



HURAKAN

MEAT TENDERIZER HURAKAN HKN-PK

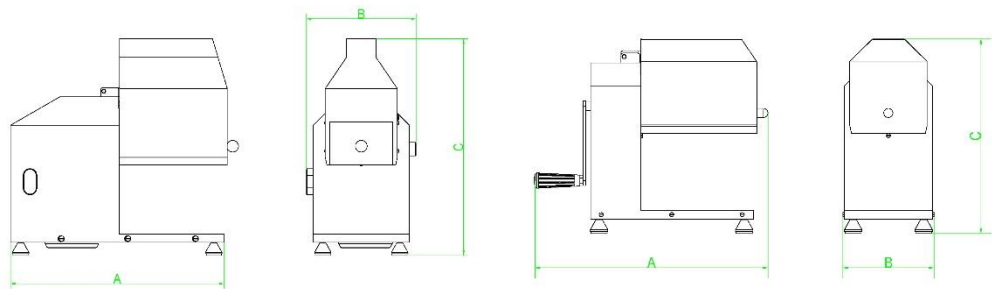


TDA

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

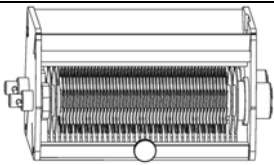
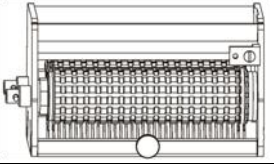
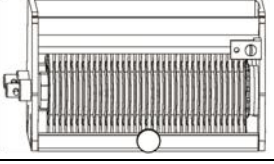
EAC CE

DE
WICHTIGE TECHNISCHE DATEN



Modell	Spannung, V/Hz	Leistung, W	Drehzahl (U/min)	A (Länge, mm)	B (Breite, mm)	C (Höhe, mm)
HKN-PK	230/50	350	75	480	250	480

ANMERKUNG:
Diese Maschine enthält keine Bearbeitungsvorrichtung. In der unten angegebenen Tabelle können Sie eine Vorrichtung nach eigenem Ermessen auswählen.

MODELL	BILD	BEZEICHNUNG
TDA		VORRICHTUNG A ZUM FLEISCHKLOPFEN
TDB		VORRICHTUNG B ZUM FLEISCHKLOPFEN
MSA		VORRICHTUNG ZUM SCHNEIDEN DES FLEISCHES

ALLGEMEINES

1. Es empfiehlt sich, die Anleitung aus dem Lieferumfang aufmerksam zu lesen.
2. Wird eine möglichst optimale Nutzung des Fleischklopfers und die Nutzung all seiner Möglichkeiten angestrebt, sollte man sich gründlich mit seinen Leistungsmerkmalen vertraut machen.
3. Die Wartung umfasst lediglich einige einfache Arbeitsschritte, die durch den Benutzer ausgeführt werden können.

4. Für eine lange Lebensdauer und zur Minimierung des Arbeitsaufwandes sollten die in dieser Anleitung angeführten Vorschriften genau beachtet werden.
5. Der Hersteller hat das Aggregat unter der Gewährleistung sicherer Arbeitsbedingungen konzipiert:

Die Nichtmontage oder die Demontage von durch den Hersteller montierten Sicherheitsvorrichtungen beeinträchtigt erheblich die zugesicherten Sicherheitsparameter.

6. Zur Sicherstellung der erforderlichen Bedingungen sind die Anweisungen zur Montage und Stromversorgung genau zu beachten.
7. Der Fleischklopper darf nicht unter aggressiven Umgebungsbedingungen verwendet werden.
8. Der Aufstellungsort darf nicht explosionsgefährdet sein.
9. Es dürfen nur originale ERSATZTEILE verwendet werden.
10. Diese Anleitung ist ein untrennbarer Bestandteil des Fleischkloppers und muss an einem sicheren Ort aufbewahrt werden.

BEDIENUNGSANWEISUNGEN:

ACHTUNG: Vor dem Anschluss des Gerätes an eine Stromquelle sind die elektrischen Parameter der Maschine zu prüfen, die im Datenblatt angeführt sind, und diese mit den Parametern des Stromnetzes zu vergleichen.

Die Betriebs- und Sicherheitsanweisungen der elektrischen Antriebseinheit beachten, die zum Fleischkloppen verwendet wird.

1. Sicherstellen, dass die Kämme sachgemäß in der Schneideinrichtung angeordnet sind. Fleisch NICHT aufschneiden, bevor die Kämme montiert sind.

WARNHINWEIS: Nehmen Sie kein über 30 cm dickes Fleisch mit großen Sehnen oder Knochen. Die Nichteinhaltung dieser Forderung führt zur Beschädigung der Maschine. ZUM ERREICHEN BESTER ERGEBNISSE halbgefrorenes Fleisch nutzen.

2. Fleisch auf das Mürben vorbereiten, dazu Haut und Knochen entfernen. Danach Fleisch in Stücke mit passender Größe zum Mürben schneiden.
3. Antriebseinheit einschalten. Fleischstücke einzeln von Hand in die Kammer des Fleischkloppers legen. Fleisch in die Mulde des Gerätes zum Schneiden von Fleisch einlegen, bis es die Klingen berührt. Lassen Sie die Klingen das Fleisch erfassen.

WARNHINWEIS: Fleisch NICHT hineinschieben. Fleisch NICHT mit den Fingern andrücken.

4. Sind die Fleischstückchen zu kurz, Edelstahlzange verwenden, ohne den Kontakt mit den Klingen zuzulassen.
5. Auffangschale unter die Öffnung des Fleischkloppers stellen, damit das Fleisch vom Boden der Maschine dort aufgefangen wird.
6. Antriebseinheit nach der Arbeit ausschalten. Netzkabel von der Antriebseinheit trennen.
7. Geschätzte Leistung bei einem Stück Fleisch (10 x 15 cm) – das genannte Stück Fleisch passiert die Messer innerhalb von 5-6 Sekunden

REINIGUNGSANWEISUNGEN

Vor der Reinigung oder Wartung des Fleischklopfers sicherstellen, dass die Antriebseinheit vom Netz getrennt ist und der Schalter in der Position AUS ist. Während der Reinigung ist mit den Klingen vorsichtig umzugehen.

WARNHINWEIS: Immer Handschuhe anziehen, die vor Schnittwunden beim Umgang mit den Klingen schützen.

1. Sicherstellen, dass der Motor ausgeschaltet ist, und ihn vom Stromnetz trennen, bevor die Vorrichtungen des Fleischklopfers montiert werden.
2. Edelstahlverkleidung anheben, Arretierung absenken, danach Vorrichtung des Fleischklopfers entfernen.
3. Alle Teile mit heißem Wasser mit mildem Geschirrspülmittel sorgfältig waschen. Für die Reinigung sollte eine Bürste mit langen Borsten verwendet werden. Mit klarem Wasser spülen.
4. Alle Teile vor dem Zusammenbau des Fleischklopfers sorgfältig trocknen.

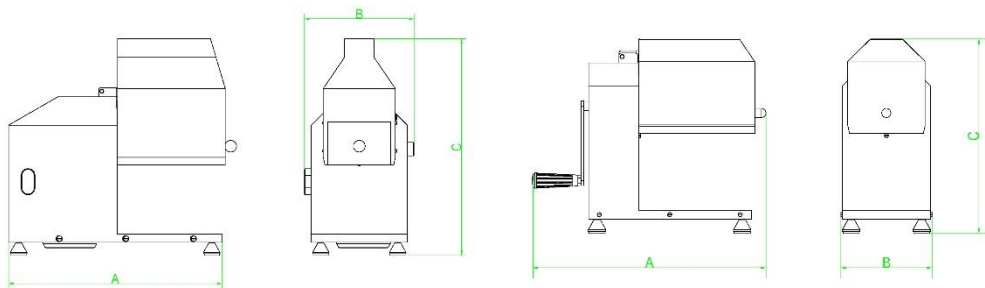
FEHLERBESEITIGUNG

Wenn das Fleisch in den Klingen festklemmt, Motor ausschalten und Netzkabel vom Stromnetz trennen. Edelstahlverkleidung anheben, die Klingen von steckengebliebenen Teilen befreien, dazu eine Stahlzange verwenden.

