



HURAKAN

MEAT TENDERIZER HURAKAN HKN-PKT, HKN-PKM



DEUTSCH	DE	2
EESTI	EE	6
ENGLISH	EN	10
ESPAÑOL	ES	14
FRANÇAIS	FR	18
ITALIANO	IT	22
LATYSŠSKI	LV	26
LIETUVIŠKAS	LT	30
POLSKI	PL	34
РУССКИЙ	RU	38

EAC CE

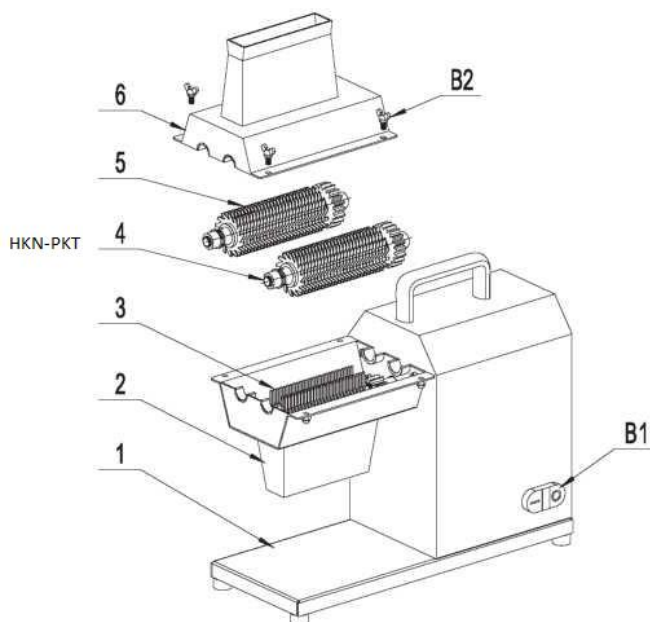
SEHR GEEHRTE DAMEN UND HERREN!

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

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

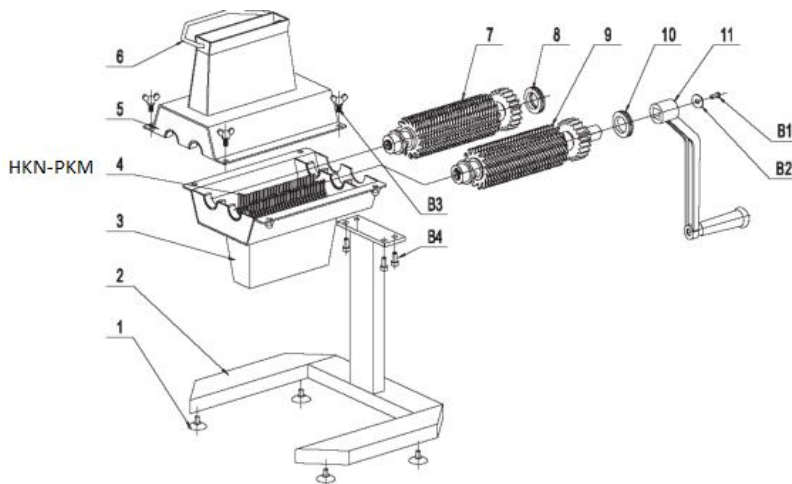
Wir hoffen, dass unsere Empfehlungen Ihre Arbeit mit dem Gerät so weit wie möglich erleichtern.

Lesen Sie die Anleitung vor Gebrauch sorgfältig durch!

