



HURAKAN

MEAT MINCER HURAKAN HKN-12SC, HKN-22SC, HKN-22SS



DEUTSCH	DE	2
EESTI	EE	9
ENGLISH	EN	15
ITALIANO	IT	21
LATYŠŠSKI	LV	28
LIETUVIŠKAS	LT	34
РУССКИЙ	RU	40

EAC CE

1. TECHNISCHE DATEN

Modell	HKN-12SC	HKN-22SC	HKN-22SS
Abmessungen, mm	400×190×410	410×240×450	410×240×450
Leistung, kW	0,8	1,1	
Parameter des Stromnetzes	220-240 V / 50 Hz		
Gehäusematerial	Edelstahl		
Material des Zerkleinerungsteils	Verchromtes Metall		Edelstahl
Durchsatz, kg/h	160	220	
Gewicht, kg	18,6	25	23,7

Der Hersteller behält sich das Recht vor, die Optik und den Aufbau des Geräts zu ändern, um seine Leistung zu verbessern, wobei die technischen Daten unverändert bleiben.

2. INSTALLATION UND BETRIEBSVORBEREITUNG

- **Achtung!** Alle Installations- und Inbetriebnahmearbeiten müssen von qualifizierten Technikern durchgeführt werden, die gemäß den Vorschriften des Landes, in dem das Gerät verwendet wird, zugelassen sind.
- **Eine Warnung!** Zu Ihrer Sicherheit muss die Maschine geerdet werden.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der Betriebsspannung des Geräts übereinstimmt, und prüfen Sie, ob die Schutzvorrichtungen installiert wurden und für die Nennleistung und die Nenndaten des Geräts ausgelegt sind.
- Die Schutzeinrichtungen müssen sich in unmittelbarer Nähe des Geräts oder in der Schalttafel befinden, wenn diese direkt zugänglich ist. Die Steckdose muss den Sicherheitsanforderungen entsprechen und über eine zuverlässige Erdung verfügen.
- Die elektrische Verkabelung muss für die Nennleistung des Geräts ausgelegt werden. Andernfalls kann es zu einem Brand kommen.
- Teile, elektrische Verbindungen und bewegliche Vorrichtungen können sich während des Transports des Geräts lösen und sollten daher vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts überprüft werden.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch des Produkts sämtliches Verpackungsmaterial, Prospekte, Plastiktüten usw. von der Oberfläche des Produkts.
- Reinigen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen im Kapitel "Wartung und Pflege".
- Vermeiden Sie es, das Kabel zwischen Gegenständen und Möbeln zu verlegen, die durch Druck das Stromkabel beschädigen könnten. Vermeiden Sie ein Knicken oder Verwirren des Kabels.
- Verwenden Sie für den Anschluss des Geräts keine Haushaltsverlängerungskabel.
- Ein falscher Anschluss oder ein defekter Stecker oder eine defekte Steckdose können einen Brand verursachen.
- Das Gerät ist nicht für den Gebrauch im Freien geeignet.

- Das Gerät wird auf einer ebenen und stabilen, rutschfesten, horizontalen Unterlage mit einem Mindestabstand von 100 mm zu Wänden, Rampen, Stufen und anderen Geräten aufgestellt. Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wasch- oder Handwaschbecken oder anderen Heizgeräten aufgestellt werden.
- Die Aufstellfläche muss trocken und sauber sein.
- Personen, die mit diesen Anweisungen nicht vertraut sind und nicht in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden, dürfen das laufende Gerät nicht benutzen, da dies zu Verletzungen oder zum Tod führen kann.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor Regen und Feuchtigkeit geschützt ist.

3. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

- **Achtung! Zur Bedienung dieses Gerätes werden nur Personen zugelassen, die die Betriebsanleitung gelesen und an der Sicherheitsunterweisung teilgenommen haben.**
- Bei der Installation, der Betriebsvorbereitung, dem Betrieb, der Wartung und der Reparatur sind neben den in dieser Anleitung aufgeführten Sicherheitsanforderungen auch die Sicherheits-, Brandschutz- und Hygienevorschriften des Landes, in dem das Gerät verwendet wird, zwingend zu beachten.
- Gemäß den Hygienevorschriften müssen die Haare bei der Arbeit mit dem Gerät nach hinten gemacht werden (eine Kopfbedeckung wird empfohlen) und alle potenziell gefährlichen Kleidungs- und Schmuckstücke (lose Kleidung, Schals, Halstücher, Krawatten, Halsketten, Armbänder, Ringe usw.) müssen abgelegt werden.
- Betrieb des Geräts mit dem entfernten Ladebehälter ist verboten.
- Manuelle Zuführung von Fleisch aus dem Ladebehälter in die Schnecke ist unzulässig. Benutzen Sie den Stößel.
- Stecken Sie beim Betrieb keine Fremdkörper in die Ladeöffnung.
- Aufbau oder Abbau von Fleischwolf beim laufenden Motor ist unzulässig.
- Um Verletzungen zu vermeiden, berühren Sie bewegliche Teile des Geräts nicht mit den Händen.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet.
- Lagern Sie keine brennbaren Gegenstände in direkter Nähe des Geräts.
- Bei der Lagerung des Gerätes sollte die Umgebungstemperatur unter 45°C liegen und die Luftfeuchtigkeit 85% nicht überschreiten.
- Wenn das Gerät nicht oder bei ungünstigen Wetterbedingungen verwendet wird, trennen Sie es von der Stromversorgung, um Störungen zu vermeiden.
- Es ist streng verboten, das Gerät unter laufendem Wasser zu waschen. Die Nichtbeachtung dieser Vorschrift kann zu Schäden am Gerät und zu Verletzungen von Personen führen, die möglicherweise tödlich sein können. Achten Sie darauf, dass die Steckdose und der Schalter nicht mit Wasser in Kontakt kommen.
- Waschen Sie die Oberflächen des Geräts erst, wenn sie abgekühlt sind.
- Ziehen Sie vor dem Waschen, Reparieren oder Transportieren des Geräts den Netzstecker aus der Steckdose.
- Wenn Sie eine Beschädigung des Stromkabels feststellen, lassen Sie es sofort austauschen. Andernfalls kann es zu einem Stromschlag oder Brand kommen.

DE

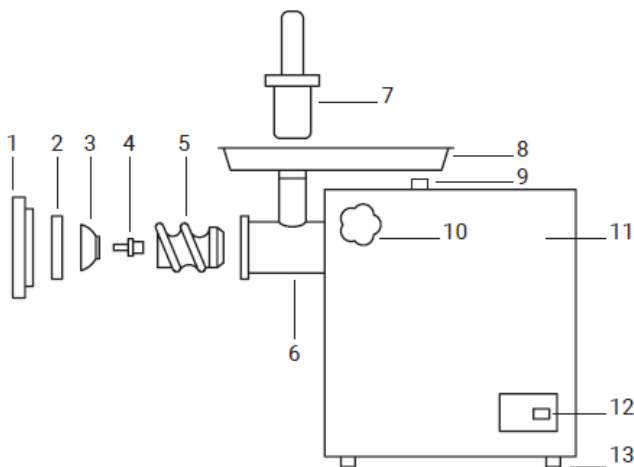
- Berühren Sie das Stromkabel nicht mit nassen Händen, sonst besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- Wartungs- oder Reparaturarbeiten dürfen erst durchgeführt werden, nachdem das Gerät von der Stromversorgung getrennt wurde.
- Berühren Sie den Schalter oder den Stecker nicht mit nassen Händen.
- Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs nicht.
- Trennen Sie niemals die Stromversorgung, indem Sie am Kabel ziehen, fassen Sie dazu direkt an den Stecker.
- Das Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder, körperlich, seelisch und geistig Behinderten sowie Personen mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis geeignet. Ausgenommen sind Fälle, wenn sie von der für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt oder unterwiesen werden.

Der Betrieb ist untersagt:

- bei Fehlfunktionen des Gerätes;
- wenn das Gerät beschädigt wird oder herunterfällt;
- bei Beschädigung des Netzkabels oder Steckers.

4. AUFBAUANLEITUNG

1. Spannmutter
2. Gitter
3. Messer
4. Endstück
5. Schnecke
6. Hals
7. Stößel
8. Ladebehälter
9. Ölprüfschraube
10. Halterung
11. Getriebemotoreinheit
12. Netzabschalter
13. Fuß



1. **Vor der Arbeit stellen Sie sicher, dass die Ölprüfschraube ein Durchgangsloch hat.** Dies ist erforderlich, um zu verhindern, dass das Getriebeöl durch den Dichtungsring aufgrund des übermäßigen Drucks gedrückt wird, der während des Betriebs von Getriebe erzeugt wird. Verschiedene Ausführungen:

- Ein Transportbolzen ohne Loch ist montiert, im Lieferumfang ist ein Bolzen mit Loch enthalten. Der Bolzen muss vor Arbeitsbeginn ausgetauscht werden.
- Ein Bolzen mit einem Loch ist montiert, das Loch ist jedoch versiegelt. Es ist erforderlich, mit einer Nadel ein Durchgangsloch zu stechen.
- Die Schraube ist montiert, es gibt ein Durchgangsloch an der Seitenfläche der Schraube. Es sind keine Manipulationen erforderlich.
- Ein Bolzen ohne Loch ist montiert, es sind keine weiteren Bolzen im Lieferumfang enthalten. Der Bolzen muss vor Arbeitsbeginn herausgedreht werden.



2. Stecken Sie den Flaschenhals in die Sitzbuchse bis zum Anschlag.
3. Halten Sie den Flaschenhals mit einer Hand fest und drehen die Feststellschraube mit der anderen Hand im Uhrzeigersinn.
4. Führen Sie die Schnecke in den Flaschenhals ein. Drehen Sie die Schnecke, um sicherzustellen, dass sie vollständig mit der Motorwelle verbunden ist.
5. Setzen Sie das Messer auf das Schneckenendstück, so dass die Messerklingen nach außen richten.
6. Setzen Sie das Gitter auf das Schneckenendstück. Die Messerklingen müssen zum Gitter hin ausgerichtet sein. Der Vorsprung im Flaschenhalsgehäuse muss in den entsprechenden Schlitz im Gitter passen.
7. Drehen Sie die Spannmutter von Hand ein. **Ziehen Sie die Druckmutter nicht zu fest an, da dies zum schnellen Verschleiß des Messers und des Gitters sowie zu einer übermäßigen Erwärmung des Motors führen kann.**
8. Stellen Sie den Ladebehälter in die Arbeitsposition. Stellen Sie den Behälter für das fertige Hackfleisch unter den Flaschenhals.
9. Das Gerät ist betriebsbereit.

5. VORGEHENSWEISE

- Das Gerät ist für die Verarbeitung vom nicht gekühlten Fleisch ohne Knochen, Knorpel und Folien ausgelegt. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Zerkleinern von Fleisch und Fisch mit Knochen, gefrorenen und Non-Food-Produkten, Brot, Gemüse und Obst.
- Betreiben Sie den Fleischwolf nicht ohne Produkt (im Leerlauf), da die trockene Reibung zur Beschädigung vom Messer und Unterschnittgitter führen kann.
- Das Gerät ist nur für intermittierenden Betrieb mit einer Zykluszeit von höchstens 10 Minuten ausgelegt. Dies bedeutet, dass nach jeweils 10 Minuten Betrieb eine Pause von mindestens 15 Minuten erforderlich ist.
- Die Belüftungsöffnungen des Motors dürfen während des Betriebs des Fleischwolfs nicht blockiert werden.

DE

- Wenn das Hackfleisch aus dem Fleischwolf ungleichmäßig austritt, sind die folgenden Gründe möglich:
 - Ein großer Abstand zwischen dem Messer und dem Gitter. Ziehen Sie die Spannmutter fest an.
 - Die Ladeöffnung ist mit Lebensmitteln überfüllt, reinigen Sie die Öffnung.
 - Das Messer ist nicht scharf. Schärfen oder wechseln Sie das Messer aus.
- Bewahren Sie das Messer vor Beschädigungen auf. Bei Bedarf schärfen oder wechseln Sie die Klinge aus.

1. Bereiten Sie das Fleisch vor (entfernen Sie Knochen, Sehnen und Häute und schneiden Sie es in kleine Stücke).
2. Stellen Sie sicher, dass der Fleischwolf gemäß Abschnitt „4. Aufbauanleitung“ aufgebaut ist.
3. Schalten Sie das Netzgerät ein (stecken Sie den Stecker in die Steckdose).
4. Schalten Sie den Fleischwolf ein, indem Sie den Netzschalter auf die Position „Ein“ stellen.
5. Legen Sie das vorbereitete Fleisch in den Ladebehälter und schieben Sie es mit dem Stößel zur Schnecke. Der Druck auf den Stößel sollte gleichmäßig und nicht zu stark sein. Stecken Sie beim Betrieb keine Hände oder Fremdkörper in die Ladeöffnung.
6. Nach der Verarbeitung des Produkts schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Netzschalter in die Position „Aus“ stellen.
7. Schalten Sie das Gerät stromlos (ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose).

6. WARTUNG UND PFLEGE

- Trennen Sie vor Beginn jeglicher Wartungsarbeiten das Gerät vom Stromnetz.
- Die abnehmbaren Teile des Fleischwolfs, die mit dem Produkt in Kontakt kommen, sollten nach jedem Gebrauch gereinigt werden.
- Die Teile des Fleischwolfs dürfen nicht in der Spülmaschine gewaschen werden.
- Reinigen Sie die abnehmbaren Teile des Fleischwolfs mit warmer Seifenlösung, spülen sie gründlich mit klarem Wasser ab und trocknen sie ab. Danach wird empfohlen, die Schnecke, das Messer und das Gitter leicht mit Speiseöl einzufetten.
- Reinigen Sie das Gehäuse des Fleischwolfs mit einem sauberen, feuchten Tuch oder Schwamm.
- Um die abnehmbaren Teile des Fleischwolfs zu desinfizieren, weichen Sie sie in einer 3 %-igen Natriumchloridlösung ein, spülen sie dann gründlich mit klarem Wasser ab und wischen sie trocken.
- Seien Sie vorsichtig beim Reinigen des Messers!
- Um Schäden zu vermeiden, dürfen die Fleischwolfeinheiten beim Waschen nicht geworfen, fallen gelassen oder übereinander gestapelt werden.
- Zur Reinigung des Geräts dürfen keine scheuernden Mittel, Stahlschwämme oder Drahtbürsten, spitzen und scharfen Gegenstände, aggressive und chlorhaltige Reinigungsmittel, Benzin, Säuren, Laugen und Lösungsmittel verwendet werden.
- Wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum (Wochenende, Ferien usw.) nicht benutzt wird, sollte es vom Stromnetz getrennt und gründlich gereinigt werden.