Wenn sich das Fleisch nicht ordnungsgemäß schneiden lässt, prüfen Sie, ob die Messer auf beiden Seiten deckungsgleich ausgerichtet sind, dass sich die Klingen überlappen und die Klingen der anderen Reihe berühren.

Ein gerader Schnitt bei Fleisch mit sehr vielen Knorpeln ist ggf. nicht möglich.

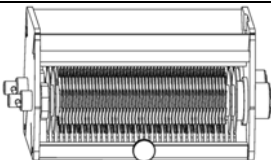
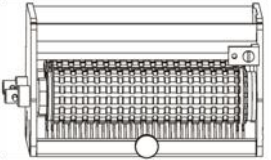
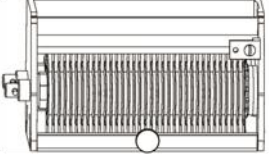
PÕHIANDMED



Mudel	Pinge, V/Hz	Võimsus, W	Pöörlemise kiirus (p/min)	A (pikkus, mm)	B (laius, mm)	C (kõrgus, mm)
HKN-PK	230/50	350	75	480	250	480

MÄRKUS:

Masin ei sisalda järgmiseid tööriistu. All toodud tabelist saate valida endale meelepärased tööriistad.

MUDEL	JOONIS	NIMI
TDA		LIHAPEHMENDI TÖÖRIIST A
TDB		LIHAPEHMENDI TÖÖRIIST B
MSA		LIHA LÕIKAJA

ÜLDINE TEAVE

1. Soovitatud on lugeda hoolikalt seadmega kaasasolevat juhendit.
2. Lihapehmendi parimal viisil kasutamiseks ja kõigi funktsioonide tundmiseks tuleb juhiseid hoolikalt lugeda.
3. Hooldus tähendab paari lihtsat kasutaja poolset toimingut.
4. Seadme tööea pikendamiseks ja töökulude minimaliseerimiseks tuleb rangelt järgida seda juhendit.
5. Tootja on masina kavandanud ohutult:

tootja tarnitud ohutusseadiste paigaldamata jätmine või nende eemaldamine vähendab märkimisväärselt garanteeritud ohutusstandardeid.

6. Nõutud tingimuste tagamiseks on rangelt vajalik järgida masina paigaldamise ja toiteallikaga ühendamise juhiseid.
7. Lihapehmendi tuleb paigaldada mitte-söövitavasse töökeskkonda.
8. Paigalduskoht peab olema plahvatuskindel.
9. Kasutada tohib ainult ORIGINAALVARUOSI.
10. Kasutusjuhend on lihapehmendi lahutamatuks osaks ja tuleb hoida turvaliselt.

KASUTUSJUHE:

TÄHELEPANU! Veenduge enne seadme toiteallikaga ühendamist, et masina andmeplaadil toodud andmed vastavad vooluvõrgule.

Järgige lihapehmendi ajami ohutust ja turvalisust puudutavaid juhiseid.

1. Veenduge, et terad on lõikeseadmesse paigaldatud õigesti. ÄRGE lõigake enne, kui terad on õigesti paigaldatud.

HOIATUS! Ärge kasutage lihatükke, mis on üle 30 mm, millel on suured kõõlused või milles on luid. Selle reegli eiramine võib masinat kahjustada. **PARIMAD TULEMUSED** saate kui kasutate pool-külmunud liha.

2. Liha ettevalmistamiseks eemaldage täielikult nahk ja luud. Seejärel lõigake liha sobiva suurusega tükkideks.
3. Lülitage ajam sisse. Lisage liha seadmesse aeglaselt, tükk haaval. Sisestage lihatükid lihapehmendi alusele, kuni need puudutavad terasid. Lubage teradel liha haarata.

HOIATUS! ÄRGE suruge liha seadmesse. ÄRGE suruge liha sõrmedega.

4. Kui lihatükid on liiga väikesed, kasutage roostevabast terasest tange aga vältige nendega terade puudutamist.
5. Paigaldage lihapehmendi avause alla kandik, et koguda masinast väljuv liha.
6. Lõpetades lülitage ajam välja. Ühendage lahti ajami toitekaabel.
7. Ühe lihatüki (10 x 15 cm) seadmest läbi laskmise kiirus on ligikaudu 5-6 sekundit.

PUHASTAMISJUHISED

Enne lihapehmendi puhastamist või hooldamist veenduge, et ajam on toiteallikast lahti ühendatud ja toitelüliti on asendis VÄLJAS. Olge puhastamise ajal ettevaatlik teradega.

HOIATUS! kandke terade käsitlemisel alati kindaid, et vältida löikehaavu.

1. Veenduge, et mootor on välja lülitatud ja ühendage see toiteallikast lahti enne, kui paigaldate lihapehmendile tööriistu.
2. Kergitage üles roostevabast terasest paneel, vabastage kinnitus ja eemaldage lihapehmendi tööriist.
3. Peske kõiki osasid hoolikalt kuuma vee ja õrnatoimelise puhastusvahendiga. Terasid on soovitatud puhastada pikkade harjastega harjates. Loputage puhta veega.
4. Kuivatage kõik osad enne lihapehmendi kokku panemist hoolikalt.

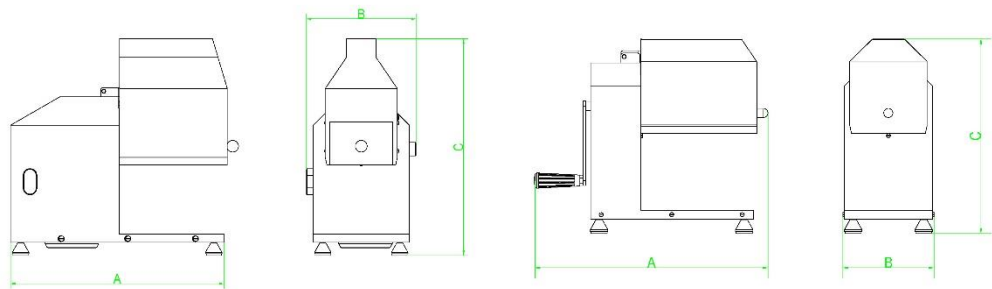
TÕRKEOTSING

Kui liha jääb terade vahele kinni, lülitage mootor välja ja ühendage kaabel toiteallikast lahti. Kergitage üles roostevabast terasest paneel ja eemaldage terade vahele jäänud tükid terastangidega.

Kui seade ei lõika liha õigesti, siis kontrollige terade asendit mõlemal poolel ja veenduge, et terad on kohakuti ja puudutavad terasid teises reas.

Suure kõhrkoe sisaldusega liha lõiketulemus võib olla ebaühtlane.

EN
BASIC TECHNICAL DATA



Model	Voltage, V/Hz	Power, W	Rotation speed (rpm)	A (length, mm)	B (width, mm)	C (height, mm)
HKN-PK	230/50	350	75	480	250	480

NOTE:

This machine does not include the following tools. In the table below, you can select the tools of your choice.

MODEL	FIGURE	NAME
TDA		MEAT TENDERIZER TOOL A
TDB		MEAT TENDERIZER TOOL B
MSA		MEAT CUTTER

GENERAL INFORMATION

1. It is recommended to read carefully the instruction manual included in the delivery.
2. In order to use the meat tenderizer in the best way, and to apply all its features, you should carefully study its specifications.
3. Maintenance includes several simple operations that a user can successfully complete.
4. To ensure the extended service life and minimize the operation costs, you should strictly follow the rules set forth in this manual.
5. The manufacturer has designed the machine ensuring safe operation conditions:

Failure to install, or removed safety devices provided by the manufacturer will substantially decrease the guaranteed safety standards.

6. To ensure the required conditions, it is necessary to strictly follow the machine installation and energizing instructions.
7. The meat tenderizer shall be installed in a non-corrosive working environment.
8. Installation area shall be explosion safe.
9. Use genuine SPARE PARTS only.
10. This instruction manual is the integral part of the meat tenderizer delivery and shall be kept in a safe place.

OPERATION MANUAL:

ATTENTION: Before connecting the equipment to the power source, verify the electric data of the machine shown on the nameplate and compare them with the electric mains' data. Follow the operation and safety instructions concerning the meat tenderizer drive unit.

