



HURAKAN

MEAT MINCER HURAKAN HKN-22S (TOTAL UNGER)



DEUTSCH	DE	2
EESTI	EE	7
ENGLISH	EN	11
ESPAÑOL	ES	16
FRANÇAIS	FR	21
ITALIANO	IT	26
LATYSSŠKI	LV	30
LIETUVIŠKAS	LT	34
POLSKI	PL	38
РУССКИЙ	RU	43

ERAC CE

2 TECHNISCHE DATEN

Modell	HKN-22S UNGER
Spannung	220-240 W/50Hz
Kapazität	1100 W
Fleischwolf Typ	Unger
Maximale Produktionsleistung	220 kg/h
Abmessungen, mm	520×220×445

3 INSTALLATION DES GERÄTES

3.1 ARBEITSFLÄCHE

3.1.1 Die Arbeitsfläche, auf die der Fleischwolf aufgestellt wird, soll den Abmessungen des Gerätes passen. Die Arbeitsfläche soll gerade und trocken sein, auf einer Höhe von 80 cm von den Boden, mit Temperaturbereich 5–35 °C

3.1.2 Das Netzkabel des Geräts muss ordnungsgemäß geerdet sein.

3.2 FUNKTIONSPRÜFUNG DES GERÄTS

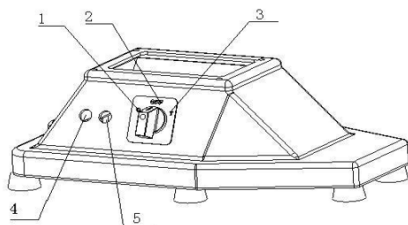
Um den korrekten Betrieb des Geräts zu überprüfen, gehen Sie wie folgt vor:

- Schalten Sie den Fleischwolf ein und stellen Sie sicher, dass sich die Schnecke gegen den Uhrzeigersinn bezogen auf Öffnung des Fleischwolfs dreht.
- Klicken Sie auf die Schaltfläche “off” (ausschalten), das Gerät funktioniert nicht mehr;
- Wenn das Gerät automatisch stoppt, drücken Sie die Rücklauf-Taste “turn over”, stellen Sie sicher, dass die Förderschnecke die Richtung ändert und im Uhrzeigersinn dreht.

4 BETRIEB DES GERÄTS

4.1 BEDIENPANEEL

Abbildung 2



- 1- Taste "on" (einschalten)
- 2- Taste "off" (ausschalten)
- 3- Rücklauf-Taste "turn over"
- 4- Stopp-Taste (rot)
- 5- Start-Taste (grün)

4.2 EINSATZVORBEREITUNG DES FLEISCHWOLFES

ACHTUNG!!! Stellen Sie vor dem Einsatz des Geräts sicher, dass der Zubehöraufsatz

DE

fest sitzt (siehe Abb. 4).

- Installieren Sie die Wendelgehäuse und fixieren Sie ihn in der Betriebsposition mit dem Griff an der Seite des Geräts;

- Installieren Sie die Förderschnecke, Messer und Lochscheibe in die Wendelgehäuse, dann ziehen Sie die Ringmutter des Füllschachts fest.

4.3 FÜLLEN DES FLEISCHWOLFES (siehe Abb. 3)

Bei Verwendung eines Fleischwolfs ist es wichtig, die richtige Körperhaltung einzunehmen. **Vermeiden Sie direkten Kontakt mit beweglichen Teilen des Geräts.**

Abbildung 3 - Füllen des Fleischwolfes



ACHTUNG!!! Der Fleischwolf soll während des Betriebes gefüllt sein. Befolgen Sie diese Anweisungen:

1. Legen Sie Lebensmittel in die Vorratsschale;
2. Schalten Sie den Fleischwolf durch Drücken der Start-Taste ein;
3. Heben Sie den Stopfer; füllen Sie den Füllschacht mit Fleisch;
Drücken Sie das Fleisch ohne Kraftaufwand in die Füllschacht.
4. Wenn das Fleisch richtig geschnitten wird, sollte es keine Probleme mit der Förderschnecke geben.

Wenn es Probleme mit der Förderschnecke gibt, ziehen Sie die Mutter fest, bis das Hackfleisch die richtige Größe hat.

5. Für den langfristigen Betrieb der Lochscheibe und des Messers und Erhaltung ihrer Schärfe:

- Schalten Sie das Gerät nach Arbeitsende aus;
- Das Messer und die Lochscheibe müssen immer verbunden sein.

6. Drehen Sie die Mutter nicht zu fest.

7. Drücken Sie nach Abschluss der Arbeiten die Taste "Stopp", zerlegen Sie das Gerät und reinigen Sie alle Teile gründlich.

5 REGELMÄSSIGE PFLEGE

5.1 ALLGEMEINE REGELN

- Das Gerät sollte mindestens einmal täglich oder öfter je nach Bedarf gereinigt werden.

- Reinigen Sie verschiedene Teile des Fleischwolfs gründlich, unabhängig davon, ob sie mit Lebensmitteln in Berührung kam oder nicht.

- Verwenden Sie niemals das Druckwasser, Industriereiniger und Bürsten oder andere Reinigungsmittel, die die Oberfläche des Geräts beschädigen könnten.

- **Ziehen Sie vor dem Reinigen das Netzkabel aus der Steckdose.**

5.2 REINIGUNG DES GERÄTES (siehe Abb. 4)

- entfernen Sie den Stopfer und die Vorratsschale;
- schrauben Sie die Ringmutter des Füllschachts ab und entfernen Sie die Lochscheibe, Messer, Förderschnecke. In Pfeilrichtung abschrauben.
- schrauben Sie die Ringmutter des Füllschachts ab und entfernen Sie diese immer in Pfeilrichtung.

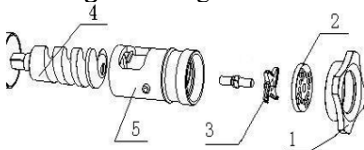
Jetzt können alle Teile gewaschen werden (siehe Abb. 5), mit warmem Wasser (50 °C) und neutralem Reinigungsmittel.

Reinigen Sie die Haupteinheit mit einem feuchten Tuch. Spülen Sie das Tuch öfter. Für den Raspelaufsatz wird eine Trockenreinigung empfohlen. Reinigen Sie gründlich die Löcher. Stellen Sie sicher, dass alle Teile trocken sind, bevor Sie das Gerät zusammenbauen.

ACHTUNG!!! Führen Sie die folgenden Schritte aus, um den Fleischwolf wieder zusammenzubauen:

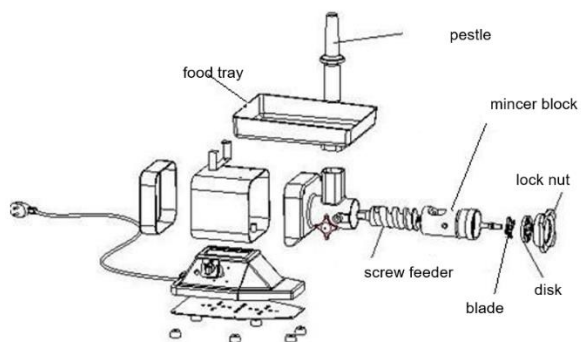
- 1) Setzen Sie die Wendelgehäuse ein und befestigen Sie es mit dem Umschalter; die Buchse des Umschalters muss in der Öffnung sitzen;
- 2) Setzen Sie die Förderschnecke in die Wendelgehäuse ein, stellen Sie sicher, dass sie in der richtigen Position sitzt;
- 3) Legen Sie das Messer auf den viereckigen Teil des herausragenden Endes der Förderschnecke, dann setzen Sie die Lochscheibe auf, behalten Sie dabei die ursprüngliche Verbindung;
- 4) Ziehen Sie nach dem Zusammenbau aller Teile die Ringmutter fest.

Abbildung 4 - Zerlegen des Geräts



- 1 - Ringmutter
- 2 - Lochscheibe
- 3 - Messer
- 4 - Förderschnecke
- 5 - Wendelgehäuse

Abbildung 5 - Zerlegen des Fleischwolfs zur Reinigung



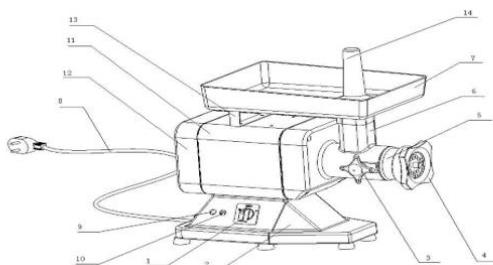
1 seadme kirjeldus

1.1 OLULISED OHUTUSABINÕUD

- Hooldus võib ainult koolitatud personal selle juhendamise ja teadmiste järgmine tase.
- Iga uus käitaja peab Loe juhend enne seadme kasutamist.
- Kuigi selle mehhanismidele seadme, muutke liikuvate osade seadme ja hoolikalt käed puhtaks käed enne kasutamist veski.
- Enne puhastav või parandav seade, lahutage see vooluvõrgust.
- Kui puhastav või parandav seade ei kaota valvsust ja ei saada segane.
- **TÄHELEPANU!** Millal on vaja parandada seadme purunemise kvalifitseeritud tehnik. Kui võõrkeha on kahjustatud või ei tööta korralikult, mitte kasutada.
- Kui pakkumise toitejuhe on rikutud, tuleb välja vahetada kvalifitseeritud tehnik, et vältida ohtlikke olukordi.
- Regulaarselt Kontrollige toitejuhtme selleks, et vältida elektrilöögi, võtke keerutatud kaabel; kulunud või kahjustatud kaabel kujutab ohtu; Ärge asetage raskeid esemeid kaabel ja ärge jätke kuuma-või terav.
- Seda seadet kasutatakse ainult protsessis hakklihamasinas. Kasutate külmutatud toiduainete ja muude toodete, sisestage arvesse liha veski.
- Ärge kasutage ilma tõukurpuksiiri veski.

VESKI SEADME 1.2

Joonis nr 1



1 Juhtpaneel

2-base

3-lüliti

4-head pähkel veski

5-grinder

6-ees kaas

7-toidu salve

8-toitekaabel

9-stop nupp

10-start nupp

11-kere

12 seljatoe kate

13-sulg

14-the tõukur

2 TEHNILISED NÄITAJAD

Mudel	HKN 22S UNGER
Pinge	220-240 W/50 Hz
Võimsus	1100 W
Mjasorubochnoj süsteemi	Unger
Maksimaalne tulemuslikkuse	220 kg/h
Maksimaalne suurus, mm	520 × 220 × 445

3 PAIGALDAMINE

3.1 TÖÖ PIND

3.1.1 tööpind, kuhu installite veski peab sobima seadme maht. Tööpind peab olema tasane ja kuiv kõrgusel maapinnast 5-35° c temperatuuriga 80 cm

3.1.2 seadme toitekaabel peab olema kindlalt maandatud.