7. WARTUNG UND REPARATUR

WARNUNG: WARTUNGS- UND REPARATURARBEITEN MÜSSEN BEI VOLLSTÄNDIG GETRENNTER STROMVERSORGUNG DURCHGEFÜHRT WERDEN, INDEM DER NETZTRENNNSCHALTER IN DIE STELLUNG "AUS" GEDREHT UND DER STECKER AUS DER STECKDOSE GEZOGEN WIRD, UND ZWAR DURCH EINEN QUALIFIZIERTEN TECHNIKER.

Das Gerät muss in Übereinstimmung mit den Rechtsvorschriften des Landes, in dem das Gerät verwendet wird, gewartet werden. Die in dieser Anleitung aufgeführte Liste der Arbeiten ist eine Empfehlung.

Bei der Wartung führen Sie die folgenden Arbeiten durch:

- Weisen Sie das Personal, das mit dem Gerät arbeitet, in die Bedienungsanleitung ein und prüfen Sie, ob es diese kennt.
- Befragen Sie das Personal, das mit dem Gerät arbeitet, um eventuelle Unregelmäßigkeiten im Betrieb festzustellen.
- Führen Sie eine Sichtprüfung des Zustands des Geräts durch.
- Stellen Sie sicher, dass keine blanke Drähte vorhanden sind.
- Prüfen Sie, ob die Erdungsleitung und der Erdungskreis des Geräts selbst intakt sind (von der Erdungsklemme zu den zugänglichen Metallteilen darf der Widerstand 0,1 Ohm nicht überschreiten).
- Ziehen Sie stromführende Kontaktgruppen, Sensoren, Relais/Schütze, Mikroschalter mit Verriegelung, Wärme- /Stromschutz und andere Not-Aus-Elemente, Heizelemente, Signaleinrichtungen, Verkleidungen, Befestigungselemente, bewegliche Einheiten des Gerätes (falls vorhanden) durch.
- Überprüfen Sie den äußeren Zustand und Verschleiß der Messer, Gitter, Schnecke, Schneckensitz, Innenflächen des Halses und der Druckmutter.
- Die Schmierung des Getriebes und der Zustand der Lager sollten mindestens zweimal im Jahr überprüft werden.

Lassen Sie Reparaturen am Gerät von qualifizierten Technikern durchführen.

Änderungen am Gerät sind nicht zulässig.

Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, schalten Sie das Gerät stromlos, indem Sie den Netztrennschalter in die Position "Aus" bringen oder den Stecker aus der Steckdose ziehen, drehen Sie die Wasserzufuhr zu (falls vorhanden) und wenden Sie sich an den Kundendienst.

Der Betrieb des wissentlich fehlerhaften Gerätes ist strengstens verboten.

Der Verkäufer und der Hersteller können nicht für direkte oder indirekte Schäden, die durch eine Störung oder durch den Betrieb eines defekten Geräts entstehen, haftbar gemacht werden.

8. TRANSPORT UND LAGERUNG. ENTSORGUNG

- Dieses Gerät kann mit jedem Transportmittel unter Beachtung der Warnhinweise auf der Verpackung und der für die jeweilige Beförderungsart geltenden Vorschriften befördert werden.

DE

- Das Gerät darf beim Verladen und Transport nicht gekippt oder gestoßen werden. Transportverpackung auf einer geneigten Fläche unter Beachtung der Anforderung "OBEN" in einem Winkel von höchstens 15% bewegen.
- Das Gerät muss auf dem Schienen- oder Straßenweg in abgedeckten Fahrzeugen transportiert werden.
- Nach dem Transport muss das Gerät funktionsfähig und unbeschädigt sein.
- Das Gerät muss in der Transportverpackung in Lagerräumen, die vor Witterungseinflüssen und mechanischen Beschädigungen geschützt sind, aufbewahrt werden.
- Das Gerät darf nicht erschüttert werden.
- Bewahren Sie das Gerät nicht auf dem Kopf stehend auf.

Wenn das Gerät am Ende seiner vorgeschriebenen Lebensdauer nicht mehr benutzt wird, hat der Betreiber es der für die Entsorgung verantwortlichen Person zu übergeben. Entsorgen Sie das Gerät gemäß den allgemeinen Recyclingvorschriften und in Übereinstimmung mit den Rechtsvorschriften des Landes, in dem das Gerät entsorgt werden soll.

1. TEHNILISED OMADUSED

Mudel	HKN-12SC	HKN-22SC	HKN-22SS
Välismõõtmed, mm	400×190×410	410×240×450	410×240×450
Võimsus, kW	0,8	1,1	
Võrguparameetrid	220-240 V / 50 Hz		
Korpuse materjal	Roostevaba teras		
Lihaveski osa materjal	Kroomitud metall		Roostevaba teras
Tootlikus, kg/h	160	220	
Kaal, kg	18,6	25	23,7

Tootja jätab endale õiguse muuta masina välimust ja konstruktsiooni, et parandada selle töömoodusi, jättes tehnilised omadused muutmata.

2. PAIGALDAMINE JA TÖÖKS ETTEVALMISTAMINE

- **Tähelepanu!** Kõik paigaldus- ja kasutuselevõtutööd peavad olema läbi viidud kvalifitseeritud tehnilise personaliga, kellel on eriluba vastavalt selle riigi normatiivaktidele, kus masinat kasutatakse.
- **Hoiatus!** Teie ohutuse tagamiseks peab masin olema maandatud.
- Veenduge, et võrgupinge vastaks masina tööpingele, kontrollige kaitseseadiste paigaldust ja nende vastavust nende nimivõimsusele ja omadustele.
- Kaitseseadmed peavad asuma masina vahetus läheduses või jaotuskilbis, kui see on vahetult ligipääsetav. Pistikupesa peab vastama ohutusnõuetele ja olema usaldusväärse maandusega.
- Juhtmed peavad vastama masina nimivõimsusele. Nõuete eiramine võib põhjustada tulekahju.
- Masina transportimisel osade, elektriühenduste ja liikuvate mehhanismide kinnitus võib lõdveneda, mistõttu tuleks neid enne esmakordset kasutuselevõttu kontrollida.
- Hoidke kaabel eemal esemetest ja mööblist, mis võivad kokku suruda ja kahjustada toitekaablit. Vältige kaabli painutamist ja sassi keeramist.
- Ärge kasutage masina ühendamiseks majapidamises kasutatavaid pikendusjuhtmeid.
- Vale pistiku või pistikupesa ühendus või talitlushäire võib põhjustada tulekahju.
- Enne toote esmakordset kasutamist eemaldage selle pinnalt kõik pakkematerjalid, vihikud, kilekotid jms.
- Puhastage seade vastavalt jaotise "Hooldus ja teenindus" juhiste.
- Seade ei ole mõeldud õues kasutamiseks.
- Seade paigaldatakse kindlale, rõhtsele ja mittelibedale alusele, vähemalt 100 mm kaugusele seintest, kaldteedest, astmetest ja muudest seadmetest. Seadet pole lubatud paigaldada pesuvannide, kätepesunõude ega muude kütteseadmete lähedale.
- Paigaldatav pind peab olema kuiv ja puhas.
- Ärge lubage kasutada masinat töötajatel, kes ei ole käesoleva juhendiga tutvustatud ega ole läbinud ohutusalast koolitust, kuna see võib põhjustada vigastusi või surma.

- Võtke kasutusele meetmed, masina kaitsmiseks vihma ja niiskuse eest.

3. OHUTUSTEHNICA

• Tähelepanu! Selle masinaga töötamine on võimalik ainult pärast selle kasutusjuhendiga tutvumist ja ohutusjuhendi läbimist.

- Paigaldamisel, tööks ettevalmistamisel, kasutamisel, hooldamisel ja remontimisel tuleb lisaks käesolevas juhendis sätestatud ohutusnõuete järgimisele rangelt järgida ohutus-, tuleohutus- ja sanitaarnõudeid vastavalt selle riigi normatiivaktidele, kus seda masinat kasutatakse..
- Vastavalt hügieenistandarditele tuleb masinaga töötamisel juuksed tagasi tõmmata (soovitav on kaitsepeakate) ning kõik potentsiaalselt ohtlikud riided ja ehted (lahtised riided, sallid, kaelarätid, lipsud, kaelakeed, käevõrud, sõrmused jne) tuleb eemaldada.
- Ei ole lubatud töötada eemaldatud laadimisalusega.
- Liha ei ole lubatud süüa laadimisalusest tiguks kätega. Kasutage tõukurit.
- Töö käigus ei ole lubatud laadimisauku panna võõresemeid.
- Ei ole lubatud hakklihamasinat kokku panna ja lahti võtta, kui mootor on sisse lülitatud.
- Vigastuste vältimiseks ärge puudutage kätega liikuvaid seadme sõlme.
- Hoidke masina lastele kättesaamatus kohas.
- Ärge jätke sisselülitatud masinat järelevalveta.
- Ärge hoidke tuleohtlikke esemeid masina vahetus läheduses.
- Masina hoiustamisel peab ümbritseva õhu temperatuur olema alla 45°C ja õhuniiskuse ei tohi olla üle 85%.
- Kui masinat ei kasutata või seda kasutatakse ebasoodsates ilmastikutingimustes, lülitage masin toiteallikast välja, hädaolukordade vältimiseks.
- Masinat on rangelt keelatud pesta avatud veeallikaga. Selle reegli eiramine võib põhjustada masina kahjustusi ja inimvigastusi, võib-olla ka surma. Ärge laske vett pistikupesasse ja lülitisse sattuda.
- Enne masina pesemist, parandamist või teisaldamist kõigepealt eemaldage pistik pistikupesast.
- Kui märkate toitekaabli kahjustust, vahetage see kohe välja. Vastasel juhul võib see põhjustada elektrilöögi või tulekahju.
- Ärge puudutage toitekaablit märgade kätega, vastasel juhul võib saada elektrilöögi.
- Hooldus- või remonditöid tohib teha ainult pärast seda, kui masin on toiteallikast lahti ühendatud.
- Ärge puudutage lüliti ega pistikut märgade kätega.
- Ärge liigutage masinat selle töötamise ajal.
- Toite väljalülitamisel ärge tõmmake juhtmeid, vaid hoidke alati pistikust.
- Masin ei ole ette nähtud kasutamiseks lastele, vähenenud füüsiliste, vaimsete või intellektuaalsete võimetega inimestele ega isikutele, kellel pole kogemusi ja vastavaid teadmisi. Erand on lubatud nende ohutuse eest vastutava isiku kontrolli või juhendamise korral.

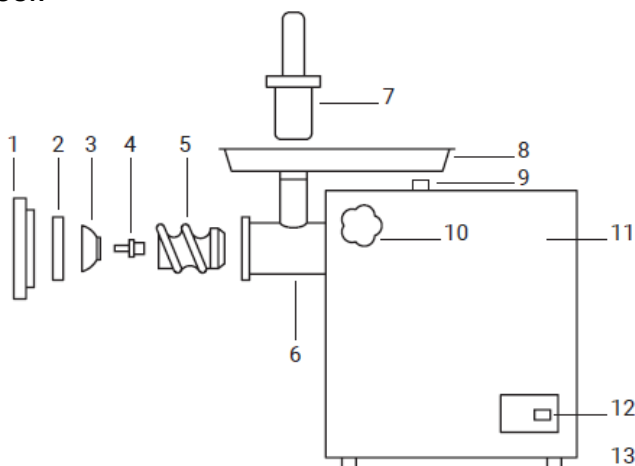
Kasutamine on keelatud:

- kui masin ei tööta korrektselt;

- kui masin on kahjustatud või maha kukkunud;
- kui toitekaabel või pistik on kahjustatud.

4. KOKKUPANEKU PROTSEDUUR

1. Vajutusmutter
2. Võre
3. Nuga
4. Varre
5. Tigu
6. Kael
7. Tõukur
8. Laadimisalus
9. Õli kontrollipolt
10. Kinnitus kruvi
11. Mootor-reduktori blokk
12. Võrgulüliti
13. Jalg



1. **Enne tööde alustamist veenduge, et õli kontrollipolt on läbiva auguga.** See on vajalik, et reduktori õli ei suruks läbi õlitihendi reduktori töötamise ajal tekkiva ülerõhu tõttu.

Variandid erinevates komplektatsioonides:

- paigaldatud on auguta transpordipolt, lisatud on auguga polt. Enne tööde alustamist tuleb polt asendada.
- paigaldatud on auguga polt, kuid auk on hermeetiseeritud. On vaja nõelaga läbi augu torgata.
- polt on paigaldatud, poldi külgsuunas on läbiv auk. Midagi pole vaja teha.
- on paigaldatud auguta polt, komplektis pole muid polte. Enne tööde alustamist tuleb polt välja keerata.



2. Sisestage kael maandumispesasse kuni lõpuni.
3. Hoidke ühe käega kaelast kinni ja keerake teise käega lukustuskrugi päripäeva.
4. Sisestage tigu kaela sisse. Keerake tigu veidi, et tagada selle täieliku haakumise mootorivõlliga.
5. Pange nuga tigu varre külge nii, et noa terad oleksid suunatud väljapoole.
6. Pange võre tigu varrele. Noa terad peavad olema suunatud võrele. Kaela korpuses olev eend peaks sisenema võre vastavasse pilusse.

7. Keerake vajutusmutter käsitsi sisse. **Ärge pingutage vajutusmutrit liiga tugevalt, sest see põhjustab tera ja võre kiiret kulumist ning mootori liigset kuumenemist.**
8. Asetage laadimisalus tööasendisse. Asetage kaela alla konteiner valmis hakkliha jaoks.
9. Seade on tööks valmis.

5. TÖÖKORD

- Seade on ette nähtud jahutamata, ilma luude, kõhrede ja kiledeta liha töötlemiseks. Seadet ei ole lubatud kasutada liha ja kala tükeldamiseks luudega, külmutatud ja toiduks mittekasutatavate toodete, leiva, köögiviljade ja puuviljadega.
- Lihaveski töötamine tühikäigul (ilma toidu laadimata) on keelatud, kuna kuiva hõõrdumise tekkimine rikub noa ja trimmivõre kiiresti.
- Kui seadmel on tigu pöörlemissuuna muutmise funktsioon (tagasikäik), kasutage seda ainult tera vabastamiseks veenidest, maksimaalselt 5 sekundit ühe kasutamise kohta. Enne selle funktsiooni kasutamist oodake alati, kuni mootor on täielikult seiskunud.
- Seade on mõeldud tööks ainult korduvas lühiajalises režiimis, töötusikli kestusega mitte rohkem kui 10 minutit. See tähendab, et pärast iga 10 minutit töötamist tuleb teha vähemalt 15-minutiline tehnoloogiline paus.
- Mootori ventilatsiooniavad ei tohi olla blokeeritud, kui lihaveski töötab.
- Kui lihaveskist välja tulnud hakkliha on ebaühtlane, võib selle põhjuseks olla järgmine:
 - Noa ja võre vahel on suur vahemaa. Pingutage vajutusmutrit.
 - Täiteava on toiduga täis, puhastage see.
 - Nuga ei ole teritatud. Teritage või asendage nuga.
 - Kaitske nuga kahjustuste eest. Vajadusel teritage või asendage tera.

