



HURAKAN

MEAT MINCER HURAKAN HKN-12S



DEUTSCH	DE	2
EESTI	EE	6
ENGLISH	EN	10
ESPAÑOL	ES	14
FRANÇAIS	FR	18
ITALIANO	IT	22
LATYŠŠKI	LV	26
LIETUVIŠKAS	LT	30
POLSKI	PL	34
РУССКИЙ	RU	36

EAC CE

DE

EINLEITUNG

SEHR GEEHRTE HERREN!

Sie haben ein Profigerät gekauft. Bevor Sie die Arbeit damit aufnehmen, sehen Sie sich unbedingt das vorliegende Handbuch an und bewahren Sie es während der ganzen Betriebsdauer des Gerätes.

Denken Sie daran, dass wenn Sie alle Anweisungen in dem vorliegenden Handbuch befolgen, verlängern Sie die Betriebsdauer des Gerätes und vermeiden die Verletzungen des Bedienungspersonals.

Wir hoffen, dass unsere Empfehlungen Ihnen die Arbeit mit dem Gerät maximal erleichtern.

BESTIMMUNG

Dieses Gerät dient zum Zerkleinern von Fleisch ohne Knochen.

TECHNISCHE DATEN

Modell	HKN-12S
Beschreibung	Tischgerät
Abmessungen, mm	460×260×440
Installierte Leistung, kW	0,75
Spannungsversorgung	220/50/1
Gehäusematerial	Aluminium
Fleischwolf Typ	Standard
Produktionsleistung, kg/h	200
Betriebsart	Permanent

LIEFERUMFANG

Fleischwolf-1 Stück

Fülltablett-1 Stück

Stopfer-1 Stück

Fleischwolf Standard:

Gehäuse-1 Stück

Förderschnecke-1 Stück

Messer-1 Stück

Lochscheibe-1 Stück

Verschluss-1 Stück

Handbuch-1 Stück

VORGEHENSWEISE

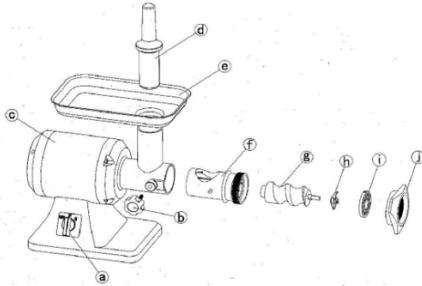


Abb. 1. Hauptkomponente des Gerätes

- | | |
|--------------------------------------|-----------------------------------|
| a. Netzschalter | f. Gehäuse des Fleischwolfsystems |
| b. Haltestift des Fleischwolfsystems | g. Förderschnecke |
| c. Gehäuse | h. Messer |
| d. stopfer | i. Lochscheibe |
| e. fülltablett | j. Verschluss |

VOR DER ERSTEN GEBRAUCH

1. Installieren Sie das Gerät auf einer stabilen Standhöhe von 800–900 mm mit einer glatten und horizontalen Oberfläche. Die Oberfläche muss trocken und sauber sein. Die Unterlage soll das Gewicht des Gerätes aushalten.
2. Reinigen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen im Kapitel "Wartung und Pflege".

MONTAGE DES GERÄTES

1. Stecken Sie das Gehäuse des Fleischwolfsystems (f) bis zum Anschlag in die Fassung.
2. Halten Sie das Gehäuse des Fleischwolfsystems mit einer Hand fest und mit der anderen Hand schrauben Sie den Haltestift (b) im Uhrzeigersinn ein.
3. Schieben Sie die Förderschnecke (g) in das Gehäuse des Fleischwolfsystems. Drehen Sie leicht die Förderschnecke bis sie in die Motorwelle voll einrastet.
4. Schieben Sie das Messer (h) mit den geschärften Seiten nach außen auf die Achse der Förderschnecke.
5. Schieben Sie die Lochscheibe (i) auf die Achse der Förderschnecke. Der Messer muss mit den geschärften Seiten zu der Lochscheibe gerichtet werden. Der Vorsprung im Gehäuse des Fleischwolfsystems muss in den entsprechenden Steckplatz im Raster passen.
6. Ziehen Sie den Verschluss (j) per Hand fest. Der Verschluss soll nicht zu fest gezogen werden, weil das zum schnellen Verschleiß des Messers und der Lochscheibe führt.
7. Stellen Sie das Fülltablett in die Betriebsposition. Stellen sie unter den Fleischwolfsystem einen entsprechenden Behälter für die fertige Hackfleisch. Das Gerät ist Betriebsbereit.

EINSCHALTEN DES GERÄTES

1. Parieren Sie bitte das Fleisch (entfernen Sie die Knochen, Sehnen, Haut, Schneiden Sie das Fleisch in kleine Stücke).
2. Stellen Sie sicher, dass das Fleischwolfsystem in der Betriebsposition und der Verschluss ist festgezogen.

DE

3. Schließen Sie das Gerät elektrisch an (Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose ein).
4. Schalten Sie das Gerät mit Hilfe des Netzschalters (a) an.
5. Legen Sie das vorbereitete Fleisch in das Fülltablett und schieben Sie ihn zu der Förderschnecke mit dem Stopfer. Drücken Sie auf den Stopfer gleichmäßig und nicht zu stark. Halten Sie niemals die Finger oder fremde Gegenstände während des Betriebes in den Einfüllstutzen.

AUSSCHALTEN DES GERÄTES

1. Schalten Sie das Gerät mit Hilfe des Netzschalters aus.
2. Schließen Sie das Gerät elektrisch aus (Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose aus).

WARTUNG UND PFLEGE

Trennen Sie vor Beginn der jegliche Wartungsarbeiten das Gerät vom Stromnetz.

Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keine scheuernden Mittel, Stahlschwamm und Drahtbürste, spitze und scharfe Gegenstände, aggressive chlorhaltige Reinigungsmittel, Benzin, Säuren, Laugen und Lösungsmittel.

Täglich nach Abschluss der Arbeiten:

1. Zerlegen Sie das Fleischwolfssystem. Reinigen Sie die abnehmbaren Fleischwolfsteile mit warmem Seifenwasser, spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie mit einem Tuch ab. Wir empfehlen die Förderschnecke, Messer und Lochscheibe mit Pflanzenfett einzufetten.
2. Reiben Sie das Gehäuse mit sauberen feuchten Tuch oder Schwamm.

Schmieren der Getriebe

Das Schmieren der Getriebe erfolgt mindestens 2-mal im Jahr und nur durch qualifiziertes Fachpersonal des Kundendienstes.

Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum (Wochenende, Ferien usw.) nicht benutzt wird, sollte es vom Stromnetz getrennt und gründlich gereinigt werden.

SICHERHEITSHINWEISE

1. Installation des Gerätes und Anschluss an das Netz erfolgt nur durch qualifiziertes Fachpersonal.
2. Zum Anschließen eines einphasigen Gerätes ist eine geerdete Dreileiterschaltung zu verwenden.
3. Das Gerät ist auf einer stabilen Standhöhe von 800–900 mm mit einer glatten und horizontalen Oberfläche zu installieren. Die Oberfläche muss trocken und sauber sein. Die Unterlage soll das Gewicht des Gerätes aushalten.
4. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht von der Unterlage hängt und keine scharfen Gegenstände berührt. Stellen Sie auf das Netzkabel keine fremden Gegenstände. Beim Ausschalten des Gerätes ziehen Sie nicht den Kabel, sondern den Netzstecker. Der Betrieb des Gerätes mit beschädigtem Kabel ist nicht zulässig.
5. Die Abdeckung der Lüftungslöcher des Gerätes ist nicht zulässig.

6. Das Gerät ist ausschließlich für ungekühltes Fleisch ohne Knochen, Sehnen und Haut bestimmt. Das Gerät darf nicht zum Zerkleinern von Fleisch und Fisch mit Knochen, tiefgekühlte und Non-Food-Produkten, Brot, Gemüse und Obst verwendet werden.
 7. Es wird empfohlen, bei der Arbeit mit dem Gerät die spezielle Arbeiterkleidung zu tragen. Es darf keine Trage keine weite Kleidung, Schals, Halstücher, Krawatten, Schmuck usw. getragen werden. Die Ärmel sollten geknöpft sein. Die Haare sollten mit einem Schal abgedeckt werden.
 8. Es ist nicht erlaubt, das Gerät im Leerlauf (ohne Fleisch) zu betreiben, weil dadurch der Messer und die Lochscheibe überhitzen und das führt zu deren vorzeitigen Verschleiß.
 9. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
 10. Um die Verletzungen zu vermeiden, berühren Sie nicht die beweglichen Teile des Geräts mit Händen.
 11. Stopfen Sie das Fleisch zu der Förderschnecke niemals mit den Fingern. Verwenden Sie bitte den Stopfer.
 12. Halten Sie niemals fremde Gegenstände während des Betriebes in den Einfüllstutzen.
 13. Das Fleischwolfssystem darf nicht bei laufendem Motor montiert und demontiert werden.
 14. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet.
 15. Es ist strengstens verboten, die Wartungsarbeiten mit eingespeistem Strom durchzuführen.
 16. Waschen Sie das Gerät nicht unter direktem Wasserstrahl und tauchen Sie es in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
 17. Um Beschädigungen zu vermeiden, dürfen die Teile des Fleischwolfs nicht geworfen bzw. gefallen lassen werden, sowie beim Waschen aufeinander gelegt.
- Wenn Störungen auftreten, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst.

SISSEJUHATUS

Lugupeetud härrad!

Olete ostnud professionaalne varustus. Enne seda, kindlasti Vaata passis ja hoida kogu seadme kasutusaaja.

Pea meeles, et kõik juhiseid selles passis, te pikendada seadme vältida vigastusi töötajatega.

Loodame, et meie soovitusel aitavad kaasa nii palju kui võimalik seadet kasutada.

KOHTUMISE

Seadmed on mõeldud luud liha peenestamiseks.

