hachoir-mixeur ne peut dépasser 3 minutes. La durée de hachage dépend des aliments insérés.

Produit	Porc	Arachide	Haricots	Piment	Ail	Céler
Durée de hachage des)	18	30	60	15	40	30

4.3 Aiguisage

Suivez la procédure suivante pour aiguiser les lames émoussées :

1. Faites tourner le levier de pression et ôtez le couvercle ;

2. Ôtez le taquet de verrouillage de la lame rotative ;

3. Aiguiser la lame, en travaillant toute la longueur de son tranchant à l'aide d'un affûteur, de l'intérieur vers l'extérieur.

Chapitre 5 : Entretien du hachoir-mixeur

5.1 Dispositions générales

- Nettoyez l'appareil au moins une fois par jour. Si nécessaire, on peut raccourcir l'intervalle de nettoyage.
- Nettoyez les éléments qui sont en contact direct ou indirect avec les aliments.
- Dans le cadre du nettoyage du hachoir-mixeur, il est interdit d'utiliser de l'eau courante ou de l'eau à haute pression. Il est interdit de recourir à des brosses à poils durs ou à des outils risquant d'endommager la surface de l'appareil. Effectuez les actions suivantes avant le nettoyage :
- Coupez l'alimentation ;
- Placez le régulateur de vitesse dans le régime le plus bas, « LOW ».

5.2 Nettoyage

5.2.1 Nettoyage du couvercle, du taquet de verrouillage de la lame et du récipient



Faites tourner le levier de pression et ôtez le couvercle ; à cet effet, le taquet de verrouillage de la lame et le récipient se soulèvent légèrement. Nettoyez les éléments énumérés à l'eau et à l'aide d'un détergent neutre.

Remarque : il est recommandé de porter des gants de protection à cet effet.

5.2.2 Entretien quotidien

Attention : veillez à couper l'alimentation.

Nettoyez le corps du hachoir-mixeur à l'aide d'une serviette en tissu imbibée de détergent neutre. Une fois le nettoyage effectué, essuyez l'appareil à sec.

Chapitre 6 : Maintenance

6.1 Dispositions générales

Effectuez les actions suivantes avant de procéder à la maintenance :

- Coupez l'alimentation ;
- Placez le régulateur de vitesse dans le régime le plus bas, « LOW ».

6.2 Courroie

La courroie ne nécessite aucun ajustement. En règle générale, le remplacement de la courroie doit se faire tous les 9 mois. Pour la remplacer, contactez un spécialiste qualifié.

6.3 Pieds

Le hachoir-mixeur subit une détérioration de ses pieds au fil du temps. Si nécessaire, procédez à leur remplacement.

6.4 Cordon d'alimentation

Inspectez périodiquement le cordon d'alimentation. Si vous identifiez des défauts, contactez un spécialiste qualifié et procédez à son remplacement.

6.5 Lame

Assurez-vous que le tranchant de la lame fait au moins 5 cm. Si vous constatez une usure de la lame, adressez-vous à un spécialiste qualifié et procédez à son remplacement.

6.6 Plaquette d'identification

En cas d'endommagement de la plaquette, contactez un spécialiste qualifié et procédez à son remplacement.

Manuale di istruzioni

Parte 1: Introduzione

1.1 Le misure generali di sicurezza

- L'utilizzo dell'apparecchio deve essere svolto esclusivamente dal personale competente. Prima di mettere in funzione l'apparecchio, è necessario installare tutti i mezzi di protezione.
- Qualsiasi nuovo operatore prima di essere ammesso all'utilizzo dell'apparecchio deve essere istruito sulla tecnica di sicurezza.
- Prima della pulizia o manutenzione dell'apparecchio si consiglia di scollegarlo dalla corrente.
- Prima di sbloccare gli strumenti di protezione ai fini della pulizia o della manutenzione del cutter miscelatore, è necessario prevenire eventuali infortuni.
- È necessario svolgere la pulizia e manutenzione dell'apparecchio con l'attenzione e cautela.
- È necessario installare lo strumento di protezione della catena. L'utilizzo del cutter miscelatore con il cablaggio difettoso può causare la folgorazione dell'operatore.
- L'utilizzo del cutter miscelatore con il cablaggio difettoso può causare la folgorazione dell'operatore.
- Qualora sia necessaria la messa a punto o la manutenzione, si consiglia di rivolgersi al professionista abilitato.
- Quest'apparecchio non è progettato per macinare ossa, tagliare carne o pesce congelati, o per trattare prodotti non alimentari.
- È vietato mettere le dita nel corpo del cutter miscelatore in funzione.

1.2. Strumenti di sicurezza

1.2.1 Gli strumenti meccanici

Il coperchio svolge un ruolo importante dal punto di vista della protezione. Il coperchio può essere tolto sollevando la leva di pressione.

1.2.2 Gli strumenti elettrici

- Microinterruttore - Sollevando la leva di pressione, si blocca il cutter miscelatore. Quando il coperchio non è installato, l'apparecchio non può essere utilizzato.
- Relè - Riavvia il cutter miscelatore dopo l'interruzione dell'alimentazione.
- Anche nel caso in cui l'apparecchio sia dotato di strumenti elettrici e meccanici di protezione (efficaci durante l'utilizzo, la pulizia e la manutenzione dell'apparecchio), rimane un certo rischio di traumi (possibili tipi di pericoli sono elencati nell'apposita sezione del presente manuale). Per esempio, il rischio di ferirsi con la lama durante il posizionamento del prodotto nel cutter miscelatore o nel corso di manutenzione.

1.3. Breve descrizione

1.3.2 Caratteristiche costruttive

Il cutter miscelatore è realizzato in acciaio inox 304. Questo garantisce la pulizia di tutti gli elementi che entrano in contatto con i prodotti alimentari. Questa caratteristica

permette anche di ridurre l'impatto nocivo degli acidi e dei sali, nonché prevenire la corrosione.

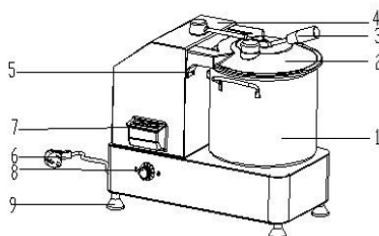
Le lame sono realizzate in acciaio inox 4Cr13, il che garantisce la loro esclusiva acutezza.

Anche la base è realizzata in acciaio inox, che assicura una eccellente conduttività termica.