1. Valmistage liha ette (eemaldage luud, veenid, kiled, lõigake väikesteks tükkideks).
2. Veenduge, et lihaveski oleks kokku pandud vastavalt jaotisele "Kokkupaneku järjekord".
3. Lülitage toide sisse (sisestage pistik pistikupessa).
4. Lülitage lihaveski sisse, keerates võrgulüliti asendisse "on".
5. Asetage ettevalmistatud liha laadimisalusele ja serveerige see tõukuri abil tigu suunas. Surve tõukurile peab olema ühtlane ja mitte liiga tugev. Töö käigus ei ole lubatud panna käsi ja võõrkehi laadimisauku.
6. Pärast toidu töötlemist lülitage masin välja, keerates võrgulüliti asendisse "off".
7. Lülitage seade võrgust välja (eemaldage pistik pistikupesast).

6. HOOLDAMINE JA KORRASHOID

- Enne mis tahes hooldustööde alustamist tuleb toide välja lülitada.
- Lihaveski eemaldatavad osad, mis puutuvad toiduga kokku, tuleb pärast iga kasutamist loputada.
- Lihaveski osade pesemine nõudepesumasinas ei ole lubatud.
- Lihaveski eemaldatavate sõlmede pesemiseks kasutage sooja seebilahust, seejärel loputage osad põhjalikult puhta veega ja pühkige kuivaks. Pärast seda on soovitatav tigu, nuga ja võre kergelt määrada toidu taimeõliga.
- Lihaveski korpuse puhastamiseks kasutage puhast niisket lappi või käsna.

- Lihaveski eemaldatavate sõlmede desinfitseerimiseks tuleb neid leotada 3% naatriumkloriidi lahuses, seejärel loputada põhjalikult puhta veega ja pühkida kuivaks.
- Olge noa puhastamisel ettevaatlik!
- Kahjustuste vältimiseks ei ole lubatud lihaveski sõlmi maha visata, samuti pesemisel üksteisele otsa panna.
- Seadme puhastamiseks ei ole lubatud kasutada abrasiivseid materjale, metallkäsnaid ja -harju, torke- ja lõikeesemeid, agressiivseid ja kloori sisaldavaid puhastusvahendeid, bensiini, happeid, leeliseid ja lahuseid.
- Kui seadet ei kasutata pikka aega (nädalavahetused, puhkused jne), tuleb toide välja lülitada ja seadet põhjalikult puhastada.

7. HOOLDUS JA REMONT

ÄHELEPANU: HOOLDUS- JA REMONTTÖÖD TULEB TEHA TÄIELIKULT VÄLJAÜHENDATUD ELEKTRITOIDEGA, VIIES SISENDLÜLITI ASENDISSE "VÄLJAS" JA PISTIKU VÄLJAÜHENDAMISEGA PISTIKUPESAST, KVALIFITSEERITUD TEHNILISE PERSONALI KAASAMISEL.

Masina hooldus peab toimuma vastavalt selle riigi eeskirjadele, kus seda masinat kasutatakse. Selles juhendis esitatud tööde loetelu on soovitusliku iseloomuga.

Hooldamisel teostage järgmist tööd:

- Juhendage ja kontrollige teadmisi masinaga töötavate töötajate tööreeglite kohta.
- Viige läbi masinaga töötavate töötajate küsitlus, et tuvastada masina ebatavaline töö.
- Tehke visuaalne masina seisukorra kontroll.
- Kontrollige et poleks katmata juhtmeid.
- Kontrollige maandusliini ja masina enda maandusahela terviklikkust (maandusklambrist ligipääsetavate metallosadeni – takistus ei tohi olla üle 0,1 oomi).
- Pingutage kinni kontaktvoolu kandvad rühmad, andurid, releed/kontaktorid, blokeerivad mikrolülitid, termo-/voolukaitse ja muud hädaseiskamiselemendid, kütteelemendid, signaaliliitmikud, katted, kinnitusdetailid, masina liikuvad osad (kui on).
- Kontrollige nugade, võre, tigu, tigu istme, kaela sisepindade ja vajutusmutteri välist seisundit ja kulumist.
- Kontrollige käigukasti määrimist ja laagrite seisundit vähemalt kaks korda aastas.

Masina remonti peab tegema kvalifitseeritud tehniline personal.

Masina disaini muutmine on keelatud.

Masina ebahariliku, erineva ebanormaalse töö korral tuleb see pingest välja lülitada, lülitades pealüliti asendisse "väljas" või eemaldades pistik pistikupesast, blokeerides vee juurdepääsu (kui see on olemas) ja pöörduda teenindusse.

Teadadolevalt vigase masinaga töötamine on rangelt keelatud.

Müüjalt ja Tootjalt ei saa nõuda hüvitamist otsese või kaudse kahju eest, mis võis tekkida õnnetusjuhtumi või vigase masinaga töötamise tagajärjel.

8. TRANSPORT JA LADUSTAMINE. RINGLUSSEVÕTT

- Seda masinat võib transportida mis tahes transpordivahendiga vastavalt pakendil olevate hoiatussiltide ja konkreetse transpordiliigi kohta kehtivatele eeskirjadele.
- Laadimise ja transportimise ajal ei tohi masinat kantida ega pörutada. Liigutage veokonteinerit kaldpinnal, järgides "TOP"-sildi nõudeid, mitte rohkem kui 15% nurga all.
- Masina transportimine raudteel ja maanteel peab toimuma kaetud sõidukites.
- Pärast transportimist peab masin olema töökorras ja kahjustamata.
- Masinat tuleb hoida transpordipakendis ladudes, mis pakuvad kaitset atmosfääri sademete ja mehaaniliste kahjustuste eest.
- Ärge laske masinat raputada.
- Ärge hoidke masinar tagurpidiasendis.

Pärast masina ärakasutamise lõpetamist, või pärast määratud kasutusaja möödumist, peab käitav organisatsioon selle üle andma utiliseerimise eest vastutavale isikule.

Utiliseerige masina vastavalt teisese tooraine töötlemise üldreeglitele vastavalt selle riigi eeskirjadele, kus masinat utiliseeritakse.

1. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	HKN-12SC	HKN-22SC	HKN-22SS
Overall dimensions, mm	400×190×410	410×240×450	410×240×450
Power, kW	0,8	1,1	
Power line parameters	220-240 V / 50 Hz		
Body material	Stainless steel		
Mincing part material	Chromed metal		Stainless steel
Performance, kg/h	160	220	
Weight, kg	18,6	25	23,7

The manufacturer reserves the right to change the appearance and design of the machine to improve its performance without changing the technical specifications.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR WORK

- **Attention! All installation and commissioning works must be carried out by qualified technical personnel having a special permit in accordance with the regulations of the country where this machine is used.**
- **Warning! For your safety, the machine must be grounded.**
- Make sure that the mains voltage corresponds to the machine operating voltage, check the installation of the protection devices and their compliance with their rating in terms of power and characteristics.
- Protection devices must be located in the immediate vicinity of the machine or in the switchboard if it is in direct access. The socket must meet the safety requirements and have a reliable grounding.
- Electrical wiring must be and correspond to the rated power of the machine. Non-compliance may result in fire.
- When transporting the machine, the fastening of parts, electrical connections and moving mechanisms may weaken, therefore, they should be checked before the first start.
- Do not allow the cable to be between objects and furniture, which may apply pressure and damage the power cable. Avoid bending or tangling the cable.
- Do not use household extension cords to connect the machine.
- Incorrect connection or malfunction of the plug or outlet may cause a fire.
- The machine should be installed on a stable non-slip horizontal base, at a distance of at least 100 mm from walls, ramps, steps, and other equipment. The machine should not be installed near wash tanks and sink units or other cooking equipment.
- The installation surface must be dry and clean.
- Before using the product for the first time, remove all packaging materials, booklets, plastic bags, etc.
- Before first use, clean the equipment according to the instructions in the Maintenance and Care section.

- The device is not intended for installation and operation outdoors.
- Do not allow personnel who are not familiar with this manual and have not been trained in safety to operate the machine as this can lead to injuries and death.
- Take measures to protect the equipment from rain and moisture.

3. SAFETY PROCEDURE

• Attention! This equipment can be operated only after reading this operating manual and passing the safety briefing.

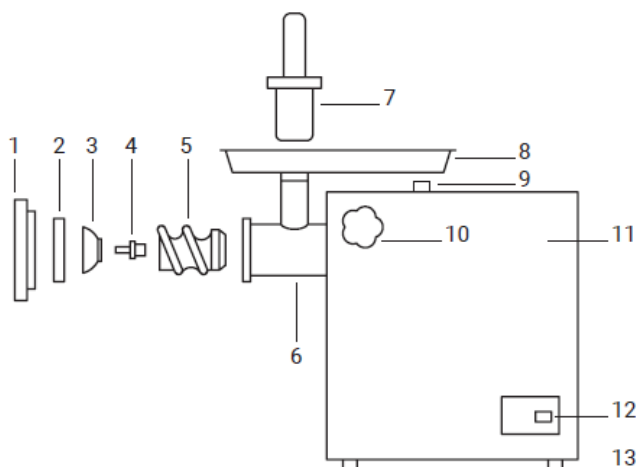
- During installation, preparation for operation, maintenance and repair, in addition to compliance with the safety requirements set out in this manual, it is necessary to strictly comply with the safety code, fire safety and sanitary regulations in accordance with the regulations of the country where this unit is operated.
- According to hygienic standards, when working with the equipment, hair must be taken back (it is recommended to use a protective hat), as well as to remove any potentially dangerous items of clothing and jewelry (loose clothing, scarves, neckerchiefs, ties, necklaces, bracelets, rings, etc.).
- Operation with the loading tray removed is not allowed.
- Feeding meat from the loading tray to the auger by hand is not permitted. Use the pusher.
- Avoid inserting any foreign objects into the inlet opening while in use.
- Do not assemble or disassemble the meat mincer while the motor is running.
- To avoid injury, do not touch the moving parts of the equipment with your hands.
- Keep the machine out of the reach of children.
- Do not leave the machine switched on unattended.
- Do not keep flammable items in the immediate vicinity of the machine.
- During storage of the machine, the ambient temperature should be below 45°C, the humidity should not exceed 85%.
- When not in use or used in adverse weather conditions, disconnect the machine from the power source to prevent accidents.
- It is strictly forbidden to wash the machine with an open source of water. Failure to observe this rule may result in equipment damage and possibly fatal injury. Do not allow water to get on the outlet and switch.
- Before washing, repairing or moving the machine, first pull the plug out of the socket.
- If you notice damage to the power cable, replace it immediately. Otherwise, it may result in electric shock or fire.
- Do not touch the power cable with wet hands, otherwise it may cause electric shock.
- Maintenance or repair is allowed only after disconnecting the machine from the power source.
- Do not touch the switch or plug with wet hands.
- Do not move the machine during its operation.
- When disconnecting the power supply, do not pull on the cable, always grasp the plug.
- The machine is not intended for use by children, persons with reduced physical, mental or mental capabilities, as well as by persons without experience and relevant knowledge. An exception is allowed in the case of inspection or briefing by a person responsible for their safety.

Operation is prohibited:

- in case of incorrect operation of the machine;
- if damaged or dropped;
- if the supply cable or plug is damaged.

4. ASSEMBLY PROCEDURE

1. Hold-down nut
2. Grid
3. Knife
4. Shank
5. Auger
6. Neck
7. Pusher
8. Feeding tray
9. Oil check bolt
10. Locking screw
11. Gear motor unit
12. Power switch
13. Leg



1. **Before you start, make sure the oil control bolt has a through hole.** This is to prevent the gearbox oil from being pushed through the oil seal due to the excessive pressure generated during its operation.

Options in various configurations:

- transportation bolt without a hole is installed, a bolt with a hole is included. The bolt needs to be replaced before starting the work.

- A bolt with a hole is installed, but the hole is sealed. It is necessary to punch a through hole with a needle.

- a bolt is installed with a through hole on its side edge. No further action is needed.

- a bolt without a hole is installed, and there are no other bolts included. The bolt needs to be unscrewed before starting the work.

2. Insert the neck into the socket until it stops.

3. While holding the neck with one hand, use the other hand to tighten the locking screw clockwise.



4. Insert the auger into the neck. Rotate the auger slightly to ensure full engagement with the motor shaft.
5. Attach the knife to the auger tail so that the knife blades point outward.
6. Fit the grid onto the auger tail. The knife blades should be directed towards the grid. The protrusion in the neck body should align with the corresponding slot on the grid.
7. Hand-tighten the hold-down nut. **Avoid over-tightening the pressure nut as it can lead to rapid wear of the blade and grid, and excessive motor heating.**
8. Position the loading tray for operation. Place a container under the neck for the ready minced meat.
9. The device is now ready for use.

5. OPERATING PROCEDURE

- The device is intended for processing non-refrigerated, boneless, cartilage-free, and film-free meat. The machine should not be used to grind meat and fish with bones, frozen and non-edible products, bread, vegetables, and fruits.
 - Running the meat mincer without product (in idle mode) is prohibited as dry friction can quickly damage the blade and grid.
 - If the machine has a reversing function (reverse), use it only to free the blade from the strands, for a single use of no more than 5 seconds. Before using this function, always wait until the motor has come to a complete standstill.
 - The equipment is designed to operate only in intermittent mode with an operating cycle duration of no more than 10 min. This means that, after every 10 min of operation, a process pause of at least 15 min is required.
 - It is not allowed to block the ventilation holes of the motor during the operation of the meat mincer.
 - If the minced meat appears uneven as it exits the meat mincer, the following could be the cause:
 - There's a significant gap between the blade and the grid. Tighten the hold-down nut.
 - The inlet opening is overloaded with food, clear it out.
 - The blade isn't sharp. Sharpen or replace the blade.
 - Protect the blade from damage. If necessary, sharpen or replace the blade.
1. Prepare the meat (remove bones, veins, foils, cut into small pieces).
 2. Make sure that the meat mincer is assembled according to section "4. Assembly Procedure."
 3. Turn on the power supply (insert the plug into the outlet).
 4. Activate the meat mincer by switching the power button to "on."
 5. Load the prepared meat into the feeding tray and guide it towards the auger using the pusher. The force applied to the pusher should be consistent and not overly forceful. Avoid inserting hands or any foreign objects into the inlet opening while in use.
 6. Once the product has been processed, deactivate the device by flipping the power switch to the "off" setting.
 7. Disconnect the power supply to the machine (remove the plug from the outlet).