TEHNILISED OMADUSED

Mudel	HKN-12S
Kirjeldus	Lauatagune
Maksimaalne suurus, mm	460 × 260 × 440
Installeeritud võimsus, arvatud	0,75
Pinge on	220/50/1
Korpuse materjal	Alumiinium
Mjasorubochnoj süsteemi	Standard
Tootlikkus, kg/h	200
Töörežiimi	Püsiva

KOMPLEKT

Hakklihamasin-1 tk.

Boot salve-1 tk.

Emakast-1 tk.

Standard mjasorubochnaja süsteem:

Šassii-1 tk.

Puuri-1 tk.

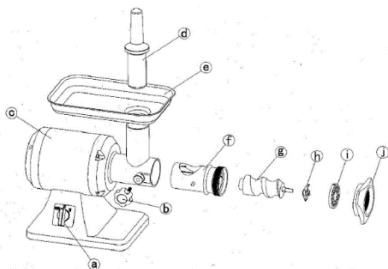
Nuga-1 tk.

Iluvõre-1 tk.

Hooratta-1 tk.

Passi-1 tk.

TÖÖMEETODID



Joonis 1. Seadmed koosnevad

a.võrgu lüliti

b.mjasorubochnoj-lock-süsteem

c.šassii

d.emakast

e.Boot salve

f.eluaseme mjasorubochnoj süsteemi

g.Puuri

h.nuga

i.mjasorubochnaja Grill

j.hooratta

ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

1. Installige seadme stabiilse aluse kõrgus 800-900 mm tasasel ja horisontaalsel pinnal. Pind peab olema kuiv ja puhas. Tarne peab taluma seadmete kaalust.
2. Puhastage varustuse vastavalt "hooldust ja ravi" juhiseid.

ASSAMBLEE SEADMED

1. Sisestage šassii mjasorubochnoj süsteemi (f) maandumine pesa, kuni see peatub.
2. Hoidke mjasorubochnoj eluaseme süsteemi ühe käega, teise käega keerake päripäeva honorar (b).
3. Sisestage kruvi (g) mjasorubochnoj süsteemi sees. Veidi pöörake kruvi tagamiseks oma täielik mootori võllile.
4. Sobivad kruvi varre tera (h), et tera väljapoole suunatud.
5. Sobivad kruvi varre mjasorubochnuju Grill (i). Tera peab jääma mjasorubochnoj võrega. Väljaulatuv korpuse mjasorubochnoj süsteemi tuleb sõlmida värvina võrku.
6. Pingutage täisring (j) käsitsi. Peaks olema pakitud liiga pingul, hooratas sest see viib kiire kulumise nuga ja riivi.
7. Valige sisendsalve õigesse asendisse. Seada sobivasse mjasorubochnuju süsteemi valmis täidis. Seadmed, mis on valmis minema.

SEADMETE LISAMINE

1. Valmistada oma liha (Eemalda luud, veenid, film, lõigatud väikesteks tükkideks).
2. Veenduge, et mjasorubochnaja süsteem on lukustatud asendis ja hooratta pakitud.
3. Lülitage toide sisse (pistik pessa).
4. Lülitage seade toitelülitist (a) võrgus.
5. Pane ettevalmistatud liha toitmise salve ja teenida seda kasutades nuiaga võlli. **Survet** ka nuiaga peaks olema ühtne ja ei ole liiga tugev. See on lubatud lisada avamine käed ja muude objektidega protsessi täiteaine.

SEADME VÄLJALÜLITAMINE

1. Eemalda seadme toitejuhe seinakontaktist, toitelüliti.
2. Lahti (lahti).

HOOLDUST JA RAVI

EE

Enne hooldustöid, tuleb lülitada välja.

Kasutage abrasiivseid materjale seadmed, metallist käsnad ja harjad, terariistu, agressiivne kloori sisaldavaid puhastusvahendeid, bensiini, hapete, leeliste ja lahustid.

Pärast tööd iga päev:

1. Lahti mjasorubochnuju süsteemi. Eemaldatav sõlmed veski sooja seebiveega pesta, loputage puhta veega ja kuivatage. Pärast seda soovitame, et te kergelt kruvi, nuga ja mjasorubochnuju toidu riivi taimeõli.
2. Pühkige puhta niiske lapiga või käsnaga veski.

Käigukasti määrimine

Määrimine käigukasti tehakse vähemalt 2 korda aastas teenus ainult kvalifitseeritud töötajad.

Kui seadet ei kasutata pikka aega (nädalavahetustel, pühade ajal jne), tuleb lülitada toide ja hoolikalt puhastada seadmeid.

OHUTUSE

1. Paigaldamine ja ühendamine toimub ainult kvalifitseeritud töötajad.
2. Ühefaasilise seadmete ühendamiseks võib kasutada juhtme skeem maandatud elektriga.
3. Seade on mõeldud paigaldamiseks stabiilsele alusele kõrgus 800-900 mm tasasel ja horisontaalsel pinnal. Pind peab olema kuiv ja puhas. Toetus peab taluma seadmete kaalust.
4. Veenduge, et toitejuhe ei rippuma seisab äärel ja ei puutu objektid teravad servad. Ärge asetage midagi toitejuhe. Kui ühendate toide, ärge tõmmake toitejuhe, Haarake alati pistikust. Kui toitejuhe on lubatud seadmete hooldus.
5. See pole lubatud lukustada motor tuulutusavad.
6. Seadmed on ette nähtud ainult neohlazhdjonogo töötlemiseks liha luude, kõhri, filme. Ärge kasutage seadme ja luud, külmutatud ja muude toodete, leib, juurviljade ja puuviljade peenestamiseks.
7. Seadme töötamisel on soovitatav, et te kandma spetsiaalseid tööriideid. Ei ole lubatud kanda laiu riideid, sallid, neckerchiefs, lipsud, Ehted, jne voolikud on kinnitatava. Juuksed tuleb katta sall.
8. See on lubatud töötada tühja (ilma liha) seadmed, sest see põhjustab ülekuumenemist tera ja võred ning põhjustab enneaegset kulumist.
9. Elektrilöögi vältimiseks ärge puudutage seadme märgade kätega.
10. Vigastuste vältimiseks ärge puudutage mis tahes liikuvate sõlmede seadmed kätte.
11. Ei tohi liha tarnimiseks salvest võlli käsitsi. Kasutada ka nuiaga.
12. See pole lubatud lisada mis tahes täiteaine auku.
13. Ei tohi koguda ja demonteerida mjasorubochnuju süsteemi, kui mootor on välja lülitatud.
14. See pole lubatud lisada seadmete järelevalveta jätta.
15. Keelatud on teostada hooldustöid seadmele Keela võimu.
16. See ei tohi pesta varustust otse jet vett nuga asetada see vett või muud vedelikku.

17. Kahju vältimiseks ei ole lubatud visata või tilk sõlmed veski, samuti pinda need peal üksteist samas pesemine.
18. Kui vead, tuleks nimetatud spetsialisti teenuse.

INTRODUCTION

DEAR ALL,

You have purchased a professional equipment unit. Before you start operating it, you should read and understand this Certificate and keep it during the whole service life of the equipment.

Please keep in mind that observance of the instructions presented in this Certificate extends the service life of the equipment and prevents injury of operating personnel.

We hope our recommendations will maximally facilitate operation of the equipment.

APPLICATION

The equipment is intended for chopping of meat without bones.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	HKN-12S
Description	Desktop
Overall dimensions, mm	460×260×440
Generating capacity, kW	0.75
Power supply network parameters	220/50/1
Case material	Aluminium
Type of the meat chopping system	Standard
Performance, kgph	200
Operation mode	Constant

COMPLETING UNITS OF THE MACHINE

Meat mincer-1 pc

Feed tray-1 pc

Pestle-1 pc

Standard meat chopping system:

Housing-1 pc

Spiral conveyor-1 pc

Cutter-1 pc

Grate-1 pc

Flywheel-1 pc

Appliance certificate-1 pc

OPERATION PROCEDURE

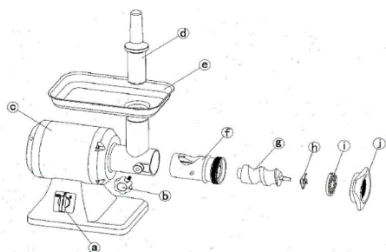


Fig. 1. Equipment main components

- | | |
|----------------------------------|--|
| a. power switch | f. housing of the meat chopping system |
| b. meat chopping system retainer | g. spiral conveyor |
| c. housing | h. cutter |
| d. pestle | i. meat chopping grate |
| e. feed tray | j. flywheel |

BEFORE FIRST START

1. The equipment shall be installed on a stable support 800-900 mm in height with flat level surface. The surface shall be dry and clean. The support shall stand the equipment weight.
2. Clean the equipment in accordance with the instructions presented in the "Maintenance and care" section.

ASSEMBLY OF THE EQUIPMENT

1. Insert the meat chopping system housing (f) to the mounting socket against stop.
2. While keeping the meat chopping system housing with one hand, turn the retainer (b) clockwise with the other hand.
3. Insert the spiral conveyor (g) into the meat chopping system housing. Slightly turn the spiral conveyor to ensure its full coupling with the motor shaft.
4. Put the cutter (h) on the spiral conveyor shank so that the cutter blades face outwardly.
5. Put the meat chopping grate (i) on the spiral conveyor shank. The cutter blades face the meat chopping grate. The raised portion of the meat chopping system housing should enter the corresponding notch of the grate.
6. Screw the flywheel (j) on by hand. The flywheel should not be tightened too tight, as it results in high-speed wear of the cutter and grate.
7. Install the feed tray to the working position. Put a suitable vessel for prepared minced meat under the meat chopping system. The equipment is ready for operation.

SWITCHING THE EQUIPMENT ON

1. Prepare the meat (remove bones, veins, pellicles, cut it by smallish pieces).
2. Make sure that the meat chopping system is in the working position and the flywheel is tightened.
3. Turn on the power (put the male connector into the female socket).
4. Energize the equipment using the power switch (a).
5. Put the prepared meat into the feed tray and deliver it to the spiral conveyor using the pestle. Pressure on the pestle shall be uniform and not too strong. While in operation putting of hands or foreign objects into the loading opening is not allowed.

