HURAKAN

MEAT MINCER HURAKAN
HKN-12CR, HKN-12N

DEUTSCH	**DE**	2
EESTI	**EE**	5
ENGLISH	**EN**	8
ESPAÑOL	**ES**	11
FRANÇAIS	**FR**	14
ITALIANO	**IT**	17
LATYSŠSKI	**LV**	20
LIETUVIŠKAS	**LT**	23
POLSKI	**PL**	26
РУССКИЙ	**RU**	29

EAC CE

EINFÜHRUNG

SEHR GEEHRTE DAMEN UND HERREN!

Sie haben ein Profi-Gerät erworben. Vor Arbeitsbeginn mit dem Gerät lesen Sie dieses Datenblatt unbedingt durch. Bewahren Sie es für die gesamte Lebensdauer des Geräts auf.

Denken Sie daran, dass Sie durch Befolgen aller Anweisungen aus diesem Datenblatt die Lebensdauer des Geräts verlängern und Verletzungen des Personals vermeiden können.

Wir hoffen, dass unsere Empfehlungen Ihre Arbeit mit dem Gerät so weit wie möglich erleichtern.

Fleischwölfe werden durch ein System eingebauter Zahnräder angetrieben. Sie haben eine zuverlässige Konstruktion, einen ruhigen Lauf und ein ästhetisches Aussehen. Sie eignen sich für den Einsatz in Hotels, Restaurants, Küchen, Kantinen und anderen Gaststättenbetrieben.

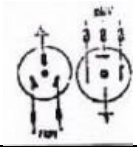
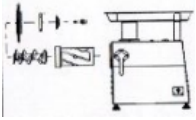
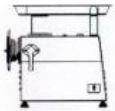
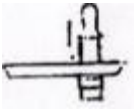
TYP	**HKN-12CR**	**HKN-12N**
Durchsatz, kg/h	**160**	**160**
Leistung, W	**750**	**750**
Spannung, V	**220**	**220**
Gehäusematerial	**lackiertes Metall**	**Aluminium**
Material des Hackbereichs	**inchromierter Stahl**	**Edelstahl**
Abmessungen, mm	**390x225x415**	**390x225x415**
Gewicht, kg	**25**	**25**

Betriebsanleitung für Dreiphasenmotor

a) Stellen Sie vor dem ersten Gebrauch sicher, dass die Messer des Fleischwolfs in Pfeilrichtung rotieren.
b) Entfernen Sie vor Einschalten des Fleischwolfs die vordere Spannmutter, die Schneidplatte, das Schneidmesser und die Schnecke; vermeiden Sie Beschädigungen der Teile durch eine falsche Drehrichtung.

Nachdem Sie die Drehrichtung eingestellt haben, setzen Sie die Schnecke, das Schneidmesser, die Schneidplatte und die Spannmutter in umgekehrter Reihenfolge in den Fleischwolf ein - der Fleischwolf ist betriebsbereit.

Betrieb und Wartung

1. 	Stellen Sie vor dem Gebrauch sicher, dass die Parameter der Stromquelle den technischen Betriebsanforderungen des Fleischwolfs entsprechen und dass das Stromkabel nicht beschädigt und an das Netz angeschlossen ist.
2. 	Entfernen Sie die aktiven Teile des Fleischwolfs, spülen Sie diese Teile mit sauberem Wasser ab und setzen Sie sie dann wieder in den Fleischwolf gemäß Abbildung ein.
3. 	Kurz vor Gebrauch des Fleischwolfs drehen Sie zuerst den Umschalthebel gegen den Uhrzeigersinn und ziehen dann die vordere Spannmutter mit mäßiger Kraft fest.
4.	Trennen Sie die Haut vom Fleisch und entfernen Sie die Knochen. Schneiden Sie das Fleisch in kleine Stücke.
5. 	Legen Sie die Fleischstücke mit Hilfe eines Fleischstopfers in die Einfüllschale. Verwenden Sie keine anderen Gegenstände außer einem Stopfer.
6.	Nehmen Sie die aktiven Teile nach Gebrauch aus dem Fleischwolf und spülen Sie diese sofort mit kaltem Wasser aus, um die Ansammlung von Bakterien zu verhindern.

Betriebsempfehlungen für Einphasenmotor

	Kommt das gehackte Fleisch nicht oder in Form einer dicken Masse raus , kann es dafür folgende Ursachen gebe, die wie folgt beseitigt werden können: a) Die vordere Spannmutter ist zu fest angezogen, und somit liegt das Messer nicht richtig an die Schneidplatte an - die Spannmutter lösen und wieder fest anziehen; b) Schneidplatte verstopft - reinigen; c) Messerkanten abgestumpft - schärfen oder austauschen.

Stellen Sie vor dem Gebrauch sicher, dass die Parameter der Stromquelle den technischen Anforderungen des Elektromotors entsprechen. Die Spannungsdifferenz beträgt ±5 % vom Nennwert. Ist die Spannung über 230 V oder unter 201 V, soll ein Transformator oder ein stabiles Netzteil verwendet werden, dessen Leistung um 10 % höher ist als die des Elektromotors.

SISSEJUHATUS

LUGUPEETUD KLIENDID!