6. MAINTENANCE AND CARE

- Prior to conducting any maintenance tasks, ensure the power supply is disconnected.
- The detachable components of the meat mincer that interact with the product should be cleaned after every use.
- Washing meat mincer parts in a dishwashing machine is not permitted.
- To clean the detachable components of the meat mincer, use a warm soapy solution, then rinse thoroughly with clean water and dry. Afterward, it's suggested to lightly lubricate the screw, blade, and grid with edible vegetable oil.
- For cleaning the meat mincer's body, use a clean damp cloth or sponge.
- To disinfect the removable meat mincer units, soak them in a 3% sodium chloride solution, then rinse thoroughly with clean water and wipe dry.
- Exercise caution when cleaning the blade!
- To avoid damage, do not throw or drop the meat mincer units nor stack them on top of each other when washing.
- Never clean the equipment using any abrasive materials, metallic sponges or brushes, pricking or cutting items, aggressive or chlorine-containing detergents, gasoline, acids, alkalies or solvents.
- If the equipment is not to be operated for a long time (during days off, holidays, etc.), it should be shut off from the power supply line and thoroughly cleaned.

7. MAINTENANCE AND REPAIR

ATTENTION: MAINTENANCE AND REPAIR SHOULD BE CARRIED OUT WITH THE POWER SUPPLY FULLY DISCONNECTED BY POSITIONING THE INPUT SWITCH TO THE "OFF" POSITION AND DISCONNECTING THE PLUG FROM THE SOCKET.

The machine must be maintained in accordance with the regulatory documents of the country where this machine is used. The list of works presented in this manual is advisory in nature.

During maintenance, perform the following work:

- Conduct a briefing and test of knowledge of the operating rules of the personnel working with the machine.
- Conduct a survey of the personnel working with the machine to identify uncharacteristic operation of the machine.
- Check the condition of the machine visually.
- Check for exposed wires.
- Check the continuity of the grounding line and the grounding circuit of the machine itself (from the grounding clamp to the accessible metal parts – the impedance must be no more than 0.1Ohm).
- Tighten securely current-carrying contact groups, sensors, relay/contactors, interlocking microswitches, thermal/current protection and other emergency shutdown elements, heating elements, signal fittings, facings, fasteners, moving units of the machine (if any).
- Inspect the external condition and wear of blades, grids, screw, screw socket, inner throat surfaces, and hold-down nut.

- The gearbox's lubrication and bearings' condition should be checked not less than twice annually.

The machine must be repaired by qualified technical personnel.

Changing the design of the machine is prohibited.

In case of abnormal operation of the machine, different from normal, it is necessary to de-energize the machine by turning the input switch to the OFF position or disconnecting the plug from the socket, blocking the water access (if any) and contact the service department. It is strictly forbidden to operate the machine that is known to be defective.

The Seller and the Manufacturer shall not be demanded to compensate for direct or indirect damage that could result from an accident or when operating a faulty machine.

8. TRANSPORTATION AND STORAGE. DISPOSAL

- This machine can be transported by any type of transport in accordance with the warning labels on the container, as well as with the rules in force for a particular mode of transport.
- During loading and transportation, the machine must not be turned over and subjected to impacts. Move the shipping container on an inclined surface, observing the "TOP" requirements at an inclination of no more than 15%.
- Transportation of the machine by rail and road must be carried out in covered vehicles.
- After transportation, the machine must be functional and undamaged.
- The machine must be stored in transport packaging in warehouses that provide protection against the effects of precipitation and mechanical damage.
- Avoid shaking the machine.
- Do not store the machine upside down.

After the termination of operation of the machine, after the expiration of the established service life, the operating organization must transfer it to the person responsible for disposal. The machine must be disposed of according to the general rules for the processing of secondary raw materials in accordance with the regulations of the country where the machine is being disposed of.

1. CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello	HKN-12SC	HKN-22SC	HKN-22SS
Dimensioni d'ingombro, mm	400×190×410	410×240×450	410×240×450
Potenza, KW	0,8	1,1	
Parametri di alimentazione elettrica	220–240 V/50 Hz		
Materiale del telaio	Acciaio inox		
Materiale dell'unità tritacarne	Metallo cromato		Acciaio inox
Capacità Produttiva, kg/h	160	220	
Massa, kg	18,6	25	23,7

Il produttore si riserva il diritto di modificare l'aspetto e il design dell'apparecchio per migliorarne le prestazioni, lasciando invariate le caratteristiche tecniche.

2. INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER IL FUNZIONAMENTO

- **Attenzione! Tutti i lavori di installazione e messa in servizio devono essere eseguiti da personale tecnico qualificato e specificamente autorizzato secondo le normative del paese di utilizzo della macchina.**
- **Attenzione! Per la vostra sicurezza, la macchina deve essere collegata a terra.**
- Verificare che la tensione nella rete corrisponda alla tensione di esercizio dell'apparecchio, verificare l'installazione dei dispositivi di protezione e la loro adeguatezza in termini di potenza e caratteristiche.
- I dispositivi di protezione devono essere ubicati nelle immediate vicinanze della macchina o nel quadro elettrico se è direttamente accessibile. La presa deve essere conforme ai requisiti di sicurezza e disporre di una messa a terra affidabile.
- Il cablaggio deve corrispondere alla potenza nominale della macchina. La non conformità può provocare un incendio.
- Durante il trasporto dell'apparecchio, possono verificarsi allentamenti di parti di fissaggio, di collegamenti elettrici e di meccanismi di movimento, pertanto, prima del primo avviamento, è necessario controllarli.
- Tenere il cavo lontano da oggetti e mobili che potrebbero esercitare pressione e danneggiare il cavo di alimentazione. Non piegare e attorcigliare il cavo.
- Non utilizzare prolunghe domestiche per collegare l'apparecchio.
- Il collegamento improprio o il malfunzionamento della spina o della presa può provocare incendi.
- Prima di utilizzare il prodotto per la prima volta, rimuovere tutti i materiali di imballaggio, libretti, sacchetti di plastica, ecc. dalla sua superficie.
- Pulite l'apparecchio in conformità con le istruzioni della sezione "Manutenzione e cura".
- L'apparecchiatura non è progettata per installazione e funzionamento all'aperto

- Il dispositivo deve essere installato su una base orizzontale antiscivolo piana e stabile, ad una distanza di almeno 100 mm da pareti, rampe, gradini e altre apparecchiature. Non è consentito installare il dispositivo vicino a vasche di lavaggio e lavabi, nonché di qualsiasi altra apparecchiatura termica.
- La superficie di installazione deve essere asciutta e pulita.
- Non consentire di utilizzare la macchina al personale che non ha familiarità con questo manuale e che non ha ricevuto una formazione sulla sicurezza, poiché ciò potrebbe causare lesioni o morte.
- Adottare misure per proteggere l'apparecchio dalla pioggia e dall'umidità.

3. PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

- **Attenzione! L'ammissione al lavoro su questa apparecchiatura è possibile solo dopo aver letto questo manuale operativo e aver partecipato al briefing di sicurezza.**
- Durante l'installazione, la messa in servizio, il funzionamento, la manutenzione e la riparazione, oltre a rispettare i requisiti di sicurezza stabiliti nel presente manuale, è necessario osservare rigorosamente le norme di sicurezza, antincendio e igienico-sanitarie in conformità con le normative del paese in cui questo l'apparecchio viene utilizzato.
- Secondo le norme igieniche, quando si lavora con l'apparecchio, i capelli devono essere tirati indietro (si consiglia di mettere un copricapo protettivo) copricapo protettivo), inoltre si consiglia di rimuovere eventuali indumenti e gioielli potenzialmente pericolosi (abiti larghi, scarpe, fazzoletti da collo, cravatte, collane, bracciali, anelli, ecc.).
- Non è permesso lavorare con il vassoio di carico rimosso.
- Non è consentito caricare la carne manualmente dal vassoio di carico alla coclea. Fare uso dello spintore.
- Non è permesso introdurre oggetti estranei nell'apertura di carico durante il funzionamento.
- Non è consentito montare o smontare il tritacarne quando il motore è in funzione.
- Per evitare lesioni non toccare le parti mobili dell'apparecchio con le mani.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- Non lasciare l'apparecchio acceso incustodito.
- Non conservare oggetti infiammabili nelle immediate vicinanze dell'apparecchio.
- Durante lo stoccaggio della macchina, la temperatura ambiente deve essere inferiore a 45°C e l'umidità non deve superare l'85%.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato o viene utilizzato in condizioni atmosferiche avverse, scollegarlo dall'alimentazione per evitare incidenti.
- È severamente vietato lavare la macchina direttamente con un getto d'acqua. La mancata osservanza di questa precauzione potrebbe causare danni all'apparecchiatura e lesioni personali, anche mortali. Evitare che l'acqua entri in contatto con la presa e l'interruttore.
- Prima di lavare, riparare o spostare l'apparecchio, estrarre la spina dalla presa.
- Se si notano danni al cavo di alimentazione, sostituirlo immediatamente. Altrimenti potrebbero verificarsi scosse elettriche o incendi.
- Non toccare il cavo di alimentazione con le mani bagnate, altrimenti potrebbero verificarsi scosse elettriche.

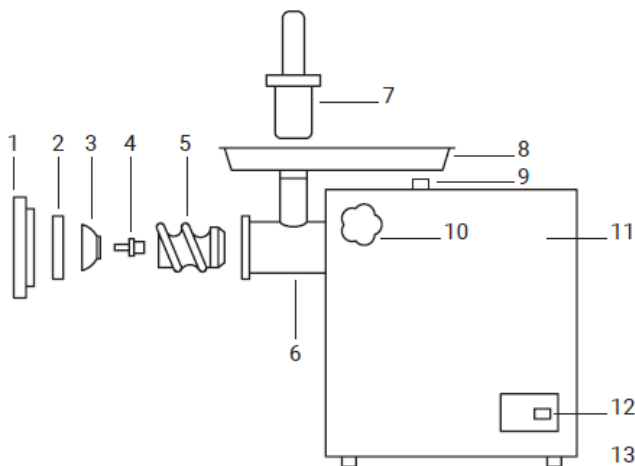
- I lavori di manutenzione o riparazione possono essere eseguiti solo dopo che la macchina è stata scollegata dall'alimentazione elettrica.
- Non toccare l'interruttore o la spina con le mani bagnate.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Quando si scollega l'alimentazione elettrica, non tirare il cavo, afferrare sempre la spina.
- L'apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini, persone con ridotte capacità fisiche, mentali o intellettuali o persone senza esperienza e conoscenze pertinenti. È consentita un'eccezione nel caso di controllo o istruzione effettuata da una persona responsabile della loro sicurezza.

L'uso è vietato:

- in caso di non corretto funzionamento dell'apparecchio;
- in caso di danneggiamento o caduta;
- se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati.

4. PROCEDURA DI MONTAGGIO

1. Dado di serraggio
2. Griglia
3. Coltello
4. Stelo
5. Coclea
6. Bocca
7. Spintore
8. Vassoio di carico
9. Bullone di controllo dell'olio
10. Vite di fissaggio
11. Blocco del motoriduttore
12. Interruttore di rete
13. Piede



1. Prima di iniziare l'utilizzo, assicurarsi che il bullone di controllo dell'olio abbia un foro passante. È necessario per prevenire che l'olio nel riduttore venga spinto attraverso la guarnizione a causa della pressione eccessiva generata durante il funzionamento del riduttore.

Opzioni per diverse dotazioni:

IT

- è montato un bullone di trasporto senza foro, nel kit di fornitura è incluso un bullone con foro. È necessario sostituire il bullone prima di iniziare l'utilizzo.
- è montato un bullone con un foro, ma il foro è sigillato. È necessario aprire un foro passante con un ago.
- è montato un bullone con un foro passante sul lato del bullone. Non sono necessarie ulteriori azioni.
- è montato un bullone senza foro, non ci sono altri bulloni nel kit. È necessario rimuovere il bullone prima di iniziare il lavoro.



2. Inserire il collo nell'alloggio fino a quando non si ferma.
3. Mantenendo il collo con una mano, ruotare la vite di fissaggio in senso orario con l'altra mano.
4. Inserire la coclea all'interno del collo. Ruotare leggermente la coclea per garantire che sia completamente accoppiata all'albero del motore.
5. Attaccare il coltello sulla coda della coclea in modo che le lame del coltello siano rivolte verso l'esterno.
6. Attaccare la griglia sulla coda della coclea. Le lame del coltello devono essere rivolte verso la griglia. La sporgenza sul corpo del collo deve inserirsi nella rispettiva fessura della griglia.
7. Avvitare manualmente il dado di serraggio. **Non stringere troppo il dado di serraggio, poiché ciò causerà usura precoce del coltello e della griglia, nonché surriscaldamento eccessivo del motore.**
8. Posizionare il vassoio di carico nella posizione di lavoro. Collocare un contenitore sotto il collo del tritacarne per accogliere la carne macinata pronta.
9. Il dispositivo è pronto per l'uso.

5. MODALITÀ D'USO

- Il dispositivo è progettato per lavorare la carne non refrigerata senza ossa, cartilagini e placche. Non utilizzare il dispositivo per macinare carne e pesce con ossa, prodotti congelati e non alimentari, nonché pane, verdure e frutta.
- È vietato far funzionare il tritacarne a vuoto (senza caricare il prodotto), poiché l'attrito secco può danneggiare rapidamente la lama e la griglia di taglio.
- Se il dispositivo ha una funzione di inversione del senso di rotazione della coclea (reverse), utilizzarla solo per liberare la lama dai tendini, non più di 5 secondi per ogni utilizzo. Prima di utilizzare questa funzione, assicurarsi che il motore si sia completamente arrestato.
- L'apparecchio è progettato per funzionare solo in modalità a breve intermittente con un ciclo di funzionamento non superiore a 10 minuti. Ciò significa che è necessario fare una pausa tecnica di almeno 15 minuti dopo ogni 10 minuti di funzionamento.

- Non è permesso bloccare le prese d'aria del motore quando il tritacarne è in funzione.
- Se la carne macinata non è uniforme quando esce dal tritacarne, la causa potrebbe essere la seguente:
 - C'è una grande distanza tra la lama e la griglia. Stringere il dado di serraggio.
 - L'apertura di carico è piena di cibo, bisogna pulirla.
 - Il coltello non è affilato. Affilare o cambiare il coltello.
 - Proteggere il coltello da eventuali danni. Se necessario, affilare o cambiare il coltello.