EQUIPMENT SHUT-DOWN

1. Switch the equipment off using the power switch.
2. Turn off the power (put the male connector out of the female socket).

MAINTENANCE AND CARE

Before any maintenance it is necessary to cut off power supply.

The equipment should not be cleaned using any abrasive materials, metallic sponges and brushes, pricking and cutting items, aggressive chlorine-containing cleaning agents, gasoline, acids, alkalies and solvents.

The following operations shall be performed daily upon completion of work:

1. Disassemble the meat chopping system. Wash meat mincer demountable assemblies with warm soap solution, thoroughly swill it out with clean water and wipe it dry. Thereupon, it is recommended to lubricate the spiral conveyor, cutter and meat chopping grate with food vegetable oil.
2. Wipe the meat mincer with a clean wet cloth or sponge.

Lubrication of the gear reducer

Lubrication of the gear reducer should be performed no less than 2 times a year by skilled professionals of the service department only.

If the equipment is not to be operated for a long time (days off, holidays, etc.), it should be de-energized and thoroughly cleaned.

SAFETY

1. Equipment installation and connection to the electricity mains shall be performed by skilled professionals only.
2. To connect monophase equipment, a three-wire circuit with grounding shall be used.
3. The equipment shall be installed on a stable support 800-900 mm in height with flat level surface. The surface shall be dry and clean. The support shall stand the equipment weight.
4. The operation staff shall ensure that the power cord is not hanging over the edge of the support and touching items with sharp edges. Do not put foreign objects on the power cord. In the course of de-energizing do not pull the cable, always take the male connector. Operation of the equipment with a damaged electric cable shall not be allowed.
5. Blocking of the motor ventilation openings shall not be allowed.
6. The equipment is intended for processing of non-cooled meat without bones, gravels and pellicles only. The equipment should not be used to grind meat and fish with bones, frozen and non-food products, bread, vegetables and fruit.
7. In the course of equipment operation wearing of special clothes is recommended. No loose clothes, scarves, neck handkerchiefs, ties, jewelry, etc. are allowed. The sleeves should be buttoned. The hair should be covered with a kerchief.
8. The equipment should not be running idle (without meat), as it results in overheating of the cutter and grate and premature wear.
9. To avoid electrical shock, do not touch the equipment with wet hands.

10. To avoid injuries do not touch equipment moving parts.
11. Delivering of meat from the feed tray to the spiral conveyor by hand shall not be allowed. Use the pestle.
12. While in operation putting of foreign objects into the loading opening is not allowed.
13. The meat chopping system should not be assembled or disassembled when the motor is switched on.
14. The energized equipment shall not be left unattended.
15. Maintenance of energized equipment is prohibited.
16. Washing of the equipment under a direct water stream or submergence thereof into water or any other liquid is not allowed.
17. To avoid damage, meat mincer assemblies should not be dropped or put on top of one another in the course of washing.
18. In case of any failure service professionals shall be contacted.

INTRODUCCIÓN
ESTIMADOS SEÑORES,

Han adquirido el equipo profesional. Antes de operarlo, asegúrense de leer esta Ficha Técnica y consérvenla durante toda la vida del equipo.

Recuerden que siguiendo Vds. las instrucciones dadas en esta Ficha Técnica, se prolonga la vida útil del equipo y se evitan lesiones al personal de mantenimiento.

Esperamos que nuestras recomendaciones faciliten la operación del equipo.

DESTINO

El equipo está destinado a moler carne sin huesos.

ESPECIFICACIONES

Modelo	HKN-12S
Descripción	De mesa
Dimensiones (mm)	460×260×440
Potencia de instalación, kW	0,75
Parámetros de la red eléctrica	220/50/1
Material de la carcasa	Aluminio
Tipo del sistema de picadora	Estándar
Rendimiento, kg/h	200
Modo de operación	Continuo

CONJUNTO COMPLETO

Picadora de carne-1 ud.

Bandeja de alimentación-1 ud.

Mortero-1 ud.

Sistema de picadora estándar:

Cuerpo-1 ud.

Transportador sinfín-1 ud.

Cuchillo-1 ud.

Rejilla-1 ud.

Volante-1 ud.

Ficha técnica-1 ud.

ORDEN DE TRABAJO

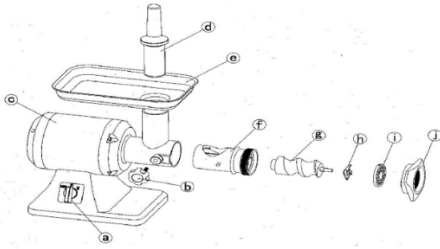


Fig. 1. Nodos principales del equipo

- | | |
|--------------------------------------|-----------------------------------|
| a. interruptor de energía | f. cuerpo del sistema de picadora |
| b. retenedor del sistema de picadora | g. transportador sinfín |
| c. cuerpo | h. cuchillo |
| d. mortero | i. rejilla para picar carne |
| e. bandeja de alimentación | j. volante |

ANTES DEL PRIME ARRANQUE

1. Instale el equipo sobre un soporte estable con la altura de 800 a 900 mm con una superficie horizontal plana. La superficie debe estar seca y limpia. El soporte debe aguantar el peso del equipo.
2. Limpie el equipo según las instrucciones de la sección "Mantenimiento y Cuidado".

MONTAJE DEL EQUIPO

1. Inserte el cuerpo del sistema de picadora (f) en su base (f) hasta que se detenga.
2. Tome el cuerpo del sistema de picadora con una mano, apretando el fijador (b) con la otra mano en sentido horario.
3. Inserte el transportador sinfín (g) en el cuerpo del sistema de picadora. Gire levemente el transportador sinfín para asegurar su acoplamiento completo con el eje del motor.
4. Ponga el cuchillo (h) sobre la espiga del transportador sinfín, así que las hojas del cuchillo miren hacia fuera.
5. Ponga la rejilla para picar carne sobre la espiga del transportador sinfín. Las hojas del cuchillo deben mirar hacia la rejilla para picar carne. El resalto del sistema de picadora debe insertarse en la ranura apropiada de la rejilla.
6. Apriete el volante (j) con manos. No apriete demasiado el volante, porque causará que el cuchillo y las rejillas se desgasten rápidamente.
7. Instale la bandeja de alimentación en su posición operacional. Ponga un recipiente adecuado para el relleno preparado debajo del sistema de picadora. El equipo está listo para funcionar.

ARRANQUE DEL EQUIPO

6. Prepare la carne (quite los huesos, tendones, membranas, córtela en trozos pequeños).
7. Asegúrese de que el sistema de picadora esté fijado en la posición de trabajo y que el volante esté apretado.
8. Encienda la alimentación eléctrica (coloque el enchufe en el tomacorriente).
9. Conecte el equipo a la red eléctrica con ayuda del interruptor (a).
10. Ponga la carne preparada en la bandeja de alimentación y la suministre hacia el transportador sinfín con mortero. Hay que empujar el mortero de manera uniforme y no

ES

demasiado fuerte. Está prohibido introducir manos y objetos extraños en la boca de carga durante el funcionamiento.

APAGUE DEL EQUIPO

3. Desconecte el equipo de la red eléctrica con ayuda del interruptor de alimentación.
4. Desconecte el equipo de la red eléctrica (quite el enchufe del tomacorriente).

MANTENIMIENTO Y CUIDADO

Antes de llevar a cabo cualquier mantenimiento, hay que desconectar el equipo de la red eléctrica.

Está prohibido usar para limpiar el equipo los materiales abrasivos, esponjas y escobillas de metal, objetos punzantes y cortantes, agentes de limpieza agresivos con contenido de cloro, gasolina, ácidos, álcalis y solventes.

Terminada la operación, cada día:

3. Desmante el sistema de picadora. Lave los nodos desmontables de la picadora de carne con una solución jabonosa tibia, enjuague bien con agua limpia y séquelos. Luego, se recomienda lubricar ligeramente el transportador sinfin, el cuchillo y la rejilla para picar carne con aceite vegetal.
 4. Limpie el cuerpo de la picadora de carne con un paño o una esponja limpio y húmedo.
- Lubricación del reductor

La lubricación del reductor se lleva a cabo al menos 2 veces al año solo por especialistas calificados del servicio de apoyo.

Si el equipo no va a usarse durante un período prolongado (fin de semana, vacaciones, etc.), es necesario desconectarlo de la red eléctrica y limpiarlo bien.

TÉCNICA DE SEGURIDAD

1. El equipo debe ser instalado y conectado a la red eléctrica solo por personal cualificado.
2. Para conectar el equipo monofásico hay que usar el esquema de tres cables con puesta a tierra.
3. El equipo debe instalarse a una altura de 800 a 900 mm sobre un soporte estable con superficie horizontal plana. La superficie debe estar seca y limpia. El soporte debe aguantar el peso del equipo.
4. Asegúrese de que el cable de alimentación no cuelgue del borde del soporte y no toque objetos con bordes agudos. No coloque ningún objeto sobre el cable. Al desconectar el equipo de la red eléctrica, no tire del cable, siempre tire del enchufe. Está prohibido operar el equipo con cable eléctrico dañado.
5. Está prohibido bloquear los orificios de ventilación del motor.
6. El equipo está destinado solo a procesar carne no refrigerada sin huesos, cartílagos y membranas. Está prohibido usar el equipo para moler carne o pescado con huesos, productos congelados o productos no alimenticios, pan, verduras y frutas.
7. Se recomienda que los que operen el equipo lleven ropa de trabajo especial. Está prohibido llevar ropa suelta, bufandas, pañuelos de cuello, corbatas, joyas, etc. Las mangas deben estar abotonadas. El pelo debe estar cubierto con un pañuelo.