1. Make sure the blades are properly installed in the cutter. DO NOT cut meat until blades are installed in place.

WARNING: Do not use meat pieces thicker than 30 mm, with big tendons or bones. Failure to observe this rule shall result in the machine damage. FOR THE BEST RESULTS, use semi-frozen meat.

2. Completely remove skin and bones to prepare meat for tenderizing. After that, cut meat into pieces of size suitable for tenderizing.
3. Turn on the drive. Slowly put meat into the meat tenderizer chamber manually, piece by piece. Insert the meat pieces into the meat tenderizer tray until they touch blades. Let the blades grip meat.

WARNING: DO NOT push meat inside. DO NOT press meat with fingers.

4. If meat pieces are too short, use stainless steel tong avoiding its touching the blades.
5. Install the tray under the meat tenderizer opening to collect meat falling from the machine bottom.
6. Upon finishing, turn the drive off. Disconnect the power cable of the drive.
7. The approximate performance per one piece of meat (10x15 cm): such piece shall pass the blades within 5-6 seconds

CLEANING INSTRUCTIONS

Prior to cleaning or maintenance of the meat tenderizer, make sure the drive is disconnected from power mains and the power switch is in OFF position. Be careful with blades while cleaning.

WARNING: Wear gloves at all times to prevent cuts when handling the blades.

1. Make sure the motor is turned off, and disconnect it from the power mains before installing the meat tenderizer tools.
2. Raise the stainless steel panel, release the fixator, then remove the meat tenderizer tool.
3. Wash all parts carefully with hot water and mild dishwasher detergent. Brush with long bristles is recommended for cleaning the blades. Rinse with clean water.
4. Dry carefully all parts prior to assembling the meat tenderizer.

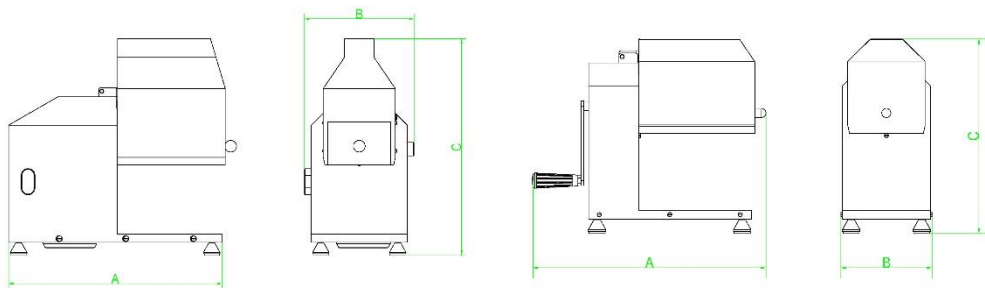
TROUBLESHOOTING

In case meat is stuck between blades, turn off the motor and disconnect the cable from power mains. Raise the stainless steel panel, remove stuck parts from the blades with the steel tong.

In case meat is not cut properly, check the matching of blade position on both sides, so that blades are overlapped and touch the blades from the other row.

Meat with excessive cartilage content might be cut unevenly.

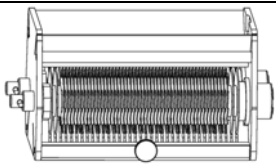
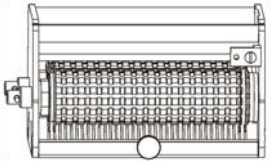
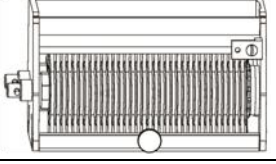
PARÁMETROS TÉCNICOS PRINCIPALES



Modelo	Voltaje, V/Hz	Potencia, W	Velocidad de rotación (rpm)	A (largo, mm)	B (ancho, mm)	C (altura, mm)
HKN-PK	230/50	350	75	480	250	480

NOTA:

Esta aparato no contiene los siguientes accesorios. En la siguiente tabla puede elegir el accesorio a su discreción.

MODELO	FIGURA	NOMBRE
TDA		ACCESORIO A. DISPOSITIVO PARA ABLANDAR CARNE
TDB		ACCESORIO B. DISPOSITIVO PARA ABLANDAR CARNE.
MSA		ACCESORIO PARA CORTAR CARNE

INFORMACIÓN GENERAL

1. Se recomienda leer cuidadosamente las instrucciones contenidas en el kit de suministro.
2. Si su objetivo es usar la máquina de la mejor manera posible para ablandar carne y utilizar todas sus capacidades, debe familiarizarse con los datos de rendimiento.
3. El mantenimiento incluye solo unas pocas operaciones simples que el usuario pueden realizar.

ES

4. Para garantizar una larga vida útil y minimizar los costos operativos, debe seguir cuidadosamente las reglas que se detallan en este manual.
5. El fabricante ha diseñado este aparato de tal manera que garantice condiciones seguras de trabajo:

La falta de instalación o extracción de los dispositivos de seguridad instalados por el fabricante, degradará seriamente los parámetros de seguridad garantizados.

6. Para garantizar las condiciones necesarias, siga estrictamente las instrucciones de instalación y conexión a la fuente de alimentación.
7. La máquina para ablandar carne debe instalarse en un entorno de trabajo no corrosivo.
8. El lugar de instalación no debe ser explosivo.
9. Utilice solo PIEZAS DE REPUESTO originales.
10. Este manual es parte integral de la máquina para ablandar carne y debe guardarse en un lugar seguro.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN:

ATENCIÓN: Antes de conectar el equipo a la fuente de alimentación, verifique los parámetros eléctricos de la máquina que se muestran en la placa de identificación y compárelos con la fuente de alimentación.

Observe las instrucciones de operación y seguridad para la unidad del accionamiento eléctrico destinado al ablandador de carne.

1. Asegúrese de que las lengüetas estén ubicadas correctamente en el accesorio de corte. NO corte la carne sin colocar las lengüetas en su lugar.

ADVERTENCIA: No utilice carne de espesor mayor de 30 mm con tendones o huesos grandes. El incumplimiento de esta regla dañará la máquina. PARA LOGRAR MEJORES RESULTADOS, use carne semi congelada.

2. Prepare la carne para ablandar removiendo toda la piel y los huesos. Luego corte la carne en trozos de tamaño adecuado para ablandar.
3. Encienda la unidad de accionamiento. Manualmente, pieza por pieza, coloque la carne en la cámara de la máquina de ablandar. Inserte la carne en la bandeja del dispositivo de corte de carne hasta que toque las cuchillas. Deje que las cuchillas agarren la carne.

ADVERTENCIA: NO empuje la carne hacia adentro. NO presione la carne con dedos.

4. Si las piezas de carne son demasiado cortas, use pinzas de acero inoxidable, evitando tocar las cuchillas.
5. Coloque la bandeja debajo del orificio del ablandador de carne para que la carne caiga allí desde el fondo de la máquina.
6. Apague la unidad de accionamiento al terminar el trabajo. Desenchufe el cable de la unidad de accionamiento.
7. Productividad aproximada de una pieza de carne (10 x 15 cm): la pieza especificada de carne pasa a través de cuchillas en 5 - 6 segundos

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

Antes de limpiar o realizar el mantenimiento del ablandador de carne, asegúrese de que la unidad de accionamiento esté desconectada de la red eléctrica y que el interruptor de alimentación esté en la posición APAGADO. Manipule las cuchillas con cuidado durante la limpieza.

ADVERTENCIA: Use siempre guantes resistentes a los cortes al manipular las cuchillas.

1. Asegúrese de que el motor esté apagado y desenchúfelo de la fuente de alimentación antes de instalar los accesorios en el ablandador de carne.
2. Levante el panel de acero inoxidable, suelte el retenedor y luego retire el accesorio del ablandador de carne.
3. Lave bien todas las piezas con agua caliente y detergente suave para platos. Para limpiar las cuchillas se recomienda utilizar un cepillo de cerda larga. Enjuague con agua limpia.
4. Seque completamente todas las piezas antes de ensamblar la unidad para ablandar carne.