1.3.3 Elementi dell'apparecchio

Struttura

- 1.Contenitore
- 2.Coperchio
- 3.Leva di pressione
- 4.Corpo
- 5.Interruttore
- 6.Cavo di alimentazione
- 7.Pannello di controllo
- 8.Regolatore della velocità
- 9.Piedino



Parte 2: Dati tecnici:

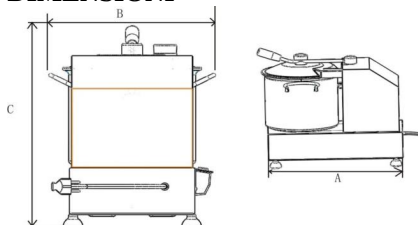
2.1. Dimensioni, parametri funzionali del prodotto

Modello	Lunghezza A	Larghezza B	Altezza C	PESO, KG	Volume	Velocità	Potenza	Tensione
HKN-CL9	530	320	450	19,9	9	1100-2800	1800W	230V /50Hz
HKN-CL6	525	300	430	18,8	6	1100-2800	1800W	230V /50Hz



I parametri funzionali sono presentati nella tabella di estremi dell'apparecchio. Si consiglia di leggere attentamente questi parametri.

DIMENSIONI



Parte 3 Installazione

3.1 luogo di installazione del cutter miscelatore

L'apparecchio va installato su un tavolo stabile con un top spazioso, asciutto e liscio. Inoltre, l'umidità nell'ambiente deve essere circa 75%, e la temperatura deve trovarsi nell'intervallo tra +5 °C e +35 °.

3.2 Verifica di funzionamento

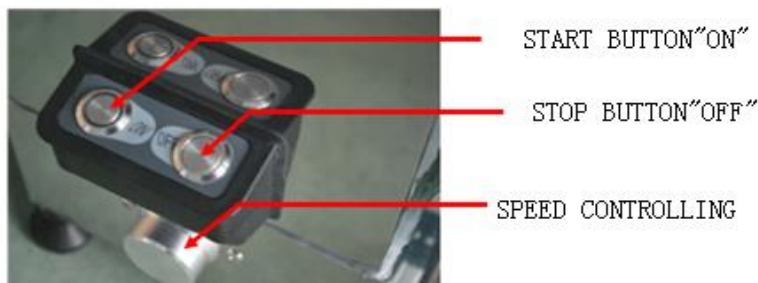
Modalità di verifica:

- Premere il tasto ON per avviare o OFF per spegnere.
- Assicuratevi che il cutter miscelatore si ferma quando viene tolto il coperchio.
- Verificare il funzionamento del regolatore velocità.

Parte 4 Utilizzo

4.1 Regolatore (v. immagine 4)

Nota: la struttura del cutter miscelatore prevede la presenza del regolatore velocità.
Immagine 4 - elementi di comando



1. Impostare la frequenza di giri con il regolatore velocità
2. Avviare il cutter miscelatore premendo il tasto ON
3. Fermare il cutter miscelatore premendo il tasto OFF

4.2 Carico dei prodotti alimentari

Nota: Il carico dei prodotti può essere svolto solo dopo l'arresto del cutter miscelatore. Il regolatore deve essere nella posizione della frequenza bassa di giri, "LOW".

Procedura:

1. Girare la leva di pressione in senso antiorario e togliere il coperchio.
4. Durante il carico dei prodotti nel contenitore è necessario prestare attenzione alle lame; se è necessario, prima del carico il prodotto deve essere tagliato a pezzi piccoli;
- 5.



Attenzione: Non riempite il contenitore di prodotto più della metà.

6. Ai fini della sicurezza, l'operatore deve prestare attenzione alla posizione del proprio corpo durante l'utilizzo del cutter miscelatore. È necessario mantenere la postura dritta. È vietato appoggiarsi al cutter miscelatore in funzione o cercare di sostenerlo con il corpo per impedire il movimento dell'apparecchio.

È vietato avvicinarsi eccessivamente all'apparecchio o toccare l'apparecchio in funzione.

4. Mettere il coperchio in posizione originaria e quindi girare la leva di pressione fino al clic.
5. Premere il tasto di avvio.
6. È vietato utilizzare il cutter miscelatore per lungo tempo a frequenza bassa.
7. Se è necessario, durante il funzionamento del cutter miscelatore il prodotto va introdotto attraverso l'apposito foro sul coperchio.
8. Quando il prodotto è sufficientemente tagliato, premere il tasto di arresto. Se il cutter miscelatore è dotato di regolatore velocità, impostarlo nella posizione 0 e fermare l'apparecchio.

PS: Il ciclo di lavoro del cutter miscelatore non deve eccedere 3 minuti. Il tempo di macinazione dipende dalla modalità scelta.

Prodotto	Carne di maiale	Arachidi	Fagioli	Peperoncino	Agl io	Sedano
Tempo di macinazione (secondi)	18	30	60	15	40	30

4.3 Affilatura

Le lame spuntite vanno affilate secondo la procedura seguente:

1. Girare la leva di pressione e togliere il coperchio.
2. Togliere il fissatore della lama rotante;
3. Affilare la lama per tutta la lunghezza, passando sul suo filo con l'affilatore verso l'esterno.

Parte 5 Manutenzione del cutter miscelatore

5.1 Disposizioni generali

- L'apparecchio va pulito almeno una volta al giorno. Se è necessario, l'intervallo della pulizia può essere ridotto.
- Vanno puliti gli elementi che entrano in contatto diretto con i prodotti alimentari.
- È vietato utilizzare l'acqua corrente o l'acqua fornita ad alta pressione per la pulizia del cutter miscelatore. È vietato utilizzare bruschini o strumenti che possano danneggiare la superficie dell'apparecchio.

Prima della pulizia è necessario svolgere le seguenti azioni:

- Staccare la corrente
- Mettere il regolatore velocità nella posizione della frequenza bassa di giri, "LOW".

5.2 Pulizia

5.2.1 Pulizia del protettore, del fissatore della lama e del contenitore



Girare la leva di pressione, togliere il coperchio, dopodiché il fissatore della lama e il contenitore sono facilmente rimovibili. Pulire detti elementi usando acqua e un detersivo neutro.

Nota: si consiglia usare guanti protettivi.

5.2.2 Pulizia quotidiana

Attenzione: scollegare l'apparecchio dalla corrente.

Pulire il corpo del cutter miscelatore usando una salvietta con un detersivo neutro. Dopo la pulizia asciugare l'apparecchio.

Parte 6 Manutenzione

6.1 Disposizioni generali

Prima della manutenzione è necessario svolgere le seguenti azioni:

- Staccare la corrente
- Mettere il regolatore velocità nella posizione della frequenza bassa di giri, "LOW".

6.2 Cinghia

La cinghia non richiede aggiustamento. Di regola, la cinghia va sostituita ogni 9 mesi. Per sostituire la cinghia si consiglia di rivolgersi al professionista abilitato.

6.3 Piedini

Col passare del tempo i piedini del cutter miscelatore si rovinano. Se è necessario, si consiglia di sostituire i piedini.

6.4 Cavo di alimentazione

È necessario di svolgere il controllo regolare del cavo di alimentazione. Qualora si verificano difetti, è necessario rivolgersi al professionista abilitato e svolgere la sostituzione.

6.5 Lama

Assicuratevi che la larghezza della lama non è inferiore a 5 cm. Qualora si verifichi l'usura della lama, è necessario rivolgersi al professionista abilitato e svolgere la sostituzione.