Olete ostnud professionaalse seadme. Enne sellega tööle hakkamist lugege kindlasti läbi käesolev pass ja hoidke see alles kogu seadme kasutusea jooksul.

Pidage meeles, et kõiki käesolevas passis toodud juhiseid järgides pikendate seadme kasutusiga ja väldite teenindavate töötajate vigastusi.

Loodame, et meie soovitused hõlbustavad suurimal määral teie tööd seadega.

Lihamasinat käitab sisseehitatud hammasrataste süsteem. Neil on usaldusväärne disain, sujuv pöörlemine ja esteetiline välimus. Need sobivad kasutamiseks hotellides, restoranides, köökides, sööklates ja muudes toitlustusettevõtetes.

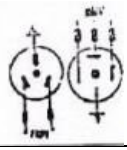
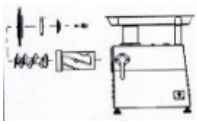
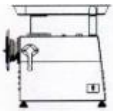
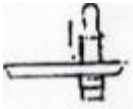
LIIK	**HKN-12CR**	**HKN-12N**
Tootlikus, kg/h	**160**	**160**
Võimsus, W	**750**	**750**
Pinge, V	**220**	**220**
Ümbrise materjal	**värvitud metall**	**alumiinium**
Hakklihamasina korpuse materjal	**kroomitud metall**	**roostevaba teras**
Välismõõtmed, mm	**390x225x415**	**390x225x415**
Kaal, kg	**25**	**25**

Kolmefaasilise mootori kasutusjuhend

a) esimesel kasutamisel veenduge, et lihamasina noad pöörlevad noole suunas;
b) enne lihamasina sisselülitamist eemaldage sellest eesmine kinnitusmutter, rest, nuga ja kruvi; vältige osade kahjustamist vale pöörlemise tõttu;

pärast pöörlemissuuna seadistamist paigaldage kruvi, nuga, rest ja kinnitusmutter lihamasinasse vastupidises järjekorras; lihamasin on tööks valmis.

Kasutamine ja hooldus

1. 	Enne kasutamist veenduge, et toiteallika parameetrid vastavad lihamasina kasutamise tehnilistele nõuetele ja et toitekaabel pole kahjustatud ja on ühendatud võrguga.
2. 	Eemaldage lihamasina tööosa, loputage lahti võetud osi puhta veega ja pange need seejärel uuesti lihamasinasse, nagu näidatud joonisel.
3. 	Vahetult enne lihamasina kasutamist pöörake nuppu kõigepealt vastupäeva ja keerake eesmine kinnitusmutter keskmise jõuga kinni.
4.	Eraldage nahk lihast ja eemaldage sellest luud. Lõigake liha väiksemateks tükkideks.
5. 	Asetage lihatükid tõukurialusele. Ärge kasutage muid esemeid peale tõukuri.
6.	Pärast kasutamist eemaldage lihamasinast tööosa ja loputage seda kohe külma veega, et vältida bakterite kogunemist.

Ühefaasilise mootori kasutamise soovitused

	Kui tükeldatud liha ei eemaldata takistusteta või kui see väljub paksu massina, võivad selle põhjused ja kõrvaldamise põhjused olla järgmised: a) eesmine kinnitusmutter on liiga tihedalt kinni keeratud ja seega ei sobi nuga korralikult grillile - eemaldage ja keerake kinnitusmutter uuesti kinni; b) rest on blokeeritud - loputage resti; c) noade servad on nürid - teritage või vahetage noad.

Enne kasutamist veenduge, et toiteallika parameetrid vastavad elektrimootori tehnilistele nõuetele. Pinge erinevus on ± 5% nominaalsest. Kui pinge ületab 230 V või ei ulatu 201 V-ni, siis on vaja kasutada trafot või stabiilset toiteallikat, mille võimsus on 10% suurem kui sildi elektrimootori võimsusel.

INTRODUCTION

HELLO!

You have purchased professional equipment. Before you start using it, you must familiarize yourself with this Manufacturer's Certificate, which should be kept for the entire service life of the equipment.

Keep in mind that observing the instructions presented in this Manufacturer's Certificate will allow you to extend the service life of the equipment and avoid injury to personnel.

We hope our recommendations will make equipment operation as easy as possible.

The meat mincers are driven by a system of integrated gears. They have a reliable design, run smoothly and are aesthetically pleasing. The device is suitable for use in hotels, restaurants, kitchens, canteens and other public catering enterprises.

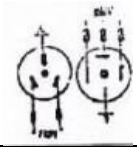
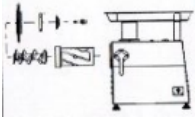
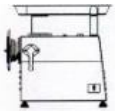
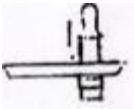
TYPE	HKN-12CR	HKN-12N
Performance, kg/h	160	160
Power, W	750	750
Voltage, V	220	220
Case material	painted metal	aluminium
Material of meat mincer part	chromed metal	stainless steel
Dimensions, mm	390x225x415	390x225x415
Weight, kg	25	25

Operating instructions for the three-phase motor

a) Upon first use, make sure that the blades of the meat grinder rotate in the direction of the arrow;
b) Remove the front hold-down nut, grid, blade and auger before switching on the meat mincer; avoid damaging the parts as a result of improper rotation;

After adjusting the direction of rotation, install the auger, blade, grid and hold-down nut in the meat mincer in the reverse order; the meat mincer is ready for operation.