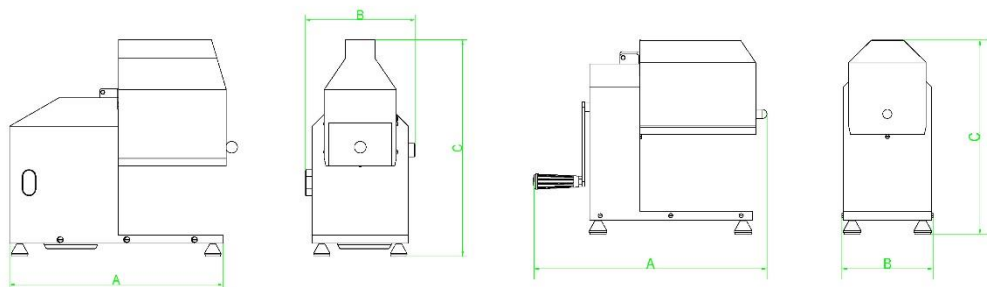
ELIMINACIÓN DE FALLAS

Si la carne queda atascada en las cuchillas, apague el motor y desenchufe el cable de alimentación. Levante el panel de acero inoxidable, limpie las cuchillas retirando con unas pinzas de acero los trozos de carne atascados.

Si la carne no se corta correctamente, verifique que las cuchillas estén alineadas por ambos lados para que las cuchillas se superpongan y entren en contacto con las cuchillas de la otra fila.

La carne con cantidad excesiva de cartílagos se podría cortar de forma desigual.

PRINCIPAUX PARAMÈTRES TECHNIQUES



Modèle :	Tension, V / Hz	Puissance, W	Vitesse de rotation (r / min)	A (longueur, mm)	B (largeur, mm)	C (hauteur, mm)
HKN-PK	230/50	350	75	480	250	480

REMARQUE :

Cette machine ne contient pas les accessoires suivants. Dans le tableau ci-dessous, vous pouvez choisir l'accessoire à votre guise.

MODÈLE :	IMAGE	DÉNOMINATION
TDA		ACCESSOIRE A DE L'ATTENDRISSEUR DE VIANDE
TDB		ACCESSOIRE B DE L'ATTENDRISSEUR DE VIANDE
MSA		ACCESSOIRE POUR COUPER LA VIANDE

INFORMATIONS GÉNÉRALES

1. Il est recommandé de lire attentivement le mode d'emploi contenu dans le kit de livraison.
2. Si votre objectif est d'utiliser de façon optimale la machine pour attendrir la viande, ainsi que toutes ses possibilités, vous devez vous familiariser avec ses caractéristiques de travail.
3. La maintenance ne comprend que quelques opérations simples qui peuvent être effectuées par l'utilisateur lui-même.

4. Pour garantir une longue durée de vie et minimiser les coûts d'exploitation, vous devez suivre scrupuleusement les règles présentées dans ce manuel.
5. Le fabricant a conçu l'appareil pour garantir des conditions de travail sûres :
La non-installation ou le retrait des dispositifs de sécurité installés par le fabricant va sérieusement altérer les paramètres de sécurité garantis.
6. Pour garantir les conditions nécessaires, les instructions sur l'installation et l'alimentation de l'appareil doivent être strictement suivies.
7. La machine à attendrir la viande doit être installée dans un environnement de travail non corrosif.
8. Le lieu d'installation ne doit pas être explosif.
9. Utilisez uniquement des PIÈCES DE RECHANGE d'origine.
10. Ce manuel fait partie intégrante de l'attendrisseur de viande et doit être conservé dans un endroit sûr.

MANUEL D'UTILISATION:

ATTENTION : Avant de connecter l'équipement à une source d'alimentation, vérifiez les paramètres électriques de l'appareil indiqués sur la plaque signalétique et comparez-les avec les paramètres du réseau d'alimentation.

Respectez les consignes d'utilisation et de sécurité de l'ensemble d'entraînement destiné à l'attendrissement de la viande.

1. Assurez-vous que les crêtes sont correctement positionnées dans l'outil de coupe. NE PAS hacher la viande sans mettre les crêtes en place.

AVERTISSEMENT : N'utilisez pas de viande d'une épaisseur supérieure à 30 mm contenant de gros brins ou des os. Le non respect de cette règle endommagera l'appareil. POUR OBTENIR DE MEILLEURS RÉSULTATS, utilisez de la viande semi-congelée.

2. Préparez la viande à l'attendrissement en enlevant toute la peau et les os. Ensuite, coupez la viande en morceaux de taille appropriée pour l'attendrissement
3. Allumez l'unité d'entraînement. À la main, lentement, pièce par pièce, placez la viande dans la chambre de l'attendrisseur. Insérez la viande dans le plateau de l'attendrisseur jusqu'à ce qu'elle touche les lames. Laissez les lames saisir la viande.

AVERTISSEMENT : NE poussez PAS la viande à l'intérieur. N'appuyez PAS sur la viande avec les doigts.

4. Si les morceaux de viande sont trop courts, utilisez des pinces en acier inoxydable en évitant leur contact avec les lames.
5. Placez une cuvette sous le trou de l'attendrisseur de viande pour que la viande y tombe du fond de l'appareil.
6. Éteignez l'unité d'entraînement à la fin du travail. Débranchez le câble d'alimentation du réseau.
7. Productivité approximative pour un morceau de viande (10 x 15 cm) – ce morceau de viande passe à travers les couteaux en 5-6 secondes

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

Avant de nettoyer ou d'entretenir l'attendrisseur à viande, assurez-vous que l'unité d'entraînement est déconnectée du réseau électrique et que l'interrupteur d'alimentation est en position « ARRÊT ». Manipulez les lames avec précaution pendant le nettoyage.

AVERTISSEMENT : Lors de la manipulation des lames portez toujours des gants protégeant contre les blessures.

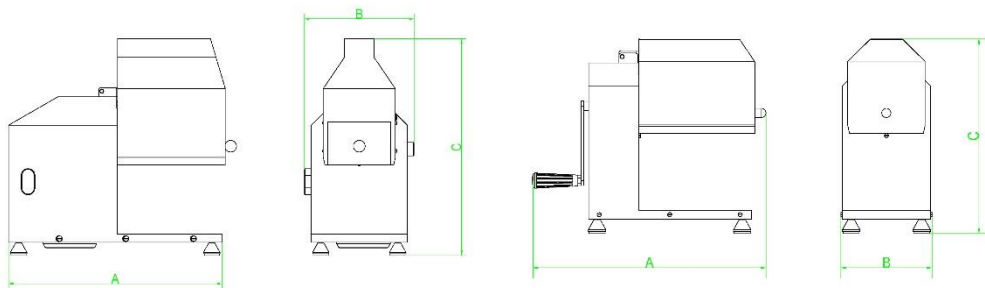
1. Assurez-vous que le moteur est arrêté et débranchez-le de l'alimentation électrique avant d'installer l'attendrisseur de viande.
2. Soulevez le panneau en acier inoxydable, libérez le dispositif de retenue puis retirez l'outil d'attendrissement de viande.
3. Lavez soigneusement toutes les pièces avec de l'eau chaude et un détergent doux. Pour nettoyer les lames, il est recommandé d'utiliser une brosse à poils longs. Rincez à l'eau claire.
4. Séchez soigneusement toutes les pièces avant d'assembler l'appareil pour attendrir la viande.

DÉPANNAGE

Si la viande est coincée dans les lames, éteignez le moteur et débranchez le câble d'alimentation. Soulevez le panneau en acier inoxydable, nettoyez les lames des pièces coincées à l'aide d'une pince en acier.

Si la viande n'est pas coupée correctement, vérifiez que les couteaux sont alignés des deux côtés afin que les lames se chevauchent et entrent en contact avec les lames de l'autre rangée. La viande contenant une quantité excessive de cartilage est difficile à couper régulièrement.

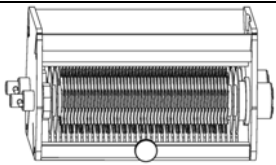
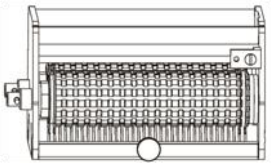
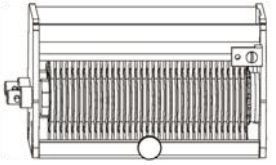
CARATTERISTICHE TECNICHE DI BASE



Modello	Alimentazione, V/Hz	Potenza, W	Velocità di rotazione (giri/min.)	A (lunghezza, mm)	B (larghezza, mm)	C (altezza, mm)
HKN-PK	230/50	350	75	480	250	480

NOTA:

I seguenti accessori non fanno parte della dotazione di questa macchina. Nella tabella sottostante puoi scegliere l'accessorio a tua discrezione.