6.6 Tabella di estremi dell'apparecchio

Qualora si verificano difetti, è necessario rivolgersi al professionista abilitato e svolgere la sostituzione.

Lietotāja rokasgrāmata

1. nodaļa: Ievads

1.1. Vispārīgie drošības pasākumi

- Šīs vienības darbībai vajadzētu veikt tikai kompetents personāls. Pirms mašīnas ekspluatācijā, jums jāinstalē visi tiesiskās aizsardzības līdzekļi.
- Pirms lietojat mašīna ar jaunu darbinieku, vajadzētu uzdot par drošību.
- Pirms tīrīšanas ierīci vai saimniecības pakalpojumi būtu izslēgt barošanas avotu.
- Pirms izņemšanas līdzekļi pirms tīrīšanas vai apkalpošanas kuteris maisītājs ir jāpaziņo negadījumu iespējamību.
- Jums vajadzētu izmantot rūpīgi un piesardzīgi, kad tīrīšana un apkope mašīna.
- Jābūt instalētam ķēdes aizsardzības ierīces. Kuteris maisītājs ar bojātu vadu darbība var novest pie šoks operators.
- Kuteris maisītājs ar bojātu strāvas darbība var novest pie operatora šoks.
- Vajadzības gadījumā korekciju vai uzturēšanu jāsaazinās ar kvalificētu speciālistu.
- Šī mašīna nav piemērota slīpēšanas kauli, slīpēšanas saldētu gaļu vai zivis, kā arī nepārtikas produktus.
- Ir aizliegts ieviest pirksti kamerā darbojas kuteris maisītājs.

1.2. drošības līdzekļi

1.2.1. mehāniski

Vāka ir liela nozīme aizsardzībā. Pārsegu var noņemt, ja jūs paaugstināt presser sviru.

1.2.2. Elektriskie transportlīdzekļi

- Microswitch-noņemot iespīlēšanas sviru apstājas kuteris maisītājs. Ja nav instalēta vāciņu, vienība ir darboties nespējīgas.
- Relay nodrošina restartējiet kuteris maisītājs pēc barošanas pārtraukšanas.
- Pat tad, ja līdzekļi virtuves kombains, mehānisko un elektrisko aizsardzību (kas ir efektīva tad, ja darbības, tīrīšanas un iekārtas apkopes) ir dažas traumas risku (iespējamo bīstamību ir norādīti attiecīgajā sadaļā šīs rokasgrāmatas). Piemēram, nazim traumas risku ar kuteris maisītāju vai apkopes laikā produkta ieviešana.

1.3. īss apraksts

1.3.2. noformēšanas līdzekļus

Kuteris maisītājs ir izgatavots no 304 stainless steel. Tādējādi visi elementi, sazinoties ar pārtikas produktu tīrību. Šis līdzeklis arī palīdz samazināt kaitīgo ietekmi, skābju un sāļu un arī novērš koroziju.

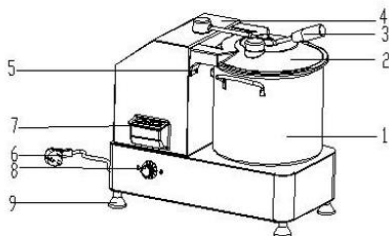
Naži ir izgatavoti no nerūsējošā tērauda 4Cr13, kas nodrošina viņus ar vislielāko nopietnību.

Bāzes stacijas arī ir izgatavota no nerūsējošā tērauda, kas nodrošina lielisku siltuma vadītspēju.

1.3.3. elementu kombinēšana

Dizains

1. Jauda
2. Vāka
3. Savilcējsvirs
4. Šasijas
5. Slēdzis
6. Strāvas vadu
7. Vadības panelis
8. Ātruma regulators
9. Kāja



2. nodaļa Tehniskie dati

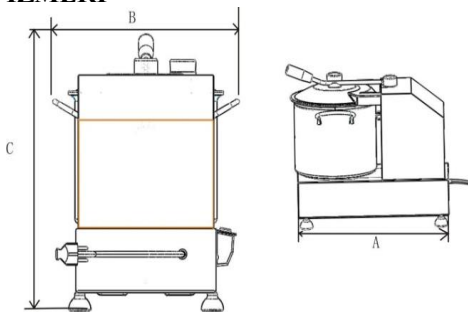
2.1 dimensijām, darbības produktu parametri

Modelis	Garums (A)	Platums (B)	Augstums (C)	SVA RS KG.	Apjoms	Ātrums	Jauda	Spriegums
HKN CL9	530	320	450	19,9	9	1100-2800	1800 W	230 V/50 Hz
HKN CL6	525	300	430	18,8	6	1100-2800	1800 W	230 V/50 Hz



Darbības parametri, tiek parādīti mehānisma tehnisko datu plāksnē. Rūpīgi pārskatiet datus rādītājiem.

IZMĒRI



3. nodaļa instalācijas

3.1 atrašanās vietu, lai instalētu kuteris maisītājs

Vienība ir jāuzstāda uz stabila galda ar pietiekami gabarītaugstumam, sausa un gludu virsmu. Turklāt, gaisa mitrums darba jomā vajadzētu būt aptuveni 75 % un temperatūra ir no $+5^{\circ}\text{C}$ līdz $+35^{\circ}\text{C}$.

3.2 veselības pārbaude

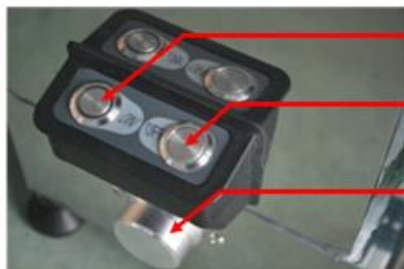
Pārbaudes metodi:

- Ir uzklikšķināt uz starta pogas "Tālāk" un "OFF" apstāšanās pogu.
- Pārliecinieties, ka kuteris maisītājs pārstāj darboties, noņemot vāku.
- Pārbaudiet, vai ātruma regulators.

4. nodaļa darbību

4.1. regulators (skat. 4 attēlu)

Piezīme: virtuves dizaina kuteris maisītājs ir ātruma regulators. 4. attēls — pārvaldes institūcijām



START BUTTON "ON"

STOP BUTTON "OFF"

SPEED CONTROLLING

1. noteikt ātrumu apgriezienu regulators
2. run kuteris mikseri, noklikšķinot uz pogas "tālāk"
3. apturēt kuteris mikseri, noklikšķinot uz pogas "OFF"

4.2. pārtikas produktu lejupielādes

Piezīme: lejupielādēt produktu var veikt vienīgi ar kuteris maisītājs. Regulatoram jābūt iestatītam uz "zema ātruma" "Zema".

Procedūra:

1. savilcējsviru pulksteņrādītāja virzienam, pagriezt un noņemt vāku.
5. Lejupielādējot produktiem konteineros, ir jāpievērš uzmanība divām nažiem. Ja nepieciešams, samazināt produkta pirms lejupielādes mazos gabaliņos;
- 6.