3.2 kontrollimise seade

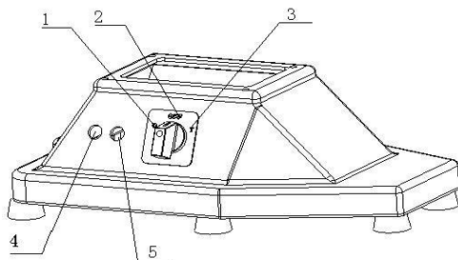
Seadme õige töö tagamiseks tehke järgmist.

- Lülitage sisse ja veenduge, et puuri pöörleb vastupäeva seoses auk veski;
- "Off" (lülitada), klõpsake seade lõpetab töötamise;
- Kui seade on peatatud automaatselt, klõpsake tagurpidi "keerata", et kruvi on Suunamuutmine ja pöörleb päripäeva.

4 SEADME KAUDU

4.1 JUHTPANEEL

Joonis nr 2



- 1 nupuga "kohta" (lisa)
- 2-nupp "off" (lülitage välja)
- 3-reverse nuppu "omakorda üle"
- 4-stop nuppu (punane)
- 5-start nuppu (roheline)

4.2 koostamine veski tegutseda

TÄHELEPANU! Enne seadme kasutamist veenduge, et eemaldatav komponendid on kindlalt kinnitatud (vt joonis 4)

- Valige selle veski ja asetage see asukohta, kasutades käepide küljel seade;
- Kõvasti, nuga ja riivi ploki hakklihamasinad, seejärel pingutage mutter liha veski pea.

4.3 täitmine veski (vt joonis 3)

Veski kasutamisel on tähtis võtta keha õiges asendis. Vältida otsest kokkupuudet seadme liikuvad osad.

Joonis nr 3-mjasoubki täitmine



TÄHELEPANU! Kohviveski peab olema täielik töötamise ajal. Toimige järgmiselt.

1. Asetage toidu sahtlisse;
 2. Lülitage sisse, vajutades nuppu Start (start);
 3. Tõstke tõukur; täida pea hakklihamasin;
- Suruge liha veski pea kohaldamata auku märkimisväärsed jõupingutusi.
4. Millal peaks olema õige viilutamine liha kruvi probleem.
- Kui täheldate kruvi pingutage mutter hakkliha saamist soovitud suurusega.
5. plaadi ja nuga pikaajalise toimimise eest ja säilitada nende teravat maitset:
 - Lülitage seade välja pärast kasutamist;
 - Nuga ja riivi peab pidevalt ühenduses.
 6. Ärge pingutage mutter liiga lühike;
 7. Kui olete lõpetanud, vajutage nuppu Stopp, seade lahti võtta ja hoolikalt puhastada kõik osad.

5 REGULAARNE HOOLDUS

5.1 ÜLDISED EESKIRJAD

- Seade tuleb puhastada vähemalt üks kord päevas või rohkem, kui selleks tekib vajadus.
- Hoolikalt puhastada erinevate osade hakklihamasin, olenemata sellest, kas nad tulevad puutuvad toiduga kokku või mitte.
- Surve, tööstuslikele puhastusvahenditele ja harjad, muu puhastusvahendid, mis võivad kahjustada seadme pinna all vett mitte kasutada.
- Enne puhastamist Eemaldage toitejuhe seinakontaktist.

5.2 puhastamise seade (vt joonis 4)

- tõukurpuksiiri ja salv;
- Keerake mutter liha veski pea ja eemaldage võre, nuga, kruvi. Lahti noolega näidatud suunas.

EE

-Keerake ja eemaldage veski pea alati noolega näidatud suunas.

Nüüd kõik osad võib pesta (vt joonis 5) kuuma vett (50° c) ja pesuvahendit kasutades.

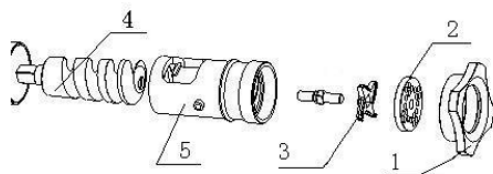
Puhastamiseks kasutada niiske rag peahoones. Sageli pesu lapiga

Otsik-Keemiline puhas soovitatav kellu. Puhastage auk. Veenduge, et kõik osad on kuivad, enne kui te uuesti kokku seade.

TÄHELEPANU! Liha veski uuesti kokku toimige järgmiselt.

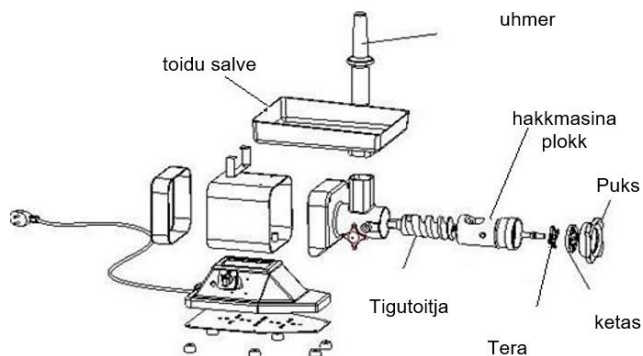
- 1) sisestage veski üksus ja kinnitage lüliti; Bush lüliti peab olema auk;
- 2) Sisesta kruvi plokk hakklihamasin, veenduge, et see on õiges asendis.
- 3) ruudukujulise osa tegutsedes lõpuks kruvi uuesti kokku, siis pane jahu, hoides originaal dock;
- 4) pärast kokkupanek kõik osad pingutage mutter hakklihamasinas.

Joonis nr 4 -Seadme demonteerimine



1. võre
2. pähkel
3. nuga
4. puuri
5. veski

Joonis nr 5-Veski lahtivõtmine puhastamiseks



1 DESCRIPTION OF THE DEVICE

1.1 IMPORTANT SAFETY MEASURES

- Maintenance should be performed only by trained professionals familiarized with this instruction and the following safety standards.

- Any new operator shall thoroughly study this guidelines before operating the device.

- Though the device is equipped with safety devices, you should not touch moving parts of the device and you should thoroughly wash your hands before operating the meat mincer.

- Before cleaning and repair of the device you should de-energize it.

- You should stay alert and keep your mind on what you are doing in the course of cleaning and repair of the device.

- **ATTENTION!!!** In case of device failure it should be repaired by a skilled professional. If the meat mincer is damaged or malfunctioning, do not use it.

- If the power cord is damaged, it should be replaced by a skilled professional to prevent dangerous situations.

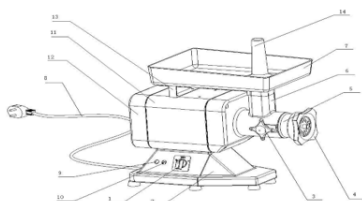
- You should regularly check the power cord; to prevent electric shock you should always unwind the twisted cable; a worn-out or damaged cable poses a hazard of electric shock; do not put heavy objects on the cable and do not leave it on heated or sharp surfaces.

- This device is intended only for processing of meat in the meat mincer. The device should not be used to process frozen food and non-food products; do not insert metal objects into the meat mincer.

- Do not operate the meat mincer without the pusher.

1.2 DEVICE STRUCTURE

Figure 1.



1-control panel

2-foundation

3-switch

4-fastening nut of the meat mincer head

5-meat mincer block

6-front cover

7-feed tray

8-power cable

9-"Stop" button

10-"Start" button

11-housing

12-back cover

13-brace

14-pusher

2 TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	HKN-22S UNGER
Voltage	220-240 V/50 Hz
Power	1100 W
Cutting system	Unger
Maximum performance	220 kg/h
Overall dimensions, mm	520×220×445

3 INSTALLATION OF THE DEVICE

3.1 WORKING SURFACE

3.1.1 The working surface, on which the meat mincer is installed, shall be in accordance with the device dimensions. The working surface shall be flat and dry, on the height of 80 mm from the ground; its temperature shall be between 5-35 °C.

3.1.2 The power cable shall be effectively grounded.

3.2 DEVICE FUNCTIONAL CHECK

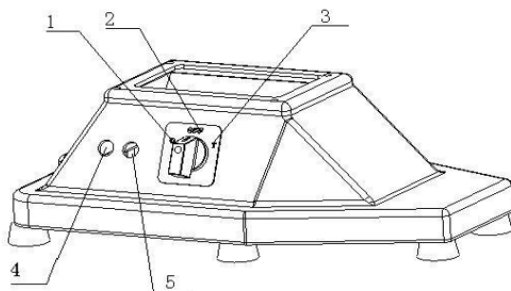
In order to make sure that the device is properly operating, do the following:

- Switch the meat mincer on and make sure that the spiral conveyor is rotating counterclockwise in relation to the mincer opening;
- Press the “off” button, the device will stop;
- If the device stopped automatically, press the “turn over” button and make sure that the spiral conveyor is changing the direction and rotating clockwise.

4 USE OF THE DEVICE

4.1 CONTROL PANEL

Figure 2.



- 1-“on” button
- 2- “off” button
- 3-“turn over” backward motion button
- 4-“Stop” button (red)
- 5-“Start” button (green)

4.2 PREPARATION OF THE MEAT MINCER FOR OPEARTION

ATTENTION!!! Before operation of the device make sure that all demountable components are securely fastened.

- Install the meat mincer block and fasten it in the working position using handles on the side of the device.
- Install the spiral conveyor, cutter and grate into the mincer block and then tighten the mincer head nut.

4.3 FILLING THE MEAT MINCER (see. fig.3)

When using the meat mincer, it is important to take correct position of the body. You should avoid direct contacts with moving parts of the device.

Figure 3- filling the meat mincer



ATTENTION!!! The meat mincer should be filled when in operation. Observe the following instructions:

1. Put the food onto the feed tray;
2. Switch the mincer on by pressing the Start button;
3. Raise the pusher and fill the meat mincer head with meat;
Push the meat into the mincer head opening without applying too much efforts.
4. If the meat is cut properly, there should not be any problems with the spiral conveyor. If there are any problems with the spiral conveyor, tighten the nut until delivering of minced meat of the required size.
5. To ensure a long service life of the disk and cutter and their sharpness:
 - Switch the device off upon completion of work;
 - The cutter and grate should always be connected.
6. Do not tighten the nut too tight;
7. Press the "Stop" button upon completion of work, disassemble the device and thoroughly clean all the components.

5 REGULAR CARE

5.1 GENERAL RULES

- The device should be cleaned no less than once a day or more often, as required.
- Thoroughly clean various parts of the meat mincer irrespective of whether the contacted with the food.
- Never use pressurized water, industrial cleaning agents and brushes, any other cleaning agents that may damage the device surface.
- Before cleaning the cable should be removed from the socket.

EN

5.2 CLEANING THE DEVICE (see fig. 4)

- remove the pusher and tray;
- screw the mincer head nut loose and remove the grate, cutter, spiral conveyor.

Screw it in the direction specified by the arrow.