8. Está prohibido usar el equipo sin carga (sin carne), porque tal uso causa que el cuchillo y las rejillas sobrecalienten y se desgasten prematuramente.
9. Para evitar descargas eléctricas no toque el equipo con las manos mojadas.
10. Para evitar lesiones no toque con manos las unidades del equipo, que están moviéndose.
11. Está prohibido alimentar la carne de la bandeja de alimentación al transportador sin fin con manos. Use el mortero.
12. Está prohibido introducir objetos extraños en la boca de carga durante el funcionamiento.
13. Está prohibido ensamblar y desmontar el sistema de picadora cuando el motor está arrancado.
14. Está prohibido dejar el equipo encendido sin supervisión.
15. Está prohibido llevar a cabo el mantenimiento del equipo sin desconectarlo de la red eléctrica.
16. Está prohibido lavar el equipo bajo el chorro de agua directo o sumergirlo en agua u otro líquido.
17. Para evitar daños, está prohibido echar o dejar caer las unidades de la picadora de carne, así como ponerlas una encima de la otra mientras se lavan.
18. En el caso de cualquier mal funcionamiento, diríjese a los especialistas del servicio de apoyo.

INTRODUCTION

CHERS MESDAMES ET MESSIEURS !

Vous avez acheté l'équipement professionnel. Avant de procéder au travail avec cet équipement, veuillez vous familiariser de façon obligatoire avec ce manuel et sauvegardez-le pendant toute la durée d'exploitation.

Rappelez-vous qu'en suivant toutes les instructions données dans le présent manuel, vous prolongerez la durée d'exploitation de l'équipement et éviterez des blessures au personnel de maintenance.

Nous espérons que nos recommandations faciliteront au maximum votre travail avec l'équipement.

DESTINATION

L'équipement est conçu pour hacher la viande sans os.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle :	HKN-12S
Description	De table
Dimensions extérieures, mm	460×260×440
Capacité installée, kW	0,75
Paramètres du réseau électrique	220/50/1
Matériel du corps	Aluminium
Type du système du hachoir à viande	Standard
Productivité, kg / h	200
Mode de fonctionnement	Continu

CONTENU DE LA LIVRAISON

Hachoir à viande-1 pièce

Goulotte de chargement-1 pièce

Pilon-1 pièce

Système standard de hachoir à viande

Corps-1 pièce

Vis sans fin-1 pièce

Lame-1 pièce

Grille-1 pièce

Volant-1 pièce

Manuel-1 pièce

PROCEDURE DU TRAVAIL

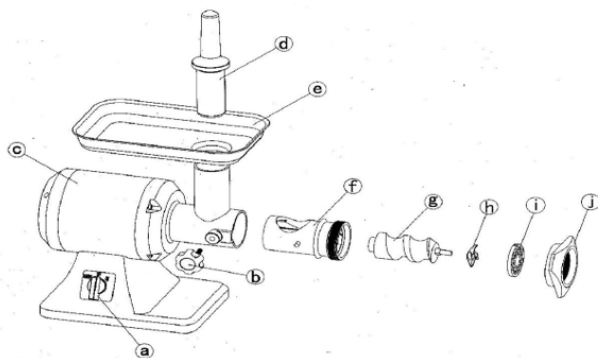


Fig. 1.Sous-ensembles principaux de l'équipement

- | | |
|---------------------------------|-------------------------------|
| a. interrupteur du réseau | f.corps du hachoir à viande |
| b. fixateur du hachoir à viande | g. vis sans fin |
| c. corps | h. lame |
| d. pilon | i. grille du hachoir à viande |
| e. goulotte de chargement | j. volant |

AVANT LE PREMIER DÉMARRAGE

1. Installez l'équipement sur l'appui stable d'une hauteur de 800-900 mm ayant la surface uniforme horizontale. La surface doit être propre et sèche. L'appui doit supporter le poids de l'équipement.
2. Nettoyez l'appareil conformément aux instructions de la section "Entretien et maintenance".

ASSEMBLAGE DE L'APPAREIL

1. Insérez le corps du hachoir à viande (f) dans la douille de siège jusqu'à ce qu'il s'arrête.
2. Tout en tenant le corps du hachoir à viande d'une main, de l'autre main, serrez le fixateur (b) dans le sens horaire.
3. Insérez la vis sans fin (g) dans le corps du hachoir à viande. Tournez légèrement la vis sans fin pour assurer son engagement complet avec l'arbre du moteur.
4. Placez le couteau (h) sur la tige de la vis sans fin afin que les lames du couteau soient tournées vers l'extérieur.
5. Placez la grille du hachoir à viande sur la tige de la vis sans fin (i). Les lames du couteau doivent être tournées vers la grille du hachoir à viande. La saillie dans le corps du système hachoir à viande doit entrer dans la fente appropriée sur la grille.
6. Serrez le volant (j) à la main. Ne serrez pas le volant trop fort, puisque cela entraînera une usure rapide du couteau et de la grille.
7. Installez la goulotte de chargement en position de fonctionnement. Placez sous le système de hachoir à viande un récipient approprié pour la farce préparée. L'équipement est prêt au travail.

DÉMARRAGE DE L'ÉQUIPEMENT

FR

1. Préparez la viande (retirez les os, les veines, les films, coupez-la en petits morceaux).
2. Assurez-vous que le système de hachoir à viande est fixé en position de fonctionnement et que le volant est serré.
3. Branchez l'alimentation (insérez la fiche de courant dans la prise électrique).
4. Démarrez l'équipement en appuyant sur l'interrupteur du réseau (a).
5. Mettez la viande préparée dans la goulotte de chargement et alimentez-la à la vis sans fin avec un pilon. La pression sur le pilon doit être uniforme et pas trop forte. Il est interdit de mettre les mains et des objets étrangers dans la goulotte de chargement pendant le fonctionnement.

ARRÊT DE L'ÉQUIPEMENT

5. Arrêtez l'équipement à l'aide de l'interrupteur du réseau.
6. Débranchez l'alimentation (retirez la fiche de la prise électrique).

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Avant de commencer les travaux d'entretien quelconques, il est nécessaire de débrancher l'alimentation.

Il est interdit d'utiliser des matériaux abrasifs, des éponges métalliques et des brosses, des objets de perçage et de coupe, des nettoyants agressifs contenant du chlore, d'essence, des acides, des alcalis et des solvants pour nettoyer l'équipement.

Quotidiennement à la fin du travail:

1. Désassemblez le système de hachoir à viande. Lavez les parties détachables du hachoir à viande avec une solution savonneuse tiède, rincez abondamment à l'eau propre et essuyez à sec. Après cela, il est recommandé de lubrifier légèrement la vis sans fin, le couteau et la grille avec de l'huile végétale comestible.
2. Essuyez le corps du hachoir à viande avec un chiffon humide propre ou une éponge.

Graissage du réducteur

Le graissage du réducteur est effectuée au moins 2 fois par an par des spécialistes qualifiés du service après-vente.

Si l'équipement ne sera pas utilisé pendant une longue période (week-end, vacances, etc.), il est nécessaire de débrancher et de nettoyer soigneusement l'équipement.

SÉCURITÉ DU TRAVAIL

1. L'installation de l'équipement et la connexion au réseau électrique sont effectuées uniquement par des spécialistes qualifiés.
2. Un circuit à trois fils avec une mise à la terre doit être utilisé pour connecter un équipement monophasé.
3. L'équipement est conçu pour être installé sur l'appui stable d'une hauteur de 800-900 mm ayant la surface uniforme horizontale. La surface doit être propre et sèche. Le support doit supporter le poids de l'appareil.
1. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas sur le bord de l'appui et ne touche pas les objets avec des bords tranchants. Ne placez pas d'objets étrangers sur le cordon d'alimentation. Lorsque vous débranchez l'équipement du réseau, ne tirez pas sur le

cordon, saisissez toujours la fiche. Il est interdit d'utiliser l'équipement ayant le cordon d'alimentation endommagé.

2. Il est interdit de bloquer les orifices de ventilation du moteur.
3. L'équipement est destiné uniquement au traitement de la viande non refroidie sans os, cartilages et films. Il n'est pas permis d'utiliser l'équipement pour broyer de la viande et du poisson avec des os, des produits congelés et non alimentaires, du pain, des légumes et des fruits.
4. Lorsque vous travaillez avec l'appareil, il est recommandé de porter les vêtements de travail spéciaux. Il est interdit de porter des vêtements amples, des écharpes, des foulards, des cravates, des bijoux, etc. Les manches doivent être boutonnées. Les cheveux doivent être couverts d'un foulard.
5. Il n'est pas autorisé de faire fonctionner l'équipement à vide (sans viande), car cela provoque une surchauffe du couteau et de la grille et conduit à leur usure prématurée.
6. Pour éviter les chocs électriques, ne touchez pas l'équipement avec les mains mouillées.
7. Pour éviter toutes blessures, ne touchez pas les parties mobiles de l'équipement avec vos mains.
8. Il est interdit d'introduire la viande à partir de la goulotte de chargement vers la vis sans fin manuellement. Utilisez le pilon.
9. Il est interdit de mettre des objets étrangers dans la goulotte de chargement pendant le fonctionnement.
10. Il n'est pas permis d'assembler et de démonter le système de hachoir à viande lorsque le moteur tourne.
11. Ne laissez pas l'appareil allumé sans surveillance.
12. Il est interdit d'entretenir l'équipement sans le débrancher du réseau électrique.
13. Il est interdit de laver l'équipement sous un jet d'eau direct et l'immerger dans l'eau ou un autre liquide.
14. Pour éviter tout dommage, il n'est pas autorisé de jeter ou laisser tomber les parties du hachoir à viande ou les empiler les unes sur les autres pendant le lavage.
15. En cas des pannes quelconques, vous devez vous adresser aux spécialistes du service.

INTRODUZIONE**GENTILI CLIENTI,**

Avete acquistato un apparecchio professionale. Prima di iniziare a utilizzarlo, assicuratevi di leggere questa scheda tecnica e di conservarla per tutta la durata dell'impiego dell'apparecchio.