1. Preparare la carne (togliere ossa, tendini, lamine, tagliare a pezzi non troppo grandi).
2. Assicurarsi che il tritacarne sia assemblato come indicato nella sezione «4. Procedura di montaggio».
3. Accendere l'alimentazione (inserire la spina nella presa).
4. Attivate il tritacarne spostando l'interruttore di rete sulla posizione «on».
5. Collocare la carne preparata sul vassoio di carico e spingerla verso la coclea con lo spintore. La pressione esercitata sullo spintore deve essere costante e non eccessiva. Durante il funzionamento, è vietato mettere le mani o gli oggetti estranei nell'apertura di carico.
6. Una volta terminata la lavorazione del prodotto, spegnere l'apparecchio spostando l'interruttore di rete sulla posizione «off».
7. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica (rimuovere la spina dalla presa).

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di iniziare qualsiasi operazione di manutenzione, è necessario disattivare l'alimentazione elettrica.
- Dopo ogni utilizzo, è necessario lavare le componenti rimovibili del tritacarne che entrano in contatto con il prodotto.
- Non è consentito lavare i componenti del tritacarne in lavastoviglie.
- Per pulire le parti rimovibili del tritacarne, utilizzare una soluzione di acqua calda e sapone, quindi risciacquarli accuratamente con acqua pulita e asciugarli bene. Dopo la pulizia, si consiglia di lubrificare leggermente la coclea, il coltello e la griglia con olio vegetale commestibile.
- Per pulire il telaio del tritacarne, utilizzare un panno o una spugna umida e pulita.
- Per disinfettare i gruppi rimovibili del tritacarne bisogna immergerli in una soluzione di cloruro di sodio al 3%, quindi risciacquarli abbondantemente con acqua pulita e asciugarli bene.
- Stare attenti quando si pulisce il coltello!
- Per evitare guasti, è vietato buttare o lasciar cadere i componenti del tritacarne, nonché metterli una sopra l'altra durante il lavaggio.
- Per pulire il dispositivo non è consentito usare materiali abrasivi, spugne metalliche e spazzole, oggetti perforanti e taglienti, detergenti aggressivi contenenti cloro, benzina, acidi, alcali e solventi.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo (fine settimana, ferie, ecc.), è necessario scollegarlo dalla rete di alimentazione e pulirlo accuratamente.

7. MANUTENZIONE E RIPARAZIONE

ATTENZIONE: LE OPERAZIONI DI MANUTENZIONE E RIPARAZIONE DEVONO ESSERE ESEGUITE DAL PERSONALE TECNICO QUALIFICATO CON ALIMENTAZIONE ELETTRICA COMPLETAMENTE SCOLLEGATA, TRASFERENDO L'INTERRUTTORE DI RETE IN POSIZIONE "OFF" E SCOLLEGANDO LA SPINA DALLA PRESA.

La manutenzione della macchina deve essere eseguita secondo le normative del paese in cui la macchina viene utilizzata. L'elenco degli interventi presentati in questo manuale ha natura consultiva.

Eeguire le seguenti attività di manutenzione:

- Istruire il personale che usa l'apparecchio e verificare le loro conoscenze sulle regole di funzionamento della macchina.
- Intervistare il personale che lavora sulla macchina per identificare eventuali casi del funzionamento anomalo dell'apparecchio.
- Eeguire un'ispezione visiva delle condizioni della macchina.
- Verificare la presenza di fili scoperti.
- Verificare l'integrità della linea di messa a terra e del circuito di messa a terra dell'apparecchio stesso (dal morsetto di messa a terra alle parti metalliche accessibili - la resistenza non deve essere superiore a 0,1 ohm).
- Controllare l'integrità dei circuiti dei gruppi di corrente, sensori, relè/contattori, microinterruttori di interblocco, protezione termica/amperometrica e altri dispositivi di protezione, elementi riscaldanti, allarmi, rivestimenti, dispositivi di fissaggio, componenti mobili dell'apparecchio (se presenti).
- Verificare le condizioni e l'usura dei coltelli, delle griglie, della coclea, della sede di montaggio della coclea, delle superfici interne del collo e del dado di serraggio.
- La lubrificazione del riduttore e lo stato dei cuscinetti devono essere controllati almeno due volte all'anno.

La riparazione dell'apparecchio deve essere eseguita da personale tecnico qualificato.

È vietato apportare modifiche alla struttura dell'apparecchio.

In caso di funzionamento anomalo dell'apparecchio è necessario diseccitare l'apparecchio ruotando l'interruttore principale in posizione "OFF" o scollegando la spina dalla presa, bloccare l'accesso all'acqua (se presente) e contattare l'assistenza tecnica.

È severamente vietato lavorare su una macchina nota difettosa.

Il Venditore e il Produttore non possono essere tenuti a risarcire danni diretti o indiretti che potrebbero derivare da un incidente o dall'intervento su un dispositivo difettoso.

8. TRASPORTO E STOCCAGGIO. SMALTIMENTO

- Questa macchina può essere trasportata con qualsiasi tipo di trasporto in conformità con le etichette di avvertenza sull'imballo, nonché con le norme in vigore per un particolare tipo di trasporto.

- Durante il carico e il trasporto, la macchina non deve essere inclinata o soggetta ad urti. Trasportare l'imballo di trasporto su una superficie inclinata, osservando i requisiti di "TOP" con una pendenza non superiore al 15%.
- Il trasporto della macchina su rotaia e su strada deve essere effettuato in veicoli coperti.
- Dopo il trasporto, la macchina deve essere utilizzabile e priva di danni.
- La macchina deve essere conservata in imballaggi di trasporto in magazzini che forniscano protezione dalle precipitazioni atmosferiche e dai danni meccanici.
- Non agitare la macchina.
- Non riporre l'apparecchio capovolto.

Una volta messo fuori servizio al termine della vita utile stabilita, l'utente della macchina deve consegnarla a un ente responsabile dello smaltimento.

Smaltire la macchina in conformità con le regole generali per il riciclaggio in conformità con le normative del paese in cui viene effettuato lo smaltimento.

1. TEHNISKIE RAKSTUROJUMI

Modelis	HKN-12SC	HKN-22SC	HKN-22SS
Gabarītmēri, mm	400×190×410	410×240×450	410×240×450
Jauda, kW	0,8	1,1	
Tīkla iestatījumi	220–240 V/50 Hz		
Korpusa materiāls	Nerūsējošais tērauds		
Malšanas daļas materiāls	Hromēts metāls		Nerūsējošais tērauds
Ražīgums, kg/h	160	220	
Masa, kg	18,6	25	23,7

Ražotājs patur tiesības mainīt ierīces izskatu un dizainu, lai uzlabotu tās veiktspēju, atstājot nemainīgas tehniskās specifikācijas.

2. UZSTĀDĪŠANA UN SAGATAVOŠANA DARBAM

- **Uzmanību!** Visi uzstādīšanas, nodošanas ekspluatācijā un remontdarbi jāveic kvalificētam personālam, kuram ir īpaša atļauja saskaņā ar tās valsts noteikumiem, kurā šī ierīce tiek izmantota.
- **Brīdinājums!** Jūsu drošībai iekārtai jābūt iezemētai.
- Pārliedziniet, ka barošanas tīkla spriegums atbilst aparāta darba spriegumam, pārbaudiet uzstādītās aizsargierīces un to atbilstību jaudas un raksturlielumu nominālvērtībām.
- Aizsargierīcēm jāatrodas tieši iekārtas tuvumā vai sadales skapī, ja tam ir tieša piekļuve. Kontaktligzdai jāatbilst drošības prasībām un jābūt pienācīgi iezemētai.
- Elektroinstalācijai jāatbilst aparāta nominālajai jaudai. Neatbilstība var izraisīt aizdegšanos.
- Mašīnas transportēšanas laikā var atslābt detaļas, elektriskie savienojumi un kustīgie mehānismi, tāpēc pirms pirmās iedarbināšanas tie ir jāpārbauda.
- Nepieļaujiet vada atrašanos starp priekšmetiem un mēbelēm, kas var radīt spiedienu un bojāt barošanas vadu. Nepieļaujiet vada saliekšanos un samezglošanos.
- Aparāta pieslēgšanai neizmantojiet sadzīvē izmantojamus pagarinātājus.
- Nepareiza pieslēgšana vai kontaktdakšas vai kontaktlīgšanas bojājums var izraisīt ugunsgrēku.
- Pirms izstrādājuma pirmās lietošanas reizes noņemiet no tā virsmas visus iepakojšanas materiālus, bukletus, plastmasas maisīnus u. c.
- Notīriet iekārtu atbilstoši sadaļas "Uzturēšana un apkope" instrukcijām.
- Iekārta nav paredzēta uzstādīšanai un ekspluatācijai svaigā gaisā
- Ierīce ir jāuzstāda uz līdzenas un stabilas, neslidošas horizontālas pamatnes, vismaz 100 mm attālumā no sienām, rampām, pakāpieniem un cita aprīkojuma. Ierīci nav atļauts uzstādīt mazgāšanas vannu un izlietņu, kā arī citu apkures iekārtu tuvumā.
- Uzstādīšanas virsmai jābūt sausai un tīrai.
- Neļaujiet darbiniekiem, kuri nav iepazinušies ar šo rokasgrāmatu un nav saņēmuši drošības apmācību, lietot iekārtu, jo tas var izraisīt savainojumus vai nāvi.

- Veiciet pasākumus, lai aizsargātu aprīkojumu pret lietus un mitruma iedarbību.

3. DROŠĪBAS TEHNIKA

• **Uzmanību! Ar šo aprīkojumu drīkst strādāt tikai pēc iepazīšanās ar šo lietošanas rokasgrāmatu un drošības instrukcijām.**

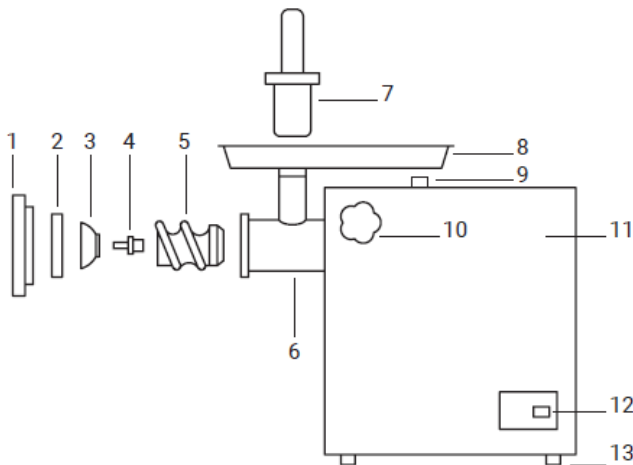
- Uzstādot, sagatavojot ekspluatācijai, ekspluatējot, apkopjot un remontējot, papildus šajā rokasgrāmatā noteikto drošības prasību ievērošanai ir stingri jāievēro drošības, ugunsdrošības un sanitārie noteikumi saskaņā ar tās valsts noteikumiem, kurā šī iekārta tiek lietota.
- Higiēnas apsvērumu dēļ, strādājot ar aprīkojumu, mati ir jāsavāc (ieteicama aizsarggalvassega) un visi potenciāli bīstamie apģērbi un rotaslietas (brīvs apģērbs, šalles, kaklasaites, kaklarotas, rokassprādzes, gredzeni utt.) ir jānoņem.
- Nestrādājiet ar noņemtu iekraušanas paplāti.
- Nepievadiet gaļu no padeves teknes uz gliemežskrūvi ar rokām. Izmantojiet stūmēju.
- Darbības laikā neievietojiet pildīšanas atverē svešķermeņus.
- Nemontējiet un neizjauciet gaļas maļamo mašīnu ar ieslēgtu motoru.
- Lai izvairītos no traumām, nepieskarieties iekārtas kustīgajām daļām ar rokām.
- Uzglabājiet aparātu bērniem nepieejamā vietā.
- Ieslēgtu iekārtu nav atļauts atstāt bez uzraudzības.
- Neglabājiet ugunsnedrošus priekšmetus aparāta tiešā tuvumā.
- Aparatūras uzglabāšanas laikā apkārtējās vides temperatūrai jābūt zemākai par 45 °C, mitrums nedrīkst pārsniegt 85 %.
- Ja aparāts netiek izmantots vai tiek izmantots nelabvēlīgos laika apstākļos, atslēdziet to no barošanas avota, lai nepieļautu avārijas situāciju rašanos.
- Stingri aizliegts mazgāt aparātu atklātā ūdens avotā. Pretējā gadījumā var tikt bojāts aprīkojums un gūti miesas bojājumi, iespējams, nāve. Nepieļaujiet ūdens iekļūšanu kontaktligzdā vai uz slēdža.
- Pirms aparāta mazgāšanas, remonta vai pārvietošanas atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas.
- Ja pamanāt barošanas vada bojājumu, nekavējoties nomainiet to. Pretējā gadījumā tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu vai aizdegšanos.
- Nepieskarieties strāvas kabelim ar mitrām rokām, pretējā gadījumā var rasties elektriskās strāvas trieciens.
- Tehniskā apkope un remonts ir atļauts tikai pēc aparāta atslēgšanas no barošanas avota.
- Nepieskarieties slēdzim vai kontaktdakšai ar mitrām rokām.
- Nepārvietojiet aparātu tā darbības laikā.
- Atslēdzot barošanu, nevelciet aiz vada; vienmēr ņemiet aiz kontaktdakšas.
- Ierīce nav paredzēta lietošanai bērniem, personām ar ierobežotām fiziskām, garīgām vai intelektuālām spējām vai personām bez pieredzes un atbilstošām zināšanām. Izņēmums ir pieļaujams gadījumā, ja kontroli vai instruktažu veic persona, kas ir atbildīga par viņu drošību.

Ekspluatācija ir aizliegta:

- ierīces nepareizas darbības gadījumā;
- ja aparāts ir bojāts vai nokritis;
- ja ir bojāts barošanas vads vai kontaktdakša.

4. MONTĀŽAS KĀRTĪBA

1. Stiprinājuma uzgrieznis
2. Režģis
3. Nazis
4. Galenis
5. Gliemežskrūve
6. Kakls
7. Stūmējs
8. Iekraušanas paplāte
9. Eļļas kontroles skrūve
10. Piestiprināšanas skrūve
11. Reduktora motora bloks
12. Tīkla slēdzis
13. Kājiņa



1. **Pirms darbu uzsākšanas pārliecinieties, ka eļļas kontroles skrūvei ir caur caurumu.** Tas ir nepieciešams, lai novērstu to, ka pārnēsūmkārbā esošā eļļa tiek izspiesta cauri eļļas blīvējumam pārmērīga spiediena dēļ, kas rodas pārnēsūmkārba darbības laikā. Dažādu konfigurāciju varianti:

- ir uzstādīta transportēšanas skrūve bez atveres, ir pievienota skrūve ar atveri. Pirms darba uzsākšanas ir nepieciešams nomainīt skrūvi.