Operation and maintenance

1. 	Before use, make sure that the power supply complies with the specifications for use of the meat mincer and that the power cable is not damaged and is connected to the mains.
2. 	Remove the working part of the meat mincer, rinse the removed parts with clean water, then reinstall them in the meat mincer as shown in the figure.
3. 	Before using the meat mincer, first turn the switch knob counterclockwise and tighten the front hold-down nut with medium torque.
4.	Take the skin off the meat and remove the bones. Cut the meat into small pieces.
5. 	Place the pieces of meat in the pusher tray. Do not use objects other than the pusher.
6.	After use, remove the working part from the meat mincer and rinse it immediately with cold water to prevent bacteria from accumulating.

Recommendations for single-phase motor operation

	If the chopped meat does not come out easily or comes out in the form of a thick mass, the reasons for this and the ways to eliminate them may be as follows: a) The front hold-down nut is tightened too tightly, so the blade does not fit properly to the grid — remove and re-tighten the hold-down nut; b) The grid is blocked — wash the grid; c) The edges of the blades are blunt — sharpen or replace the blades.

Before use, make sure that the power supply meets the motor specifications. The voltage difference is ±5% of the rated voltage. If the voltage exceeds 230 V or is below 201 V, a transformer or a stable power supply unit must be used with a power rating 10% higher than that of the electric motor.

INTRODUCCIÓN

ESTIMADOS SEÑORES,

Acaba de adquirir un equipo profesional. Antes de operarlo, asegúrese de leer esta Ficha Técnica y consérvela durante todo el periodo de vida útil del equipo.

Recuerde que al seguir las instrucciones de esta Ficha Técnica estará prolongando la vida útil del equipo y se evitarán lesiones al personal de mantenimiento.

Esperamos que nuestras recomendaciones faciliten la operación del equipo.

La picadora es accionada por un sistema de engranajes integrados. Su diseño es robusto, su funcionamiento es suave y su apariencia es estético. Son adecuados para su uso en hoteles, restaurantes, cocinas, comedores y otros establecimientos de restauración pública.

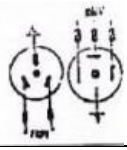
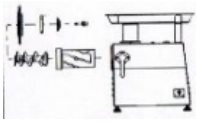
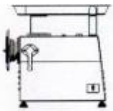
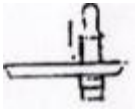
TIPO	**HKN-12CR**	**HKN-12N**
Rendimiento, kg/h	**160**	**160**
Potencia, W	**750**	**750**
Voltaje, V	**220**	**220**
Material de la carcasa	**metal pintado**	**aluminio**
El material de la picadora de carne	**metal cromado**	**acero inoxidable**
Dimensiones, mm	**390x225x415**	**390x225x415**
Peso, kg	**25**	**25**

Instrucciones de operación del motor trifásico

a) para el primer uso, asegúrese de que las cuchillas de la picadora de carne giren en la dirección de la flecha;
b) antes de encender la picadora de carne, retire la tuerca de sujeción delantera, la parrilla, la cuchilla y el tornillo; evite que las piezas se dañen debido a una rotación incorrecta;

después de corregir la dirección de rotación, instale el tornillo sinfín, la cuchilla, la parrilla y la tuerca de sujeción en la picadora de carne en orden inverso; la picadora de carne está lista para ser operada.

Operación y mantenimiento técnico

1. 	Antes de usar la picadora, asegúrese de que los parámetros de la fuente de alimentación cumplan con los requisitos técnicos para la operación, y que el cable de alimentación no esté dañado y esté conectado a la red.
2. 	Retire la parte operativa de la picadora de carne, enjuague las partes extraídas con agua limpia y luego vuelva a instalarlas en la picadora de carne, como se muestra en la figura.
3. 	Antes del uso inmediato de la picadora de carne, primero gire la perilla del interruptor en sentido antihorario y apriete la tuerca de sujeción delantera con fuerza moderada.
4.	Separe la piel de la carne y quítele los huesos. Corte la carne en trozos más pequeños.
5. 	Coloque los trozos de carne en la bandeja de empuje. No utilice objetos que no sea el empujador.
6.	Después del uso, retire la parte operativa de la picadora de carne e inmediatamente enjuáguela con agua fría para evitar la acumulación de bacterias.

Recomendaciones de operación del motor monofásico

	Si la carne picada no sale sin obstrucciones o sale en forma de una masa espesa, las razones de esto y las formas de eliminar estos problemas pueden ser las siguientes: a) la tuerca de sujeción delantera está demasiado apretada y, por lo tanto, la cuchilla no encaja correctamente en la parrilla; retire y vuelva a apretar la tuerca de sujeción; b) la rejilla está bloqueada: enjuague la rejilla; c) los bordes de las cuchillas no tienen filo: afile o reemplace las cuchillas.