EXPLOSIONSZEICHNUNG HKN-PKT

Nr.	BESCHREIBUNG	Nr.	BESCHREIBUNG	Nr.	BESCHREIBUNG
1	Gummimesser	2	Gehäuse	3	Bodendeckel
4	Fleischmürber	5	Stachelwalze 1	6	Stachelwalze 2
7	Oberdeckel	B1	Schalter	B2	Schraube M6x10

EXPLOSIONSZEICHNUNG HKN-PKM



Nr.	BESCHREIBUNG	Nr.	BESCHREIBUNG	Nr.	BESCHREIBUNG
1	Gummimesser	2	Rohr-Untergestell	3	Bodendeckel
4	Fleischmürber	5	Oberdeckel	6	Griff
7	Stachelwalze 1	8	Abstreifer-Manschette 1	9	Stachelwalze 2
10	Abstreifer-Manschette 2	11	Steuergriff	B1	Kreuzschraube M6x16
B2	Scheibe	B3	Schraube M6x10	B4	Sechskantschrauben M6x12

SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

- Lesen Sie die Anweisungen sorgfältig durch und verwenden Sie das Gerät nur zur Lebensmittelverarbeitung.
- Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Störungen dürfen das Gerät nur unter Aufsicht und Anleitung der für ihre Sicherheit verantwortlichen Person benutzen.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Tragen Sie während der Arbeit keinen Schmuck und keine langen Haare, um zu verhindern, dass Haare, Kleidung oder Ketten in bewegliche Teile gelangen. Seien Sie vorsichtig während der Arbeit.
- Halten Sie alle Teile und Zubehör des Geräts sauber, da sie mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Vor jedem Gebrauch alle Teile des Geräts gründlich waschen.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Lösungsmittel, Benzin oder Alkohol.
- Bitte beachten: die maximale Betriebsdauer (ununterbrochen) beträgt 15 Minuten. Kühlen Sie das Gerät 5 Minuten lang ab, bevor Sie es wieder verwenden.

ⓘ Um ein Verstopfen des Einlasses zu vermeiden, verarbeiten Sie das Produkt nicht in zu

großen Mengen. Der Fleischmürber ist nicht für die Verarbeitung von Gefrierfleisch vorgesehen. Tauen Sie gefrorenes Fleisch auf, bevor Sie dieses im Gerät verwenden.

① Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. Achten Sie zur Vermeidung von Personen- und Sachschäden darauf, dass Ihre Hände, Haare, Kleidung und Küchenutensilien während des Gebrauchs nicht in die rotierenden Mechanismen gelangen.

① Der Fleischmürber ist ausschließlich zum Klopfen von Fleisch bestimmt und darf niemals für andere Zwecke verwendet werden.

UMWELTVERTRÄGLICHKEIT

Die Verpackungsmaterialien sind recycelbar. Entsorgen Sie die Verpackung nicht mit Hausmüll, sondern geben Sie diese zum Recycling ab. Abgenutzte Geräte enthalten wertvolle Materialien, die verarbeitungspflichtig sind. In diesem Zusammenhang bringen Sie die alten Geräte zu den entsprechenden Entsorgungsstellen.

ZWECKBESTIMMUNG

WICHTIG!

① Wenn Sie vergessen haben, das Gerät auszuschalten, bevor Sie das Kabel vom Netz trennen, warten Sie mindestens 10 Sekunden, bevor Sie es wieder anschließen.

① Lassen Sie ein an Strom angeschlossenes Gerät niemals unbeaufsichtigt. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel von der Stromquelle getrennt ist, wenn Sie das Gerät nicht verwenden, dieses an einen anderen Platz bewegen, Teile entfernen oder das Gerät reinigen.

REINIGUNG UND PFLEGE

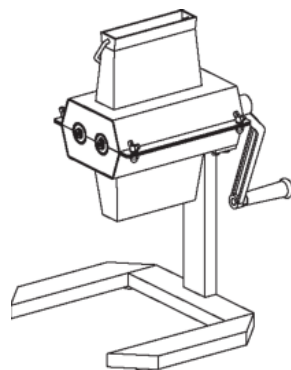
Spülen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch gründlich durch. Achten Sie besonders auf Teile, die in direkten Kontakt mit Lebensmitteln kommen.

Spülen Sie das Gerät nach Gebrauch gründlich aus, um die Bildung von Bakterien zu verhindern. Nach der Reinigung empfehlen wir, die beweglichen Teile, die Dichtung und die Innenseite des Zylinders etwas mit Speisefett zu schmieren.