MODELLO	DISEGNO	DENOMINAZIONE
TDA		ACCESSORIO A DELLA BATTICARNE
TDB		ACCESSORIO B DELLA BATTICARNE
MSA		ACCESSORIO PER AFFETTARE LA CARNE

INFORMAZIONI GENERALI

1. Si raccomanda di leggere attentamente il manuale fornito in dotazione.
2. Per utilizzare al meglio la batticarne sfruttando tutte le sue funzionalità, è necessario studiare i dati sulle prestazioni della macchina.
3. La manutenzione include solo alcune semplici operazioni che possono essere eseguite dall'utente.
4. Per garantire una lunga vita utile e ridurre al minimo i costi operativi, è necessario seguire attentamente le regole riportate in questo manuale.

IT

5. Il produttore ha progettato l'apparecchio per garantire funzionamento in sicurezza: Mancata installazione o rimozione dei dispositivi di sicurezza installati dal produttore comprometterebbe seriamente i parametri di sicurezza garantiti.
6. Per garantire che le condizioni necessarie seguire rigorosamente le istruzioni per l'installazione e il collegamento all'alimentazione elettrica.
7. Il batticarne deve essere installato in un ambiente di lavoro non corrosivo.
8. Il luogo di installazione deve essere privo di pericolo di esplosione.
9. Utilizzare solo pezzi di ricambio ORIGINALI.
10. Questo manuale è parte integrante del batticarne e deve essere conservato in un luogo sicuro.

MANUALE D'USO:

ATTENZIONE: Prima di collegare l'apparecchiatura all'alimentazione, controllare i parametri elettrici della macchina riportati sulla targhetta e confrontarli i parametri di alimentazione. Osservare le istruzioni operative e di sicurezza per il gruppo di azionamento elettrico del batticarne.

1. Assicurarsi che i pettini siano posizionate correttamente nel dispositivo di taglio. NON tagliare la carne senza posizionare i pettini.

AVVERTENZA: Non usare carne più spessa di 30 mm che contiene cartilagine o ossa. La mancata osservanza di questa regola provoca danni alla macchina. **PER OTTENERE UN RISULTATO MIGLIORE** utilizzare la carne semi congelata.

2. Preparare la carne al trattamento eliminando tutta la pelle e le ossa. Quindi tagliare la carne in pezzi di dimensioni adatte per il trattamento.
3. Accendere il blocco motore. Manualmente lentamente, pezzo per pezzo, distribuire la carne nella camera della batticarne. Inserire la carne nel vassoio di taglio della carne finché non tocca le lame. Lascia che le lame afferrino la carne.

AVVERTENZA: NON spingere la carne all'interno. NON premere la carne con le dita.

4. Se i pezzi di carne sono troppo corti, utilizzare delle pinze in acciaio inossidabile, evitando di toccare le lame.
5. Posizionare un vassoio sotto il foro della batticarne per raccogliere la carne che cade dal fondo della macchina.
6. Spegnerne il blocco motore al termine dei lavori. Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa.
7. Capacità approssimativa: un pezzo di carne (10 x 15 cm) passa attraverso i coltelli in 5-6 secondi

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

Prima di pulire o riparare il batticarne assicurarsi che il blocco motore sia scollegato dalla rete e che l'interruttore di alimentazione sia in posizione OFF. Maneggiare con cura le lame durante la pulizia.

AVVERTENZA: Indossare sempre guanti resistenti al taglio quando si maneggiano le lame.

1. Controllare che il motore sia spento e scollegarlo dall'alimentazione prima di installare il batticarne.
2. Sollevare il pannello in acciaio inossidabile, rilasciare il fermo e quindi rimuovere il meccanismo del batticarne.
3. Lavare accuratamente tutte le parti con acqua calda e detergente per piatti delicati. Per la pulizia delle lame si consiglia di utilizzare una spazzola con setole lunghe. Risciacquare con acqua pulita.
4. Asciugare accuratamente tutte le parti prima di assemblare il batticarne.

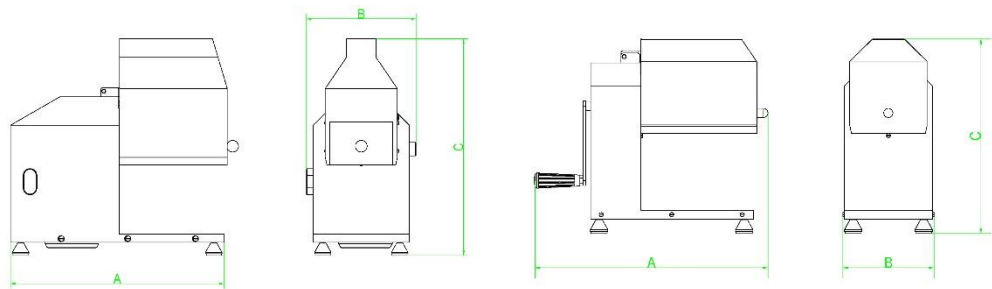
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se la carne è intrappolata nelle lame, spegnere il motore e scollegare il cavo di alimentazione. Sollevare il pannello in acciaio inossidabile, pulire le lame delle parti bloccate usando delle pinze in acciaio.

Se la carne non viene tagliata correttamente, controllare che i coltelli siano allineati su entrambi i lati in modo che le lame si sovrappongano e entrino in contatto con le lame dell'altra fila.

La carne con una quantità eccessiva di cartilagine potrebbe essere tagliata in modo storto.

LV
GALVENIE TEHNISKIE PARAMETRI



Modelis	Spriegums, V/Hz	Jauda, W	Griešanās ātrums (apgr./min)	A (garums, mm)	B (platums, mm)	C (augstums, mm)
HKN-PK	230/50	350	75	480	250	480

PIEZĪME.

Šī iekārta nesatur tālāk minētās palīgierīces. Zemāk redzamajā tabulā varat izvēlēties vajadzīgo palīgierīci.

MODELIS	ATTĒLS	NOSAUKUMS
TDA		GAĻAS MĪKSTINĀŠANAS IEKĀRTAS A PALĪGIERĪCE
TDB		GAĻAS MĪKSTINĀŠANAS IEKĀRTAS B PALĪGIERĪCE
MSA		PALĪGIERĪCE GAĻAS SAGRIEŠANAI

VISPĀRĒJĀ INFORMĀCIJA

1. Ieteicams rūpīgi izlasīt instrukciju, kas ietilpst piegādes komplektā.
2. Lai panāktu visefektīvāko iekārtas gaļas mīkstināšanai izmantošanu un izmantotu visas tās iespējas, uzmanīgi jāiepazīstas ar tās darba raksturlielumiem.
3. Tehniskā apkope ietver dažas vienkāršas operācijas, kuras var izpildīt lietotājs.
4. Lai nodrošinātu ilgu kalpošanas laiku un līdz minimumam samazinātu darba izmaksas, rūpīgi jāievēro šajā rokasgrāmatā sniegtie noteikumi.
5. Ražotājs ir projektējis šo iekārtu, paredzot drošus darba apstākļus.

Drošības palīgierīču neuzstādīšana vai ražotāja uzstādīto palīgierīču noņemšana nopietni pasliktinās garantētos drošības parametrus.

6. Lai nodrošinātu vajadzīgos apstākļus, stingri jāievēro iekārtas uzstādīšanas un barošanas pieslēgšanas norādījumi.
7. Gaļas mīkstināšanas iekārta jāuzstāda darba vidē, kurā nerodas korozija.
8. Uzstādīšanas vieta nedrīkst būt sprādzienbīstama.
9. Izmantojiet tikai oriģinālās REZERVES DAĻAS.
10. Šī rokasgrāmata ir neatņemama gaļas mīkstināšanas iekārtas sastāvdaļa un jāuzglabā drošā vietā.