Antes de usar, asegúrese de que los parámetros de la fuente de alimentación cumplan con los requerimientos técnicos del motor eléctrico. La diferencia de voltajes es de ± 5 % respecto al valor nominal. Si el voltaje excede 230 V o no alcanza 201 V, es necesario usar un transformador o una fuente de alimentación estable, cuya potencia supera la del motor eléctrico en al menos 10 %.

INTRODUCTION

MESDAMES ET MESSIEURS!

Vous avez acheté un équipement professionnel. Avant de commencer à l'utiliser, assurez-vous de lire ce Mode d'emploi et de le conserver pendant toute la durée de vie de l'équipement.

N'oubliez pas qu'en suivant toutes les instructions énoncées dans ce Mode d'emploi, vous prolongerez la durée de vie de l'équipement et éviterez des blessures au personnel qui l'utilise.

Nous espérons que nos recommandations faciliteront votre utilisation de l'équipement autant que possible.

Les hache-viandes sont entraînées par un système d'engrenages intégrés. Elles ont une construction robuste, un fonctionnement en souplesse et une apparence esthétique. Elles sont susceptibles d'être utilisées dans des hôtels, des restaurants, des cuisines, des cantines et d'autres entreprises d'alimentation collective.

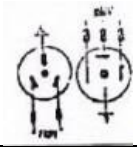
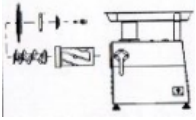
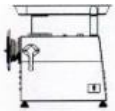
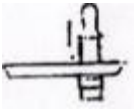
TYPE	**HKN-12CR**	**HKN-12N**
Productivité, kg/h	**160**	**160**
Puissance, W	**750**	**750**
Tension, V	**220**	**220**
Matériel du corps	**métal peint**	**aluminium**
Matériau de la partie hachant la viande	**métal chromé**	**acier inoxydable**
Dimensions, mm	**390x225x415**	**390x225x415**
Poids, kg	**25**	**25**

Mode d'emploi du moteur triphasé

a) lors de la première utilisation, assurez-vous que les couteaux de la hache-viande tournent dans la direction indiquée par la flèche;
b) retirez l'écrou de serrage avant, la grille, le couteau et la vis avant d'allumer la hache-viande; évitez d'endommager les pièces à la suite de la rotation dans le mauvais sens de la hache-viande;

après avoir ajusté le sens de rotation, installez la vis, le couteau, la grille et l'écrou de serrage dans la hache-viande dans l'ordre inverse; maintenant, votre hache-viande est prête à l'utilisation.

Utilisation et entretien

1. 	Avant l'utilisation, assurez-vous que les paramètres d'alimentation sont conformes aux spécifications de fonctionnement de la hache-viande et que le câble d'alimentation n'est pas endommagé et branché sur le secteur.
2. 	Retirez la partie de fonctionnement de la hache-viande, rincez les pièces retirées avec de l'eau pure, puis remettez-les dans la hache-viande comme indiqué sur la figure.
3. 	Immédiatement avant l'usage de la hache-viande, tournez d'abord la poignée du commutateur dans le sens antihoraire et serrez l'écrou de serrage avant avec un effort moyen.
4.	Enlevez la peau et les os de la viande. Couper la viande en petits morceaux.
5. 	Placez les morceaux de viande dans la trémie avec le poussoir. Evitez d'utilisez des objets étrangers au lieu du poussoir.
6.	Après l'utilisation, retirez la partie de fonctionnement de la hache-viande et rincez-la tout de suite à l'eau froide pour éviter toute accumulation de bactéries.

Recommandations pour l'utilisation du moteur électrique monophasé

	Si la viande hachée ne sort pas librement ou sort sous forme d'une masse épaisse, les raisons de cela et les moyens de les éliminer peuvent être les suivantes: a) l'écrou de serrage avant est trop serré et le couteau n'adhère pas correctement à la grille - retirez et re-vissez l'écrou de serrage; b) les orifices de la grille sont obturés - rincez la grille; c) les bords des couteaux sont émoussés – aiguisez ou remplacez les couteaux.

Avant l'usage de la hache-viande, assurez-vous que les paramètres d'alimentation sont conformes aux spécifications du moteur électrique. La différence de tension est de ±5% de la valeur nominale. Si la tension est supérieure à 230 V ou inférieure à 201 V, il est nécessaire d'utiliser un transformateur ou un bloc d'alimentation stabilisée dont la puissance est supérieure de 10% à celle du moteur électrique.

INTRODUZIONE

CARISSIMO ACQUIRENTE!

Hai acquistato un'attrezzatura professionale. Prima di iniziare a lavorare, assicurati di leggere il presente documento e conservalo per tutta la durata dell'apparecchio.

Ricorda che, eseguendo tutte le istruzioni contenute in questo documento, allungherai la durata dell'apparecchiatura ed eviterai infortuni al personale.

Ci auguriamo che le nostre raccomandazioni facilitino il più possibile l'utilizzo delle attrezzature.

I tritacarne sono azionati da un sistema integrato di ingranaggi. Questi hanno una struttura portante sicura, una marcia progressiva e un aspetto estetico. Possono essere utilizzati presso gli alberghi, i ristoranti, le cucine industriali, le mense e in tutte le altre strutture di ristorazione collettiva.