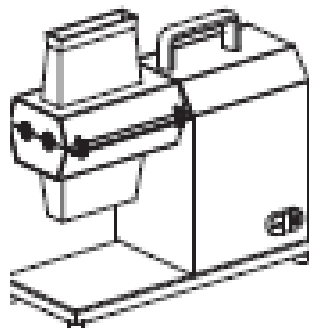
Ziehen Sie vor dem Reinigen unbedingt den Netzstecker aus der Steckdose.

TECHNISCHE DATEN

Modell	HKN-PKM
Messer- und Gehäusematerial	Stahl 304 S.S
Stärke des Klopfs	3 mm ~ 22 mm
Länge des Klopfs	6 mm ~ 130 mm
Messerlänge	135 mm
Abmessungen des Geräts	423x320x433 mm
Netto-/Bruttogewicht	6,0/6,8 kg



Modell	HKN-PKT
Messer- und Gehäusematerial	Stahl 304 S.S
Nennspannung	110/220 V; 50/60 Hz
Motorleistung	450 W
Stärke des Klopfs	3 mm ~ 22 mm
Länge des Klopfs	6 mm ~ 130 mm
Messerlänge	135 mm
Abmessungen des Geräts	430x170x420 mm
Netto-/Bruttogewicht	19,0/20,0 kg

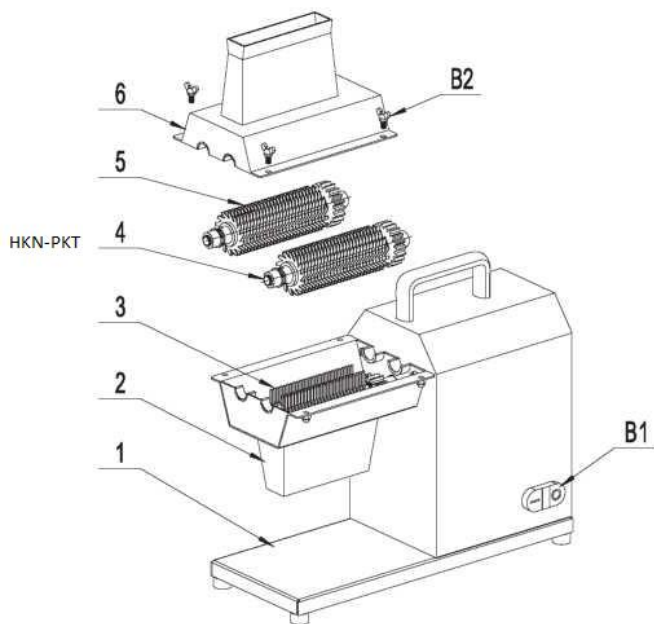


LUGUPEETUD KLIENDID!

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

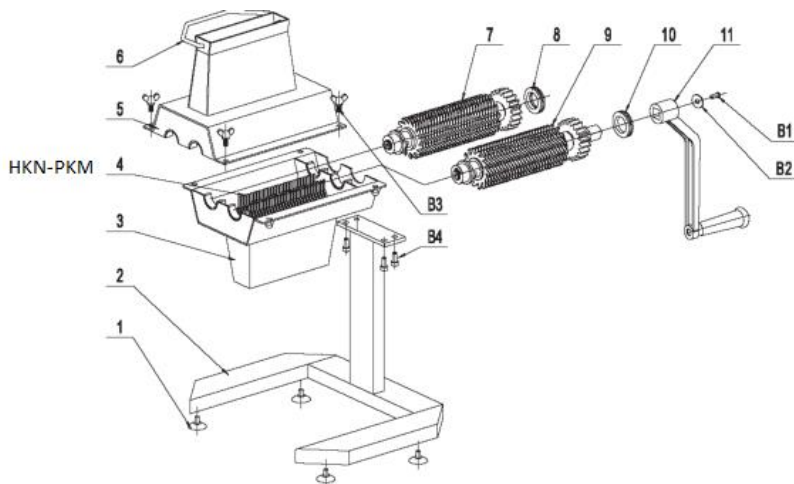
Pidage meeles, et kõiki käesolevas passis toodud juhiseid järgides pikendate seadme kasutusiga ja vältite teenindavate töötajate vigastusi.