- screw the mincer head loose and remove it - always in the direction specified by the arrow.

Now all the parts may be washed (see fig. 5) with warm water (50 °C) and neutral cleaning agent.

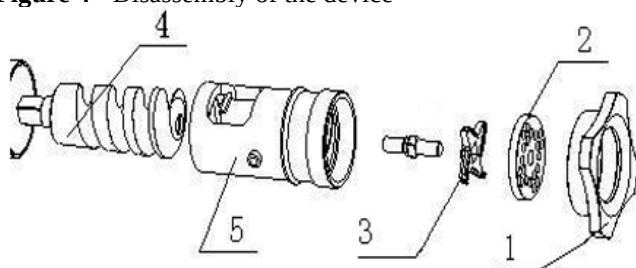
Use a wet rag to clean the main housing. You should often wash the rag.

Dry cleaning is recommended for the header-grater. Thoroughly clean all the openings. Make sure that all parts are dry before assembly of the device.

ATTENTION!!! To assemble the meat mincer again perform the following steps:

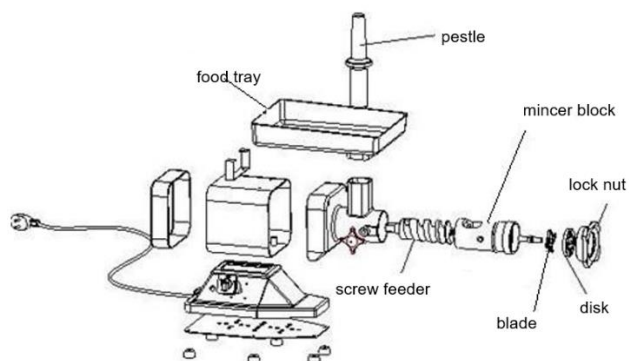
- 1) Insert the meat mincer block and fasten it using the switch; the switch bush should be in the opening;
- 2) Insert the spiral conveyor into the mincer block, make sure that it is in its upper position;
- 3) Install the cutter on the square part of the protruding end of the spiral conveyor, then put the grate on while preserving the original coupling;
- 4) Upon assembly of all the parts, tighten the meat mincer nut.

Figure 4 - Disassembly of the device



- 1- nut
- 2-grate
- 3-cutter
- 4-spiral conveyor
- 5-meat mincer block

Figure 5-Disassembly of the device for cleaning



1 DESCRIPCIÓN DEL DISPOSITIVO

1.1 MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Solo el personal capacitado que haya leído este manual y esté familiarizado con los siguientes estándares de seguridad puede realizar el mantenimiento.

- Cada nuevo operador debe estudiar cuidadosamente este manual antes de usar el dispositivo.

- Aunque los mecanismos de seguridad están instalados en el dispositivo, no toque las partes móviles del dispositivo con las manos, y lávese bien las manos antes de usar la picadora de carne.

- Desconecte el dispositivo de la toma de corriente antes de la limpieza o reparación.

- Al limpiar o reparar el dispositivo, no pierda la vigilancia ni se distraiga.

- **¡ATENCIÓN!** En caso de avería, la unidad debe ser reparada por un especialista cualificado. Si la picadora de carne está dañada o no funciona correctamente, no la use.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un especialista cualificado para evitar posibles situaciones de peligro.

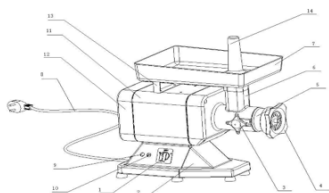
- Verifique regularmente el cable de alimentación para evitar descargas eléctricas. Desenrolle siempre el cable enredado; si el cable está gastado o dañado representa un riesgo de descarga eléctrica; no coloque objetos pesados sobre el cable y no lo deje sobre superficies calientes o afiladas.

- Este dispositivo está diseñado solo para procesar carne. No lo use para alimentos congelados o productos no alimentarios, no coloque objetos metálicos en la picadora de carne.

- No use la picadora de carne sin el empujador.

1.2 ESTRUCTURA DE LA PICADORA DE CARNE

Figura № 1



1 - panel de control

2 - base

3 - selector

4 - tuerca de fijación de la cabeza de la picadora de carne

5 - bloque de la picadora de carne

6 - tapa frontal

7 - bandeja para productos

8 - cable de alimentación

9 - botón Stop

10 - botón Start

11 - carcasa

12 - tapa posterior

13 - soporte

14 - empujador

2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	HKN-22S UNGER
Tensión	220-240 W/50 Hz
Potencia	1100 W,
Tipo del sistema de picadora	Unger
Rendimiento máximo	220 kg/h
Dimensiones (mm)	520×220×445

3 INSTALACIÓN DEL DISPOSITIVO

3.1 SUPERFICIE DE TRABAJO

3.1.1 La superficie de trabajo, en la que se instala la picadora de carne, debe ajustarse a las dimensiones del dispositivo. La superficie de trabajo debe ser plana y estar seca, a una altura de 80 cm del suelo, con una temperatura entre 5-35 °C

3.1.2 El cable de alimentación del dispositivo debe estar correctamente conectado a tierra.

3.2 COMPROBACIÓN DEL FUNCIONAMIENTO DEL DISPOSITIVO

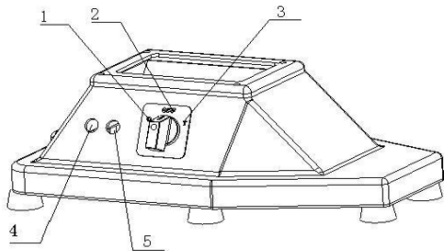
Para verificar el funcionamiento correcto del dispositivo, proceda de la siguiente manera:

- Encienda la picadora de carne y asegúrese de que el conductor de tomillo gire en sentido antihorario en relación con la abertura de la picadora de carne;
- Presione el botón "off" (Apagar), y el dispositivo dejará de funcionar;
- Si la unidad se detiene automáticamente, presione el botón de marcha reversa "turn over", asegúrese de que el conductor de tomillo cambia de dirección y gira en sentido horario.

4 USO DEL DISPOSITIVO

4.1 PANEL DE CONTROL

Figura № 2



- 1 - botón "on" (Encender)
- 2 - botón "off" (Apagar)
- 3 - Botón de marcha reversa "turn over"
- 4 - botón Stop (rojo)
- 5 - botón Start (verde)

4.2 PREPARACIÓN DE LA PICADORA DE CARNE PARA EL

ES

FUNCIONAMIENTO

¡ATENCIÓN! Antes de usar el dispositivo, asegúrese de que todos los componentes extraíbles estén bien sujetos (ver la figura 4)

- Instale el bloque de la picadora de carne y fíjela en la posición de trabajo con ayuda de la manija ubicada al costado del dispositivo;

- Instale el conductor de tornillo, la cuchilla y la rejilla en el bloque de la picadora de carne, luego apriete la tuerca de la cabeza de la picadora.

4.3 LLENADO DE LA PICADORA DE CARNE (ver figura 3)

Al utilizar la picadora de carne, es importante que el cuerpo esté en posición correcta. .

Evite el contacto directo con las partes móviles del dispositivo.

Figura N° 3 - llenado de la picadora de carne



¡ATENCIÓN! La picadora de carne debe estar llena durante la operación. Siga las siguientes instrucciones:

1. Coloque los alimentos en la bandeja;
2. Encienda la picadora de carne presionando el botón Start;
3. Levante el empujador; llene con carne la cabeza de la picadora de carne; Empuje la carne hacia el orificio de la cabeza de la picadora de carne sin aplicar demasiada fuerza.
4. Si la carne está cortada correctamente, no debería haber problemas con el conductor de tornillo.

Si hay problemas con el conductor de tornillo, apriete la tuerca hasta obtener la carne picada del tamaño correcto.

5. Para que el funcionamiento del disco y la cuchilla sea duradero y mantengan su filo:
 - Apague el dispositivo después de finalizar el trabajo;
 - La cuchilla y la rejilla siempre deben estar unidos.
6. No enrosque demasiado la tuerca;
7. Presione el botón "Stop" después de terminar el trabajo, desmonte el dispositivo y limpie a fondo todos sus componentes.

5 CUIDADO REGULAR

5.1 REGLAS GENERALES

- Limpie el dispositivo al menos una vez al día o más a menudo si es necesario.
- Limpie a fondo las diversas partes de la picadora de carne, independientemente de si están o no en contacto con los productos alimenticios.

- Nunca use agua a presión, limpiadores y cepillos industriales ni ningún otro agente de limpieza que pueda dañar la superficie del dispositivo.

- Antes de limpiar el dispositivo desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.

5.2 LIMPIEZA DEL DISPOSITIVO (ver figura 4)

- retire el empujador y la bandeja;

- desenrosque la tuerca de la cabeza de la picadora de carne y retire la rejilla, la cuchilla y el conductor de tomillo. Desenrosque en la dirección indicada por la flecha.

- Desenrosque la cabeza de la picadora de carne y retírela, siempre en la dirección indicada por la flecha.

Ahora todas las piezas se pueden lavar (ver figura 5), usando agua tibia (50 °C) y detergente neutro.

Para limpiar el bloque principal use un paño húmedo. Lave el paño varias veces

Para limpiar la boquilla - ralladora, se recomienda limpieza en seco. Limpie a fondo los orificios. Asegúrese de que todas las piezas estén secas antes de armar el dispositivo.

¡ATENCIÓN! Para volver a armar la picadora de carne, siga los siguientes pasos:

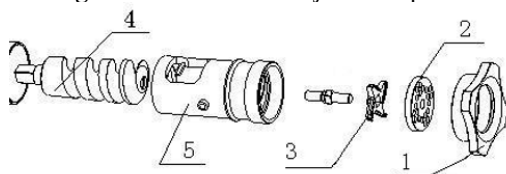
1) Inserte el bloque de la picadora de carne y fíjelo con el selector; el casquillo del interruptor debe estar en el orificio;

2) Inserte el conductor de tomillo en el bloque de la picadora de carne, asegúrese de que se encuentra en la posición correcta;

3) Coloque la cuchilla en la parte cuadrada del extremo sobresaliente del conductor de tomillo, luego coloque la rejilla, manteniendo el acoplamiento original;

4) Después de montar todas las piezas, apriete la tuerca de la picadora de carne.

Figura N° 4 - Desmontaje del dispositivo



1 - tuerca,

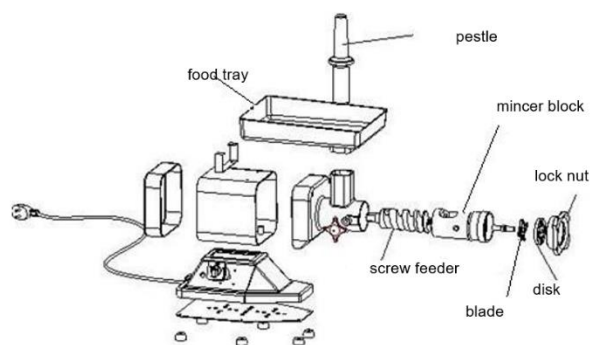
2- rejilla,

3 - cuchilla,

4 - conductor de tomillo,

5 - bloque de la picadora de carne

Figura N° 5 - Desmontaje del picadora de carne para la limpieza



1 DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1.1 MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- La maintenance peut être effectuée seulement par le personnel qualifié qui a étudié cette instruction et a pris connaissance des standards de sécurité mentionnés ci-dessous.