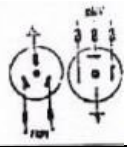
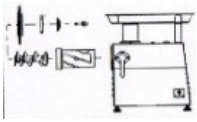
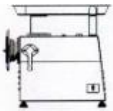
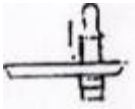
TIPO	**HKN-12CR**	**HKN-12N**
Produttività, kg/h	**160**	**160**
Potenza, Watt	**750**	**750**
Alimentazione, V	**220**	**220**
Materiale del corpo	**metallo verniciato**	**alluminio**
Materiale della parte tritacarne	**metallo cromato**	**acciaio inox**
Ingombro, mm	**390x225x415**	**390x225x415**
Massa, kg	**25**	**25**

Manuale d'uso del motore trifase

a) durante il primo utilizzo, controllare che le lame del tritacarne ruotino nella direzione indicata dalla freccia;
b) prima di accendere il tritacarne, rimuovere il dado di bloccaggio anteriore, la griglia, il coltello e la coclea; cercare di evitare i danni ai componenti dell'apparecchio a causa di una rotazione errata;

dopo aver regolato il senso di rotazione, installare la coclea, la lama, la griglia e il dado di serraggio nel tritacarne nell'ordine inverso; ora il tritacarne è pronto per essere utilizzato.

Uso e manutenzione

1. 	Prima di usare l'apparecchio, controllare che i parametri di alimentazione elettrica corrispondano ai requisiti tecnici per il funzionamento del tritacarne, e che il cavo di alimentazione non sia danneggiato e sia collegato alla rete.
2. 	Estrarre l'unità funzionale del tritacarne, sciacquare i componenti estratti con l'acqua pulita, quindi reinstallarla nel tritacarne, come è mostrato nella figura.
3. 	Prima di iniziare l'utilizzo del tritacarne, girare, innanzitutto, la manopola dell'interruttore in senso antiorario e serrare il dado di bloccaggio anteriore con una pressione media
4.	Separare la pelle dalla carne e rimuovere le ossa. Tagliare la carne a pezzi più piccoli.
5. 	Inserire i pezzi di carne nel vassoio con il pressino. Non utilizzare oggetti estranei, salvo il pressino.
6.	Dopo l'uso, rimuovere l'unità funzionale dal tritacarne e sciacquarla immediatamente con acqua fredda per evitare l'accumulo di batteri.

Consigli riferiti al motore monofase

	Se la carne tritata non si estrae facilmente, oppure se esce fuori sotto forma di una massa spessa, i motivi e le modalità d'eliminazione potrebbero essere le seguenti: il dado di serraggio anteriore è stato serrato troppo, quindi il coltello non si combacia sufficientemente alla griglia: bisogna rimuovere e riserrare il dado di serraggio; la griglia è bloccata: rilavare la griglia; le estremità delle lame hanno perso il filo: affilare oppure sostituire le lame.

Prima di iniziare l'uso, controllare che i parametri dell'alimentazione elettrica siano conformi ai parametri tecnici del motore elettrico. La delta dei parametri di tensione è ± 5% del valore nominale. Se la tensione supera 230 V o non raggiunge 201 V, è necessario utilizzare un trasformatore o un alimentatore stabile, la cui potenza è superiore del 10% rispetto la potenza del motore elettrico.

IEVADS

GODĀTAIS KLIENT!

Jūs iegādājāties profesionālo iekārtu. Pirms uzsākt darbu ar to, lūdzam iepazīsties ar šo tehnisko pasi un saglabājiet to visu iekārtas ekspluatācijas laiku.

Atcerieties, ka, ievērojot visus norādījumus, kas sniegti šajā tehniskajā pasē, jūs ievērojami pagarināsiet iekārtas ekspluatācijas laiku un pasargāsiet apkalpojošo personālu no traumām.

Mēs ceram, ka mūsu ieteikumi maksimāli atvieglos jūsu darbu ar iekārtu.

Gaļas mašīnas darbojas, pateicoties iebūvēto zobratu sistēmai. Tās piedāvā drošu konstrukciju, vienmērīgu darbību un estētisku ārējo izskatu. Gaļas mašīnas ir piemērotas izmantošanai viesnīcās, restorānos, virtuvēs, ēdnīcās un citās sabiedriskās ēdināšanas iestādēs.

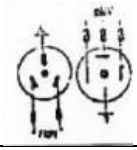
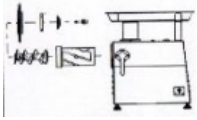
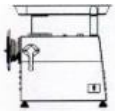
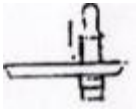
TIPS	**HKN-12CR**	**HKN-12N**
Ražīgums, kg/h	**160**	**160**
Jauda, W	**750**	**750**
Spriegums, V	**220**	**220**
Korpusa materiāls	**krāsots metāls**	**alumīnijs**
Malšanas daļas materiāls	**hromēts metāls**	**nerūsējošais tērauds**
Izmēri, mm	**390x225x415**	**390x225x415**
Masa, kg	**25**	**25**

Trīsfāžu motora ekspluatācijas instrukcijas

a) pirms pirmās izmantošanas reizes pārliecinieties, ka gaļas mašīnas naži griežas ar bultiņu norādītajā virzienā;
b) pirms gaļas mašīnas ieslēgšanas izņemiet no tās frontālo piespiedējuzgriezni, sietiņu, nazi un gliemezi; nepieļaujiet detaļu bojājumus, ko izraisa nepareiza griešanās;

pēc griešanās virziena koriģēšanas gaļas mašīnā apgrieztā secībā uzstādiet gliemezi, nazi, sietiņu un piespiedējuzgriezni; gaļas mašīna ir gatava ekspluatācijai.