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

Enne kasutamist lugege tähelepanelikult läbi kasutusjuhend!**HKN-PKT OSADE JOONIS**

Nr	KIRJELDUS	Nr	KIRJELDUS	Nr	KIRJELDUS
1	Kummist jalad	2	Kere	3	Alumine kaas
4	Lihapehmendi	5	Ogarull 1	6	Ogarull 2
7	Ülemine kaas	B1	Lüliti	B2	Kruvi M6x10

HKN-PKM OSADE JOONIS



Nr	KIRJELDUS	Nr	KIRJELDUS	Nr	KIRJELDUS
1	Kummist jalad	2	Toruja alus	3	Alumine kaas
4	Lihapehmeni	5	Ülemine kaas	6	Käepide
7	Ogarull 1	8	Manstipuhasti 1	9	Ogarull 2
10	Manstipuhasti 2	11	Juhtnupp	B1	Ristkrui M6x16
B2	Seib	B3	Kruvi M6x10	B4	Kuuskantkruvid M6x12

OHUTUSMEETMED

- Lugege juhiseid hoolikalt ja kasutage seadet ainult toiduainete töötlemiseks.
- Füüsiliste, taju- või vaimsete häiretega isikud võivad seadet kasutada ainult nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve all ja juhendamisel.
- Hoidke pakkematerjali lastele kättesaamatus kohas.
- Et vältida juuste, rõivaste ja kettide sattumist liikuvatesse osadesse ärge kandke töö ajal ehteid ega pikki juukseid. Olge töö ajal ettevaatlik.
- Hoidke seadme kõik osad ja lisaseadmed puhtad, kuna nad puutuvad kokku toiduga. Enne iga kasutamist peske seadme kõik osad põhjalikult.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks lahusteid, bensiini ega alkoholi.
- Pange tähele: pikim tööaeg (ilma pausita) on 15 minutit. Jahutage seadet 5 minutit enne uuesti kasutamist.

ⓘ Sisselaskeava ummistumise vältimiseks ärge töödelge liiga suuri tootekoguseid. Lihapehmeni pole ette nähtud külmutatud liha töötlemiseks. Enne seadme kasutamist sulatage külmutatud liha.

ⓘ Vältige kokkupuudet liikuvate osadega. Vigastuste ja varakahjude vältimiseks olge ettevaatlik, et teie käed, juuksed, riided ja kõõgiriistad ei satuks kasutamise ajal mehhanismi

pöördelale.

① Lihapehmeni on ette nähtud üksnes liha tampimiseks ja seda ei tohiks kunagi kasutada muul otstarbel.

KESKKONNAOHUTUS

Pakkematerjalid on taaskasutatavad. Ärge visake pakendit olmeprügisse, vaid andke see taaskasutusse. Ümber töödeldud seadmed sisaldavad väärtuslikke materjale, mida saab kindlasti taaskasutada. Sellega seoses viige vanad seadmed kindlasti vastavatesse jäätmekäitluskohtadesse.

SIHTOTSTARVE

OLULINE!

① Kui unustate seadme välja lülitada enne kaabli vooluvõrgust lahti ühendamist, oodake enne uuesti toitega ühendamist vähemalt 10 sekundit.

① Ärge kunagi jätke võrku ühendatud seadet järelevalveta. Ühendage toitejuhe kindlasti lahti, kui te seadet ei kasuta, teiseldate seda, võtate maha eraldi olevaid osi või puhastate seda.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

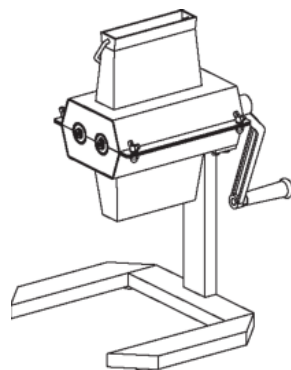
Enne esimest kasutamist peske seadet hoollega. Pöörake erilist tähelepanu osadele, mis puutuvad otseselt kokku toiduga.