- Chaque nouvel opérateur doit étudier attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil.

- Bien que l'appareil soit équipé de mécanismes de sécurité, ne touchez pas les parties mobiles de l'appareil avec vos mains et essuyez soigneusement vos mains avant d'utiliser le hachoir à viande.

- Avant de nettoyer ou de réparer l'appareil, débranchez-le du secteur.

- Lorsque vous nettoyez ou réparez l'appareil, ne perdez pas votre vigilance et ne vous laissez pas distraire.

- **ATTENTION !!!** En cas de panne, l'appareil doit être réparé par un technicien qualifié. Si le hachoir à viande est endommagé ou ne fonctionne pas correctement, ne l'utilisez pas.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien qualifié pour éviter l'apparition de situations dangereuses.

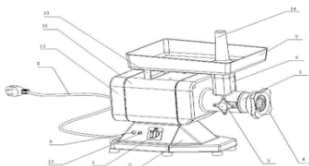
- Vérifiez régulièrement le câble d'alimentation pour éviter les chocs électriques, déroulez toujours le câble torsadé; un câble usé ou endommagé présente un risque de choc électrique; ne placez pas d'objets lourds sur le câble et ne le laissez pas sur des surfaces chaudes ou tranchantes.

- Cet appareil est destiné uniquement au traitement de la viande dans un hachoir à viande. Ne l'utilisez pas pour des aliments congelés ou des produits non alimentaires, ne placez pas d'objets métalliques dans le hachoir à viande.

- N'utilisez pas le hachoir à viande sans pilon.

1.2 STRUCTURE DU HACHOIR A VIANDE

Figure №1



- 1-panneau de commande
- 2-support
- 3-interrupteur
- 4-écrou de fixation de la tête de hachoir à viande
- 5-bloc du hachoir à viande
- 6-couvercle avant
- 7-goulotte pour les produits

- 8-câble d'alimentation
- 9-bouton-poussoir Stop
- 10-bouton-poussoir Marche
- 11-corps
- 12-couvercle arrière
- 13-agrafe
- 14-pilon

2 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle :	HKN-22S UNGER
Tension	220-240 W/50 Hz
Puissance	1100 W
Type du système du hachoir à viande	Unger
Productivité maximale	220 kg/h
Dimensions extérieures, mm	520×220×445

3 INSTALLATION DE L'APPAREIL

3.1 SURFACE FONCTIONNELLE

3.1.1 La surface fonctionnelle, sur laquelle le hachoir à viande sera installé, doit correspondre aux dimensions de l'appareil. La surface fonctionnelle doit être uniforme et sèche, à l' hauteur de 80 cm au-dessus du sol, avec la température entre 5 et 35 °C

3.1.2 Le câble d'alimentation de l'appareil doit être fiablement mis à la terre.

3.2 VÉRIFICATION DU FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

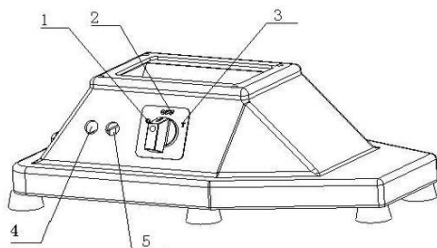
Pour vérifier le bon fonctionnement de l'appareil, procédez comme suit :

- Démarrez le hachoir à viande et assurez-vous que la vis sans fin tourne dans le sens anti-horaire par rapport à l'ouverture du hachoir à viande ;
- Appuyez sur le bouton "off" (Arrêter), l'appareil s'arrêtera ;
- Si l'appareil s'est arrêté automatiquement, appuyez sur le bouton de retour «turn over» (tourner), assurez-vous que la vis sans fin change de direction et tourne dans le sens horaire.

4 UTILISATION DE L'APPAREIL

4.1 PANNEAU DE COMMANDE

Figure №2



- 1-Bouton "on" (Marche)
- 2-Bouton "off" (Arrêt)
- 3-Bouton de retour "turn over"
- 4-bouton Stop (rouge)
- 5-Bouton Start (vert)

4.2 PRÉPARATION DU HACHOIR A VIANDE A L'UTILISATION

ATTENTION !!! Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que toutes les pièces amovibles sont solidement fixées (voir la fig. 4)

- Installez le bloc du hachoir à viande et fixez-le en position fonctionnelle au moyen de la poignée se trouvant sur le côté de l'appareil ;
- Installez la vis sans fin, le couteau et la grille dans le bloc du hachoir à viande, ensuite serrez l'écrou de la tête du hachoir.

4.3 REMPLISSAGE DU HACHOIR A VIANDE (voir la fig. 3)

Lorsque vous utilisez un hachoir à viande, il est important de prendre la bonne position du corps. Évitez tout contact direct avec les parties mobiles de l'appareil.

Figure №3- remplissage du hachoir à viande



ATTENTION !!! Pendant le fonctionnement le hachoir à viande doit être rempli. Procédez comme suit :

1. Mettez des aliments dans la goulotte ;
2. Démarrez le hachoir à viande en appuyant sur le bouton Start (Marche) ;
3. Levez le pilon; remplissez la tête du hachoir avec de la viande ;
Poussez la viande dans le trou de la tête du hachoir sans effort considérable.
4. Si la viande est coupée correctement, il ne devrait pas y avoir de problèmes avec la vis sans fin.
S'il y a des problèmes avec la vis sans fin, serrez l'écrou jusqu'à ce que vous obteniez la farce de la taille désirée.
5. Pour un fonctionnement à long terme du disque et du couteau et pour le maintien de leur acuité :
 - Arrêtez l'appareil après avoir terminé le travail ;
 - Le couteau et la grille doivent être toujours connectés.
6. Ne serrez pas l'écrou trop fort.
7. Appuyez sur le bouton "Stop" après avoir terminé le travail, démontez l'appareil et nettoyez soigneusement tous les composants.

5 SOIN REGULIER

5.1 REGLES GENERALES

- L'appareil doit être nettoyé au moins une fois par jour ou plus souvent si nécessaire.
- Nettoyez soigneusement les différentes parties du hachoir à viande, peu importe

FR

si elles étaient en contact avec des aliments ou non.

- N'utilisez jamais d'eau sous pression, de nettoyants et de brosses industriels, ni d'autres produits de nettoyage susceptibles d'endommager la surface de l'appareil.

- Avant le nettoyage il est nécessaire de retirer le câble d'alimentation de la prise électrique.

5.2 NETTOYAGE DE L'APPAREIL (voir la fig. 4)

- enlevez le pilon et la goulotte ;
- dévissez l'écrou de la tête du hachoir à viande et retirez la grille, le couteau et la vis sans fin. Dévissez dans le sens indiqué par la flèche.
- Dévissez la tête du hachoir à viande et enlevez-la, toujours dans le sens indiqué par la flèche.

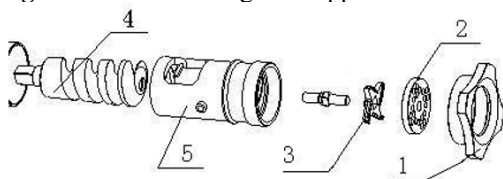
Maintenant, toutes les pièces peuvent être lavées (voir figure 5), en utilisant de l'eau chaude (50 °C) et un détergent neutre.

Utilisez un chiffon humide pour nettoyer le corps principal. Rincez le chiffon souvent. Le nettoyage à sec est recommandé pour la buse-râpe. Nettoyez soigneusement les orifices. Assurez-vous que toutes les pièces sont sèches avant d'assembler l'appareil.

ATTENTION !!! Pour remonter le hachoir à viande, procédez comme suit :

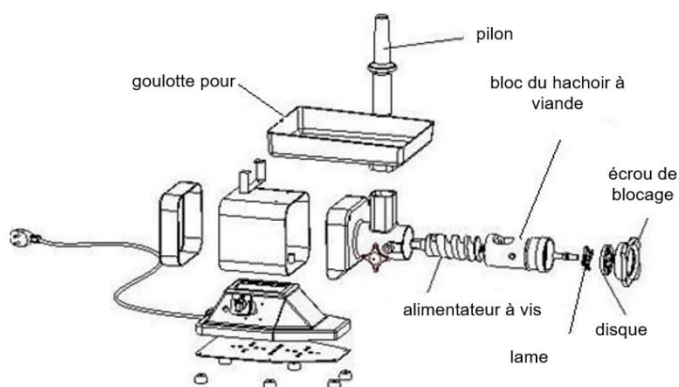
- 1) Insérez le bloc du hachoir à viande et fixez-le à l'aide de l'interrupteur. La bague de l'interrupteur doit être dans l'orifice ;
- 2) Insérez la vis sans fin dans le bloc du hachoir à viande, assurez-vous qu'elle est dans la bonne position ;
- 3) Montez le couteau sur la partie carrée de l'extrémité en saillie de la vis sans fin, puis montez la grille, en conservant le raccordement d'origine ;
- 4) Après avoir assemblé toutes les pièces, vissez l'écrou du hachoir à viande.

Figure №4 - Démontage de l'appareil



- 1- écrou
- 2-grille
- 3-couteau
- 4-vis sans fin
- 5-bloc du hachoir à viande

Figure №5-Démontage du hachoir à viande pour le nettoyage



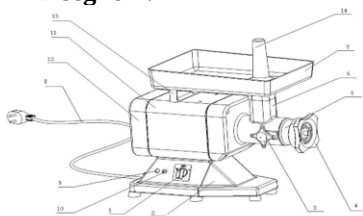
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

1.1 IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

- È autorizzato alla manutenzione solo il personale addestrato che ha studiato questo manuale e ha letto i seguenti standard di sicurezza.
- Ogni nuovo operatore deve studiare attentamente questo manuale prima di utilizzare l'apparecchio.
- Sebbene l'apparecchio sia dotato di meccanismi di sicurezza, non toccare le parti mobili con le mani e asciugare accuratamente le mani prima di utilizzare il tritacarne.
- Prima di pulire o riparare l'apparecchio, scollegarlo dalla rete.
- Durante la pulizia o la riparazione dell'apparecchio, non bisogna perdere la vigilanza o distrarsi.
- **ATTENZIONE!!!** In caso di guasto, l'unità deve essere riparata da un tecnico qualificato. Se il tritacarne è danneggiato o non funziona correttamente, non usatelo.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un tecnico qualificato per prevenire il verificarsi di situazioni pericolose.
- Controllate regolarmente il cavo di alimentazione per evitare scosse elettriche, sbrogliatelo sempre se è annodato; un cavo usurato o danneggiato presenta rischi di scosse elettriche; non posizionate oggetti pesanti sul cavo e non lasciatelo su superfici bollenti o taglienti.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente a tritare la carne. Non utilizzatelo per prodotti surgelati o non alimentari, non mettete oggetti metallici nel tritacarne.
- Non usate il tritacarne senza pusher.