Ricordate che seguendo tutte le istruzioni fornite in questa scheda tecnica, prolungherete la durata dell'apparecchio ed eviterete infortuni al personale di manutenzione.

Ci auguriamo che i nostri consigli vi facilitino il lavoro con l'apparecchio.

IMPIEGO

L'apparecchio è progettato per la macinatura di carne disossata.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello	HKN-12S
Descrizione	Da tavolo
Dimensioni, mm	460×260×440
Potenza installata, kW	0,75
Parametri della rete elettrica	220/50/1
Materiale del corpo	Alluminio
Tipo del gruppo macinazione	Standard
Capacità produttiva, kg/ora	200
Modalità di funzionamento	Stabile

SET COMPLETO

Tritacarne-1 pz.

Bocca ingresso carne-1 pz.

Spintore-1 pz.

Gruppo macinazione standard:

Corpo-1 pz.

Perno elica-1 pz.

Lama-1 pz.

Griglia-1 pz.

Ruota-1 pz.

Scheda tecnica-1 pz.

PROCEDURA DI LAVORO

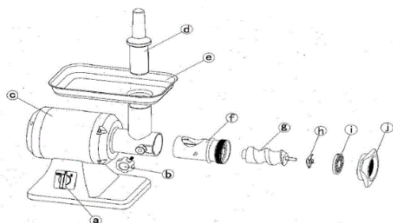


Fig. 1 Unità principali dell'apparecchio

- | | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| a.interruttore di rete | f.corpo del gruppo macinazione |
| b. perno del gruppo macinazione | g. perno elica |
| c. corpo | h. lama |
| d. spintore | i.griglia di macinatura |
| e. bocca ingresso carne | j. ruota |

PRIMA DI ACCENDERLO PER LA PRIMA VOLTA

3. Installate l'apparecchio su un supporto stabile di altezza 800 - 900 mm con una superficie piana orizzontale. La superficie deve essere asciutta e pulita. Il supporto deve reggere il peso dell'apparecchio.
4. Pulite l'apparecchio in conformità con le istruzioni della sezione "Manutenzione e cura".

ASSEMBLAGGIO DELL'APPARECCHIO

1. Inserite il corpo del gruppo macinazione (f) nell'apposito incastro, fino al clic.
2. Afferrando il corpo del gruppo macinazione con una mano, avvitate il fissatore (b) in senso orario.
3. Inserite il perno elicale (g) nel corpo del gruppo macinazione. Girate leggermente il perno elicale per assicurare la sua completa addentatura con l'asse del motore.
4. Mettete la lama (h) sul gambo del perno elicale così, che il filo sia girato verso l'esterno.
5. Mettete la griglia di macinazione (i) sul gambo del perno elicale. Il filo della lama deve essere girato verso la griglia di macinazione. La sporgenza sul corpo del gruppo macinazione deve entrare nell'apposito foro sulla griglia.
6. Fissate la ruota (j) a mano. È sconsigliato di stringere troppo la ruota, poiché può accelerare l'usura della lama e della griglia.
7. Posizionate la bocca ingresso carne nella posizione di funzionamento. Mettete un contenitore adatto per la carne macinata sotto il gruppo macinazione. L'apparecchio è pronto per essere usato.

SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIO

1. Preparate la carne (togliete le ossa, le vene, le pellicole, tagliate a pezzi non molto grandi).
2. Assicuratevi che il gruppo macinazione sia fissato nella posizione funzionale e la ruota sia fissata.
3. Accendete l'alimentazione (inserite la spina nella presa di corrente).
4. Collegate l'apparecchio alla rete elettrica con l'interruttore di rete (a).
5. Mettete la carne preparata nella bocca ingresso carne e usate lo spintore per spingetela verso il perno elicale. Il carico sullo spintore deve essere regolare e non molto forte. È

vietato mettere le mani e gli oggetti estranei nella bocca ingresso carne durante la macinazione.

SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIO

7. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica con l'interruttore di rete.
8. Scollegate l'alimentazione (staccate la spina dalla presa).

MANUTENZIONE E CURA

Prima di svolgere qualsiasi attività di manutenzione si consiglia di staccare l'apparecchio dalla corrente.

Non è consentito l'uso di materiali abrasivi, spugne metalliche e spazzole, oggetti perforanti e taglienti, detergenti aggressivi contenenti cloro, benzina, acidi, alcali e solventi per pulire l'apparecchio.

Ogni volta dopo aver finito il lavoro:

1. Smontate il gruppo macinazione. Lavate tutti gli elementi smontabili del tritacarne con una soluzione di sapone tiepida, sciacquate bene con acqua pulita e asciugate. Dopodiché si consiglia di lubrificare leggermente il perno elica, la lama e la griglia con l'olio vegetale alimentare.
2. Passate sul corpo del tritacarne con un panno pulito o una spugna umida.

Lubrificazione del riduttore

Il riduttore va lubrificato almeno 2 volte all'anno esclusivamente dai professionisti abilitati del servizio di supporto.

Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo (fine settimana, ferie, ecc.), è necessario spegnere l'alimentazione e pulirlo accuratamente.

TECNICA DI SICUREZZA

1. L'installazione dell'apparecchio e il collegamento alla rete di alimentazione vengono eseguiti solo da specialisti qualificati.
2. Per collegare apparecchiature monofase è necessario utilizzare un circuito a tre fili con collegamento a terra.
3. L'apparecchio è progettato per essere installato su un supporto stabile con un'altezza di 800 - 900 mm con una superficie piana orizzontale. La superficie deve essere asciutta e pulita. Il supporto deve sostenere il peso dell'apparecchio.
4. Evitate che il cavo di alimentazione vada oltre il bordo del supporto e tocchi oggetti appuntiti. Non poggiate oggetti esterni sul cavo di alimentazione. Quando scollegate l'apparecchio dalla rete, non tirate il cavo, afferrate sempre la spina. È vietato utilizzare l'apparecchio con il cavo di corrente danneggiato.
5. È vietato bloccare i fori d'aerazione del motore.
6. L'apparecchio è progettato esclusivamente per la macinatura di carne fresca disossata, senza cartilagini o pellicole. È vietato utilizzare l'apparecchio per macinare carne e pesce con le ossa, nonché prodotti congelati o non alimentari, pane, verdura o frutta.
7. Si consiglia di indossare degli appositi indumenti durante l'utilizzo dell'apparecchio. È vietato indossare abiti larghi, sciarpe, foulard, cravatte, gioielli, ecc. Le maniche devono essere abbottonate. I capelli devono essere coperti con un fazzoletto.

8. È vietato avviare l'apparecchio vuoto (senza carne), poiché può causare il surriscaldamento del coltello e della griglia e accelerare la loro usura.
9. Per evitare folgorazione, non toccate l'apparecchio con le mani bagnate.
10. Per evitare traumi, non toccare le parti mobili dell'apparecchio con le mani bagnate.
11. È vietato spingere la carne dalla bocca ingresso carne verso il perno elica con le mani. Usate lo spintore.
12. È vietato inserire oggetti estranei nella bocca ingresso carne durante la macinazione.
13. È vietato assemblare e smontare il gruppo macinazione con il motore acceso.
14. Non è consentito lasciare l'apparecchio acceso senza controllo.
15. È vietato eseguire la manutenzione dell'apparecchio senza scollegare l'alimentazione.
16. Non è consentito lavare l'apparecchio sotto il getto d'acqua diretto e immergerlo in acqua o altro liquido.
17. Per evitare guasti, è vietato buttare o lasciar cadere le parti del tritacarne, nonché metterle una sopra l'altra durante il lavaggio.
18. In caso di malfunzionamenti, contattate il rappresentante dell'assistenza.

IEVADS**Cienītās dāmas un godātie kungi!**

Profesionālas iekārtas, kas ir iegādājušies. Pirms sākat darbu ar to, pārlicinieties, ka izbraukšana šo pasi un glabā to iekārtas kalpošanas laikā.

Jāatceras, ka visas instrukcijas šo pasi, jūs paplašināt iekārtas un izvairītos no traumām, personāla.

Mēs ceram, ka mūsu ieteikumi atvieglos cik vien iespējams, izmantot šo ierīci.

TIKŠANĀS

Iekārtas ir paredzētas slīpēšanas gaļas bez kauliem.

TEHNISKĀS ĪPAŠĪBAS

Modelis	HKN 12S
Apraksts	Galda virsmu
Izmēri, mm	460 x 260 x 440
Uzstādīto jaudu, Asinhronie	0,75
Spriegums ir	220/50/1
Korpusa materiāls	Alumīnijs
Tips, mjasorubochnoj sistēmas	Standarta
Produktivitāti, kg/h	200
Darbības režīms	Pastāvīgi

PILNS KOMPLEKTS

Gaļu dzirnaviņas-1 gab.

Sāknēšanas paplāte-1 gab.

Pistil-1 gab.

Standarta mjasorubochnaja sistēma:

Šasijas-1 gab.

Svārpsts-1 gab.

Nazis-1 gab.

Reste-1 gab.

Spararata-1 gab.

Pase-1 gab.

MODUS OPERANDI

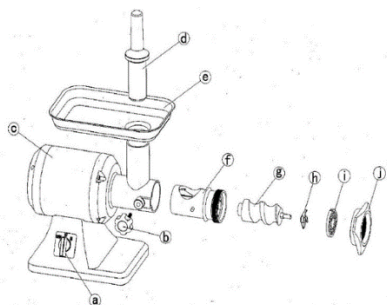


Fig. 1. Iekārtas galvenie komponenti

- | | |
|--------------------------------------|------------------------------------|
| a. tīkla slēdzis | f. dzīvokļu mjasorubochnoj sistēma |
| b. mjasorubochnoj bloķēšanas sistēma | g. svārpsts |
| c. šasijas | h. nazis |
| d. pistil | i. mjasorubochnaja Grill |
| e. sāknēšanas paplāte | j. spararata |

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

1. Uzstādīt iekārtas uz stabila statīva augstumu ir 800-900 mm, ar gludu un horizontālas virsmas. Virsmai jābūt sausai un tīrai. Piegāde ir jāiztur aprīkojuma svaru.
2. Izturiet iekārtas saskaņā ar instrukcijām, kas dotas "uzturēšanas un kopšanas".