Uzmanību: lejupielādēt produktu ne-pamieļot vairāk nekā pusi jaudas.

7. Drošības nolūkos, operatoram ir jāuzrauga savu ķermeni kuteris maisītāju ekspluatācijas laikā. Jums ir jāinformē iestāde stāvus. Nav atļauts ķermeņa rācijsaziņa darbojas kuteris mikseris vai mēģināt aizvietot, lai novērstu mašīnas kustību.

Aizliegta, pārlietu tuvojas apvienot vai tieši pieskarties darbojošos vienību.

4. Uzlieciet vāciņu atpakaļ tās sākotnējā stāvoklī, tad pagriezt savilcējsviru, līdz tas ar klikšķi nofiksējas vietā.

5. noklikšķiniet uz pogas Sākt.

6. nepieņemami ilgu darba griezējs-mikseri, pie maza ātruma.

7. Ja nepieciešams, operācijas laikā kuteris maisītājs ir jāpievieno produktu caur lūku vāku.

8. pēc pietiekama produkta sasmalcināšanas, nospiediet stop (apturēt) pogu. Ja kuteris mikseri ātruma kontroli, iestatīts uz "0" un bloku aptur.

PS: Kuteris maisītājs maksājums cikla nedrīkst pārsniegt 3 minūtes. Malšanas laiks ir atkarīgs no pavārgrāmatu uzdevumu izpildi.

Produkts	Cūkgaļa	Zemesrie ksti	Pupas	Karstā pipari	Ķiplo ki	Selerijas
Malšanas laiks (sekundes)	18	30	60	15	40	30

4.3. asināšana

Nāzi ir blāvi, vēlams saskaņā ar šādu procedūru.

1. Pagrieziet savilcējsvīru un noņemiet vāciņu;
2. Izņemiet rotējošs asmens honorārs;
3. asināt asmeni visā garumā ārstē slīpēšanas viņa asmens ierīci malu virzienā uz "inside out".

5. nodaļa rūpējas par kuteru maisītājs

5.1. Vispārīgi noteikumi

- Vienības būtu jāfīra vismaz vienu reizi katru dienu. Ja nepieciešams, var samazināt tīrīšanas intervālu.
- Notīriet vienumus, kas tiešai vai netiešai saskarei ar pārtiku.
- Ir aizliegts izmantot kuteris maisītāja krāna ūdeni vai podajushhujusja ūdens zem augsta spiediena tīrīšanas. Ir aizliegts izmantot cieto sukas vai ierīcēm, kas varētu sabojāt iekārtu virsmām.
- Pirms tīrīšanas, pārliecinieties, rīkojieties šādi:
- Neizslēdziet strāvas
- Tulkot ātruma regulators novietot mazu ātrumu "Zema".

5.2. tīrīšana

5.2.1 tīrīšanas vāku, nazi vasalis un jaudas



Savukārt savilcējsvīru, paceliet vāku var viegli noņemt skavu. nazi un jaudu. Skaidra piedāvātajām iespējām, izmantojot ūdeni un neitrālu mazgāšanas līdzekli.

Piezīme: Ieteicams valkāt aizsargcimdus.

5.2.2. dienas aprūpes

Uzmanību: noteikti izslēdziet strāvas.

Noņem kuteris maisītājs auduma lupatiņu, kas samitrināta neitrālu mazgāšanas līdzekli. Vajadzētu būt noslaucītja sausu pēc tīrīšanas ierīci.

6. nodaļa tehniskās apkopes

6.1. Vispārīgi noteikumi

Pirms pakalpojuma uzsākšanas, jums jāveic šādas darbības:

- Neizslēdziet strāvas
- Tulkot ātruma regulators novietot mazu ātrumu "Zema".

6.2. sikсна

Josta nav nepieciešama korekcija. Kā parasti. Vajag siksnu Nomaīņa ik pēc 9 mēnešiem. Nomainīt, sazinieties ar kvalificētu speciālistu.

6.3. pēdas

Laika gaitā iznīcināšana notiek kājas griezējs-maisītājs. Ja nepieciešams, nomainiet.

6.4 strāvas vadu

Navregulāri jāpārbauda piegāde nabassaites. Ja tā konstatē defektu, jūs sazināties ar kvalificētu speciālistu un aizstāt.

6.5. nazis

Pārlicinieties, ka naža asmens platums nav mazāks par 5 cm. Ja nazi nodilumu, vajadzētu sazināties ar kvalificētu speciālistu un aizstāt.

6.6. identifikācijas plāksne

Bojājumu uzlīmes, sazinieties ar kvalificētu speciālistu, un aizstāt.

Vartotojo vadovas

1 skyrius: Įvadas

1.1 bendrosios saugos priemonės

- Šio padalinio darbą tik turėtų būti atlikti kompetentingas personalas. Prieš pradėdant mašinos veikimą, turite įdiegti visų korekcinų priemonių.
- Prieš eksploatuojant skalbyklę į naują darbuotoją turėtų nurodyti saugos.
- Valymo įrenginys ir ūkio paslaugas turėtų išjungti maitinimo.
- Prieš išimdami grynimo valymo ir aptarnavimo katerių maišytuvus turi pranešti nelaimingo atsitikimo tikimybę.
- Jums turėtų naudotis atsargiai kai valymo ir aptarnavimo mašinos.
- Grandinės apsaugos įrenginyje turi būti įdiegtas. Katerių maišytuvus su pažeistų laidų veikimui gali sukelti šoko operatorius.
- Katerių Plaktuvus su sugadintu maitinimo laidu veikimui gali sukelti šoko operatorius.
- Jei reikia, reguliavimo ar priežiūros kreipkitės tik kvalifikuotas specialistas.
- Ši mašina nėra tinkama šlifavimo kaulų, malti sušaldyta mėsa arba žuvis, taip pat ne maisto produktai.
- Draudžiama įvesti pirštų veikia pjoviklis-maišytuvus kameroje.

1.2 saugos įrankiai

1.2.1 mechaninėmis priemonėmis

Dangtelį vaidina svarbų vaidmenį apsaugos atžvilgiu. Dangtelį galima nuimti, jei tu iškelsi prispaudimo svirtį.

1.2.2 elektrinės transporto priemonės

- Mikrojungiklio-prilietimo prispaudimo svirtį sustoja katerių maišytuvus. Jei dangtis nėra įdiegtas, įrenginys neveikia.
- Relės-suteikia paleisti pjoviklis-maišytuvus po maitinimo nutraukimo.
- Net jei virtuvės kombainas, mechaniniai ir elektros priemonių apsauga (kuri yra veiksmingesni, kai veikianti, valymo ir priežiūros mašinos) yra tam tikra rizika susižeisti (atitinkamame skirsnyje pateikiamas galimų pavojų ir šio vadovo). Pavyzdžiui, rizika susižeisti ir peilį su katerių maišytuvus arba atliekant techninės priežiūros produktas.