Pärast kasutamist loputage seadet põhjalikult, et vältida bakterite tekkemist. Pärast puhastamist soovitame liikuvaid osi, tihendit ja silindri siseosa kergelt toidurasvaga määrida.

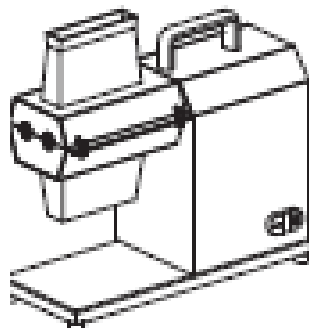
Enne puhastamist eemaldage kindlasti toitekaabel.

SPETSIFIKATSIOONID

Mudel	HKN-PKM
Lõiketerade ja kere materjal	Teras 304 S.S
Tampimise paksus	3 mm ~ 22 mm
Tampimise pikkus	6 mm ~ 130 mm
Lõiketera pikkus	135 mm
Toote mõõdud	423 x 320 x 433 mm
Neto-/brutokaal	6,0/6,8 kg



Mudel	HKN-PKT
Lõiketerade ja kere materjal	Teras 304 S.S
Nimipinge	110/220 V; 50/60 Hz
Mootori võimsus	450 W
Tampimise paksus	3 mm ~ 22 mm
Tampimise pikkus	6 mm ~ 130 mm
Lõiketera pikkus	135 mm
Toote mõõdud	430 x 170 x 420 mm
Neto-/brutokaal	19,0/20,0 kg



HELLO!

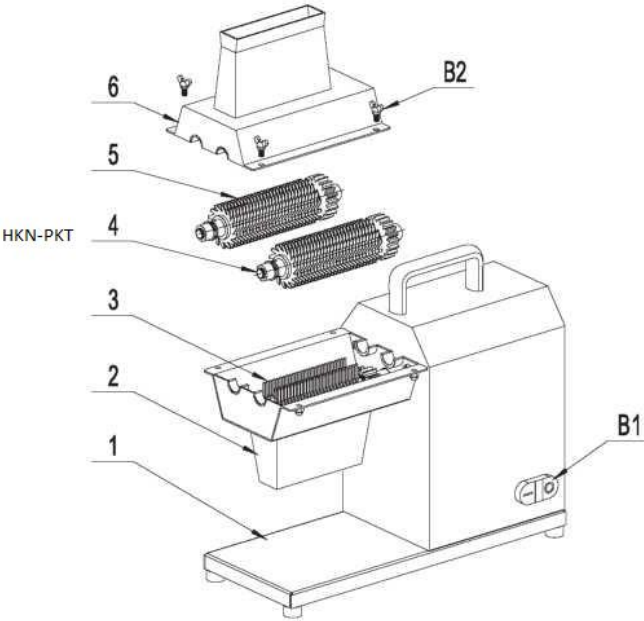
You have purchased professional equipment. Before you start using it, you must familiarize yourself with this Manufacturer's Certificate, which should be kept for the entire service life of the equipment.

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

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

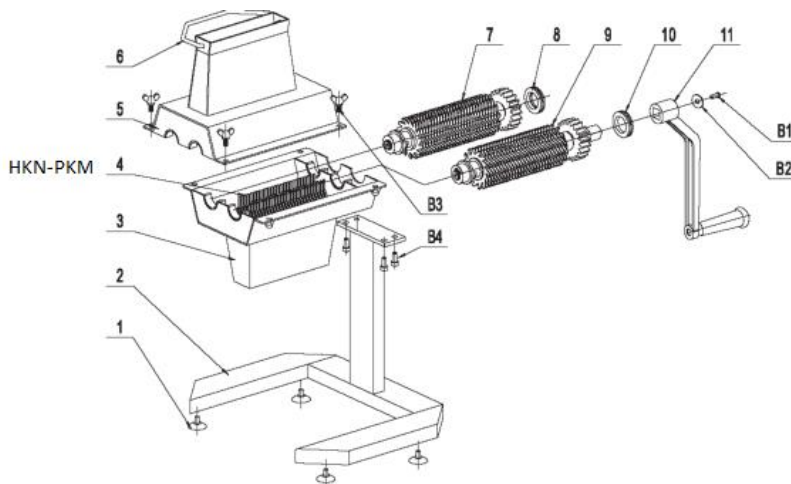
Read the instructions carefully before use!