1.2 APPARECCHIO TRITACARNE

Disegno n. 1



- | | |
|--|-------------------------|
| 1-pannello di comando | 8-cavo di alimentazione |
| 2-base | 9-pulsante Stop |
| 3-interruttore | 10-pulsante Start |
| 4-dado di fissaggio della testa tritacarne | 11-corpo |
| 5-blocco tritacarne | 12-coperchio posteriore |
| 6-coperchio anteriore | 13-supporto |
| 7-vassoio per i prodotti | 14-pusher |

2 CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello	HKN-22S UNGER
Tensione	220-240 W / 50 Hz
Potenza	1100 W
Tipo del gruppo macinazione	Unger
Massima produttività	220 kg/h
Dimensioni, mm	520×220×445

3 INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO

3.1 SUPERFICIE DI LAVORO

3.1.1 La superficie di lavoro su cui è installato il tritacarne deve adattarsi alle dimensioni dell'apparecchio. La superficie di lavoro deve essere piana e asciutta, ad un'altezza di 80 cm da terra, con una temperatura tra 5-35 °C

3.1.2 Il cavo di alimentazione dell'apparecchio deve essere correttamente collegato a terra.

3.2 CONTROLLO DEL LAVORO DELL'APPARECCHIO

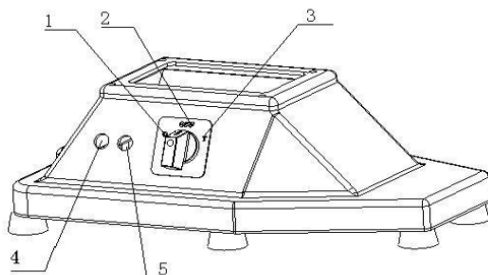
Per verificare il corretto funzionamento dell'apparecchio, procedere come segue:

- Accendere il tritacarne e accertarsi che la spirale ruoti in senso antiorario rispetto all'apertura del tritacarne;
- Premere il pulsante "off", il dispositivo smetterà di funzionare;
- Se il dispositivo si arresta automaticamente, premere il tasto "turn over", assicurarsi che la spirale cambi direzione e giri in senso orario.

4 UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

4.1 PANNELLO DI COMANDO

Disegno n. 2



- 1-Pulsante "on"
- 2-Pulsante "off"
- 3-Pulsante di inversione movimento "turn over"
- 4-pulsante Stop (rosso)
- 5-Pulsante Start (verde)

4.2 PREPARAZIONE DEL TRITACARNE PER L'USO

IT

ATTENZIONE!!! Prima di utilizzare il dispositivo, assicurarsi che tutti i componenti rimovibili siano ben collegati (vedi fig. 4)

- Installare il blocco tritacarne e fissarlo in posizione di lavoro con la manopola sul lato dell'apparecchio;

- Installare la spirale, la lama e la griglia nell'unità tritacarne, quindi avvitare il dado della testa tritacarne.

4.3 RIEMPIMENTO DEL TRITACARNE (vedi fig. 3)

Quando si utilizza un tritacarne, è importante assumere una posizione corretta. Evitate il contatto diretto con le parti in movimento dell'apparecchio.

Figura n. 3- riempimento del tritacarne



ATTENZIONE!!! Il tritacarne deve essere pieno durante il funzionamento. Seguire le seguenti indicazioni:

1. Mettere il cibo nel vassoio;
 2. Accendere il tritacarne premendo il pulsante Start;
 3. Sollevare il pusher; riempire la testa del tritacarne con la carne;
- Spingere la carne nell'apertura della testa del tritacarne senza applicare sforzi significativi.
4. Se la carne viene tagliata correttamente, non ci dovrebbero essere problemi con la spirale.

Se ci sono problemi con la spirale, stringere il dado fino a ottenere un macinato delle dimensioni necessarie.

5. Per far funzionare a lungo il disco e la lama e per mantenerli taglienti:

- Spegnerne l'apparecchio dopo la fine del lavoro;
- Lama e griglia devono essere sempre collegati.

6. Non stringere troppo il dado;
7. Premere il pulsante "Stop" dopo aver terminato il lavoro, smontare l'apparecchio e pulire a fondo tutti i componenti.

5 CURA REGOLARE

5.1 REGOLE GENERALI

- L'apparecchio deve essere pulito almeno una volta al giorno o più spesso se necessario.

- Pulire a fondo varie parti del tritacarne, indipendentemente dal fatto che siano a contatto con alimenti o meno.

- Non utilizzare mai acqua a pressione, detergenti industriali e spazzole o altri detergenti che potrebbero danneggiare la superficie del dispositivo.

- Prima della pulizia occorre staccare il cavo di alimentazione dalla presa.

5.2 PULIZIA DELL'APPARECCHIO (vedi fig. 4)

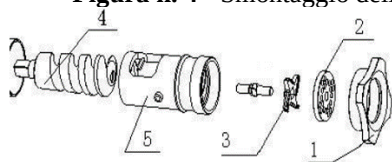
- rimuovere pusher e vassoio;
 - Svitare il dado della testa del tritacarne e rimuovere la griglia, la lama, la spirale. Svitare nella direzione indicata dalla freccia.
 - svitare la testa del tritacarne e rimuoverla, sempre nella direzione indicata dalla freccia.
- Ora tutte le parti possono essere lavate (vedi fig. 5), utilizzando acqua calda (50 °C) e detergente neutro.

Utilizzare un panno umido per pulire il corpo principale. Lavare spesso il panno
Per l'imbuto e la trafilatura si consiglia la pulizia a secco. Pulire attentamente i fori.
Assicurarsi che tutte le parti siano asciutte prima di assemblare l'unità.

ATTENZIONE!!! Per rimontare il tritacarne, procedere come segue:

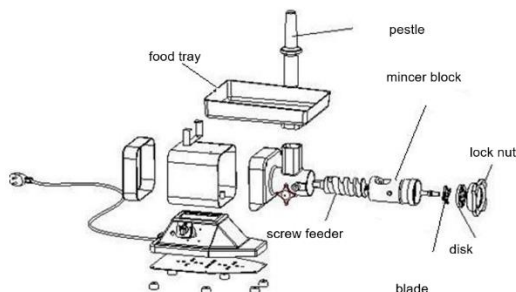
- 1) Inserire il blocco tritacarne e fissarlo usando il selettore; la boccola del selettore deve essere nel foro;
- 2) Inserire la spirale nell'unità tritacarne, assicurarsi che sia nella posizione corretta;
- 3) Posizionare la lama sulla parte quadrata dell'estremità sporgente della spirale, quindi montare la griglia, mantenendo l'aggancio originale;
- 4) Dopo aver assemblato tutte le parti, serrare il dado del tritacarne.

Figura n. 4 - Smontaggio dell'apparecchio



- 1-dado
- 2-griglia
- 3-lama
- 4-spirale
- 5-blocco tritacarne

Figura n. 5-Smontaggio del tritacarne per la pulizia



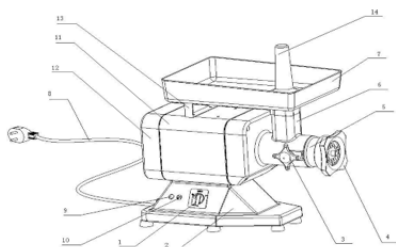
1 ierīces apraksts

1.1. SVARĪGAS DROŠĪBAS PASĀKUMI

- Apkope var tikai apmācīti darbinieki kuri šo instrukciju un zināšanu šādu drošības standartiem.
- Katrs jaunais operators ir jāizlasa šis instrukciju uzmanīgi, pirms lietot ierīci.
- Lai gan drošības mehānismiem, ierīcē, neaiztikt ar rokām kustīgās daļas, ierīces un rūpīgi noslaucīt rokas pirms izmantojot dzirnaviņas.
- Pirms tīrīšanas vai labojot ierīces, atvienojiet to no strāvas avota.
- Tīrīšanas vai labojot ierīces nedrīkst zaudēt modrību un iegūt apjucis.
- **UZMANĪBU!** Kad ierīces bojājumus ir jālabo tikai kvalificēts speciālists. Ja dzirnaviņas ir bojāta vai nedarbojas pareizi, nevar izmantot.
- Ja piegādes vads tiek bojāts, tas jāaizstāj kvalificēts speciālists, lai novērstu bīstamu situāciju rašanos.
- Regulāri pārbaudiet strāvas vadu, lai izvairītos no elektriskā šoka, vienmēr ņem savīti kabeli; noliektas vai bojātas kabeļa rada risku saņemt strāvas triecienu; Nenovietojiet smagus priekšmetus uz kabeli un nevar atstāt karstu vai asu virsmām.
- Šī ierīce ir paredzēta tikai pārstrādei gaļas dzirnaviņas. Nelietojiet to saldētas pārtikas vai nepārtikas produktiem, nevar ievietot metāla priekšmetiem gaļas dzirnaviņas.
- Nevar izmantot bez stūmēju dzirnaviņas.

DZIRNAVIŅAS IERĪCES 1.2

Attēls Nr. 1



- 1 vadības panelis
- 2 base
- 3 slēdzis
- 4-head nut dzirnaviņas
- 5-grinder
- 6-priekšējo vāciņu
- 7 pārtikas paplāte

- 8-strāvas kabelis
- 9-stop poga
- 10-start pogu
- 11-šasija
- 12-aizmugures vāciņu
- 13 kronšteins
- 14 stūmējs

2 TEHNISKĀS SPECIFIKĀCIJAS

Modelis	HKN 22S UNGER
Spriegums	220-240 W/50 Hz
Jauda	1100 W
Tips, mjasorubocnojo sistēmas	Unger
Maksimālais veiktspējas	220 kg/h
Izmēri, mm	520 × 220 × 445

3 IEKĀRTAS

3.1. DARBA VIRSMA

3.1.1 darba virsma, kurā instalējat dzirnaviņas jābūt piemērota ierīces izmēra. Darba virsmai jābūt līdzenam un sauss, ar augstumu 80 cm no zemes, ar temperatūru starp 5-35° c

3.1.2. strāvas kabeli ierīcei jābūt droši iezemētām.