- Ir uzstādīta skrūve ar caurumu, bet caurums ir hermetizēts. Ar adatu ir nepieciešams caurdurt caurumu.

- skrūve ir uzstādīta, skrūves sānu malā ir caurums. Nav nepieciešama nekāda rīcība.

- ir uzstādīta skrūve bez cauruma, citu skrūvju komplektā nav. Pirms darba uzsākšanas ir nepieciešams atskrūvēt skrūvi.



2. Ievietojiet kaklu sēdekļī tik tālu, cik tas ir iespējams.
3. Ar vienu roku turiet kaklu un ar otru roku pagrieziet fiksācijas skrūvi pulksteņrādītāja kustības virzienā.
4. Ievietojiet gliemežskrūvi kaklā. Nedaudz pagrieziet gliemežskrūvi, lai pārliecinātos, ka tas ir pilnībā savienots ar motora vārpstu.
5. Uzvelciet nazi uz gliemežskrūves galeņi tā, lai naža asmeņi būtu vērsti uz āru.
6. Uzvelciet režģi uz gliemežskrūves galeņi. Naža asmeņiem jābūt vērsti pret režģi. Kakla korpusa izvirzījumam jāiekļaujas attiecīgajā restes spraugā.

7. Ar roku ieskrūvējiet spiediena uzgriezni. **Nepievelciet spiediena uzgriezni pārāk cieši, jo tas izraisīs ātru asmens un režģa nodilumu un pārmērīgu motora sakaršanu.**
8. Novietojiet iekraušanas paplāti darba pozīcijā. Zem kakla novietojiet trauku vārītai maltai gaļai.
9. Iekārta ir gatava darbam.

5. DARBA KĀRTĪBA

- Iekārta ir paredzēta nedzesētas gaļas bez kauliem, skrimšļiem un plēvēm apstrādei. Nelietojiet ierīci gaļas un zivju ar kauliem, saldētu un nepārtikas produktu, maizes, dārzeņu un augļu smalcināšanai.
- Nedarbiniet gaļas mašīnu dīkstāves režīmā (bez produkta iekraušanas), jo sausa berze var ātri sabojāt asmeni un zemgriezumā režģi.
- Ja ierīcei ir gliemežskrūves griešanās virziena maiņas funkcija (reversā), izmantojiet to tikai, lai atbrīvotu nazi no serdeniem, viena lietošanas reize nav ilgāka par 5 sekundēm. Pirms šīs funkcijas izmantošanas noteikti uzgaidiet, līdz motors ir pilnībā apstājies.
- Ierīce ir paredzēta darbam tikai intermitējošā režīmā ar darba cikla ilgumu, kas nepārsniedz 10 minūtes. Tas nozīmē, ka pēc katrām 10 darbības minūtēm ir nepieciešama vismaz 15 min ilga tehnoloģiskā pauze.
- Kad gaļas mašīna darbojas, motora ventilācijas atveres nedrīkst aizsprostot.
- Ja no dzirnaviņām izvestā malta gaļa ir nevienmērīga, iemesls var būt šāds:
- Starp nazi un režģi ir liels attālums. Pievelciet fiksācijas uzgriezni.
- Uzpildes atvere ir pilna ar ēdienu, iztīriet to.
- Nazis nav uzasināts. Uzasiniet vai nomainiet nazi.
- Aizsargājiet nazi no bojājumiem. Ja nepieciešams, uzasiniet vai nomainiet asmeni.

1. Sagatavojiet gaļu (izņemiet kaulus, vēnas, folijas, sagrieziet nelielos gabaliņos).
2. Pārļiecinieties, ka gaļas mašīna ir samontēta, kā aprakstīts sadaļā „4. Montāžas kārtība”.
3. Ieslēdziet strāvu (ievietojiet kontaktdakšu kontaktligzdā).
4. Ieslēdziet gaļas mašīnu, pagriežot strāvas slēdzi pozīcijā „ieslēgts”.
5. Ievietojiet sagatavoto gaļu padeves teknē un ar stūmēju padodiet to uz gliemežskrūvi. Spiedienam uz stūmēju jābūt vienmērīgam un ne pārāk spēcīgam. Darbības laikā neievietojiet rokas vai svešķermeņus uzpildes atverē.
6. Pēc produkta apstrādes izslēdziet ierīci, pagriežot strāvas slēdzi pozīcijā „izslēgts”.
7. Izslēdziet iekārtu no strāvas padeves (izņemiet kontaktdakšu no kontaktligzdas).

6. APKALPOŠANA UN APKOPE

- Pirms apkopes darbu veikšanas ir jāizslēdz strāvas padeve.
- Gaļasmašīnas noņemamās daļas, kas saskaras ar produktu, pēc katras lietošanas reizes ir jāizskalo.
- Nemazgājiet gaļas mašīnā gaļasmašīnas daļas.
- Mazgājiet dzirnaviņas noņemamās daļas ar siltu ziepjūdens šķīdumu, pēc tam rūpīgi noskalojiet detaļas ar tīru ūdeni un noslaukiet līdz sausumam. Pēc tam ieteicams viegli ieelļot gliemežskrūvi, nazi un režģiar augu eļļu.
- Lai notīrītu gaļasmašīnas korpusu, izmantojiet tīru, mitru drānu vai sūkli.

- Lai dezinficētu gaļasmašīnas noņemamās daļas, iemērciet tās 3% nātrija hlorīda šķīdumā, pēc tam rūpīgi noskalojiet ar tīru ūdeni un nosusiniet.
- Esiet uzmanīgi, tīrot nazi!
- Lai izvairītos no bojājumiem, mazgāšanas laikā nemetiet un nenometiet gaļasmašīnas komponentus, kā arī nelieciet tos vienu uz otra.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet abrazīvos materiālus, metāla sūkļus un suku, durošus un griežošus priekšmetus, agresīvus un hloru saturošus tīrīšanas līdzekļus, benzīnu, skābes, sārmus un šķīdinātājus.
- Ja ierīce netiek lietota ilgāku laiku (nedēļas nogalēs, brīvdienās utt.), izslēdziet strāvas padevi un rūpīgi notīriet ierīci.

7. TEHNISKĀ APKOPE UN REMONTS

UZMANĪBU: APKOPE UN REMONTA DARBI JĀVEIC AR PILNĪBĀ ATSLĒGTU ELEKTROPADEVUMU, PĀRSLĒDZOT TĪKLA SLĒDZI POZĪCIJĀ “IZSLĒGTS” UN ATVIEŅOJOT KONTAKTDAKŠU NO KONTAKTLIGZDAS, AR KVALIFICĒTA PERSONĀLA PALĪDZĪBU.

Aparāta tehniskā apkope jāveic saskaņā ar valsts, kurā tiek izmantots attiecīgais aparāts, normatīvajiem dokumentiem. Šajā rokasgrāmatā sniegto darbību sarakstam ir ieteikuma raksturs.

Tehniskās apkopes laikā veiciet tālāk norādītās darbības:

- Instruēt un pārbaudīt personāla, kas strādā ar doto ierīci, zināšanas par ierīces darbības noteikumiem.
- Izjautāji personālu, kas strādā ar doto ierīci, vai tie ir novērojuši ierīcei neraksturīgu darbību.
- Veiciet ierīces vizuālo pārbaudi.
- Pārbaudiet, vai nav atkailinātu vadu.
- Pārbaudiet aparāta zemējuma līnijas veselumu (no zemējuma skavas līdz pieejamajām metāla daļām — pretestība nedrīkst būt lielāka par 0,1 omu).
- Uztādi strāvas pieslēguma kontaktgrupas, devējus, relejus/kontaktoros, siltumaizsardzības / noplūdes strāvas aizsardzības ierīces un citus avārijas atslēgšanas elementus, sildelementus, signālarmatūru, apšuvumu, stiprinājuma elementus, aparāta kustīgos mezglus (ja tādi ir).
- Pārbaudiet nažu, režģu, gliemežskrūves, gliemežskrūves ligzdas, mutes iekšējās virsmas, fiksācijas uzgriežņa ārējo stāvokli un nodilumu.
- Vismaz divas reizes gadā pārbaudiet pārneselementu eļļošanu un gultņu stāvokli.

Ierīces remontdarbus drīkst veikt kvalificēts tehniskais personāls.

Aizliegts mainīt ierīces konstrukciju.

Ja ierīce nedarbojas kā parasti, tas jāizslēdz, barošanas slēdzi pārvietojot pozīcijā “izsl.” vai atvienojot kontaktdakšu no kontaktligzdas, jānoslēdz ūdens padeve (ja tā ir) un jāvērsas pie servisa dienesta.

Strādāt ar ierīci, kas ir bojāta, ir stingri aizliegts.

No pārdevēja un ražotāja nevar pieprasīt kompensāciju par tiešu vai netiešu kaitējumu, ko izraisa avārija vai darbs ar bojātu aparātu.

8. TRANSPORTĒŠANA UN UZGLABĀŠANA. UTILIZĀCIJA

- Šo ierīci drīkst transportēt ar jebkuru transporta līdzekli saskaņā ar brīdinājuma uzrakstiem uz iepakojuma, kā arī noteikumiem, kas ir spēkā attiecīgajam transporta veidam.
- Iekraušanas un transportēšanas laikā aparātu nedrīkst gāzt uz sāniem un pakļaut triecieniem. Transportēšanas iepakojumu slīpumā pārvietojiet, ievērojot norādi "AUGŠPUSE", leņķī, kas nepārsniedz 15 %.
- Ierīces transportēšana pa dzelzceļu un autoceļiem jāveic segtos transportlīdzekļos.
- Pēc transportēšanas aparātam jābūt darba kārtībā un bez bojājumiem.
- Aparāts jāuzglabā transportēšanas iepakojumā noliktavas telpā, kurā tiek nodrošināta aizsardzība pret atmosfēras nokrišņiem un mehāniskajiem bojājumiem.
- Nepieļaujiet aparāta kratīšanu.
- Neuzglabāiet aparātu apgrieztā stāvoklī.

Organizācijai, kas veic ekspluatāciju, pēc aparāta ekspluatācijas beigām vai noteiktā kalpošanas laika beigām jānodod aparāts personai, kas ir atbildīga par utilizāciju.

Aparāta utilizācija jāveic saskaņā ar otrreizējas pārstrādes prasībām, ievērojot valsts, kurā tiek utilizēts aparāts, normatīvos aktus.

1. TECHNINIAI PARAMETRAI

Modelis	HKN-12SC	HKN-22SC	HKN-22SS
Gabaritiniai matmenys, mm	400×190×410	410×240×450	410×240×450
Galia, kW	0,8	1,1	
Tinklo parametrai	220-240 V / 50 Hz		
Korpuso medžiaga	Nerūdijantis plienas		
Malimo dalies medžiaga	Chromuotas metalas		Nerūdijantis plienas
Našumas, kg/val.	160	220	
Svoris, kg	18,6	25	23,7

Gamintojas pasilieka teisę keisti įrenginio išvaizdą ir konstrukciją, kad pagerintų jo eksploatacinius parametrus, nekeičiant techninių parametrų.

2. MONTAVIMO TVARKA IR PARUOŠIMAS DARBUI

- **Dėmesio!** Visus montavimo ir paleidimo darbus turi atlikti kvalifikuoti, specialų leidimą turintys techniniai darbuotojai pagal šalies, kurioje šis įrenginys naudojamas, taisykles.
- **Ispėjimas!** Jūsų saugumui mašina turi būti įžeminta.
- Įsitikinkite, kad elektros tinklo įtampa atitinka įrenginio darbinę įtampą, patikrinkite apsaugos įtaisus ir jų atitikimą galingumui bei parametrams.
- Apsaugos įtaisai turi būti šalia įrenginio arba skirstomajame skydelyje, jei prie jo yra tiesioginė prieiga. Elektros lizdas turi atitikti saugos reikalavimus ir turi būti patikimai įžemintas.
- Elektros laidai turi atitikti vardinę įrenginio galią. Netinkami laidai gali sukelti gaisrą.
- Prietaiso transportavimo metu gali atsilaivinti dalių tvirtinimas, elektros jungtys ir judantys mechanizmai, todėl prieš pirmą kartą įjungiant juos reikia patikrinti.
- Neleiskite, kad laidas patektų tarp daiktų ir baldų, kuriems prispaudus jį galima pažeisti. Stebėkite, kad laidas nepersilenktų ir nesusipintų.
- Įrenginiui prijungti nenaudokite buitinių ilgiklių.
- Neteisingas prijungimas arba kištuko ar lizdo gedimas gali sukelti gaisrą.
- Prieš naudodami įrenginį pirmą kartą, pašalinkite nuo jo paviršiaus visas pakavimo medžiagas, bukletus, plastikinius maišelius ir pan.
- Nuvalykite įrenginį pagal „Techninė priežiūra“ skyriaus instrukcijas.
- Įrenginys nėra skirtas montuoti ir naudoti lauke.
- Aparatas pastatomas ant lygaus, stabilaus horizontalaus pagrindo, ne mažesniu kaip 100 mm atstumu nuo sienų, pandusų, laiptelių ir kitos įrangos. Draudžiama statyti aparatą šalia vonių ir praustuvų, taip pat šalia kitos šildymo įrangos.
- Paviršius, ant kurio statomas prietaisas, turi būti sausas ir švarus.
- Neleiskite naudotis prietaisu darbuotojams, kurie nėra susipažinę su šia instrukcija ir nėra išmokyti techninės saugos, nes tai gali sukelti susižalojimą arba mirtį.

- Imkitės priemonių apsaugoti įrangą nuo lietaus ir drėgmės.

3. SAUGUMO TECHNIKA

• Dėmesio! Leisti dirbti su šia įranga galima tik asmenims, kurie susipažino su šia naudojimo instrukcija ir saugaus darbo taisyklėmis.