HKN-PKT DIAGRAM



No.	DESCRIPTION	No.	DESCRIPTION	No.	DESCRIPTION
1	Rubber feet	2	Body	3	Bottom cover
4	Meat tenderizer	5	Studded roll 1	6	Studded roll 2
7	Top cover	B1	On/Off switch	B2	Screw M6x10

HKN-PKM DIAGRAM



No.	DESCRIPTION	No.	DESCRIPTION	No.	DESCRIPTION
1	Rubber feet	2	Tubular stand	3	Bottom cover
4	Meat tenderizer	5	Top cover	6	Handle
7	Studded roll 1	8	Cleansing sleeve 1	9	Studded roll 2
10	Cleansing sleeve 2	11	Control knob	B1	Phillips screw M6x16
B2	Washer	B3	Screw M6x10	B4	Hexagonal screws M6x12

SAFETY MEASURES

- Read the instructions carefully and use the device only for food processing.
- Persons with physical, sensory or mental disabilities may only use the device under the supervision and guidance of the person responsible for their safety.
- Keep the device out of the reach of children.
- To prevent hair, clothing, and chains from getting caught in moving parts, do not wear jewelry while working and tie back long hair. Be careful when working.
- Keep all parts and accessories clean, given that they come into contact with food. Before each use, wash all parts of the device thoroughly.
- Do not use solvents, benzene, or alcohol to clean the device.
- Please note: the maximum operating time (without interruption) is 15 minutes. Cool the unit for 5 minutes before using it again.

ⓘ To prevent the inlet from clogging, do not process the product in too large a volume. The meat tenderizer is not intended for processing frozen meat. Defrost frozen meat before using the device.

ⓘ Avoid contact with moving parts. To prevent damage to health and property, ensure that hands, hair, clothing and kitchen utensils do not fall into the rotating parts of the machine

during use.

⌚ The meat tenderizer is intended solely for tenderizing meat and must never be used for other purposes.

ENVIRONMENTAL SAFETY

The packaging materials are recyclable. Do not dispose of packaging along with household waste, but send it for recycling. Used devices contain valuable materials that must be recycled. For this reason, it is essential that old devices are taken to the appropriate disposal facilities.

INTENDED PURPOSE

IMPORTANT!

⌚ If you forget to turn off the device before unplugging the cable, wait at least 10 seconds before reconnecting the device to the power supply.

⌚ Never leave the device connected to the mains unattended. Be sure to unplug the power cord when the device is not in use, when moving it, when removing its parts and when cleaning the device.

CLEANING AND MAINTENANCE

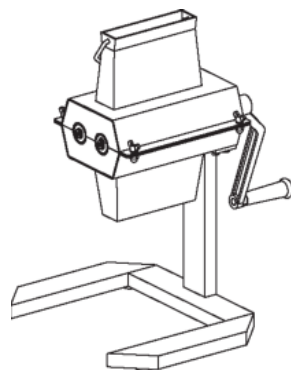
Flush the device thoroughly before the first use. Pay particular attention to parts that come into direct contact with food.

Rinse the device thoroughly after use to prevent the formation of bacteria. After cleaning, we recommend that you lightly lubricate the moving parts, the gasket and the inside of the cylinder with edible grease.