3.2. pārbaudes ierīce

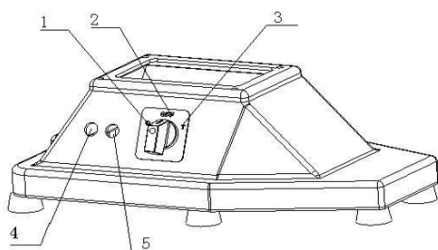
Lai nodrošinātu pareizu ierīces darbību, rīkojieties šādi:

- Ieslēdziet un pārliecinieties, ka svārpsts rotē pretēji pulksteņrādītāja virzienam attiecībā uz cauruma dzirnaviņas;
- Noklikšķiniet uz "off" (izslēgts slēdzis), ierīce pārtrauks darboties;
- Ja ierīce tiek apstādināta automātiski, noklikšķiniet uz atpakaļgaitu "Apgriezt", pārliecinieties, ka skrūvi virzienā mainās, un rotē pulksteņrādītāja virzienā.

4. IZMANTOJOT SAVU IERĪCI

4.1. VADĪBAS PANELĪ

Attēls Nr. 2



- 1 pogu "par" (Iespraust)
 2 pogas "off" (izslēgts slēdzis)
 3 otrā poga "savukārt pār"
 4 stop (apturēt) pogu (sarkans)
 5-start pogu (zaļš)

4.2. DZIRNAVIŅAS sagatavošana darbam

UZMANĪBU! Pirms lietojat ierīci, pārliecinieties, ka visi noņemamas sastāvdaļas droši nostiprinātiem (sk. 4. zīm.)

- Atlasiet vienību dzirnaviņas un nostipriniet to vietā izmantojot rokturi sānos;
- Iestatīšanas skrūve nazi un režģa bloks, gaļas maļamās mašīnas un pēc tam pievelciet uzgriezni gaļas dzirnaviņas galvu.

4.3. AIZPILDOT DZIRNAVIŅAS (skatīt 3. zīm.)

Izmantojot dzirnaviņas, ir svarīgi ņemt vajadzīgajā vietā organismā. Izvairieties no tiešas saskares ar kustas ierīces daļām.

Attēls Nr. 3-uzpildes mjasoubki



UZMANĪBU! Dzirnaviņas jābūt pilnīgam, strādājot. Rīkojieties šādi:

1. vieta ēdiena paplāte;
2. vai ieslēgt, nospiežot pogu Start (Sākt);
3. Paceliet stūmēju; jāaizpilda galvas gaļu dzirnaviņas; Iespiediet gaļas dzirnaviņas galvu caurumu, kuru datorā nav lietojumprogramma ievērojamas pūles.
4. Ja pareizo sagriešana gaļas nebūtu problēmu ar skrūvi.
Ja rodas problēmas ar skrūvi pievelciet uzgriezni līdz saņemšanai maltās gaļas ir sasniegts vajadzīgais izmērs.
5. attiecībā uz ilgtermiņa darbību disku un nazi un uzturēt savu asumu:
-Izslēdziet ierīci pēc to izmantošanas;
-Ar nazi un aizrestot jābūt vienmēr tiks pievienotas.
6. nav pievelciet uzgriezni pārāk ciešs;
7. Nospiediet stop (apturēt) pogu, kad esat pabeidzis, izjaukt bloku un rūpīgi iztīrīt visas daļas.

5 REGULĀRA APKOPE

5.1. VISPĀRĪGI NOTEIKUMI

- Ierīce būtu jātīra vismaz vienu reizi dienā vai biežāk, ja tas ir nepieciešams.
- Rūpīgi iztīriet dažādo daļu gaļas dzirnaviņas, neatkarīgi no tā, vai tie nāk saskarē ar pārtiku, vai ne.
- Nekad nelietojiet ūdeni zem spiediena, rūpniecības tīrīšanas un birstes, citi tīrīšanas, kas var sabojāt ierīces virsmas.
- Pirms tīrīšanas būtu atvienojiet strāvas vadu no sienas kontaktligzdas.

5.2. tīrīšanas ierīces (sk. 4. zīm.)

-noņemt stūmēju un paplāti;

-atskrūvējiet uzgriezni gaļas dzirnaviņas galvu un noņemt režģiem, nazis, skrūves. Sakratītu ar bultiņu norādītajā virzienā.

-Atskrūvējiet un izņemiet dzirnaviņas galvas vienmēr norādīts bultiņas norādītajā virzienā.

Tagad visas daļas var mazgāt (sk. 5. zīm.), izmantojot silta ūdens (50° c) un neitrālu mazgāšanas līdzekli.

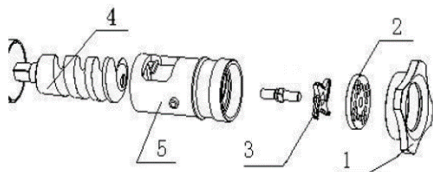
Tīrīšanai izmantojiet mitru lupatiņu galvenajā ēkā. Biežāk mazgāt drēbes

Sprauslu veļas tīras ieteicams špaktellāpstiņu. Rūpīgi notīriet caurums. Pārļiecinieties, ka visas daļas ir sausa, pirms jūs salieciat ierīci.

UZMANĪBU! Lai salieciat gaļas dzirnaviņas, rīkojieties šādi:

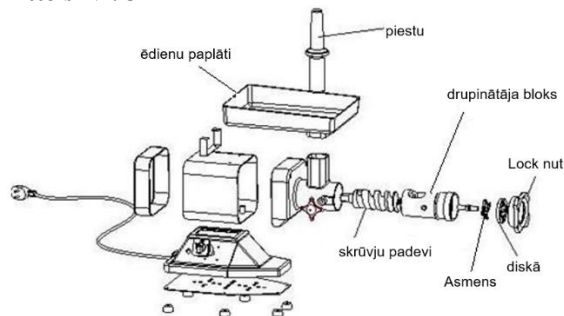
- 1) ievietot dzirnaviņas vienības un nostipriniet to, izmantojot slēdzi; Bush slēdzim jābūt caurumā;
- 2) ievietot skrūvi bloku gaļas dzirnaviņas, pārļiecinieties, vai tā ir pareizā stāvoklī;
- 3) salieciat kvadrātveida daļa, darbojoties gala skrūves, tad ielieciat durtiņām, saglabājot sākotnējo piestātnes;
- 4) pēc tam, kad visas daļas montāžā pievelciat uzgriezni gaļas dzirnaviņas

Attēls Nr. 4 -Ierīces demontāžu



- 1 lattice
- 2 riekstu
- 3 nazi
- 4 svārpsts
- 5 dzirnaviņas

Attēls Nr. 5-Grinder demontāžu tīrīšanai



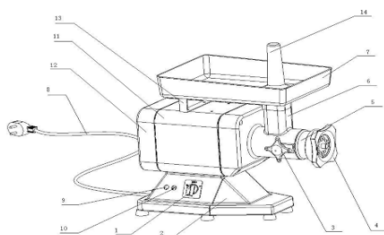
1 prietaiso aprašymas

1.1 SVARBIOS SAUGOS PRIEMONĖS

- Prižiūra gali tik apmokyti darbuotojai kurie Ši instrukcija ir žiniomis su saugos standartus.
- Kiekvienas naujas operatorius turi perskaityti šią instrukciją prieš naudojant prietaisą.
- Nors saugos mechanizmai įrenginyje, nelieskite rankomis judančių dalių įtaiso ir kruopščiai nuvalykite rankas prieš naudojant malūnėlis.
- Valymo ir taisymo įrenginys, atjunkite jį nuo elektros tinklo.
- Kai valymo ar taisymo prietaisais neturi prarasti budrumą ir negali gauti išsiblaškęs.
- **DĖMESIO!** Kada lūžimo prietaiso turi būti pataisyta tik kvalifikuotas specialistas. Jei malūnėlis yra sugadinta arba veikia netinkamai, vartoti negalima.
- Jei tiekimo laidas yra pažeistas, jis turi būti pakeistas tik kvalifikuotas specialistas, siekiant išvengti pavojingų situacijų.
- Reguliariai Patikrinkite maitinimo laidą, siekiant išvengti elektros smūgio, visada vartokite susukti kabelių; susidėvėjusias ar pažeistas kabelis kelia pavojų elektros smūgio; Nedėkite sunkių daiktų ant laido, o ne palikti jį karšta ar aštrių paviršių.
- Šis prietaisas skirtas tik perdirbimui mėsmalė. Nenaudokite jo šaldyto maisto ar ne maisto produktų, nedėkite metalinių daiktų į mėsos malimo antgalis.
- Nenaudokite be stūmikas malūnėlis.

ŠLIFUOKLIS ĮRENGINIO 1.2

Paveikslas Nr. 1



- 1-valdymo skydas
- 2-base
- 3-jungiklis
- 4-galvos riešutų malūnėlis
- 5-grinder
- 6 priekinio viršelio
- 7 maisto padėklas

- 8 – maitinimo kabelis
- 9-sustabdymo mygtukas
- 10 pradėti mygtuką
- 11-važiuklės
- 12-atgal viršelis
- 13 laikiklis
- 14 ir stūmikas

2 TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS

Modelis	IRMA-22S UNGER
Įtampos	220-240 w/50 Hz
Galia	1100 W
Mjasorubochnoj sistemos tipas	Unger
Daugiausia veiklos	220 kg/h
Gabaritiniai matmenys, mm	520 × 220 × 445

3 MONTAVIMAS

3.1 DARBO PAVIRŠIUS

3.1.1 darbinis paviršius, kuriame įdiegėte šlifuoeklį turi būti tinkamos prietaiso dydžio. Darbo paviršius turi būti lygus, sausas, Aukštis apie 80 cm nuo žemės paviršiaus, kurio temperatūra 5 – 35° c

3.1.2 maitinimo laidą įrenginio turi būti patikimai įžemintos.

3.2 tikrinimo prietaisas

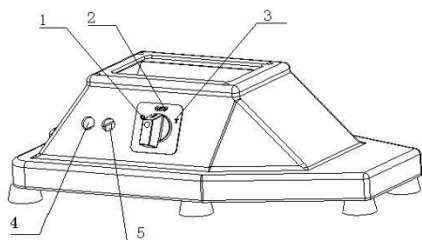
Siekiant užtikrinti tinkamam įrenginio, atlikite toliau i'vardytus veiksmus

- Įjunkite ir įsitikinkite, kad sraigtas sukasi prieš laikrodžio rodyklę apie skylę malūnėlis;
- Spustelėkite "off" (išjungti jungiklis), prietaiso nustos veikti;
- Jei įrenginys yra sustabdomas automatiškai, spustelėkite Atvirkštinė "atversti", įsitikinkite, ar varžto keičia kryptį ir sukasi pagal laikrodžio rodyklę.

4 ĮRENGINIO NAUDOJIMAS

4.1 VALDYMO SKYDAS

Paveikslas Nr. 2



- 1 – mygtuką "įjungti" (įrašyti)
- 2-mygtuką "išjungti" (išjungti)
- 3-atgal mygtuką "atversti"
- 4-stop mygtuką (raudona)
- 5-start mygtukas (žalia)

4.2 ruošimas MALŪNĖLIS veikti

DĖMESIO! Prieš naudodami prietaisą, įsitikinkite, kad visos keičiamosios sudedamosios dalys saugiai pritvirtintos (žr. 4 pav.)