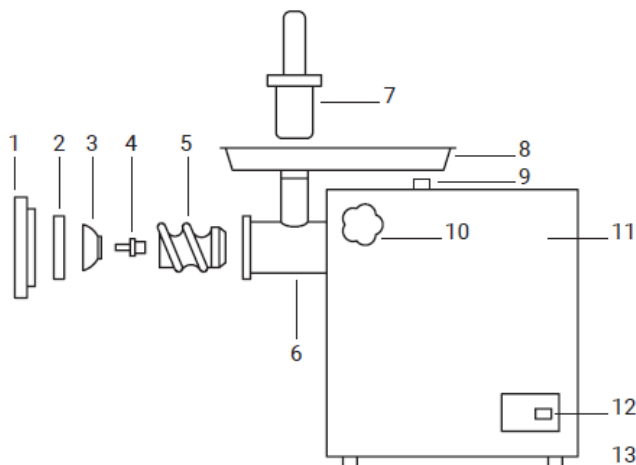
- Montuojant, ruošiantis darbui, eksploatuojant, atliekant techninę priežiūrą ir remontuojant, be šioje instrukcijoje pateiktų saugos reikalavimų, būtina griežtai laikytis techninės saugos, priešgaisrinės saugos taisyklių ir sanitarinių normų pagal šalies, kurioje yra naudojamas įrenginys, teisės aktus.
- Pagal higienos normas dirbant su įranga plaukai turi būti pakaušio srityje (rekomenduojama dėvėti apsaugines kepure), taip pat būtina nusiimti visas potencialiai pavojingas drabužių ir papuošalų detales (laisvus drabužius, šalikus, kaklo skareles, kaklaraiščius, karolius, apyrankes, žiedus ir kt.).
- Nedirbkite su išimtu krovimo dėklu.
- Neduokite mėsos iš padavimo latako į sraigę rankomis. Naudokite stūmiklį.
- Eksploatacijos metu į užpildymo angą neįkiškite pašalinių daiktų.
- Nemontuokite ir nedemontuokite mėsmalės esant įjungtam varikliui.
- Nelieskite judančių įrangos dalių rankomis, kad išvengtumėte sužalojimų.
- Laikykite įrenginį vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Draudžiama palikti veikiantį prietaisą be priežiūros.
- Nelaikykite degių daiktų arti įrenginio.
- Laikykite įrenginį, aplinkos temperatūroje ne aukštesnėje kaip 45 °C, drėgnumas neturi viršyti 85%.
- Jei įrenginys nenaudojamas arba naudojamas esant nepalankioms oro sąlygoms, atjunkite jį nuo elektros maitinimo šaltinio, kad išvengtumėte nelaimingų atsitikimų.
- Griežtai draudžiama plauti įrenginį po tekančiu vandeniu. Šio reikalavimo nesilaikymas gali būti įrangos gedimo, žmonių traumų ir net mirties priežastimi. Saugokite, kad vanduo nepatektų ant elektros lizdo ir jungiklio.
- Prieš valydamis, taisydamis ar perkeldami įrenginį, pirmiausia ištraukite laido kištuką iš elektros lizdo.
- Jei pastebėjote, kad elektros maitinimo laidas yra pažeistas, nedelsdami jį pakeiskite. Priešingu atveju, tai gali sukelti pažeidimą elektros srove arba gaisrą.
- Nelieskite elektros maitinimo laido šlapiomis rankomis, priešingu atveju tai gali sukelti sužeidimą elektros srove.
- Techninės priežiūros ar remonto darbus galima atlikti tik atjungus įrenginį nuo elektros maitinimo šaltinio.
- Nelieskite jungiklio ar elektros kištuko šlapiomis rankomis.
- Nejudinkite įrenginio, kai jis veikia.
- Išjungdami iš elektros tinklo netraukite už laido, visada laikykite už laido kištuko.
- Įrenginys nėra skirtas naudoti vaikams, asmenims su ribotomis fizinėmis, psichinėmis ar protinėmis galimybėmis, taip pat asmenims, neturintiems patirties ir atitinkamų žinių. Išimtis leidžiama, kai už tokių asmenų saugumą atsakingas asmuo kontroliuoja ir instruktuoja juos.

Įrenginį draudžiama naudoti:

- jei įrenginys veikia netinkamai;
- jei įrenginys sugedo arba nukrito;
- jei yra pažeistas elektros maitinimo laidas arba laido kištukas.

4. SURINKIMO PROCEDŪRA

1. Užveržimo veržlė
2. Grotelės
3. Peilis
4. Kotas
5. Sraigtas
6. Kaklas
7. Stūmiklis
8. Pakrovimo dėklas
9. Alyvos kontrolės varžtas
10. Vieta, kurioje nustatomas
11. Pavaros variklio blokas
12. Maitinimo tinklo jungiklis
13. Kojelė



1. **Prieš pradėdami darbą įsitikinkite, kad alyvos kontrolės varžtas turi skylę.** Tai būtina, kad pavarų dėžėje esanti alyva neprasiskverbtų pro alyvos sandariklį dėl pavarų dėžės veikimo metu susidariusio viršslėgio.

Įvairių konfigūracijų variantai:

- sumontuotas transportavimo varžtas be skylės, pridėdamas varžtas su skylę. Prieš pradėdami darbą būtina pakeisti varžtą.

- Įmontuotas varžtas su skylę, tačiau skylė yra užsandarinta. Būtina adata pradurti skylę.

- varžtas yra įstatytas, šoniniame varžto krašte yra skylė. Nereikia imtis jokių veiksmų.

- sumontuotas varžtas be skylės, kitų varžtų rinkinyje nėra. Prieš pradėdami darbą būtina atsukti varžtą.



2. Įkiškite kakliuką į sėdynę tiek, kiek jis telpa.

3. Viena ranka laikykite kakliuką, o kita sukite fiksavimo varžtą pagal laikrodžio rodyklę.

4. Įstatykite sraigę į kaklelio vidų. Šiek tiek pasukite sraigę, kad įsitikintumėte, jog ji visiškai sujungta su variklio velenu.

5. Uždėkite peilį ant sraigės koto taip, kad peilio ašmenys būtų nukreipti į išorę.

6. Uždėkite groteles ant sraigės koto. Peilio ašmenys turi būti nukreipti į groteles. Gerklės korpuso iškilimas turi tilpti į atitinkamą grotelių plyšį.
7. Rankomis įsukite slėgio veržlę. **Neužveržkite prispaudimo veržlės per stipriai, nes dėl to sparčiai dėvisi peiliai ir grotelės bei pernelyg įkaista variklis.**
8. Padėkite krovimo padėklą į darbinę padėtį. Po kakleliu padėkite indą išvirtai maltai mėsai laikyti.
9. Įrenginys paruoštas darbui.

5. NAUDOJIMO TVARKA

- Įrenginys skirtas nešaldytai mėsai be kaulų, kremzlių ir plėvelių apdoroti. Nenaudokite prietaiso mėsai ir žuviai su kaulais, šaldytiems ir ne maisto produktams, duonai, daržovėms ir vaisiams pjaustyti.
- Nedirbkite mėsmalės tuščiaja eiga (neįdėjus produkto), nes sausa trintis gali greitai sugadinti ašmenis ir iš apačios išpjautas groteles.
- Jei mašinoje yra reverso funkcija (reversas), naudokite ją tik norėdami išlaisvinti ašmenis nuo sruogų, ne ilgiau kaip 5 sekundes per vieną naudojimą. Prieš naudodami šią funkciją visada palaukite, kol variklis visiškai sustos.
- Prietaisas skirtas veikti tik pertraukiamu režimu, darbo ciklo trukmė turi būti ne ilgesnė kaip 10 minučių. Tai reiškia, kad po kiekvienų 10 min. darbo reikia daryti ne trumpesnę kaip 15 min. technologinę pertrauką.
- Veikiant mėsmalei negalima užkimšti variklio ventiliacijos angų.
- Jei iš malūnėlio ištraukta malta mėsa yra nelygi, priežastis gali būti ši:
 - Tarp peilio ir grotelių yra didelis atstumas. Užveržkite prispaudimo veržlę.
 - Užpildymo anga pilna maisto, išvalykite ją.
 - Peilis nėra pagalastas. Užgalaskite arba pakeiskite peilį.
- Apsaugokite peilį nuo pažeidimų. Jei reikia, pagalaskite arba pakeiskite ašmenis.

1. Paruoškite mėsą (pašalinkite kaulus, venas, foliją, supjaustykite nedideliais gabalėliais).
2. Įsitinkinkite, kad mėsmalė surinkta taip, kaip aprašyta skyriuje „4. Surinkimo procedūros“.
3. Įjunkite elektros maitinimą (įkiškite laido kištuką į elektros lizdą).
4. Įjunkite mėsmalę, pasukdami tinklo jungiklį į padėtį „įjungta“.
5. Paruoštą mėsą įdėkite į padavimo lataką ir stūmikliu paduokite į sraigę. Stūmiklio spaudimas turi būti tolygus ir ne per stiprus. Eksploatacijos metu į užpildymo angą neikiškite rankų ar pašalinių daiktų.
6. Apdoroję gaminį, išjunkite įrenginį pasukdami tinklo jungiklį į padėtį „išjungta“.
7. Atjunkite įrenginį nuo elektros tinklo (ištraukite laido kištuką iš elektros tinklo lizdo).

6. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Prieš atliekant bet kokius techninės priežiūros darbus, būtina išjungti maitinimo šaltinį.
- Nuimamas mėsmalės dalis, kurios liečiasi su produktu, po kiekvieno naudojimo reikia nuplauti.
- Neplaukite mėsmalės dalių indaplovėje.

- Šiltu muilo tirpalu nuplaukite nuimamas šlifuoekli dalis, tada kruopščiai nuplaukite jas švari vandeniu ir sausai nušluostykite. Tuomet rekomenduojama augaliniu aliejumi lengvai sutepti sraigą, peilį ir groteles.
- Mėsmales korpusą valykite švaria drėgna šluoste arba kempine.
- Nuimamų pjaustyklės detalių dezinfekcijai pamirkykite jas 3% natrio chlorido tirpale, tada gerai nuplaukite švari vandeniu ir sausai nušluostykite.
- Būkite atsargūs valydami peilį!
- Siekiant nesugadinti prietaiso, nenumeskite maišytuvo detalių, taip pat nedėkite jų vieną ant kitos plaudami.

Įrenginio valymui draudžiama naudoti braižančias medžiagas, metalines kempines ir šepečius, duriamuosius ir pjaunamuosius daiktus, agresyvias valymo priemones su chloru, benzina, rūgštimis, šarmais ir tirpikliais.

- Jei neketinate naudotis įrenginiu ilgą laiką (išveiginėmis dienomis, atostogų metu ir pan.), išjunkite jį iš elektros tinklo ir kruopščiai nuvalykite.

7. TECHNINĖ PRIEŽIŪRA IR REMONTAS

DĖMESIO: TECHNINĖS PRIEŽIŪROS IR REMONTO DARBUS TURI ATLIKTI KVALIFIKUOTI TECHNINIAI DARBUOTOJAI VISIŠKAI ATJUNGUS ELEKTROS MAITINIMO TIEKIMĄ PASUKUS MAITINIMO JUNGIKLĄ Į PADĖTĮ „IŠJUNGTĄ“ IR IŠJUNGUS LAIDO KIŠTUKĄ IŠ ELEKTROS TINKLO LIZDO.

Šio įrenginio techninė priežiūra turi būti atliekama vadovaudamasi šalies, kurioje naudojamas įrenginys, teisės aktais. Šioje instrukcijoje pateiktas darbų sąrašas yra rekomendacinio pobūdžio.

Techninės priežiūros metu atlikite šiuos veiksmus:

- Instrukuokite su įrenginiu dirbančius darbuotojus ir patikrinkite jų naudojimo taisyklių žinias.
- Paklauskite su įrenginiu dirbančius darbuotojus, ar jįs veikia tinkamai.
- Vizualiai apžiūrėkite įrenginį.
- Patikrinkite, ar laidai nėra pliki.
- Patikrinkite, ar nėra pažeista įžeminimo linija ir paties įrenginio įžeminimo grandinė (nuo įžeminimo gnybto iki pasiekiamų metalinių dalių - varža turi būti ne didesnė kaip 0,1 Ω).
- Patikrinkite ir sutvarkykite kontaktinių srovės perdavimo grupių, jutiklių, relės/kontaktorių, blokuojančių mikrojungiklių, apsaugos nuo šilumos/srovės ir kitų avarinio išjungimo elementų, kaitinimo elementų, signalinės armatūros, fasadų, tvirtinimo detalių, judančių įrenginio dalių (jei tokie yra) sujungimus.
- Patikrinkite peilių, grotelių, sraigto, sraigto lizdo, vidinių gerklės paviršių, prispaudimo veržlės išorinę būklę ir nusidėvėjimą.
- Bent 2 kartus per metus patikrinkite paviršų dėžės tepimą ir guolių būklę.

Remontuoti įrenginį turi kvalifikuotas techninis personalas.

Draudžiama keisti įrenginio konstrukciją.

Jei įrenginys veikia neįprastai, nebūdingai normaliam veikimui, atjunkite jį nuo elektros maitinimo pasukdami įvesties jungiklį į išjungtą padėtį arba ištraukdami laido kištuką iš elektros lizdo, nutraukite vandens tiekimą (jei yra) ir kreipkitės į techninės priežiūros tarnybą. Griežtai draudžiama dirbti su įrenginiu, jei žinoma, kad jis yra sugedęs. Iš Pardavėjo ir Gamintojo negali būti reikalaujama atlyginti tiesioginę ar netiesioginę žalą, kuri gali atsirasti dėl avarijos ar dirbant su sugedusiu įrenginiu.

8. GABENIMAS IR LAIKYMAS. ATLIEKŲ TVARKYMAS

- Šią įrangą galima gabenti bet kokio tipo transportu laikydamosi įspėjamųjų pranešimų ant pakuotės, taip pat taisyklių, galiojančių konkrečiai transporto rūšiai.
- Įrenginio krovimo ir gabenimo metu nevartykite jo ant šono ir saugokite nuo smūgių. Aparatą gabenimo pakuotėje perkeltkite nuožulniu paviršiumi ne didesniu kaip 15% kampu, laikydamosi ženklavimo „VIRŠUS“ reikalavimų.
- Geležinkelio ir keliu transportu įrenginį būtina gabenti dengtose transporto priemonėse.
- Po gabenimo įrenginys turi likti funkcionalus ir nepažeistas.
- Laikykite aparatą transporto pakuotėje sandėlio patalpose, apsaugančiose nuo atmosferos kritulių poveikio ir mechaninių pažeidimų.
- Saugokite įrenginį nuo kratymo.
- Nelaikykite įrenginio apversto.

Nustojus naudoti įrenginį, pasibaigus nustatytam tarnavimo laikui, įrenginį naudojusi įmonė turi perduoti jį asmeniui, atsakingam už atliekų šalinimą.