Ekspluatācija un tehniskā apkope

1. 	Pirms izmantošanas pārliecinieties, ka barošanas avota parametri atbilst tehniskajām prasībām attiecībā uz gaļas mašīnas ekspluatāciju un ka spēka kabelis nav bojāts un ir pievienots tīklam.
2. 	Izņemiet gaļas mašīnas darbdaļu, izņemtās detaļas mazgājiet ar tīru ūdeni, pēc tam uzstādiet tās atpakaļ gaļas mašīnā, kā parādīts attēlā.
3. 	Tieši pirms gaļas mašīnas izmantošanas vispirms pagrieziet pārslēdzēja rokturi pret pulksteņrādītāja kustības virzienu un ar vidēju spēku pievelciet frontālo piespiedējuzgriezni.
4.	No gaļas atdaliet ādu un izņemiet kaulus. Gaļu sagrieziet mazāka izmēra gabalos.
5. 	Gaļas gabalus ievietojiet paplātes atverē, izmantojot piestiņu. Neizmantojiet nekādus citus priekšmetus, izņemot piestiņu.
6.	Pēc izmantošanas izņemiet gaļas mašīnas darbdaļu un uzreiz mazgājiet to ar aukstu ūdeni, lai nepieļautu baktēriju uzkrāšanos.

Ieteikumi par vienfāzes elektrodzinēja ekspluatāciju

	Ja samaltā gaļa nav viegli izņemama vai iznāk biezas masas veidā, tam var būt tālāk norādītie iemesli: a) frontālais piespiedējuzgrieznis ir pievilkts pārāk cieši, tādējādi nazis pienācīgi nepieguļ sietiņam — izņemiet un atkārtoti pievelciet piespiedējuzgriezni; b) sietiņš ir nosprostojies — izskalojiet sietiņu; c) nažu malas kļuvušas neasas — uzasiniet vai nomainiet nažus.

Pirms izmantošana pārliecinieties, ka barošanas avota parametri atbilst tehniskajām prasībām attiecībā uz elektrodzinēju. Spriegums var atšķirties par ±5 % no nominālā sprieguma vērtības. Ja spriegums pārsniedz 230 V vai iz mazāks par 201 V, jāizmanto transformators vai stabils barošanas bloks, kura jauda par 10 % pārsniedz elektrodzinēja jaudu.

ĮVADAS

GERBIAMI PONAI!

Jūs įsigijote profesionalų prietaisą. Prieš pradėdami jį eksploatuoti, būtinai susipažinkite su šiuo techniniu pasu ir saugokite jį per visą prietaiso eksploatavimo laiką.

Prisiminkite, kad laikydamiesi visų šiame Techniniame pase pateiktų nurodymų, jūs prailginsite įrenginio eksploatavimą ir išvengsite aptarnaujančio personalo traumų.

Tikimės, kad mūsų rekomendacijos maksimaliai palengvins eksploatuoti įrenginį.

Mėsmalės varomos įmontuotų krumpliaračių sistema. Mėsmalės pasižymi patikima konstrukcija, sklandžiu veikimu ir estetiška išvaizda. Jas galima naudoti viešbučiuose, restoranuose, virtuvėse, valgyklose ir kitose viešojo maitinimo įstaigose.

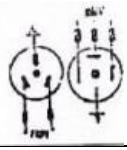
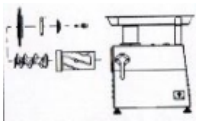
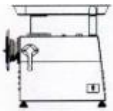
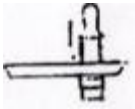
TIPAS	**HKN-12CR**	**HKN-12N**
Našumas, kg/val.	**160**	**160**
Galia, W	**750**	**750**
Įtampa, V	**220**	**220**
Korpuso medžiaga	**dažytas metalas**	**aliuminio**
Mėsos malimo dalies medžiaga	**chromuotas metalas**	**nerūdijantis plienas**
Matmenys, mm	**390x225x415**	**390x225x415**
Svoris, kg	**25**	**25**

Trifazio variklio naudojimo instrukcija

a) pirmą kartą naudojant mėsmalę įsitikinkite, kad mėsmalės peiliai sukasi rodyklės kryptimi;
b) prieš įjungdami mėsmalę, nuimkite priekinę prispaudžiamąją veržlę, groteles, peiliuką ir sraigtą; saugokite dalis nuo pažeidimo dėl netinkamo sukimosi;

pakoregavę sukimosi kryptį atvirkštine tvarka įdėkite į mėsmalę sraigtą, peiliuką, groteles ir prispaudžiamąją veržlę; mėsmalė yra paruošta naudoti.