1.3 trumpas aprašymas

1.3.2. projektavimo ypatumai

Kateris-maišytuvus yra pagamintas iš 304 nerūdijančio plieno. Tai užtikrina tyrimo grynumas visų elementų susisiekti su maisto produktais. Ši funkcija taip pat padeda sumažinti žalingo rūgščių ir druskų, ir taip pat apsaugo nuo korozijos.

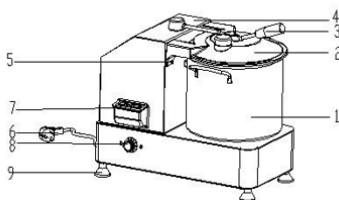
Peiliai pagaminti iš nerūdijančio plieno 4Cr13, kuris jiems suteikia didžiausią sunkumą.

Pagrindo taip pat pagamintas iš nerūdijančio plieno, kuris suteikia puikias šilumos laidumas.

1.3.3 elementai sujungti

Dizainas

1. Talpa
2. Dangtelis
3. Tvirtinimo svirtelė
4. Važiuklės
5. Jungiklis
6. Maitinimo laidas
7. Valdymo skydas
8. Greičio reguliatorius
9. Kojos



2 skyrius Techniniai duomenys

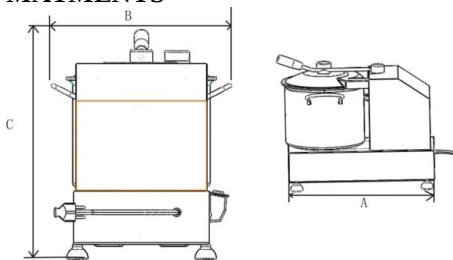
2.1 matmenys, darbo parametrai produktų

Modelis	Ilgis (A)	Plotis (B)	Aukštis (C)	SVORIS KG.	Tūris	Greitis	Galia	Įtampas
RENALDAS CL9	530	320	450	19,9	9	1100-2800	1800 W	230V/50 Hz
RENALDAS CL6	525	300	430	18,8	6	1100-2800	1800 W	230V/50 Hz



Darbiniai parametrai rodomi ant jo duomenų plokštelės mašinos. Turite atidžiai peržiūrėti duomenų rodikliai.

MATMENYS



3 skyrius montavimas

3.1 vietą įdiegti pjoviklis-maišytuvas

Įrenginys turi būti įrengtas ant stabilus stolas su pakankamai gabaritinis aukštis, sauso ir lygaus stalo. Be to, darbo zonos oro drėgmė turėtų būti maždaug 75 % ir temperatūra yra nuo + 5 ° C iki + 35 ° C.

3.2 sveikatos patikrinimas

Patikrinimo būdas:

- Spustelėkite mygtuką pradėti stabdos tašką mygtukas "ON" ir "Išjungta".
- Įsitikinkite, kad pjovimo maišytuvas nustoja veikti, kai pašalinti dangčiu.
- Patikrinkite greičio reguliatorius.

4 skyrius operacija

4.1 reguliatoriaus (žr. 4 pav.)

Pastaba: virtuvės dizaino kateris-maišytuvas turi greičio reguliatorius. 4
paveikslas — valdymo organai



1. nustatyti greitį apsisukimų reguliatorius
2. vykdyti pjovimo maišytuvą spustelėję mygtuką "ON"
3. sustabdyti katerių maišytuvą paspaudę mygtuką "Išjungti"

4.2 atsisiųsti maisto produktai

Pastaba: atsisiųsti produktų gali tik atlikti su katerių maišytuvu. Regulatorius turi būti nustatytas kaip "mažo greičio" "LOW".

Tvarka:

1. Pasukite svirtelę prieš laikrodžio rodyklę ir nuimkite dangtelį.
8. Kai atsisiųsti produktus konteineriuose, turite atkreipti dėmesį į du peiliai; Jei būtina, sumažinti produkto prieš įkeliant smulkiais gabaliukais;
- 9.



Dėmesio: atsisiųsti produkto turėtų pildyti daugiau kaip pusę pajėgumo.

10. Saugumo sumetimais veiklos vykdytojas turi kontroliuoti savo kūno pjoviklis-maišytuvo operacijos metu. Jūs privalote kūną vertikalioje padėtyje. Negalima stumti kūną veikia pjoviklis-maišytuvas, ar bandyti pakeisti siekiant užkirsti kelią mašinos judėjimo.

Draudžiama pernelyg artėja, derinti arba tiesiogiai liesti darbinį vienetą.

4. Įdėkite dangtelį atgal į pradinę padėtį, tada pasukti tvirtinimo svirtelę, kol ji spragtelėdama užsifiksuos.
5. spustelėkite mygtuką pradėti.
6. nepriimtina ilgas darbo pjoviklis-maišytuvas mažu greičiu.
7. Jei reikia, operacijos metu pjovimo-maišytuvas turi papildyti produktą per skylę į dangčiu.

8. po pakankamai produktų smulkinimo, paspauskite mygtuką stop. Jei pjovimo maišytuvas turi greičio kontrolės, nustatykite jį į "0" ir sustabdyti vienetą.

PS: Darbo ciklas pjovimo-maišytuvo neturi viršyti 3 minučių. Šlifavimo metu priklauso cookbook užduočių vykdymo.

Produkto	Kiauliena	Žemės riešutai	Pupelės	Karšto pipirai	Česnakai	Salierai
Šlifavimo laikas (sekundėmis)	18	30	60	15	40	30

4.3 galandimas

Peiliai yra nuobodu pageidautina tokia tvarka.

1. Pasukite svirtelę ir nuimkite dangtelį;
2. Nuimkite besisukančių ašmenų laikiklis;
3. paryškinti ašmenys, palei visą ilgį gydyti šlifavimo įrenginio krašto jo ašmenys

"viduje-out" kryptimi.

5 skyrius rūpinasi Cutter-maišytuvas

5.1. bendrosios nuostatos

- Įrenginys turi būti valomi ne rečiau kaip vieną kartą per parą. Jei reikia, galite sumažinti valymo intervalas.
- Panaikinkite elementus, kurie liečiasi tiesiogiai ar netiesiogiai su maistu.
- Draudžiama naudoti valymo pjoviklis-maišytuvas vandentiekio vandeniui arba podajushhujusja vandens esant aukštam slėgiui. Draudžiama naudoti kietų šerių šepečiai arba įrenginių, kurie gali sugadinti paviršių mašinos.

Prieš valant, įsitikinkite, kad atlikite šiuos veiksmus:

- Išjunkite maitinimą
- Versti greičio reguliatoriaus vietą nedideliu greičiu "LOW".

5.2 valymas

5.2.1 valymo dangtį, peilio laikiklis ir talpa



Pasukite svirtelę, pakėlimo dangtelis yra tada lengvai pašalinti peiliu pakaba ir pajėgumų. Aišku, išvardytus elementus, naudojant vandens ir neutralios valymo priemonė.