LT

- Pasirinkite vieneta, malūnėlis ir pritvirtinkite jį padėtyje rankena šone prietaisą;
- Varžtą, peilis ir grotelės į Mėsmales blokas, tada sugriežtinti riešutų mėsos Smulkintuvas vadovas.

4.3 pildymo MALŪNĖLIS (žr. pav. 3)

Naudojant malūnėlis, svarbu imtis tinkamą kūno padėtį. Vengti tiesioginio kontakto su judančių prietaiso dalių.

Paveikslas Nr. 3-pildymo mjasoubki



DĖMESIO! Malūnėlis turi būti užbaigtas tuo pat metu darbo. Atlikite šiuos veiksmus:

1. Uždėkite maisto dėklę;
 2. Įjunkite paspausdami mygtuką Start (pradėti);
 3. Pakelkite stūmikas; užpildyti galvos mėsmalė;
- Stumti mėsos malūnėlis galvą į skylę, netaikant daug pastangų.
4. kai teisingai pjaustymo mėsa neturėtų problemų su varžtu.
- Jei patiriate problemų su varžtu sugriežtinti riešutų iki maltos mėsos gavimo norimo dydžio.
5. dėl ilgalaikio veikimo diską ir peiliu ir išlaikyti jų ryškumą:
 - Išjunkite prietaisą po panaudojimo;
 - Peilis ir grotelės turi visada būti prijungtas.
 6. negalima sugriežtinti riešutų per trumpas;
 7. baigę paspauskite mygtuką stop, ardyti įrenginio ir kruopščiai nuvalykite visus dalis.

5 REGULIARI PRIEŽIŪRA

5.1. BENDROSIOS TAISYKLĖS

- Prietaisas turi būti valomi ne rečiau kaip kartą per parą arba daugiau dažnai jei reikia.
- Kruopščiai nuvalykite įvairių dalių mėsmalė, nepriklausomai nuo to, ar jie liestis su maisto produktais ar ne.
- Niekada nenaudokite vandens spaudimą, pramoniniai valikliai ir šepetėliai, kiti prausikliai, kurie gali pažeisti prietaiso paviršių.
- Prieš valymą turėtų būti Atjunkite maitinimo laidą iš maitinimo lizdo.

5.2 valymo prietaisas (žr. 4 pav.)

- pašalinti stūmikas ir dėklas;
- Atsukite riešutų mėsos malūnėlis galvos ir pašalinti grotelės, peilis, Sraigtiniai. Atlaisvinkite rodykle nurodytą kryptimi.
- Atlaisvinkite ir nuimkite malūnėlis vadovo, visada – rodyklės nurodyta kryptimi.

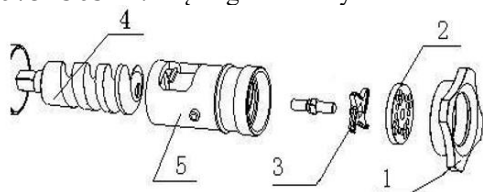
Dabar visas dalis galima plauti (žr. 5 pav.), naudojant šiltą vandenį (50°C) ir bloką neutraliomis valymo priemonėmis.

Valyti drėgna skudurais naudojimas pagrindiniame pastate. Dažnai skalbti šluoste Antgalis-cheminis švarus rekomenduojama mentele. Kruopščiai išvalyti skylę. Įsitikinkite, kad visos dalys yra sausa, prieš jums perkomplektuoja įrenginį.

DĖMESIO! Perkomplektuoja mėsos malimo antgalis atlikite šiuos veiksmus:

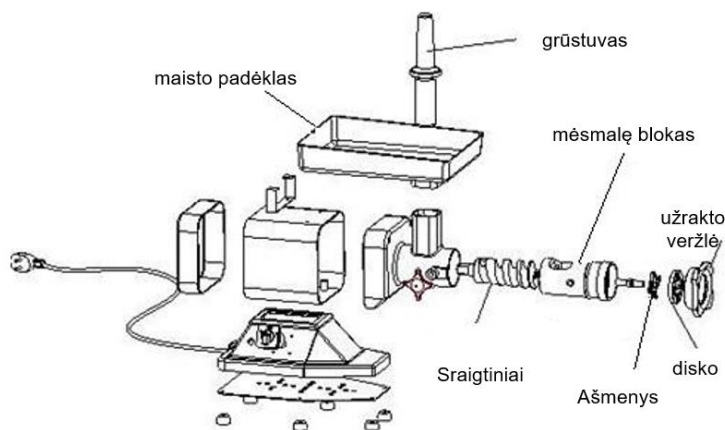
- 1) įterpti malūnėlis ir pritvirtinkite jungiklis; Bušas jungiklis turi būti skylę;
- 2) Įdėkite varžtą į bloko mėsma, įsitikinkite, kad jis yra teisingoje padėtyje;
- 3) surinkite kvadrato dalis, veikimo pabaigos varžtą, tada įdėti grotelės, išlaikant originalų iškėlimas;
- 4) po surinkimo visos dalys sugriežtinti riešutų mėsma.

Paveikslas Nr. 4 -Įrenginio išardymas



- 1 lattice
- 2 riešutų
- 3 peilis
- 4 antgalis
- 5 smulkintuvas

Paveikslas Nr. 5-Malūnėlis išmontavimo valymui



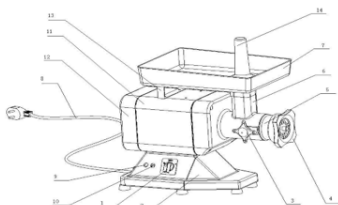
1. Opis urządzenia

1.1 WAŻNE BEZPIECZEŃSTWO ŚRODKÓW

- Konserwacja może być tylko przeszkolony personel zajmujący się ten nauka i wiedza z następującymi normami bezpieczeństwa.
- Każdy nowy operator należy przeczytać niniejszą instrukcję przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia.
- Choć mechanizmy bezpieczeństwa w urządzeniu, nie należy dotykać rękami ruchomych części urządzenia i starannie wytrzeć ręce przed użyciem szlifierki.
- Przed czyszczeniem lub naprawy urządzenie, odłącz go od sieci zasilającej.
- Podczas czyszczenia lub naprawy urządzenia nie stracić czujności i nie rozpraszać.
- **UWAGA!** Kiedy uszkodzenia urządzenia wymaga naprawy przez wykwalifikowanego technika. Jeśli Szlifierka jest uszkodzony lub nie działa poprawnie, nie należy używać.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony przez wykwalifikowanego technika, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji.
- Regularnie sprawdzać przewód zasilania w celu uniknięcia porażenia prądem, należy zawsze stosować kabel skręcony; zużyty lub uszkodzony kabel stwarza ryzyko porażenia prądem elektrycznym; nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na kablu i nie wolno go na gorąco lub ostrych powierzchniach.
- To urządzenie jest przeznaczone tylko dla przetwarzania Maszynka do mięsa. Nie należy używać dla żywności mrożonej lub niejadalnych, nie wolno wkładać metalowych przedmiotów do Wilk.
- Nie należy używać szlifierki bez popychacz.

SZLIFIERKA DO URZĄDZENIA 1.2

Rysunek nr 1



- 1-Centrała
- 2-podstawy
- 3-wyłącznik nakrętka
- 4-głowy szlifierka
- 5-grinder
- 6-przednia pokrywa
- 7-tacka kabel zasilania

- 8-przycisk
- 9-stop
- 10-start przycisk
- 11-podwozie
- 12-back cover
- 13-wspornik
- 14-popychacz

2 DANE TECHNICZNE

Modelu	UNGER HKN-22S
Napięcie	220-240 W/50 Hz
Zasilania	1100 W
Typ systemu mjasorubchojnoj	Unger
Maksymalna wydajność	220 kg/h
Wymiary gabarytowe, mm	520 × 220 × 445

3 INSTALACJA

3.1 DZIAŁANIE POWIERZCHNI

3.1.1 pracy powierzchni, na której instalujesz Szlifierka muszą być odpowiednie do wielkości urządzenia. Powierzchni roboczej muszą być płaskie i suche, na wysokości 80 cm od podłoża, temperatura od 5-35° c

3.1.2 przewodu zasilającego urządzenia muszą być prawidłowo uziemione.

3.2 Sprawdzanie urządzenia

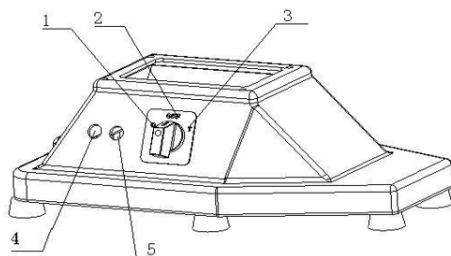
Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, wykonaj następujące czynności:

- Włącz i upewnij się, że ślimak obraca zegara w odniesieniu do Szlifierka do otworów;
- Kliknij przycisk "off" (wyłączenie), urządzenie przestanie działać;
- Jeśli urządzenie zostanie zatrzymana automatycznie, kliknij przycisk Wycofaj "odwrócić", upewnij się, że śruba jest zmiana kierunku i obrac

4 KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

4.1 PANEL STEROWANIA

Rysunek nr 2



1-przycisk "on" (insert)

2-przycisk "off" (wyłączenie)

3-reverse przycisk "Wyłącz nad"

Przycisk 4-stop (czerwony)

Przycisk 5-start (zielony)

4.2 przygotowanie Szlifierka do pracy

UWAGA! Przed użyciem urządzenia, upewnij się, że wszystkie części składowe wymiennych są solidnie zamocowane (zobacz rys. 4)

- Wybierz jednostkę, Szlifierka i zabezpieczyć go w pozycji za pomocą uchwytu boku urządzenia;
- Śruba, nóż i ruszt w bloku do mielenia mięsa, a następnie dokręcić nakrętki głowicy młynek do mięsa.

4.3 napelniania do szlifierki (patrz rys. 3)

Przy użyciu Szlifierki, jest ważne, aby podjąć właściwej pozycji ciała. Należy unikać bezpośredniego kontaktu z ruchomych części urządzenia.

Rysunek nr 3-wypełnienie mjasoubki



UWAGA! Szlifierka musi być zakończona podczas pracy. Wykonaj następujące kroki:

1. Umieść jedzenie na tacy;
2. włączyć wciskając przycisk Start (początek);
3. Wyjmij popychacz; wypełnić głowy Wilk;
Wsuń do otworu bez aplikacji, mięso głów
sporo wysiłku.
4. w przypadku gdy odpowiednie krojenie mięsa nie powinny mieć problemu ze śrubą.
Jeśli masz problemy z Śruby dokręcić nakrętkę do momentu otrzymania mięsa mielonego
żądany rozmiar.
5. w przypadku długotrwałej pracy dysku i nóż i zachowanie ostrości:
 - Wyłączyć urządzenie po użyciu;
 - Nóż i ruszt musi być zawsze podłączony.
6. nie dokręcaj nakrętkę zbyt mocno;
7. Naciśnij przycisk stop, po zakończeniu, demontażu i starannie oczyścić wszystkie części.