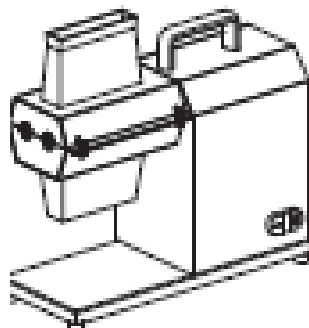
Be sure to disconnect the power cord before cleaning.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	HKN-PKM
Blade and body material	Steel 304 S.S.
Tendering thickness	3 mm ~ 22 mm
Tendering length	6 mm ~ 130 mm
Blade length	135 mm
Device size	423x320x433 mm
Net weight/Gross weight	6.0/6.8 kg



Model	HKN-PKT
Blade and body material	Steel 304 S.S.
Rated voltage	110/220 V; 50/60 Hz
Motor power	450 W
Tendering thickness	3 mm ~ 22 mm
Tendering length	6 mm ~ 130 mm
Blade length	135 mm
Device size	430x170x420 mm
Net weight/Gross weight	19.0/20.0 kg

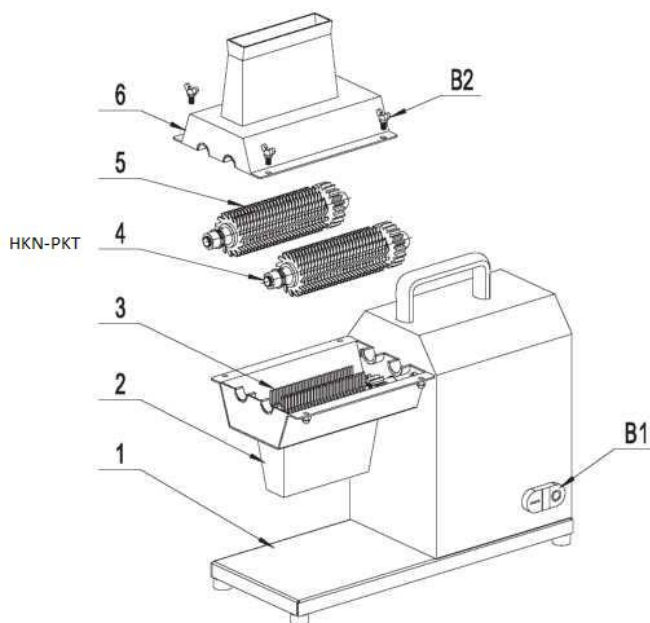


ESTIMADOS SEÑORES,

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

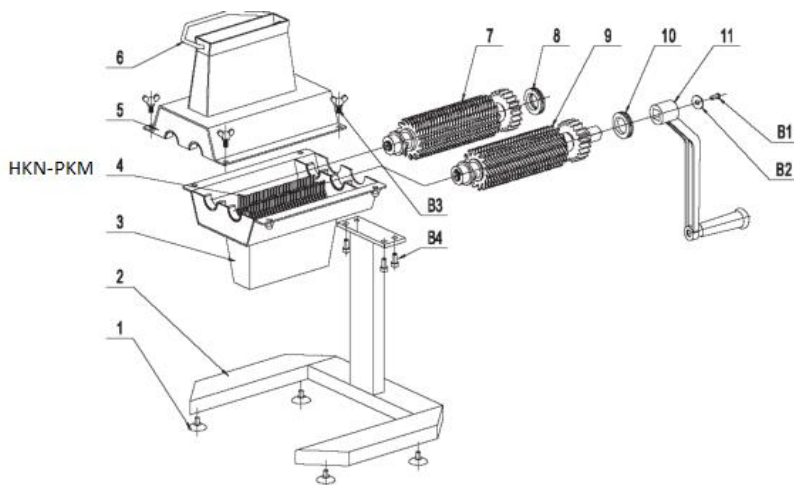
Recuerde que al seguir las instrucciones de esta Ficha Técnica estará prolongando la vida útil del equipo y se evitarán lesiones al personal de mantenimiento.

Esperamos que nuestras recomendaciones faciliten la operación del equipo.