Naudojimas ir techninė priežiūra

1. 	Prieš naudojimą įsitikinkite, kad elektros maitinimo šaltinio parametrai atitinka techninius reikalavimus, susijusius su mėsmalės naudojimu, o jėgos kabelis nėra pažeistas ir nėra prijungtas prie elektros tinklo.
2. 	Nuimkite mėsmalės darbinę dalį, išplaukite švariu vandeniu detales ir vėl įdėkite jas į mėsmalę, kaip parodyta paveikslėlyje.
3. 	Prieš naudodami mėsmalę, pirmiausia pasukite jungiklio rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę ir priveržkite priekinę prispaudžiamąją veržlę naudojant vidutinio stiprumo jėgą.
4.	Atskirkite nuo mėsos odą ir pašalinkite kaulus. Supjaustykite mėsą mažesniais gabalėliais.
5. 	Sudėkite mėsos gabalėlius į mėsos padėklą su grūstuvu. Nenaudokite jokių kitų daiktų, išskyrus grūstuvą.
6.	Po naudojimo nuimkite iš mėsmalės darbinę dalį ir nedelsdami nuplaukite šaltu vandeniu, kad nesikauptų bakterijos.

Vienfazių variklių naudojimo rekomendacijos

	Žemiau patektos priežastys, kodėl sumalta mėsa neišeina iš mėsmalės arba išeina tirštos masės pavidalu, ir pašalinimo būdai: a) priekinė prispaudžiamoji veržlė yra priveržta per stipriai, peilis yra netinkamoje padėtyje grotelių atžvilgiu - atsukite ir vėl priveržkite prispaudžiamąją veržlę; b) užsikimšo grotelės - išvalykite groteles; c) atšipo peiliai - pagaląskite arba pakeiskite peilius.

Prieš naudodamiesi įsitikinkite, kad elektros maitinimo tinklo parametrai atitinka techninius elektros variklio reikalavimus. Įtampos skirtumas yra ± 5% nuo nominalios. Jei įtampa viršija 230 V arba nesiekia 201 V, būtina naudoti transformatorių arba stabilų maitinimo bloką, kurio galia yra 10% didesnė nei elektros variklio.

WPROWADZENIE

SZANOWNI PAŃSTWO!

Dokonaliście Państwo zakupu profesjonalnego sprzętu. Przedtem, jak zaczniesz z nim pracować, upewnij się, że przeczytałeś ten Paszport urządzenia i zachowaj go przez cały okres użytkowania sprzętu.

Należy pamiętać, że postępując zgodnie ze wszystkimi wytycznymi, zawartymi w tym Paszporcie, można przedłużyć żywotność urządzenia i uniknąć urazów personelu obsługującego.

Mamy nadzieję, że nasze zalecenia w jak największym stopniu ułatwią Tobie pracę ze sprzętem.

Maszynki do mielenia mięsa są uruchamiane przez układ zintegrowanych kół zębatych. Mają oni solidną konstrukcję, płynną pracę i estetyczny wygląd zewnętrzny. Maszynki te nadają się do stosowania w hotelach, restauracjach, kuchniach, stołówkach oraz innych w zakładach żywienia zbiorowego.

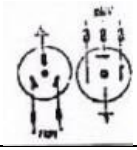
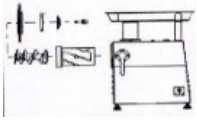
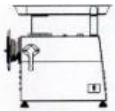
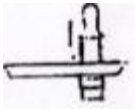
TYP	**HKN-12CR**	**HKN-12N**
Wydajność, kg/godz.	**160**	**160**
Moc, W	**750**	**750**
Napięcie, V	**220**	**220**
Materiał obudowy	**malowany metal**	**aluminiowe**
Materiał części maszynki	**chromowany metal**	**stal nierdzewna**
Wymiary, mm	**390x225x415**	**390x225x415**
Waga, kg	**25**	**25**

Instrukcja obsługi silnika trójfazowego

a) w czasie pierwszego użycia upewnij się, że noże maszynki do mielenia mięsa obracają się w kierunku wskazanym przez strzałkę;
b) przed włączeniem maszynki do mielenia mięsa należy usunąć przednią nakrętkę dociskową, sitko, nożyk i ślimak; należy unikać uszkodzenia części przez niewłaściwe obracanie;

po skorygowaniu kierunku obrotów, wkręć śrubę, nożyk, sitko i nakrętkę dociskową w maszynce do mielenia mięsa w odwrotnej kolejności; maszynka do mielenia mięsa jest gotowa do pracy.

Eksploatacja i konserwacja

1. 	Przed użyciem należy upewnić się, że zasilanie jest zgodne ze specyfikacjami maszynki do mielenia mięsa oraz, że kabel zasilający nie jest uszkodzony i jest podłączony do sieci.
2. 	Wyjąć część roboczą maszynki do mielenia mięsa, wypłukać wyjęte części czystą wodą i ponownie zamontować je do maszynki do mielenia mięsa, jak pokazano na rysunku.
3. 	Przed bezpośrednim użyciem maszynki do mielenia mięsa należy najpierw przekręcić pokrętło przełącznika, w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, i średnio mocno dokręcić przednią nakrętkę mocującą.
4.	Oddzielić skórę od mięsa i usunąć z niej kości. Pokroić mięso na mniejsze kawałki.
5. 	Umieścić kawałki mięsa w tacy z popychaczem. Nie należy używać przedmiotów postronnych, innych, niż popychacz.
6.	Po użyciu należy wyjąć z maszynki do mielenia mięsa części i natychmiast przepłukać je zimną wodą, aby zapobiec gromadzeniu się bakterii.