MONTĀŽAS IEKĀRTAS

1. Ielieciet šasijas mjasorubochnoj sistēmas (f) izkraušanas slots līdz galam.
2. Turiet mjasorubochnoj mājokļu sistēmas ar vienu roku, otru roku pievelciet vasalis (b) pulksteņrādītāju kustības virzienā.
3. Ievietojiet skrūves (g) mjasorubochnoj sistēmā. Nedaudz grieziet skrūvi, kas nodrošina tās pilnīgu saķeri ar mehānisko vārpstu.
4. Atbilst skrūvju kāta asmens (h) tā, lai asmens, kas vērsta uz āru.
5. Atbilst skrūvju apakšstilba mjasorubochnuju grils (i). Asmens ir jābūt vērstam uz mjasorubochnoj režģu. Izgrūšana mājokļu mjasorubochnoj sistēmas ir jāievada atbilstošais slotā režģī.
6. Ar roku pievelciet rokas stūres (j). Būtu nevis jāiesaiņo pārāk saspringts, spararata, jo tas noved pie ātras nolietojšanās nazi un kamīns.
7. Atlasiet ievades tekne stāvoklī. Mjasorubochnuju sistēmā gatavo pildījumam novietot piemērotā traukā. Iekārtas, kas ir gatavi iet.

IERĪCU IEKĻAUŠANU

6. Sagatavot jūsu gaļu (izņemt kaulus, vēnas, filmu, sagriežti mazos gabaliņos).
7. Pārliedzinieties, vai mjasorubochnaja sistēmu ir iesaldētas pozīciju un spararatu iesaiņota.
8. Ieslēdziet strāvas (kontaktdakšu ligzdā).
9. Ieslēdziet tīkla barošanas slēdzi () aprīkošanai.
10. Padevē uzlika sagatavoto gaļu un kalpot tai ar vārpstu, izmantojot piestu. Spiedienu uz piestu jābūt vienādam un nav pārāk spēcīga. Nav atļauts ievietot uzpildes rokās un svešķermeņi atvērsana šajā procesā.

IZSLĒGTU IEKĀRTAS

3. Atvienojiet iekārtu no strāvas barošanas slēdži.

4. Atvienot (atvienojiet).

UZTURĒŠANA UN APRŪPE

Pirms jebkuras tehniskās apkopes veikšanas ir jāizslēdz enerģijas padeve.

Neizmantojiet abrazīvos materiālus tīrīt iekārtas, metāla sūkļi un birstes, asiem priekšmetiem, agresīvu hloru saturošus tīrīšanas līdzekļus, benzīns, skābes, sārmu un šķīdinātāji.

Pabeidzot darbu, par katru dienu:

3. Izjaukt mjasorubochņuju sistēma. Mazgāt noņemamas zaru dzirnaviņas siltā ziepjūdenī, rūpīgi noskalot ar tīru ūdeni un nosusina. Pēc tam mēs iesakām viegli skrūve ar nazi un mjasorubochņuju pārtika aizrestot ar augu eļļu.

4. Noslaucīt ar tīru, mitru drānu vai sūkli dzirnaviņas.

Pārnesumkārbas eļļošana

Eļļošanas pārnesumkārbas tiek veikta ne retāk kā 2 reizes gadā pakalpojumus tikai kvalificētam speciālistam.

Ja iekārtas netiek izmantota ilgu laiku (nedēļas nogalēs, brīvdienās utt.), nedrīkst izslēgt barošanas avotu un rūpīgi iztīrīt iekārtas.

DROŠĪBAS

1. Iekārtu uzstādīšanu un elektrisko savienojumu tiek veikta tikai kvalificētam speciālistam.

2. Jāpievieno vienfāzes aprīkojums ir jāizmanto vadu shēmas iezemēts barošanas avotu.

3. Iekārta ir paredzēta uzstādīšanai uz stabila statīva augstums ir 800-900 mm, ar gludu un horizontālas virsmas. Virsmai jābūt sausai un tīrai. Atbalstu iztur iekārtu svaru.

4. Pārliecinieties, vai strāvas vads nav karājas pār malu stendi un nepieskāros objektus ar asām malām. Nelieciet neko uz strāvas vadu. Atvienojot papildierīces strāvas padevi, ne Nevelciet strāvas vadu, vienmēr aptveriet kontaktdakšu. Ja strāvas vads nav atļauta aprīkojuma uzturēšanu.

5. Nav atļauts bloķēt motora atveres.

6. Iekārta ir paredzēta tikai neohlazhdjonno go pārstrādei gaļas bez kauliem, skrimšļiem un filmas. Izmantot iekārtu slīpēšanas gaļu un zivis, kuru kauli, saldēti un nepārtikas produktus, maizi, dārzeņiem un augļu.

7. Strādājot ar aprīkojumu, ir ieteicams, ka jums ir jāvalkā speciāls darba apģērbs. Nav atļauts valkā vaļīgu apģērbu, šalles, neckerchiefs, kaklasaites, rotaslietas, u.c. šļūtenes ir jāpiestiprina. Mati ir klāta ar šalli.

8. Nav atļauts strādāt iekārtas tukšs (bez gaļas), jo tas izraisa pārkaršana asmeni un restes un izraisa priekšlaicīgu nolietošanos.

9. Lai izvairītos no elektriskā šoka, nepieskarieties ierīces ar mitrām rokām.

10. Lai izvairītos no traumām, nepieskarieties jebkādu kustīgu mezgļiem iekārtas rokās.

11. Nav atļauts gaļas piegādi no paplātes ar vārpstu ar roku. Izmantot piestu.

12. Nav atļauts ievietot svešķermeņu uzpildes bedrē.

13. Nav atļauts salikt un izjaukt mjasorubochņuju sistēma, kad motors ir ieslēgts.
14. Nav atļauts iekļauto iekārtu atstāt bez uzraudzības.
15. Ir aizliegts veikt apkopes darbu uz iekārtas neatspējo jaudu.
16. Nav atļauts mazgāt zem tiešā strūklas iekārtu ūdens un nedrīkst iegremdēt ūdenī vai citu šķidrumu.
17. Lai izvairītos no bojājumiem, ir aizliegts mest vai nomest mezgļiem dzirnaviņas, kā arī to sarindošanos vienam virs otra, kamēr mazgāšana.
18. Ja visas kļūmes būtu minēts speciālistu pakalpojumi.

ĮVADAS

Mieli ponai!

Jūs įsigijote profesionalią įrangą. Prieš pradėdami dirbti su juo, būtinai patikrinkite šį pasą ir laikyti jį per visą įrangą.

Atminkite, kad visi šio paso nurodymus, jums išplėsti įrangos veikimui ir išvengti darbuotojų traumų.

Mes tikimės, kad mūsų rekomendacijos bus lengviau, kiek įmanoma, galite netekti.

PASKYRIMO

Įrangą skirta šlifavimo mėsos be kaulų.

TECHNINĖS CHARAKTERISTIKOS

Modelis	IRMA-12S
Aprašymas	Pratybos
Gabaritiniai matmenys, mm	460 x 260 x 440
Instaliuota galia, KWT	0,75
Įtampa yra	220/50/1
Išorinė medžiaga	Aliuminio
Mjasorubchoj sistemos tipas	Standartas
Produktyvumas, kg/h	200
Veikimo būdas	Nuolatinis

KOMPLEKTAS

Mėsmašė-1 vnt.

Batų dėklas-1 vnt.

Piestelė-1 vnt.

Standartinis mjasorubchojnaja sistema:

Važiuklės-1 vnt.

Antgalis-1 vnt.

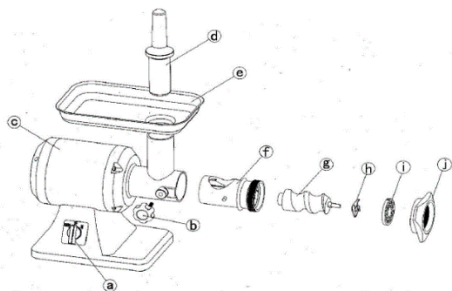
Peilis-1 vnt.

Grotelės-1 vnt.

Smagratė-1 vnt.

Pasa-1 vnt.

MODUS OPERANDI



Pav. 1. Pagrindinės įrangos sudedamosios dalys

- | | |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| a. tinklo jungiklis | f. būsto mjasorubochnoj sistema |
| b. mjasorubochnoj užrakto sistema | g. antgalis |
| c. važiuoklės | h. peilis |
| d. piestelė | i. mjasorubochnaja grotelės |
| e. batų dėklas | j. smagratis |

PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

- Sumontuoti įrangą ant stabilaus stovo aukštis 800-900 mm, su lygaus ir horizontalaus paviršiaus. Paviršius turi būti sausas ir švarus. Pristatymas turi atlaikyti įrenginių svorį.
- Valyti pagal instrukcijas "remonto ir priežiūros" priemonių.

SURINKIMO ĮRANGA

- Įterpti važiuoklės mjasorubochnoj sistema (f) iškrovimo angą, kol jis sustos.
- Palaikykite mjasorubochnoj būsto sistema su viena ranka, kita ranka prisukite laikiklį (b) pagal laikrodžio rodyklę.
- Įterpti varžtą (g) mjasorubochnoj sistemoje. Šiek tiek pasukite varžtą užtikrinti jos visiškai limpa prie variklio veleno.
- Tilptų varžtas blauzdos Blade (h), kad disko į išorę.
- Tilptų varžtas blauzdos mjasorubochnuju Grill (i). Ašmenys turi būti nukreipta į mjasorubochnoj grotelės. Iškyšulys būsto mjasorubochnoj sistema turi įvesti į atitinkamą lizdą ant grotelių.
- Ranka užsukite vairaračio (j). Neturėtų būti spraudžiama pernelyg stora, smagratis nes bus atsirasti greitai dilimo peilį ir sutarkuokite.
- Pasirinkite įvesties dėklą į vietą. Įdėkite tinkamą indą pagal mjasorubochnuju sistemą, taikomą galutinio įdaras. Įrenginiai paruošti naudoti.