5 REGULARNEJ KONSERWACJI

5.1 OGÓLNE ZASADY

- Urządzenia powinny być czyszczone co najmniej raz dziennie lub więcej często, jeśli jest to konieczne.
- Ostrożnie wyczyścić różnych części Wilk bez względu na to, czy pochodzą one z żywnością, czy nie.
- Nigdy nie używać wody pod ciśnieniem, przemysłowe środki czyszczące i pędzle, inne środki czyszczące, które mogą uszkodzić powierzchnię urządzenia.
- Przed czyszczenie powinno być Odłącz kabel zasilający od gniazdka ściennego.

5.2 Czyszczenie urządzenia (patrz rys. 4)

-Wyjmij popychacz i zasobnika;

-Odkręć nakrętki głowicy młynek do mięsa i usunąć grille, nóż, śruby. Odkręć w kierunku wskazanym przez strzałkę.

-Odkręć i zdjąć głów, zawsze w kierunku wskazanym strzałką.

Teraz wszystkie części mogą być myte (zobacz rys. 5), za pomocą ciepłej wody (50° c) i neutralnym detergentem.

Do czyszczenia należy użyć wilgotną szmatą w budynku głównym. Często szmatkę

Do dyszy suchej i czystej zalecane kielnia. Dokładnie oczyścić otwór. Upewnij się, że wszystkie części są suche przed ponownym złożeniem urządzenia.

UWAGA! Aby zamontować Wilk wykonaj następujące kroki:

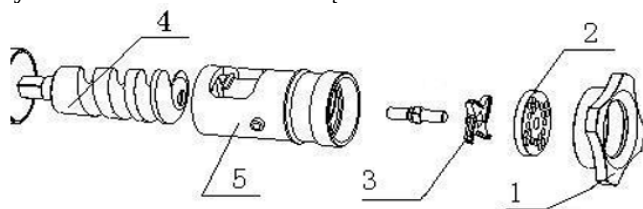
(1) włóż Szlifierka jednostki i zabezpieczyć go za pomocą przełącznika; Bush przełącznik musi być w otwór;

(2) włóż śrubę do bloku Wilk, upewnij się, że jest we właściwej pozycji;

(3) zamontować kwadracik, stanowiąc końca śrubę, a następnie ustawić ruszt, zachowując oryginalny dock;

(4) po montaż wszystkich części dokręć nakrętki Wilk.

Rysunek nr 4 -Demontażu urządzenia



1 Sólity

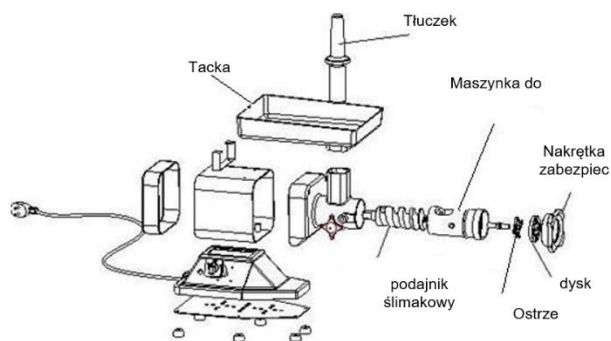
2 nakrętkę

3 nożem

4 świder

5 szlifierka

Rysunek nr 5-Szlifierka demontażu do czyszczenia



1 ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1.1 ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- К техническому обслуживанию допускается только обученный персонал, изучивший данную инструкцию и ознакомившийся с нижеприведенными стандартами безопасности.

- Каждый новый оператор должен тщательно изучить данное руководство перед использованием устройства.

- Хотя на устройстве установлены предохранительные механизмы, не прикасайтесь руками к движущимся частям устройства, и тщательно вытирайте руки перед использованием мясорубки.

- Перед чисткой или ремонтом устройства, отключите его от сети.

- При чистке или ремонте устройства не теряйте бдительности и не отвлекайтесь.

- **ВНИМАНИЕ!!!** При поломке устройство должно быть отремонтировано квалифицированным специалистом. Если мясорубка повреждена или работает неправильно, не используйте.

- Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен квалифицированным специалистом, чтобы предотвратить возможность возникновения опасных ситуаций.

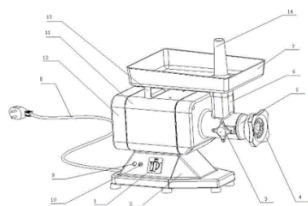
- Регулярно проверяйте кабель питания во избежание электрического поражения, всегда разматывайте закрученный кабель; изношенный или поврежденный кабель представляет опасность поражения электрическим током; не ставьте тяжелые предметы на кабель и не оставляйте его на нагретых или острых поверхностях.

- Данное устройство предназначено лишь для переработки мяса в мясорубке. Не используйте его для замороженной еды или непищевых продуктов, не вставляйте металлические предметы в мясорубку.

- Не используйте мясорубку без толкателя.

1.2 УСТРОЙСТВО МЯСОРУБКИ

Рисунок №1



- | | |
|-------------------------------------|------------------|
| 1-панель управления | 8-кабель питания |
| 2-основание | 9-кнопка Стоп |
| 3-переключатель | 10-кнопка Старт |
| 4-крепежная гайка головки мясорубки | 11-корпус |
| 5-блок мясорубки | 12-задняя крышка |
| 6-передняя крышка | 13-скоба |
| 7-лоток для продуктов | 14-толкатель |

2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	HKН-22S UNGER
Напряжение	220-240 Вт/50Гц
Мощность	1100 Вт
Тип мясорубочной системы	Унгер
Максимальная производительность	220 кг/ч
Габаритные размеры, мм	520×220×445

3 УСТАНОВКА УСТРОЙСТВА

3.1 РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

3.1.1 Рабочая поверхность, на которую устанавливается мясорубка, должна подходить по размерам устройства. Рабочая поверхность должна быть ровной и сухой, на высоте 80 см от земли, с температурой между 5-35 °С

3.1.2 Кабель питания устройства должен быть надежно заземлен.

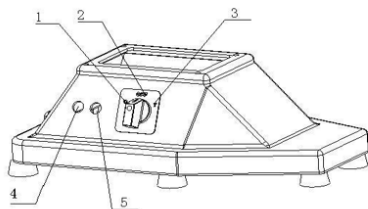
3.2 ПРОВЕРКА РАБОТЫ УСТРОЙСТВА

Чтобы убедиться в правильной работе устройства, поступите следующим образом:

- Включите мясорубку и убедитесь, что шнек вращается против часовой стрелки по отношению к отверстию мясорубки;
- Нажмите кнопку “off” (Выключить), устройство прекратит работу;
- Если устройство остановилось автоматически, нажмите кнопку обратного хода “turn over”, убедитесь, что шнек меняет направление движения и поворачивается по часовой стрелке.

4 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

4.1 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Рисунок №2

- 1-Кнопка "on" (Включить)
- 2-Кнопка "off" (Выключить)
- 3-Кнопка обратного хода "turn over"
- 4-кнопка Стоп (красная)
- 5-Кнопка Старт (зеленая)

4.2 ПОДГОТОВКА МЯСОРУБКИ К ЭКСПЛУАТАЦИИ

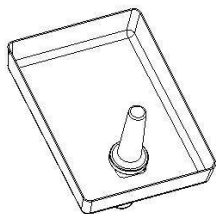
ВНИМАНИЕ!!! Перед использованием устройства убедитесь, что все съемные составные части надежно закреплены (см. рис. 4)

- Установите блок мясорубки и зафиксируйте его в рабочем положении при помощи ручки на боку устройства;
- Установите шнек, нож и решетку в блок мясорубки, затем закрутите гайку головки мясорубки.

4.3 НАПОЛНЕНИЕ МЯСОРУБКИ (см. рис.3)

При использовании мясорубки важно принять правильную позицию тела. Избегайте непосредственного контакта с движущимися частями устройства.

Рисунок №3- наполнение мясорубки



ВНИМАНИЕ!!! Мясорубка должна быть полной во время работы. Следуйте следующим указаниям:

1. Поместите пищу в лоток;
 2. Включите мясорубку нажатием на кнопку Start (Старт);
 3. Поднимите толкатель; наполните головку мясорубки мясом;
- Проталкивайте мясо в отверстие головки мясорубки без приложения

значительных усилий.

4. При правильной нарезке мяса не должно быть проблем со шнеком.

При появлении проблем со шнеком затяните гайку до получения фарша нужного размера.

5. Для долгосрочной эксплуатации диска и ножа и поддержания их остроты:

- Выключите устройство после окончания работы;
- Нож и решетка должны всегда быть соединены.

6. Не закручивайте гайку слишком туго;

7. Нажмите на кнопку «Стоп» после окончания работы, разберите устройство и тщательно очистите все составные части.

5 РЕГУЛЯРНЫЙ УХОД

5.1 ОБЩИЕ ПРАВИЛА

• Устройство следует чистить по крайней мере раз в день или чаще по необходимости.

• Тщательно очищайте различные части мясорубки независимо от того, контактировали ли они с пищей или нет.

• Никогда не используйте воду под давлением, промышленные чистящие средства и щетки, любые другие средства для чистки, которые могут повредить поверхность устройства.

• Перед чисткой следует извлечь кабель питания из розетки.

5.2 ЧИСТКА УСТРОЙСТВА (см. рис. 4)

- уберите толкатель и лоток;

- открутите гайку головки мясорубки и удалите решетку, нож, шнек. Откручивайте по направлению, указанному стрелкой.

- открутите головку мясорубки и снимите ее, всегда по направлению, указанному стрелкой.

Теперь все части можно мыть (см. рис. 5), используя теплую воду (50 °C) и нейтральное моющее средство.

Для очистки главного корпуса используйте влажную тряпочку. Часто промывайте тряпочку

Для насадки-терки рекомендована сухая чистка. Тщательно вычистите отверстия. Убедитесь, что все части высохли перед тем, как собрать устройство.

ВНИМАНИЕ!!! Чтобы заново собрать мясорубку следуйте следующим шагам:

1) Вставьте блок мясорубки и зафиксируйте его, используя переключатель; втулка переключателя должна находиться в отверстии;

2) Вставьте шнек в блок мясорубки, убедитесь в том, что он находится в верном положении;

3) Установите нож на квадратную часть выступающего конца шнека, затем наденьте решетку, сохраняя оригинальную стыковку;

4) После сборки всех частей закрутите гайку мясорубки.

Рисунок №4 Разборка устройства

- 1- гайка
- 2-решетка
- 3-нож
- 4-шпек
- 5-блок мясорубки

Рисунок №5-Разборка мясорубки для чистки