EKSPLUATĀCIJAS INSTRUKCIJA

UZMANĪBU! Pirms iekārtas pieslēgšanas barošanas avotam pārliecinieties, ka uz datu plāksnes norādītie iekārtas elektriskie parametri atbilst barošanas tīkla parametriem.

Ievērojiet instrukcijas attiecībā uz gaļas mīkstināšanas iekārtai paredzētā elektropiedziņas mezgla ekspluatāciju un drošību.

1. Pārliecinieties, ka vadotnes ir pienācīgi izvietotas griešanas palīgierīcē. NEGRIEZIET gaļu, ja vadotnes nav uzstādītas vietā.

BRĪDINĀJUMS: Neizmantojiet gaļu, kas ir biezāka par 30 mm un satur lielas cīpslas vai kaulus. Šī nosacījuma neievērošana izraisīs mašīnas bojājumu. **VISLABĀKO REZULTĀTU SASNIEGŠANAI IZMANTOJIET daļēji atkausētu gaļu.**

2. Sagatavojiet gaļu mīkstināšanai, noņemot visu ādu un kaulus. Pēc tam sagrieziet gaļu mīkstināšanai piemērotos gabaliņos.
3. Ieslēdziet piedziņas mezgli. Ar rokām lēni ielieciet katru gabaliņu iekārtas mīkstināšanas kamerā. Ievietojiet gaļu mīkstināšanas iekārtas plauktā, līdz tā nepieskarsies asmeņiem. Ļaujiet asmeņiem satvert gaļu.

BRĪDINĀJUMS: NESTUMIET gaļu iekšā. NEPIESPIEDIET gaļu ar pirkstiem.

4. Ja gaļas gabaliņi ir pārāk īsi, izmantojiet nerūsējošā tērauda stangas, nepieļaujot to saskaršanos ar asmeņiem.
5. Paliktņi novietojiet zem gaļas mīkstināšanas iekārtas atveres, lai uz tās kristu gaļa no iekārtas apakšdaļas.
6. Beidzot darbu, izslēdziet piedziņas mezgli. Atvienojiet piedziņas mezgla vadu no barošanas tīkla.
7. Aptuvenais ražīgums — viens gaļas gabals (10 x 15 cm) caur nažiem iziet 5–6 sekunžu laikā.

TĪRĪŠANAS NORĀDĪJUMI

Pirms gaļas mīkstināšanas iekārtas tīrīšanas vai apkopes pārlicinieties, ka piedziņas mezgls ir atslēgts no barošanas tīkla un barošanas slēdzis atrodas pozīcijā "IZSL.". Tīrīšanas laikā ar asmeņiem jārikojas piesardzīgi.

BRĪDINĀJUMS: rīkojoties ar asmeņiem, vienmēr lietojiet cimdus, kas aizsargā pret griezumiem.

1. Pirms gaļas mīkstināšanas iekārtas palīgierīču uzstādīšanas pārlicinieties, ka motors ir izslēgts, un atslēdziet to no barošanas tīkla.
2. Paceliet nerūsošā tērauda paneli, nolaidiet fiksatoru un izņemiet gaļas mīkstināšanas iekārtas palīgierīci.
3. Rūpīgi mazgājiet visas detaļas ar karstu ūdeni un maigu trauku mazgāšanas līdzekli. Asmeņu tīrīšanai ieteicams izmantot birsti ar gariem sariem. Skalojiet ar tīru ūdeni.
4. Pirms gaļas mīkstināšanas iekārtas salikšanas rūpīgi nožāvējiet visas detaļas.

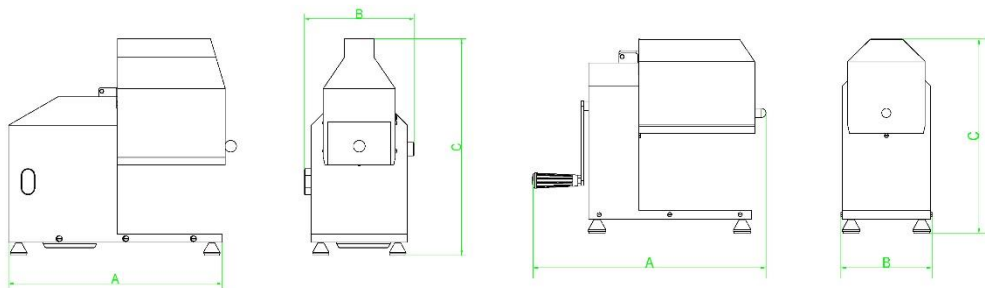
DEFEKTU LIKVIDĒŠANA

Ja gaļa iesprūst starp asmeņiem, izslēdziet motoru un atvienojiet tā vadu no barošanas tīkla. Paceliet nerūsošajā tērauda paneli un, izmantojot tērauda stangas, attīriet asmeņus no iesprūdušajiem gabaliem.

Ja gaļa netiek pienācīgi sagriezta, pārbaudiet nažu izvietojumu abās pusēs, lai asmeņi pārklātos un saskartos ar citas rindas asmeņiem.

Ja gaļā ir pārāk daudz skrimšļu, tā var būt sagriezta nevienmērīgi.

PAGRINDINIAI TECHINIAI PARAMETRAI



Modelis	Įtampa, V/Hz	Galia, W	Sukimosi dažnis (Aps//min)	A (ilgis, mm)	B (plotis, mm)	C (aukštis, mm)
HKN-PK	230/50	350	75	480	250	480

PASTABA:

Šiame prietaise nėra šių įtaisų. Žemiau pateiktoje lentelėje nurodyti įtaisai, kuriuos Jūs galite pasirinkti savo nuožiūra.

MODELIS	ILIUSTRACIJA	PAVADINIMAS
TDA		A ĮRENGINIO ĮTAISAS PURENTI MĖSAI
TDB		B ĮRENGINIO ĮTAISAS PURENTI MĖSAI
MSA		ĮTAISAS PJAUSTYTI MĖSAI

BENDRA INFORMACIJA

1. Rekomenduojama įdėmiai perskaityti komplekte esančią instrukciją.
2. Siekiant kuo geriau panaudoti mašiną mėsos purenimui, taip pat pasinaudoti visomis kitomis jos galimybėmis, įdėmiai susipažinkite su mašinos darbinėmis charakteristikomis.
3. Techninė priežiūra apima kelias paprastas operacijas, kurias gali atlikti naudotojas.
4. Siekiant užtikrinti ilgą tarnavimo laiką ir sumažinti eksploataavimo išlaidas, griežtai laikykitės šioje instrukcijoje pateiktų taisyklių.
5. Gamintojas suprojektavo įrenginį užtikrinus saugias darbo sąlygas:

Nesumontavus saugos įtaisų arba nuėmus gamintojo sumontuotus saugos įtaisus Jūs labai pabloginsite garantuotus saugos parametrus.

6. Siekiant užtikrinti būtinas sąlygas, griežtai laikykitės montavimo ir įrangos prijungimo prie elektros maitinimo instrukcijų.
7. Pastatykite mėsos purentuvą koroziją nesukeliančioje darbinėje aplinkoje.
8. Pastatymo vieta turi būti saugi sprogimo atžvilgiu.
9. Naudokite tik originalias atsargines DALIS.
10. Ši instrukcija yra neatskiriama mėsos purentuvo dalis, laikykite ją saugioje vietoje.

Naudojimo instrukcija:

DĖMESIO: Prieš prijungdami įrenginį prie elektros maitinimo šaltinio, patikrinkite įrenginio elektros parametrus, nurodytus ant plokštelės, ir palyginkite juos su elektros tinklo parametrais.

Laikykitės mėsos purenimui skirtos elektros pavaros mazgo naudojimo ir saugos instrukcijų.

1. Įsitikinkite, kad šukos tinkamai įdėtos į pjaustymo įtaisą. NEpjaustykite mėsos neįdėjus šukų.

PERSPĖJIMAS: Nedėkite storesnių, kaip 30 mm mėsos gabaliukų, taip pat mėsos su stambiomis gijomis ir kaulų. Nesilaikydami šios taisyklės sugadinsite mašiną. GERIAUSIUS REZULTATUS GAUSITE, jei naudosite pusiau šaldytą mėsą.