Pastaba: Rekomenduojama Mūvēti apsaugines pirštines.

5.2.2 kasdieninę priežiūrą

Dėmesio: būtinai išjunkite maitinimą.

Pašalinti pjovimo-maišytuvas audinio šluoste, sudrėkinta bloką neutraliomis valymo priemonėmis. Turėtų būti nuvaloma sausa po valymo įrenginys.

6 skyrius techninės priežiūros

6.1 bendrosios nuostatos

Iki tarnybos pradžios, turite atlikti šiuos veiksmus:

- Išjunkite maitinimą
- Versti greičio reguliatoriaus vietą nedideliu greičiu "LOW".

6.2 dirželis

Diržų nereikia koreguoti. Pagal bendrą taisyklę. Turi diržo pakeitimas per 9 mėnesius. Norėdami pakeisti, turėtumėte kreiptis tik kvalifikuotas specialistas.

6.3 kojų

Laikui bėgant sunaikinimo atsiranda kojų pjoviklis-maišytuvas. Jei reikia, pakeiskite.

6.4 maitinimo laidas

Neturėtų reguliariai tikrinti tiekimo laido. Kai jis aptiks defektas, turi kreiptis į kvalifikuotą specialistą ir pakeisti.

Peilis 6,5

LT

Įsitikinkite, kad peilių ašmenys plotis yra ne mažesnis kaip 5 cm. Jei peilis drabužiai, turėtumėte kreiptis į kvalifikuotą specialistą ir pakeisti.

6.6 identifikavimo plokštelės

Žalos lipdukai turėtų kreiptis į kvalifikuotą specialistą ir pakeisti.

Instrukcja obsługi

Rozdział 1: Wprowadzenie

1.1 ogólne bezpieczeństwo środków

- Działania tej jednostki należy tylko przeprowadzać przez wykwalifikowany personel. Przed oddaniem maszyny do operacji, należy zainstalować wszystkie środki.
- Przed przystąpieniem do nowego pracownika, należy poinstruować o bezpieczeństwie.
- Przed czyszczeniem urządzenia lub posiadania usług należy wyłączyć zasilanie.
- Przed wyjęciem środków odwoławczych przed czyszczenia lub serwisowania kuter mikser musi powiadomić możliwość wypadku.
- Należy zachować staranności i ostrożności podczas czyszczenia i konserwacji maszyny.
- Obwód ochrony urządzenia musi być zainstalowany. Funkcjonowanie frez mikser z uszkodzonych przewodów może prowadzić do porażą użytkownika prądem.
- Funkcjonowanie frez mikser z uszkodzony przewód może prowadzić do porażą użytkownika prądem.
- W razie potrzeby, dostosowania lub konserwacji należy skontaktować się z wykwalifikowanego technika.
- Ta maszyna jest nie nadaje się do mielenia kości, szlifowanie mrożonego mięsa lub ryby, a także dla artykułów niejadalnych.
- Zabrania się wprowadzić palce w obudowie uruchomiona frez mikser.

1.2 narzędzia zabezpieczeń

1.2.1 mechanicznego

Pokrywę odgrywa ważną rolę pod względem ochrony. Pokrywę można usunąć, jeśli Unieś dźwignię stopki dociskowej.

1.2.2 pojazdy elektryczne

- Mikroprzełącznik-podczas podnoszenia mocowania dźwigni zatrzymuje kuter mikser. Jeśli nie zainstalowano pokrywę, urządzenie nie działa.
- Przekaznik-zapewnia uruchomienie frez mikser po zaniku zasilania.
- Nawet jeśli malakser mechaniczne i elektryczne oznacza z ochrony, (które są skuteczne w pracy, czyszczenia i konserwacji urządzenia) jest pewne ryzyko wystąpienia szkody (potencjalne zagrożenia są przedstawione w odpowiednim dziale z tego przewodnika). Na przykład ryzyko obrażeń na nóż z wprowadzenia produktu w frez mikser lub podczas konserwacji.

1.3 Krótki opis

1.3.2. konstrukcja funkcji

Frez mikser jest wykonane z 304 ze stali nierdzewnej. To zapewnia czystość wszystkich elementów kontaktu z produktami spożywczymi. Ta funkcja pomaga również zmniejszyć szkodliwe skutki kwasów i soli, a także zapobiega korozji.

Noże wykonane są z 4Cr13 ze stali nierdzewnej, która zapewnia im najwyższą wagę.

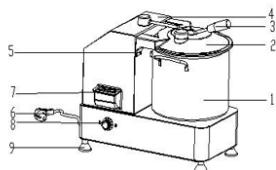
PL

Podstawy składa się również ze stali nierdzewnej, która zapewnia bardzo dobrą przewodność cieplną.

1.3.3 elementy łączą

Konstrukcja

1. Pojemność
2. Okładka
3. Dźwignia zaciskowa
4. Podwozie
5. Przełącznik
6. Przewód zasilający
7. Panel sterowania
8. Regulator obrotów
9. Nogi



Rozdział 2 Dane techniczne

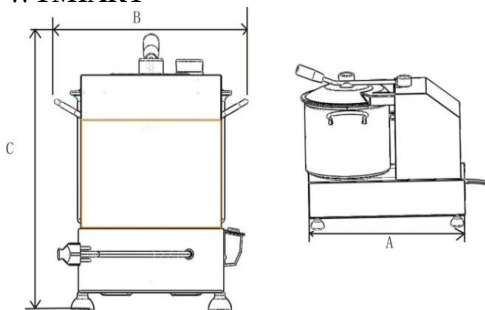
2.1 Wymiary, parametry produktów pracy

Modelu	Długość (A)	Szerokość (B)	Wysokość (C)	WAGA KG.	Objętość	Prędkość	Zasilania	Napięcie
HKN-CL9	530	320	450	19,9	9	1100-2800	1800 W	230 V/50 Hz
HKN CL6	525	300	430	18,8	6	1100-2800	1800 W	230 V/50 Hz



Parametry operacyjne są pokazane na tabliczce znamionowej maszyny. Użytkownik powinien uważnie zapoznać się z danymi wskaźników.

WYMIARY



Rozdział 3 instalacji

3.1 lokalizację, aby zainstalować kuter mikser

Urządzenie należy zainstalować na stabilnym stole z mało pamięciowych, suche i gładka powierzchnia stołu. Ponadto wilgotność w obszar roboczy powinien być około 75% i jest temperatura od + 5 ° C do + 35 ° C.

Sprawdzanie kondycji 3,2

Metody weryfikacji:

- Kliknij przycisk Start przycisk punkt przerwania "ON" i "OFF".
- Upewnij się, że kuter mikser przestaje działać po zdjęciu pokrywy.
- Sprawdzić, czy regulator obrotów.