Zalecenia, dotyczące stosowania jednofazowego silnika elektrycznego.

	Jeżeli pokrojone mięso nie moze zostać usunięte bez przeszkód albo wyjdzie w postaci gęstej masy, przyczyny i sposoby ich usunięcia mogą być następujące: a) Przednia nakrętka mocująca jest zbyt mocno dokręcona, z tego powodu nożyk nie prawidłowo nie jest ustawiony wg sitka – należy zdjąć i ponownie dokręcić nakrętkę mocującą; b) sitko jest zablokowane – należy je umyć; c) krawędzie nożyków nie są już takie ostre – wyostrzyć lub wymienić nożyki.

Przed użyciem upewnij się, że parametry źródła zasilania są zgodne z wymaganiami technicznymi silnika elektrycznego. Różnica napięć wynosi ±5% wartości nominalnej. Jeśli napięcie przekracza 230 V lub jest poniżej 201 V, należy zastosować transformator lub stabilny zasilacz o mocy 10% wyższej, niż moc silnika elektrycznego.

ВВЕДЕНИЕ

УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!

Вы приобрели профессиональное оборудование. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим Паспортом и сохраняйте его в течение всего срока эксплуатации оборудования.

Помните, что, выполняя все указания, изложенные в настоящем Паспорте, Вы тем самым продлите срок эксплуатации оборудования и избежите травм обслуживающего персонала.

Мы надеемся, что наши рекомендации максимально облегчат Вам работу с оборудованием.

Мясорубки приводятся в движение системой встроенных шестерней. Они имеют надежную конструкцию, плавный ход и эстетичный внешний вид. Они пригодны для использования в гостиницах, ресторанах, кухнях, столовых и прочих предприятиях общественного питания.

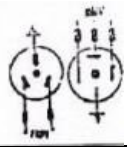
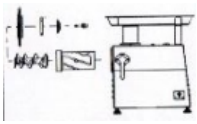
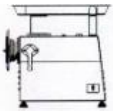
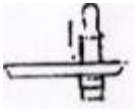
ТИП	**HKN-12CR**	**HKN-12N**
Производительность, кг/ч	**160**	**160**
Мощность, Вт	**750**	**750**
Напряжение, В	**220**	**220**
Материал корпуса	**Крашеный металл**	**Алюминиевый сплав**
Материал мясорубочной части	**Хромированный металл**	**Нержавеющая сталь**
Габариты, мм	**390x225x415**	**390x225x415**
Масса, кг	**25**	**25**

Инструкция по эксплуатации трехфазного мотора

a) при первом применении убедитесь, что ножи мясорубки вращаются в направлении, указанном стрелкой;
b) перед включением мясорубки извлеките из нее фронтальную прижимную гайку, решетку, нож и шнек; избегайте повреждения деталей в результате неправильного вращения;

после корректировки направления вращения установите шнек, нож, решетку и прижимную гайку в мясорубку в обратной последовательности; мясорубка готова к эксплуатации.

Эксплуатация и техническое обслуживание

1. 	Перед применением убедитесь, что параметры источника питания соответствуют техническим требованиям по эксплуатации мясорубки, а силовой кабель не поврежден и подключен к сети.
2. 	Извлеките рабочую часть мясорубки, промойте извлеченные детали чистой водой, после чего снова установите их в мясорубку, как показано на рисунке.
3. 	Перед непосредственным применением мясорубки сперва поверните рукоятку переключателя против часовой стрелки и закрутите фронтальную зажимную гайку со средним усилием.
4.	Отделите от мяса кожу и извлеките из него кости. Нарежьте мясо на куски меньшего размера.
5. 	Поместите куски мяса в лоток с толкателем. Не используйте другие посторонние предметы, кроме толкателя.
6.	После использования извлеките из мясорубки рабочую часть и сразу промойте ее холодной водой во избежание скопления бактерий.

Рекомендации по эксплуатации однофазного электродвигателя

	Если порубленное мясо не извлекается беспрепятственно или выходит в форме густой массы, то причины этого и способы их устранения могут быть следующими: а) фронтальная зажимная гайка закручена слишком плотно, и таким образом нож не прилегает должным образом к решетке – извлеките и повторно закрутите зажимную гайку; б) решетка заблокирована – промойте решетку; в) края ножей затупились – заточите или замените ножи.

Перед применением убедитесь, что параметры источника питания соответствуют техническим требованиям электродвигателя. Разность напряжений составляет ±5% от номинального. Если напряжение превышает 230 В или не достигает 201 В, то необходимо использовать трансформатор или стабильный блок питания, мощность которого на 10% превышает мощность электродвигателя.