2. Paruoškite mėsą purenti, pašalinkite visą odą ir kaulus. Supjaustykite mėsą purenimui tinkamo dydžio gabaliukais.
3. Įjunkite pavaros mazgą. Rankomis, lėtai po vieną gabaliuką sudėkite mėsą į purenimo mašinos kamerą. Įdėkite mėsą į mėsos pjaustymo įtaiso padėklą, kad ji susiliestų su ašmenimis. Leiskite ašmenims įtraukti mėsą.

PERSPĖJIMAS: Nestumkite mėsos į vidų. NEspauskite mėsos pirštais.

4. Jei mėsos gabaliukai labai trumpi, dėkite mėsą nerūdijančio plieno žnyplėmis stebėdami, kad jie nepaliestų ašmenų.
5. Padėkite padėklą po mėsos purentuvo angą, kad mėsa patektų ant jo iš purentuvo dugno.
6. Baigus darbą išjunkite pavaros mazgą. Išjunkite iš elektros tinklo pavaros mazgo laidą.
7. Apytikslis našumas: vienas mėsos gabaliukas (10x15 cm) pereina per ašmenis per 5-6 sekundes

VALYMO INSTRUKCIJOS

Prieš valydami ar atlikdami mėsos purentuvo techninę priežiūrą įsitikinkite, kad pavaros mazgas yra atjungtas nuo elektros tinklo ir maitinimo jungiklis yra padėtyje "IŠJUNGTAS". Būkite atsargūs valydami ašmenis.

PERSPĖJIMAS: Dirbdami su ašmenimis visada mūvėkite nuo įsipjovimų apsaugančias apsaugines pirštines.

1. Prieš įdedami mėsos purenimo įtaisus, įsitikinkite, kad variklis yra išjungtas. Išjunkite variklį iš maitinimo tinklo.
2. Pakelkite nerūdijančio plieno panelį, atleiskite fiksatorių ir išimkite mėsos purenimo įtaisą.
3. Gerai išplaukite visas detales karštu vandeniu su švelnia indų plovimo priemone. Ašmenims valyti rekomenduojama naudoti ilgų šerių šepetį. Nuskalaukite švariu vandeniu.
4. Gerai išdžiovinkite visas detales prieš surinkdami mėsos purentuvą.

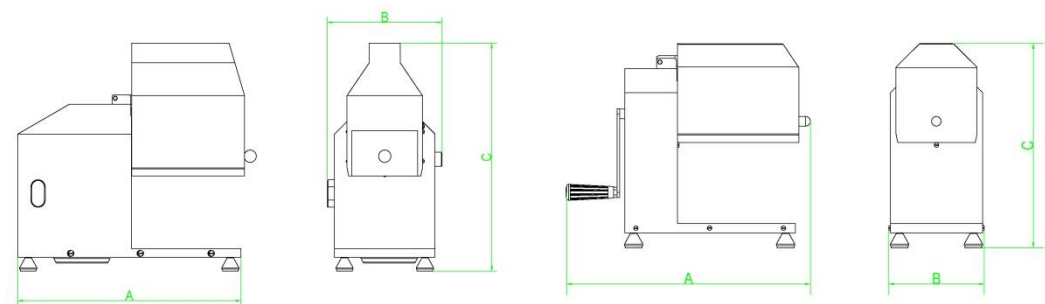
GEDIMŲ ŠALINIMAS

Jei mėsa užstringa ašmenyse, išjunkite variklį ir atjunkite jo laidą iš elektros maitinimo tinklo. Pakelkite nerūdijančio plieno panelį, plieno žnyplėmis pašalinkite nuo ašmenų įstrigusias daleles.

Jei mašina blogai pjausto mėsą, patikrinkite, ar susiderina iš abiejų pusių peilių padėtis. Reikia, kad ašmenys perdengtų vieni kitus ir liestų kitos eilės ašmenis.

Mėsa, kurioje yra daug kremzlių, gali nesipjaustyti lygiai.

PL
PODSTAWOWE PARAMETRY TECHNICZNE



Model	Napięcie, V/Hz	Moc, W	Częstotliwość obracania. (obr. /min)	A (długość , mm)	B (szeroko ść, mm)	C (wysoko ść, mm)
HKN-PK	230/50	350	75	480	250	480

UWAGA:
 Urządzenie nie zawiera następujących akcesoriów. Z poniższej tabeli możesz wybrać urządzenie według własnego uznania.

MODEL	RYSUNEK	NAZWA
TDA		PRZYRZĄD A URZĄDZENIA DO ZMIĘKCZANIA MIĘSA
TDB		PRZYRZĄD B URZĄDZENIA DO ZMIĘKCZANIA MIĘSA
MSA		PRZYRZĄD DO KROJENIA MIĘSA

INFORMACJE OGÓLNE

1. Zaleca się uważne przeczytanie Instrukcji, która została dołączona do urządzenia.
2. Jeżeli chcesz jak najlepiej wykorzystać urządzenie do zmiękczenia mięsa i korzystać ze wszystkich jego możliwości, dokładnie zapoznaj się z parametrami, dotyczącymi wydajności.
3. Konserwacja obejmuje tylko kilka prostych operacji, które może wykonać użytkownik samodzielnie.
4. Aby zapewnić długą żywotność i zminimalizować koszty eksploatacji, należy dokładnie przestrzegać zasad, podanych w niniejszej Instrukcji.
5. Producent zaprojektował urządzenie w taki sposób, aby zapewnić bezpieczne warunki użytkowania:

Nie zainstalowanie lub usunięcie środków zabezpieczających, przewidzianych przez Producenta, znacząco pogorszy gwarantowane parametry bezpieczeństwa.

6. Aby zapewnić niezbędne warunki, należy ściśle przestrzegać zaleceń, dotyczących instalacji i doprowadzenia zasilania urządzenia.
7. Urządzenie do rozmiękczenia mięsa musi być zainstalowane w środowisku, nie powodującym korozji.
8. Miejsce instalacji nie może grozić wybuchem.
9. Używaj tylko oryginalnych CZĘŚCI ZAMIENNYCH.
10. Niniejsza instrukcja stanowi integralną część urządzenia do rozmiękczenia mięsa i powinna być przechowywana w bezpiecznym miejscu.

INSTRUKCJA OBSŁUGI:

UWAGA: Przed podłączeniem urządzenia do źródła zasilania należy sprawdzić parametry elektryczne maszyny, podane na tabliczce znamionowej i porównać je z parametrami sieci zasilania.

Należy przestrzegać zaleceń, dotyczących eksploatacji i bezpieczeństwa wężła napędu elektrycznego, przeznaczonego do zmiękczenia mięsa.

1. Upewnij się, że grzbiety są prawidłowo umieszczone w przyrządzie do krojenia. NIE należy kroić mięsa bez ustawiania grzebieni w odpowiednim miejscu.
OSTRZEŻENIE: Nie używaj mięsa grubszego niż 30 mm zawierające duże żyły lub kości. Nieprzestrzeganie tej zasady spowoduje uszkodzenie urządzenia. W CELU OSIĄGNIĘCIA NAJLEPSZYCH WYNIKÓW, używaj półmrożonego mięsa.
2. Przygotuj mięso do rozmiękczenia, usuwając całą skórę i kości. Następnie pokrój mięso na kawałki wielkości odpowiedniej do rozmiękczenia.
3. Włącz węzeł napędowy. Ręcznie powoli, kawałek po kawałku, umieść mięso w komorze urządzenia do zmiękczenia. Włóż mięso na tacę do krojenia mięsa, aż zacznie dotykać ostrzy. Pozwól ostrzom na chwycenie mięsa.
OSTRZEŻENIE: NIE wpychaj mięsa do środka. NIE przyciskaj mięsa palcami.
4. Jeśli kawałki mięsa są zbyt krótkie, użyj szczypiec ze stali nierdzewnej, aby nie dotykały ostrzy.
5. Umieść patelnię pod otworem zmiękczacza mięsa, aby mięso spadało tam z dna maszyny.
6. Wyłącz węzeł napędowy po zakończeniu pracy. Odłącz od sieci kabel wężła zasilającego.
7. Przybliżona wydajność jednego kawałka mięsa (10 x 15 cm) - określony kawałek mięsa przechodzi przez noże w ciągu 5-6 sekund

INSTRUKCJA CZYSZCZENIA

Przed czyszczeniem lub serwisowaniem urządzenia do zmiękczenia mięsa upewnij się, że jednostka napędowa jest odłączona od zasilania, a przełącznik zasilania znajduje się w pozycji "WYŁ.". Ostrożnie obchodź się z ostrzami w trakcie czyszczenia.