Rozdział 4 operacji

4.1 regulatora (patrz rysunek 4)

Uwaga: Kuchnia projekt frez mikser posiada regulator obrotów.

Rysunek 4

— organy zarządzające



1. ustawić szybkość regulator obrotów
2. Uruchom kuter mikser klikając na przycisk "ON"
3. zatrzymać kuter mikser klikając na przycisk "OFF"

4.2 Pobierz żywności

Uwaga: Pobierz produkty tylko może odbywać się z frez mikser. Regulatora musi być ustawiona na "niskie prędkości" "LOW".

Procedura:

1. Obróć dźwignię zaciskową wskazówek zegara i zdjąć pokrywę.
11. Podczas pobierania produktów w pojemnikach, należy zwrócić uwagę na dwa noże; Jeśli to konieczne, nacięcie produktu przed pobraniem małe kawałki;
- 12.



Uwagi: pobrany produkt nie powinien wypełnić więcej niż połowę pojemności.

13. Ze względów bezpieczeństwa podmiot musi monitorować ich ciała podczas działania kuter mikser. Organizm musi przechowywać pionowo. Nie dopuszcza się wcisnąć ciała do uruchomionego frez mikser, lub spróbuj zastąpić go w celu uniknięcia ruchu maszyny.

Zakazane, nadmiernie zbliża się połączyć lub bezpośrednio dotykać jednostki pracy.

4. umieścić pokrywę w pozycji wyjściowej, a następnie obrócić dźwignię zaciskową, aż wskoczy na swoje miejsce.

PL

5. Kliknij na przycisk Start.
6. niedopuszczalne długą pracę frezu mikser na niskich obrotach.
7. w razie potrzeby, podczas operacji frez mikser powinny dodane do produktu przez otwór w pokrywie.
8. po rozdrabniania wystarczających produktu należy nacisnąć przycisk stop. Jeśli kuter mikser posiada kontrolę prędkości, ustawić go na "0" i wyłączyć urządzenia.

PS: Cykl pracy kuter mikser nie może przekraczać 3 minut. Szlifowanie czas zależy od realizacji zadań książki kucharskiej.

Produktu	Wieprz owina	Orzeszki ziemne	Fasola	Ostra papryka	Czosnek	Seler
Szlifowanie czas (w sekundach)	18	30	60	15	40	30

4.3 ostrzenia

Noże są nudne najlepiej zgodnie z następującą procedurą.

1. Obróć dźwignię zaciskową i zdejmij pokrywę;
2. Wyjąć obrotowy uchwyt ostrza;
3. ostrzyć ostrze, wzdłuż całej długości leczenia szlifowania krawędzi urządzenia swojego ostrza w kierunku "inside-out".

Rozdział 5 pielęgnacji frez mikser

5.1 Informacje ogólne

- Urządzenia powinny być czyszczone co najmniej raz każdego dnia. Jeśli to konieczne, można zmniejszyć interwał oczyszczania.
- Wyczyść elementy, które wchodzi w kontakt bezpośrednio lub pośrednio z jedzeniem.
- Zabrania się używać do czyszczenia frez mieszacz wody z kranu lub podajushhujusja wody pod wysokim ciśnieniem. Zabrania się używać twardych szczotek lub urządzeń, które mogą uszkodzić powierzchnie maszyny.

Przed rozpoczęciem czyszczenia, należy wykonać następujące czynności:

- Wyłączyć zasilanie
- Tłumaczyć regulator obrotów do pozycji niskiej prędkości "LOW".

5.2 Czyszczenie

5.2.1 do czyszczenia pokrywy, uchwyt noża i zdolności



Kolei dźwignię zaciskową, podnoszenia pokrywy jest następnie łatwo usunięte zacisku nóż i zdolności. Jasne wymienionych elementów przy użyciu wody i neutralnego detergentu.

Uwaga: Zaleca się nosić rękawice ochronne.

5.2.2 codziennej pielęgnacji

Uwagi: Pamiętaj wyłączyć zasilanie.

Usunąć frez mikser tkaniny szmatką nasączoną detergentem. Należy wytrzeć do sucha, po oczyszczeniu jednostki.

Rozdział 6 konserwacji

6.1 ogólne przepisy

Przed rozpoczęciem usługi należy wykonać następujące czynności:

- Wyłączyć zasilanie
- Tłumaczyć regulator obrotów do pozycji niskiej prędkości "LOW".

6.2 pasek

Pas nie wymaga regulacji. Jako zasadę ogólną. Potrzeba wymiany paska co 9 miesięcy. Aby zastąpić, należy skontaktować się z wykwalifikowanego technika.

6.3 stopy

Z biegiem czasu zniszczenia występuje nogi frez mikser. W razie potrzeby wymienić.

przewód zasilający 6,4

Nienależy regularnie sprawdzać przewód zasilający. Po wykryciu wady, należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem w celu i zastąpić.

Nóż 6.5

Upewnij się, że szerokość ostrza noża jest nie mniejsza niż 5 cm. W przypadku zużycia noża należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem w celu i zastąpić.

6.6 identyfikacyjnemu płyta

Kalkomanie uszkodzenia należy skontaktuj się z wykwalifikowanego technika i zastąpić.

Руководство по эксплуатации

Глава 1: Введение

1.1 Общие меры безопасности

- Эксплуатация данного агрегата должна осуществляться только компетентным персоналом. Перед вводом машины в эксплуатацию необходимо установить все средства защиты.
- Перед тем, как допустить к эксплуатации машины нового сотрудника, его следует проинструктировать по вопросам техники безопасности.
- Перед очисткой аппарата или проведением обслуживания следует отключить подачу питания.
- Перед снятием средств защиты перед очисткой или обслуживанием куттер-миксера необходимо предупредить возможность возникновения несчастного случая.
- Следует проявлять внимательность и осторожность при очистке и обслуживании машины.
- Необходимо установить устройство защиты цепи. Эксплуатация куттер-миксера с нарушенной проводкой может привести к поражению оператора электрическим током.
- Эксплуатация куттер-миксера с поврежденным проводом питания может привести к поражению оператора электрическим током.
- При необходимости в наладке или проведении обслуживания следует связаться с квалифицированным специалистом.
- Данный агрегат не предназначен для перемалывания костей, измельчения замороженного мяса или рыбы, а также для обработки непищевых продуктов.
- Запрещено вводить пальцы рук в корпус работающего куттер-миксера.

1.2 Средства обеспечения безопасности

1.2.1 Механические средства

Крышка играет важную роль с точки зрения защиты. Крышку можно снять, если поднять прижимной рычаг.

1.2.2 Электрические средства

- Микровыключатель - При поднятии прижимного рычага происходит остановка куттер-миксера. Если не установлена крышка, агрегат находится в нерабочем состоянии.
- Реле - Обеспечивает перезапуск куттер-миксера после прерывания подачи питания.
- Даже при наличии на комбайне механических и электрических средств защиты (которые эффективны при эксплуатации, очистке и обслуживании машины) сохраняется некоторый риск получения травмы (потенциальные виды опасности представлены в соответствующем разделе данного руководства). Например, риск

пораниться об нож при введении продукта в куттер-миксер или при проведении техобслуживания.