DĖL ĮRANGOS

- Paruoškite savo mėsą (pašalinti kaulai, venas, plėvelės, supjaustyti smulkiais gabaliukais).
- Įsitinkinkite, kad mjasorubochnaja sistema yra užrakinta ir smagratis, suvynioti.
- Įjunkite maitinimą (kištuką į lizdą).
- Įjunkite tinklo maitinimo jungiklį (a) įrangą.
- Įdėti paruoštą mėsą į padavimo dėklą ir tarnauti jį naudojant grūstuvą veleno. Grūstuvėje spaudimas turėtų būti vienoda ir ne per stipriai. Negalima įterpti atidarymo rankas ir pašalinių daiktų procese užpildas.

IŠJUNKITE ĮRANGĄ

LT

1. Atjungti įrangą nuo elektros tinklo, naudodami maitinimo jungiklį.

2. Atjungti (atjungti).

REMONTO IR PRIEŽIŪROS

Prieš atliekant bet kokią techninę priežiūrą, turi išjunkite maitinimą.

Nenaudokite abrazyvinių medžiagų valyti įrangą, metalo kempinės ir šepečiai, aštrių daiktų, agresyvus turinčių chloro valymo priemonių, benziną, rūgštis, šarmams ir tirpiklių.

Baigus darbą kasdien:

1. Išskaidyti į mjasorubochnuju sistemą. Plauti nuimamas mazgų malūnėlis šiltu muiluotu vandeniu, išskalaukite švariu vandeniu ir sausai nušluostykite. Po to mes rekomenduojame, kad jūs lengvai varžtas, peilis ir mjasorubochnuju maisto grotelės su augaliniu aliejumi.

2. Malūnėlis su švaria drėgna servetėle arba kempinėle nuvalykite.

Pavarų dėžės tepimo

Tepimo pavarų dėžė yra pagamintas ne mažiau kaip 2 kartus per metus tik kvalifikuotas paslaugas.

Jei įrangą nenaudojama ilgą laiką (savaitygaliais, švenčių ir kt.), turite išjungti maitinimo ir kruopščiai valyti įrangą.

SAUGOS

1. Įrangos montavimo ir elektros prijungimas atliekamas tik kvalifikuoti darbuotojai.

2. Prijungti Vienfaziai įrenginių vielos schema su elektros energijos tiekimo, galima vartoti.

3. Įrangą yra skirti montavimui ant stabilaus stovo aukštis 800-900 mm, su lygaus ir horizontalaus paviršiaus. Paviršius turi būti sausas ir švarus. Parama atlaikyti įrenginių svorį.

4. Patikrinkite, ar maitinimo laidas strigti stendai krašto ir neturi liesti objektų su aštriais kampais. Nedėkite nieko ant maitinimo laido. Kai atjungiate maitinimo, negalima traukti maitinimo laidą, visada traukite už kištuko. Jei maitinimo laidas yra įrangos priežiūra.

5. Negalima užrakinti variklio ventiliacijos angos.

6. Įrangą yra skirta tik neohlazhdjonno tvarkant mėsą be kaulų, kremzlų ir filmų. Nenaudokite įrangą šlifavimo mėsą ar žuvį su kaulų, sušaldyti ir ne maisto produktai, duona, daržovės ir vaisiai.

7. Dirbant su įrangą, rekomenduojama, kad jums dėvėti darbo drabužius. Nebuvo leista dėvėti laisvus rūbus, šalikai, neckerchiefs, kaklaraiščiai, papuošalai, ir kt. žarnos turi būti pritvirtintas. Plaukai turi būti uždengti skara.

8. Negalima dirbti įrangą tuščias (be mėsos), nes tai sukelia perkaitimas asmenys ir Ventiliacinės grotelės ir veda prie pirmalaikio susidėvėjimo.

9. Norėdami išvengti elektros šoko, nelieskite drėgnomis rankomis įrangą.

10. Norėdami išvengti traumų, nelieskite jokių judančių mazgų įrangą rankas.

11. Negalima mėsos tiekimo iš dėklo veleno ranka. Naudokite grūstuvu.

12. Negalima įterpti jokių pašalinių daiktų į užpildymo angą.
13. Negali surinkti ir išardyti mjasorubochnuju sistema, kai variklis įjungtas.
14. Negalima palikti be priežiūros įtraukta įranga.
15. Draudžiama atlikti techninės priežiūros darbus, įrangą. Nenutraukite maitinimo.
16. Tai negali plauti įrangą pagal tiesioginę jet vandens ir Nepanardinkite vandens ar kitų skysčių.
17. Kad būtų išvengta žalos, negalima mesti arba lašas mazgų malūnėlis, taip pat juos sukrauti vienas ant kito, o skalbimo.
18. Jei trūkumus, turėtų būti nurodyta specialistų paslaugas

WPROWADZENIE**SZANOWNI PAŃSTWO!**

Zakupiony sprzęt profesjonalny. Przed rozpoczęciem pracy z nim, pamiętaj sprawdzić ten paszport i utrzymać ją przez całe życie sprzęt.

Pamiętajcie, że wszystkie instrukcje w tym paszport, przedłużenie funkcjonowania sprzętu i uniknąć zranienia personelu.

Mamy nadzieję, że nasze rekomendacje ułatwi w miarę możliwości tego urządzenia.

SPOTKANIE

Urządzenie jest przeznaczone do rozdrabniania mięsa bez kości.

PARAMETRY TECHNICZNE

Modelu	HKN-12S
Opis	Blat stołu
Wymiary gabarytowe, mm	460 × 260 × 440
Moc zainstalowana, KWT	0,75
Napięcie jest	220/50/1
Materiał obudowy	Aluminiowe
Typ systemu mjasorubochnoj	Standardowe
Produktywność, kg/h	200
Tryb pracy	Stałe

KOMPLETNY ZESTAW

Maszynka do mięsa-1 szt.

Tacy rozruchu-1 szt.

Słupek-1 szt.

Standardowe mjasorubochnaja systemu:

Podwozie-1 szt.

Świder-1 szt.

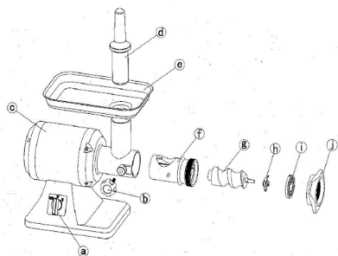
Nóż-1 szt.

Krata wlotu powietrza-1 szt.

Koło zamachowe-1 szt.

Paszport-1 szt.

MODUS OPERANDI



Rys.1. Główne elementy wyposażenia

a. przełącznik sieciowy

b. system blokady mjasorubchoj

c. podwozie

d. słupek

e. tacy rozruchu

f. obudowa systemu mjasorubchoj

g. Świder

h. Nóż

i. mjasorubchojna Grill

j. koło zamachowe

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Zainstalować urządzenie na stabilnym stojaku wysokość 800-900 mm z gładką i poziomą powierzchnią. Powierzchnia musi być czysta i sucha. Dostawy musi wytrzymać ciężar urządzenia.
2. Czyścić urządzenie zgodnie z instrukcjami w "Konserwacja i Pielęgnacja".

MONTAŻ SPRZĘTU

8. Wstawić gniazda ładowania podwozie mjasorubchoj system (f), aż się zatrzyma.
1. System oprawy mjasorubchoj przytrzymaj jedną ręką, drugą ręką zacisnąć uchwyt (b) prawo.
2. Włóż śrubę (g) wewnątrz systemu mjasorubchoj. Lekko obracać śrubę, aby zapewnić jego pełną przyczepność do wału silnika.
3. Dopasowanie trzpienia śruby tarczy (h) tak, aby ostrze skierowane na zewnątrz.
4. Pasuje mjasorubchoj trzpienia śruby Grill (i). Ostrze powinno być skierowane do kraty mjasorubchoj. Występ w mjasorubchoj obudowie systemu należy wprowadzić w odpowiednim gnieździe na siatce.
5. Dokręcić ręcznie koło ręczne (j). **Powinny nie być zapakowane zbyt mocno koła zamachowego bo to doprowadzi do szybkiego zużycia noża i ruszt.**
6. Wybierz tacę wejściową do pozycji. Ustawić odpowiedni pojemnik pod system mjasorubchoj do gotowego farszu. Sprzęt gotowy do pracy.

WŁĄCZENIE URZĄDZENIA

1. Przygotuj swoje mięso (usunąć kości, żył, film, małe kawałki).
2. Upewnij się, że mjasorubchojna system jest zablokowany w pozycji i koła zamachowego zapakowane.
3. Włączyć zasilanie (wtyczka w gnieździe).
4. Włącz urządzenia w sieci za pomocą przełącznika zasilania (a).
5. Umieścić mięso przygotowane na Stół Podawczy i służyć do wału przy użyciu tłuczkiem. Ciśnienie na tłuczkiem powinny być jednolite i nie jest zbyt silny. Nie dopuszcza się wstawić wypełniacz otwarcie rąk i ciała obce w procesie.

WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA

PL

1. Należy odłączyć urządzenie od sieci zasilającej za pomocą przełącznika zasilania.

2. Odłączyć (Odłączyć).

KONSERWACJA I PIELEGNACJA

Przed wykonaniem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych, należy wyłączyć zasilanie.

Nie należy używać materiałów ściernych do czyszczenia sprzętu, metalowej gąbki i pędzle, ostre przedmioty, agresywnych środków czyszczących zawierających chlor, benzyny, kwasy, alkalia i rozpuszczalników.