OSTRZEŻENIE: Podczas obchodzenia się z ostrzami należy zawsze nosić rękawice, chroniące przed skaleczeniem się.

1. Upewnij się, że silnik jest wyłączony i odłącz go od sieci zasilania przed zainstalowaniem urządzenia do zmiękczenia mięsa.
2. Podnieś panel ze stali nierdzewnej, zwolnij element podtrzymujący, a następnie wyjmij przyrząd do zmiękczenia mięsa.
3. Dokładnie umyj wszystkie części gorącą wodą i łagodnym środkiem do mycia naczyń. Do czyszczenia ostrzy zaleca się stosowanie szczotki z długim włosiem. Opłucz czystą wodą.
4. Dokładnie osusz wszystkie części przed zmontowaniem urządzenia do zmiękczenia mięsa.

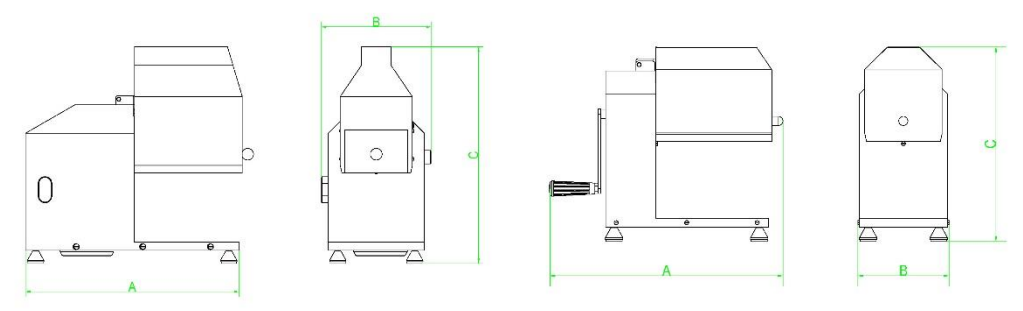
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeśli mięso zostaje w ostrzach, wyłącz silnik i odłącz jego przewód od sieci zasilania. Podnieś panel ze stali nierdzewnej, oczyść ostrza z części mięsa, które w nich zostały, za pomocą stalowych szczypiec.

Jeśli mięso nie jest prawidłowo pokrojone, sprawdź, czy noże są ustawione po obu stronach tak, aby ostrza zachodziły na siebie i dotykały ostrzy drugiego rzędu.

Mięso z nadmierną ilością chrząstek może nie zostać pokrojone dokładnie.

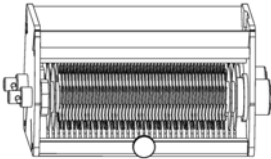
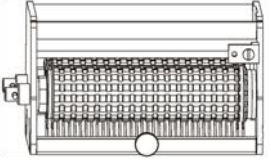
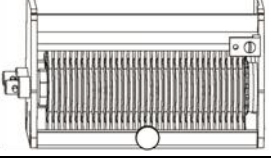
ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ



Модель	Напряже- ние, В/Гц	Мощность, Вт	Част. вращ. (Об/мин)	А (длина, мм)	В (ши- рина, мм)	С (высота, мм)
HKN-PK	230/50	350	75	480	250	480

ПРИМЕЧАНИЕ:

Данная машина не содержит следующие приспособления. В указанной ниже таблице вы можете выбрать приспособление на ваше усмотрение.

МОДЕЛЬ	РИСУНОК	НАИМЕНОВАНИЕ
TDA		ПРИСПОСОБЛЕНИЕ А УСТРОЙСТВА ДЛЯ РЫХЛЕНИЯ МЯСА
TDB		ПРИСПОСОБЛЕНИЕ В УСТРОЙСТВА ДЛЯ РЫХЛЕНИЯ МЯСА
MSA		ПРИСПОСОБЛЕНИЕ ДЛЯ НАРЕЗАНИЯ МЯСА

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

1. Рекомендуется тщательно прочитать инструкцию, содержащуюся в комплекте поставки.
2. Если имеется цель наилучшим образом использовать машину для рыхления мяса и пользоваться всеми ее возможностями, следует внимательно ознакомиться с ее рабочими характеристиками.

3. Техобслуживание включает всего несколько простых операций, которые могут быть выполнены пользователем.
4. Чтобы обеспечить долгий срок службы и минимизировать рабочие затраты, следует тщательно соблюдать правила, приведенные в данном руководстве.
5. Изготовитель спроектировал агрегат с обеспечением безопасных рабочих условий: Неустановка или снятие приспособлений безопасности, установленных изготовителем, серьезно ухудшат гарантированные параметры безопасности.
6. Для обеспечения необходимых условий следует строго соблюдать инструкции по установке и подводу питания агрегата.
7. Машина для рыхления мяса должна быть установлена в некоррозионной рабочей среде.
8. Место установки не должно быть взрывоопасным.
9. Используйте только оригинальные ЗАПЧАСТИ.
10. Это руководство является неотъемлемой частью машины для рыхления мяса, и она должна храниться в безопасном месте.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ:

ВНИМАНИЕ: перед подсоединением оборудования к источнику питания сверьтесь с электрическими параметрами машины, приведенными на паспортной табличке, сравните их с параметрами сети питания.

Соблюдайте инструкции по эксплуатации и безопасности узла электропривода, который предназначен для рыхлителя мяса.

1. Убедитесь в том, что гребни надлежащим образом расположены в режущем приспособлении. НЕ нарежьте мясо, не установив гребни на место.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не используйте мясо толще 30 мм, содержащее большие жилы или кости. Несоблюдение этого правила приведет к повреждению машины. **ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ ЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ** используйте полу замороженное мясо.

2. Подготовьте мясо к рыхлению, удалив всю кожу и кости. Затем порежьте мясо на куски подходящего размера для рыхления.
3. Включите приводной узел. Вручную медленно, по кусочку, положите мясо в камеру машины для рыхления. Вставляйте мясо в лоток устройства для нарезания мяса, пока оно не коснется лезвий. Позвольте лезвиям захватить мясо.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: НЕ проталкивайте мясо внутрь. НЕ прижимайте мясо пальцами.

4. Если куски мяса слишком короткие, используйте щипцы из нержавеющей стали, не допуская их соприкосновения с лезвиями.
5. Установите поддон под отверстие рыхлителя мяса, чтобы мясо падало туда со дна машины.
6. Выключите приводной узел по завершению работы. Отсоедините от сети шнур приводного узла.
7. Приблизительная производительность одного куска мяса (10 x 15 см) – указанный кусок мяса проходит через ножи за 5-6 сек

ИНСТРУКЦИИ ПО ОЧИСТКЕ

Перед очисткой или обслуживанием рыхлителя мяса убедитесь в том, что приводной узел отключен от сети, а выключатель питания находится в позиции «ВЫКЛ.». Во время очистки следует осторожно обращаться с лезвиями.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Всегда надевайте перчатки, предохраняющие от порезов, во время обращения с лезвиями.

1. Убедитесь в том, что двигатель выключен и отключите его от сети питания перед установкой приспособлений рыхлителя мяса.
2. Поднимите панель из нержавеющей стали, отпустите фиксатор, а затем удалите приспособление рыхлителя мяса.
3. Тщательно вымойте все детали горячей водой с мягким средством для мытья посуды. Для очистки лезвий рекомендуется использовать щётку с длинной щетиной. Прополощите чистой водой.
4. Тщательно высушите все детали перед сборкой агрегата для рыхления мяса.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если мясо защемляется в лезвиях, выключите двигатель и отсоедините его шнур от сети питания. Поднимите панель из нержавеющей стали, очистите лезвия от застрявших частей, используя стальные щипцы.

Если мясо не режется надлежащим образом, проверьте совмещенность положения ножей по обеим сторонам, чтобы лезвия перекрывались внахлестку и соприкасались с лезвиями другого ряда.

Мясо с чрезмерным количеством хрящей может не порезаться ровно.