1.3 Краткое описание

1.3.2 Конструктивные особенности

Куттер-миксер выполнен из нержавеющей стали марки 304. Это гарантирует чистоту всех элементов, контактирующих с пищевыми продуктами. Данная особенность также способствует снижению вредного воздействия кислот и солей, а также предотвращает развитие коррозии.

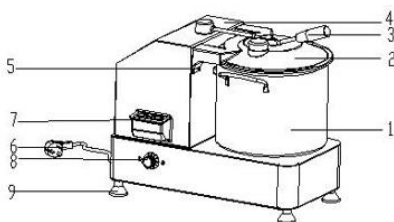
Ножи выполнены из нержавеющей стали 4Cr13, что обеспечивает их исключительную остроту.

Основание также выполнено из нержавеющей стали, что обеспечивает превосходную теплопроводность.

1.3.3 Элементы комбайна

Конструкция

1. Емкость
2. Крышка
3. Прижимной рычаг
4. Корпус
5. Выключатель
6. Шнур питания
7. Панель управления
8. Регулятор скорости
9. Ножка



Глава 2 Технические данные

2.1 Габариты, рабочие параметры изделия

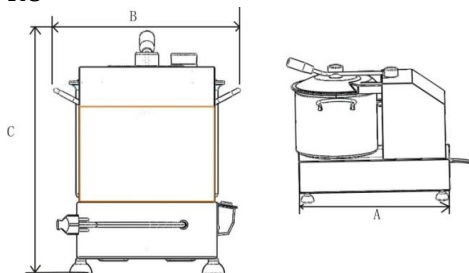
Модел ь	Длина А	Шири на В	Высо та С	ВЕ С КГ.	Объе м	Скорос ть	Мощно сть	Напряже ние
HKН- CL9	530	320	450	18,8	9	1100- 2800	1800Вт	230В/50Г ц
HKН- CL6	525	300	430	19,9	6	1100- 2800	1800Вт	230В/50Г ц



Рабочие параметры приведены в паспортной табличке агрегата. Следует внимательно ознакомиться с данными показателями.

ГАБАРИТЫ

RU



Глава 3 Установка

3.1 Место для установки куттер-миксера

Агрегат следует устанавливать на устойчивый стол с достаточно габаритной, сухой и ровной столешницей. Кроме этого, влажность в рабочем помещении должна составлять приблизительно 75% , а температура – от +5 °С до +35 °С.

3.2 Проверка работоспособности

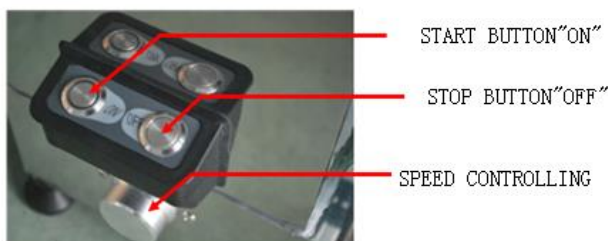
Способ проверки:

- Нажать на кнопку пуска "ON" и на кнопку останова "OFF".
- Следует убедиться в том, что куттер-миксер прекращает работать при снятии крышки.
- Проверить работоспособность регулятора скорости.

Глава 4 Эксплуатация

4.1 Регулятор (см. иллюстрацию 4)

Примечание: конструкцией кухонного куттер-миксера предусмотрено наличие регулятора скорости. Иллюстрация 4—органы управления



1. Задать обороты регулятором скорости
2. Запустить куттер-миксер, нажав на кнопку "ON"
3. Остановить куттер-миксер, нажав на кнопку "OFF"

4.2 Загрузка пищевых продуктов

Примечание: загрузка продуктов может производиться только при остановленном куттер-миксере. Регулятор должен находиться в положении низких оборотов, "LOW".

Процедура:

1. Повернуть прижимной рычаг против часовой стрелки и снять крышку.

2. При загрузке продуктов в емкость необходимо обращать внимание на два ножа; при необходимости перед загрузкой следует нарезать продукт мелкими кусками;

3.



Внимание: загруженный продукт не должен заполнять емкость более чем наполовину.

4. В целях безопасности оператор должен следить за положением своего тела во время эксплуатации куттер-миксера. Необходимо держать тело в вертикальном положении. Не допускается нажимать телом на работающий куттер-миксер или пытаться подставить его для того, чтобы предотвратить перемещение машины.

Запрещено чрезмерно приближаться к комбайну или непосредственно прикасаться к работающему агрегату.

4. Поместить крышку в исходное положение, затем повернуть прижимной рычаг до щелчка.

5. Нажать на кнопку пуска.

6. Недопустима длительная работа куттер-миксера на низких оборотах.

7. При необходимости, во время работы куттер-миксера следует вводить продукт через отверстие в крышке.

8. После достаточного измельчения продукта следует нажать на кнопку остановки. Если куттер-миксер имеет регулятор скорости, установить его в положение "0" и остановить агрегат.

PS: Рабочий цикл куттер-миксера не должен превышать 3 минуты. Время измельчения зависит от поставленной кулинарной задачи.

Продукт	Свинина	Арахис	Фасоль	Острый перец	Чеснок	Сельдерей
Время измельчения (секунды)	18	30	60	15	40	30

4.3 Заточка

Затупившиеся ножи затачиваются в соответствии со следующей процедурой.

1. Повернуть прижимной рычаг и снять крышку;

2. Снять фиксатор вращающегося ножа;

3. Наточить нож, по всей длине обработав точильным приспособлением кромку его лезвия в направлении «изнутри - наружу».

Глава 5 Уход за куттер-миксером

5.1 Общие положения

- Агрегат следует очищать не реже одного раза ежедневно. При необходимости интервал очистки можно сократить.
- Следует очистить элементы, которые прямо или косвенно контактируют с пищевыми продуктами.

- Запрещено использовать для очистки куттер-миксера проточную воду или воду, подающуюся под высоким давлением. Запрещено использовать жесткие щетки или приспособления, которые могут повредить поверхности машины. Перед очисткой необходимо выполнить следующее:
- Отключить питание
- Перевести регулятор скорости в положение низких оборотов, “LOW”.

5.2 Очистка

5.2.1 Очистка крышки, фиксатора ножа и емкости



Повернуть прижимной рычаг, снять крышку – после этого легко снимаются фиксатор ножа и емкость. Очистить перечисленные элементы с использованием воды и нейтрального моющего средства.

Примечание: рекомендуется надевать защитные перчатки.

5.2.2 Ежедневный уход

Внимание: следует обязательно отключить питание.

Очистить корпус куттер-миксера тканевой салфеткой, смоченной в нейтральном моющем средстве. После очистки следует насухо вытереть агрегат.