Po zakończeniu pracy na co dzień:

3. Demontażu systemu mjasorubochnuju. Wymiennych węzłów Szlifierka letniej wody z mydłem umyć, Spłukać czystą wodą i wytrzeć do sucha. Po tym, zaleca się, że lekko wkręcić, nóż i mjasorubochnuju żywności ruszt z oleju roślinnego.
4. Szlifierka do wytrzeć czystą, wilgotną szmatką lub gąbką.

Smarowania przekładni

Smarowanie przekładni wykonana jest nie mniej niż 2 razy w roku usługi przez wykwalifikowany personel.

Jeśli sprzęt nie jest używany przez długi czas (weekendy, święta itp.), należy wyłączyć zasilanie i starannie oczyścić sprzęt.

BEZPIECZEŃSTWA

1. Montaż urządzeń i połączeń elektrycznych odbywa się tylko przez wykwalifikowany personel.
2. W celu podłączenia urządzenia jednofazowe drutu diagramu można używać z uziemionego zasilania.
3. Urządzenie jest przeznaczone do instalacji na stabilnym stojaku wysokości 800-900 mm z gładką i poziomą powierzchnią. Powierzchnia musi być czysta i sucha. Obsługa powinna wytrzymać ciężar urządzenia.
4. Upewnij się, że przewód zasilający nie powiesić na skraju trybuny i nie dotykać obiektów z ostrymi krawędziami. Nie należy umieszczać żadnych na kabel zasilający. Po odłączeniu zasilania, nie ciągnąć za przewód zasilania, zawsze trzymać wtyczkę. Konserwacji sprzętu, jeśli przewód zasilający nie jest dozwolone.
5. Nie dopuszcza się Skorzystaj z wentylacji silnika.
6. Sprzęt jest przeznaczony tylko dla neohlahzdjonnoego przetwarzania mięsa bez kości, chrząstek i filmów. Nie należy używać urządzenia do mielenia mięsa i ryby z kości, mrożone i niejadalnych, chleb, warzywa i owoce.
7. Podczas pracy z urządzenia zaleca się, że możesz nosić specjalne ubrania robocze. Nie wolno nosić luźnych ubrań, szale, apaszki, krawaty, biżuteria, itp węże mają do zamocowania. Włosy muszą być pokryte z szalikiem.
8. Nie dopuszcza do pracy sprzętu puste (bez mięsa), bo to powoduje przegrzanie tarczy i kratki i prowadzi do przedwczesnego zużycia.
9. Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy dotykać urządzenia mokrymi rękami.

10. Aby uniknąć obrażeń, nie należy dotykać żadnych ruchomych węzłów urządzeń ręce.
11. Nie wolno ręcznie dostaw mięsa z zasobnika do wału. Użyć tłuczka.
12. Nie dopuszcza się wstawić otwór wlewowy w żadnych obcych przedmiotów.
13. Nie wolno do montażu i demontażu mjasorubochnuju systemu, gdy aparat jest włączony.
14. Nie dopuszcza się pozostawić włączone urządzenia instalacji nienadzorowanej.
15. Zabrania się wykonywania prac konserwacyjnych na sprzęt, nie można wyłączyć zasilanie.
16. Nie dopuszcza się umyć sprzęt pod bezpośredni strumień wody i nie wolno zanurzać w wodzie lub innych płynach.
17. Aby uniknąć uszkodzenia, nie dopuszcza się rzucić lub upuścić węzły szlifierka, jak również ułożyć je jeden na drugim, podczas mycia.
18. Jeśli wszelkie usterki należy odnosić do usługi specjalistyczne.

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.

НАЗНАЧЕНИЕ

Оборудование предназначено для измельчения мяса без костей.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	НKN-12S
Описание	Настольная
Габаритные размеры, мм	460×260×440
Установочная мощность, кВт	0,75
Параметры электросети	220/50/1
Материал корпуса	Алюминий
Тип мясорубочной системы	Стандартная
Производительность, кг/ч	200
Режим работы	Постоянный

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мясорубка-1 шт.

Загрузочный лоток-1 шт.

Пестик-1 шт.

Стандартная мясорубочная система:

Корпус-1 шт.

Шнек-1 шт.

Нож-1 шт.

Решетка-1 шт.

Маховик-1 шт.

Паспорт 1 шт.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

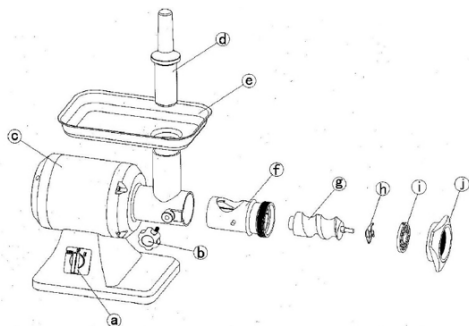


Рис.1. Основные узлы оборудования

- | | |
|----------------------------------|--------------------------------|
| a. сетевой выключатель | f. корпус мясорубочной системы |
| b. фиксатор мясорубочной системы | g. шнек |
| c. корпус | h. нож |
| d. пестик | i. мясорубочная решетка |
| e. загрузочный лоток | j. маховик |

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

1. Установите оборудование на устойчивую подставку высотой 800 – 900 мм с ровной горизонтальной поверхностью. Поверхность должна быть сухой и чистой. Поставка должна выдерживать вес оборудования.
2. Очистите оборудование в соответствии с инструкциями раздела «Обслуживание и уход».

СБОРКА ОБОРУДОВАНИЯ

1. Вставьте корпус мясорубочной системы (f) в посадочное гнездо до упора.
2. Удерживая корпус мясорубочной системы одной рукой, другой рукой заверните фиксатор (b) по часовой стрелке.
3. Вставьте шнек (g) внутрь корпуса мясорубочной системы. Слегка поворачивайте шнек для обеспечения его полного сцепления с валом двигателя.
4. Наденьте на хвостовик шнека нож (h) так, чтобы лезвия ножа были обращены наружу.
5. Наденьте на хвостовик шнека мясорубочную решетку (i). Лезвия ножа должны быть обращены к мясорубочной решетке. Выступ в корпусе мясорубочной системы должен войти в соответствующую прорезь на решетке.
6. Заверните маховик (j) вручную. Не следует заворачивать маховик слишком туго, т.к. это приведет к быстрому изнашиванию ножа и решетки.
7. Установите загрузочный лоток в рабочее положение. Подставьте под мясорубочную систему подходящую емкость для готового фарша. Оборудование готово к работе.

ВКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Подготовьте мясо (удалите кости, жилы, пленки, нарежьте некрупными кусками).

RU

2. Убедитесь в том, что мясорубочная система зафиксирована в рабочем положении и маховик завернут.
3. Включите электропитание (вставьте вилку в розетку).
4. Включите оборудование в сеть при помощи сетевого выключателя (а).
5. Выложите подготовленное мясо в загрузочный лоток и подавайте его к шнеку при помощи пестика. Нажим на пестик должен быть равномерным и не слишком сильным. Не допускается засовывать в загрузочное отверстие руки и посторонние предметы в процессе работы.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Отключите оборудование от сети при помощи сетевого выключателя.
2. Отключите электропитание (выньте вилку из розетки).

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Перед выполнением любых работ по обслуживанию необходимо отключить электропитание.

Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, металлические губки и щетки, колющие и режущие предметы, агрессивные хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.

Ежедневно по окончании работы:

1. Разберите мясорубочную систему. Вымойте съемные узлы мясорубки теплым мыльным раствором, тщательно ополосните чистой водой и вытрите насухо. После этого рекомендуется слегка смазать шнек, нож и мясорубочную решетку пищевым растительным маслом.
2. Протрите корпус мясорубки чистой влажной тканью или губкой.

Смазка редуктора

Смазка редуктора производится не реже 2 раз в год только квалифицированными специалистами службы сервиса.

Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить электропитание и тщательно очистить оборудование.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

1. Установка оборудования и подключение к электросети осуществляется только квалифицированными специалистами.
2. Для подключения однофазного оборудования должна использоваться трехпроводная схема с заземлением.
3. Оборудование предназначено для установки на устойчивой подставке высотой 800 – 900 мм с ровной горизонтальной поверхностью. Поверхность должна быть сухой и чистой. Подставка должна выдерживать вес оборудования.
4. Следите за тем, чтобы сетевой шнур не свешивался через край подставки и не касался предметов с острыми краями. Не ставьте на сетевой шнур посторонние предметы. При отключении электропитания не тяните за шнур, всегда беритесь

за вилку. Эксплуатация оборудования с поврежденным сетевым шнуром не допускается.

5. Не допускается блокировка вентиляционных отверстий двигателя.
6. Оборудование предназначено только для переработки неохлаждённого мяса без костей, хрящей и пленок. Не допускается использовать оборудование для измельчения мяса и рыбы с костями, замороженных и непищевых продуктов, хлеба, овощей и фруктов.
7. При работе с оборудованием рекомендуется носить специальную рабочую одежду. Не допускается носить свободную одежду, шарфы, шейные платки, галстуки, драгоценности и т.п. Рукава должны быть застегнуты. Волосы должны быть забраны косынкой.
8. Не допускается работа оборудования вхолостую (без мяса), т.к. это вызывает перегрев ножа и решетки и приводит к их преждевременному износу.
9. Во избежание поражения электрическим током не прикасайтесь к оборудованию мокрыми руками.
10. Во избежание травм не прикасайтесь к движущимся узлам оборудования руками.
11. Не допускается подача мяса из загрузочного лотка к шнеку руками. Пользуйтесь пестиком.
12. Не допускается засовывать в загрузочное отверстие посторонние предметы в процессе работы.
13. Не допускается собирать и разбирать мясорубочную систему при включенном двигателе.
14. Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра.
15. Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив электропитание.
16. Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды и погружать его в воду или иную жидкость.
17. Во избежание повреждений не допускается бросать или ронять узлы мясорубки, а также складывать их друг на друга при мытье.
18. При возникновении любых неисправностей следует обращаться к специалистам службы сервиса.