Įrenginio atliekas šalinkite pagal bendrąsias antrinių žaliavų perdirbimo taisykles laikydamosi šalies, kurioje yra tvarkomos įrenginio atliekos, taisyklių.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	HKN-12SC	HKN-22SC	HKN-22SS
Габаритные размеры, мм	400×190×410	410×240×450	410×240×450
Мощность, кВт	0,8	1,1	
Параметры сети	220-240 В / 50 Гц		
Материал корпуса	Нержавеющая сталь		
Материал мясорубочной части	Хромированный металл		Нержавеющая сталь
Производительность, кг/ч	160	220	
Масса, кг	18,6	25	23,7

Производитель оставляет за собой право изменять внешний вид, комплектацию и конструкцию аппарата для улучшения его эксплуатационных характеристик, оставляя без изменения технические характеристики.

2. МОНТАЖ И ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- **Внимание!** Все работы по монтажу и пусконаладочным работам должны быть проведены квалифицированным техническим персоналом.
- **Предупреждение!** Для вашей безопасности аппарат должен быть заземлен.
- Убедитесь, что напряжение в сети соответствует рабочему напряжению аппарата, проверьте установку устройств защиты и соответствия их номиналу по мощности и характеристикам.
- Устройства защиты должны находиться в непосредственной близости от аппарата или в распределительном щите, если он находится в прямом доступе. Розетка должна соответствовать требованиям безопасности и иметь надежное заземление.
- Электропроводка должна соответствовать номинальной мощности аппарата. Несоответствие может привести к возгоранию.
- При транспортировке аппарата может произойти ослабление крепления деталей, электрических соединений и подвижных механизмов, поэтому перед первым запуском следует провести их проверку.
- Не допускайте нахождение кабеля между предметами и мебелью, которые могут оказать давление и повредить силовой кабель. Не допускайте изгиба и запутывания кабеля.
- Не используйте бытовые удлинители для подключения аппарата.
- Неправильное подключение или неисправность вилки или розетки может привести к возгоранию.
- Аппарат устанавливается на устойчивом нескользящем горизонтальном основании, на расстоянии не менее 100 мм от стен, пандусов, ступеней, прочего оборудования. Не допускается установка аппарата вблизи моечных ванн, рукомойников, а также теплового оборудования (печи, плиты и т.д.).

- Перед первым использованием тщательно вымойте все съемные узлы мясорубки согласно разделу 7 «Обслуживание и уход» для удаления консервационной смазки.
- Не допускайте персонал, не ознакомленный с настоящей инструкцией и не прошедший инструктажа по технике безопасности к работающему аппарату, поскольку это может привести к травмам и летальному исходу.
- Примите меры по защите оборудования от дождя и влаги.

3. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

- **Внимание! Допуск к работе на данном оборудовании возможен только после ознакомления с настоящим руководством по эксплуатации и прохождения инструктажа по технике безопасности.**
- При монтаже, подготовке к работе, эксплуатации, техническом обслуживании и ремонте, наряду с соблюдением требований безопасности, изложенных в настоящей инструкции, необходимо строго соблюдать правила техники безопасности и пожарной безопасности в соответствии с нормативными актами той страны, где эксплуатируется данный аппарат.
- Согласно гигиеническим нормам, при работе с оборудованием волосы необходимо убрать назад (рекомендуется использовать защитный головной убор), а также снимать любые потенциально опасные предметы одежды и украшения (свободная одежда, шарфы, шейные платки, галстуки, ожерелья, браслеты, кольца и т.д.).
- Не допускается работа со снятым загрузочным лотком.
- Не допускается подача мяса из загрузочного лотка к шнеку руками. Пользуйтесь толкателем.
- Не допускается засовывать в загрузочное отверстие посторонние предметы в процессе работы.
- Не допускается собирать и разбирать мясорубку при включенном двигателе.
- Во избежание травм не прикасайтесь к движущимся узлам оборудования руками.
- Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра.
- Храните аппарат в недоступном для детей месте.
- Не храните огнеопасные предметы в непосредственной близости от аппарата.
- При хранении аппарата температура окружающей среды должна быть ниже 45°C, влажность не должна превышать 85%.
- Если аппарат не используется или используется при неблагоприятных погодных условиях, отключайте аппарат от источника питания, чтобы предотвратить аварийные ситуации.
- Строго запрещено мыть аппарат открытым источником воды, а также помещать в воду блок мотора-редуктора. Несоблюдение данного правила может привести к повреждению оборудования и человеческим травмам, возможно с летальным исходом. Не допускайте попадания воды на розетку и выключатель.
- Перед мойкой, ремонтом или перемещением аппарата сначала вытащите вилку из розетки.
- Не трогайте силовой кабель мокрыми руками, в ином случае возможно поражение электрическим током.
- При отключении электропитания не тяните за кабель, всегда беритесь за вилку.

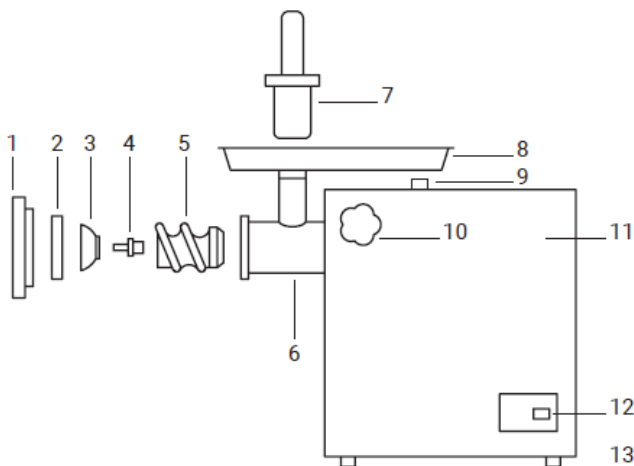
- Если вы заметили повреждение силового кабеля, немедленно проведите его замену. В противном случае это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- Проведение технического обслуживания или ремонтных работ допускается только после отключения аппарата от источника питания.
- Не прикасайтесь к выключателю или вилке мокрыми руками.
- Не передвигайте аппарат во время его работы.
- Устройство не предназначено для использования детьми, лицами с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицами без опыта и соответствующих знаний. Исключение допускается в случае контроля или инструктажа, выполненного лицом, ответственным за их безопасность.

Эксплуатация запрещена:

- при некорректной работе аппарата;
- при повреждении или падении;
- при повреждении питающего кабеля или вилки.

4. ПОРЯДОК СБОРКИ

1. Гайка прижимная
2. Решётка
3. Нож
4. Хвостовик
5. Шнек
6. Горловина
7. Толкатель
8. Лоток загрузочный
9. Болт контроля масла
10. Винт фиксирующий
11. Блок мотора-редуктора
12. Выключатель сетевой
13. Ножка



1. **Перед началом работы убедитесь, что болт контроля масла имеет сквозное отверстие.** Это необходимо, чтобы масло в редукторе не продавливалось через сальник из-за избыточного давления, создаваемого при работе редуктора.

Варианты в различных комплектациях:

- установлен транспортировочный болт без отверстия, в комплекте имеется болт с отверстием. Необходимо заменить болт до начала работы.

- установлен болт с отверстием, но отверстие герметизировано. Необходимо иглой пробить сквозное отверстие.

- установлен болт, имеется сквозное отверстие на боковой грани болта. Никаких действий не требуется.

- установлен болт без отверстия, в комплекте нет других болтов. Необходимо выкрутить болт перед началом работы.



2. Вставьте горловину в посадочное гнездо до упора.
3. Удерживая горловину одной рукой, другой рукой заверните фиксирующий винт по часовой стрелке.
4. Вставьте шнек внутрь горловины. Слегка поворачивайте шнек для обеспечения его полного сцепления с валом двигателя.
5. Наденьте на хвостовик шнека нож так, чтобы лезвия ножа были обращены наружу.
6. Наденьте на хвостовик шнека решетку. Лезвия ножа должны быть обращены к решетке. Выступ в корпусе горловины должен войти в соответствующую прорезь на решетке.
7. Заверните прижимную гайку вручную. **Не следует закручивать прижимную гайку слишком туго, т.к. это приведет к быстрому изнашиванию ножа и решетки и избыточному нагреву мотора.**
8. Установите загрузочный лоток в рабочее положение. Подставьте под горловину емкость для готового фарша.
9. Аппарат готов к работе.

5. ПОРЯДОК РАБОТЫ

- Аппарат предназначен для переработки неохлаждённого мяса без костей, хрящей и пленок. Не допускается использовать аппарат для измельчения мяса и рыбы с костями, замороженных и непищевых продуктов, хлеба, овощей и фруктов.
- Запрещена работа мясорубки вхолостую (без загрузки продукта), поскольку возникновение сухого трения быстро выводит из строя нож и подрезную решетку.
- Если в аппарате присутствует функция изменения направления вращения шнека (реверс), используйте её только для освобождения ножа от жил, однократное использование не более 5 секунд. Перед использованием данной функции обязательно дождитесь полной остановки мотора.
- Оборудование предназначено для работы только в повторно-кратковременном режиме с длительностью рабочего цикла не более 10 мин. Это означает, что после

каждых 10 мин работы необходима технологическая пауза продолжительностью не менее 15 мин.

- Не допускается блокировка вентиляционных отверстий двигателя во время работы мясорубки.
- Если фарш на выходе из мясорубки неровный, причина может быть в следующем:
 - Между ножом и решеткой большое расстояние. Затяните прижимную гайку.
 - Загрузочное отверстие переполнено пищей, прочистите его.
 - Нож не заточен. Заточите или замените нож.
- Предохраняйте нож от повреждений. При необходимости заточите или замените лезвие.

1. Подготовьте мясо (удалите кости, жилы, пленки, нарежьте некрупными кусками).
2. Убедитесь, что мясорубка собрана согласно разделу «4. Порядок сборки».
3. Включите электропитание (вставьте вилку в розетку).
4. Включите мясорубку путем перевода сетевого выключателя в положение «вкл».
5. Выложите подготовленное мясо в загрузочный лоток и подавайте его к шнеку при помощи толкателя. Нажим на толкатель должен быть равномерным и не слишком сильным. Не допускается засовывать в загрузочное отверстие руки и посторонние предметы в процессе работы.
6. После обработки продукта выключите аппарат путем перевода сетевого выключателя в положение «выкл».
7. Обесточьте аппарат (извлеките вилку из розетки).

6. ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

- Перед выполнением любых работ по обслуживанию необходимо отключить электропитание.
- Необходимо промывать съемные узлы мясорубки, входящие в контакт с продуктом, после каждого использования.
- Не допускается мойка деталей мясорубки в посудомоечной машине.
- Для мойки съемных узлов мясорубки используйте теплый мыльный раствор, затем тщательно ополосните детали чистой водой и вытрите насухо. После этого рекомендуется слегка смазать шнек, нож и решетку пищевым растительным маслом.
- Для очистки корпуса мясорубки используйте чистую влажную ткань или губку.
- Для дезинфекции съемных узлов мясорубки следует замочить их в 3% растворе хлорида натрия, затем тщательно ополоснуть чистой водой и вытереть насухо.
- При очистке ножа соблюдайте осторожность!
- Во избежание повреждений не допускается бросать или ронять узлы мясорубки, а также складывать их друг на друга при мытье.
- Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, металлические губки и щетки, колющие и режущие предметы, агрессивные и хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.
- Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить электропитание и тщательно очистить оборудование.

7. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

ВНИМАНИЕ: РАБОТЫ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ И РЕМОНТУ ДОЛЖНЫ ПРОВОДИТЬСЯ ПРИ ПОЛНОСТЬЮ ОТКЛЮЧЕННОМ ЭЛЕКТРОПИТАНИИ, ПУТЕМ ПЕРЕВОДА ВВОДНОГО ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ В ПОЛОЖЕНИЕ «ВЫКЛ» И ОТСОЕДИНЕНИЕМ ВИЛКИ ОТ РОЗЕТКИ, С ПРИВЛЕЧЕНИЕМ КВАЛИФИЦИРОВАННОГО ТЕХНИЧЕСКОГО ПЕРСОНАЛА.

Техническое обслуживание аппарата должно проходить в соответствии с нормативными документами страны, где используется данный аппарат. Представленный в данной инструкции перечень работ носит рекомендательный характер.

При техническом обслуживании проделайте следующие работы:

- Проведите инструктаж и проверку знаний по правилам эксплуатации персонала, работающего с аппаратом.
- Проведите опрос персонала, работающего с аппаратом, на предмет выявления нехарактерной работы аппарата.
- Произведите визуальную проверку состояния аппарата.
- Проверьте отсутствие оголенных проводов.
- Проверьте целостность линии заземления и цепи заземления самого аппарата (от зажима заземления до доступных металлических частей - сопротивление должно быть не более 0,1 Ом).
- Выполните протяжку контактных токоведущих групп, датчиков, реле/контакторов, блокировочных микровыключателей, тепловой/токовой защиты и иных элементов аварийного отключения, нагревательных элементов, сигнальной арматуры, облицовок, крепежных элементов, подвижных узлов аппарата (если таковые есть).
- Проверьте внешнее состояние и износ ножей, решеток, шнека, посадочного гнезда шнека, внутренних поверхностей горловины, прижимной гайки.
- Проверьте смазку редуктора и состояния подшипников производится не реже 2 раз в год.

Ремонт аппарата должен осуществляться квалифицированным техническим персоналом.

В случае нехарактерной работы аппарата, отличной от нормальной, необходимо обесточить аппарат путем перевода вводного выключателя в положение «выкл» и/или отсоединением вилки от розетки и обратиться в сервисную службу.

Работа на заведомо неисправном аппарате категорически запрещена.

С Продавца и Производителя не может быть востребовано возмещение прямого или косвенного ущерба, который мог явиться следствием аварии или при работе на неисправном аппарате.

8. ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ. УТИЛИЗАЦИЯ

- Данный аппарат можно транспортировать любым видом транспорта в соответствии с предупредительными надписями на таре, а также с правилами, действующими на конкретном виде транспорта.
- При погрузке и транспортировании аппарат нельзя кантовать и подвергать ударам. Перемещать транспортную тару по наклонной поверхности, соблюдая требования «ВЕРХ» под углом не более 15%.
- Транспортировка аппарата железнодорожным и автомобильным транспортом должна производиться в крытых транспортных средствах.
- После транспортировки аппарат должен быть работоспособным и не иметь повреждений.
- Аппарат должен храниться в транспортной упаковке в складских помещениях, обеспечивающих защиту от воздействия атмосферных осадков и механических повреждений.
- Не допускайте тряски аппарата.
- Не храните аппарат в перевернутом виде.

После прекращения эксплуатации аппарата, по истечении установленного срока службы, организации, осуществляющей эксплуатацию, необходимо передать его лицу, ответственному за утилизацию.

Утилизацию аппарата производить по общим правилам переработки вторичного сырья в соответствии с нормативными актами страны, где аппарат проходит утилизацию.