¡Lea atentamente las instrucciones antes de usar!**DISEÑO ESTRUCTURAL HKN-PKT**

Nº	DESCRIPCIÓN	Nº	DESCRIPCIÓN	Nº	DESCRIPCIÓN
1	Patas de goma	2	Carcasa	3	Tapa inferior
4	Ablandadora de carne	5	Rodillo tachonado 1	6	Rodillo tachonado 2
7	Tapa superior	B1	Interruptor	B2	Tornillo M6x10

DISEÑO ESTRUCTURAL HKN-PKM



Nº	DESCRIPCIÓN	Nº	DESCRIPCIÓN	Nº	DESCRIPCIÓN
1	Patas de goma	2	Soporte tubular	3	Tapa inferior
4	Ablandadora de carne	5	Tapa superior	6	Manilla
7	Rodillo tachonado 1	8	Manguito de limpieza 1	9	Rodillo tachonado 2
10	Manguito de limpieza 2	11	Perilla de control	B1	Tornillo Phillips M6x16
B2	Arandela	B3	Tornillo M6x10	B4	Tornillos hexagonales M6x12

MEDIDAS DE SEGURIDAD

- Lea atentamente las instrucciones y use el dispositivo solo para procesar alimentos.
- Las personas con trastornos físicos, sensoriales o mentales solo pueden usar el dispositivo bajo la supervisión y guía de una persona responsable de su seguridad.
- Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños.
- Para evitar que el cabello, la ropa o las cadenas ingresen en las partes móviles, no use joyas y recójase el cabello mientras trabaja. Ten cuidado durante la operación del equipo.
- Mantenga limpias todas las partes y accesorios del dispositivo, ya que entran en contacto con productos alimenticios. Antes de cada uso, lave a fondo todas las partes del dispositivo.
- No utilice disolventes, gasolina o alcohol para limpiar el dispositivo.
- Nota: el tiempo de trabajo máximo (sin interrupción) es de 15 minutos. Enfríe el dispositivo durante 5 minutos antes de usarlo nuevamente.

⚠Para evitar que la entrada se obstruya, no procese el producto en volúmenes excesivamente grandes. La ablandadora de carne no está diseñada para procesar carne

ES

congelada. Descongele la carne congelada antes de usar el dispositivo.

①Evitar el contacto con las partes móviles. Para evitar daños a la salud y a la propiedad, tenga cuidado de que sus manos, cabello, ropa y utensilios de cocina no caigan en la zona de rotación del mecanismo durante su uso.

①La ablandadora de carne está destinada únicamente a ablandar carne y nunca debe usarse para otros fines.

SEGURIDAD MEDIOAMBIENTAL

Los materiales de embalaje son reciclables. No deseche el embalaje junto con los residuos domésticos, sino que entréguelos para su reciclaje. Los dispositivos fuera de uso contienen materiales valiosos que están sujetos a un procesamiento obligatorio. En este sentido, asegúrese de llevar los dispositivos fuera de servicio a los puntos de eliminación apropiados.

DESTINACIÓN

¡IMPORTANTE!

①Si olvida apagar el dispositivo antes de desconectar el cable de la red, espere al menos 10 segundos antes de volver a conectar la alimentación.

①En ningún caso deje el dispositivo desatendido conectado a la red. Asegúrese de desconectar el cable de alimentación si no está utilizando el dispositivo, moviéndolo, retirándole piezas o limpiándolo.

LIMPIEZA Y CUIDADO

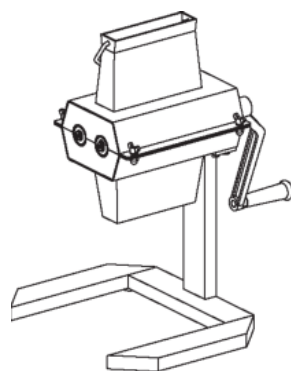
Lave el dispositivo a fondo antes del primer uso. Preste especial atención a las partes que entran en contacto directo con los alimentos.

Enjuague bien el dispositivo después de su uso para evitar la formación de bacterias. Después de la limpieza, recomendamos lubricar ligeramente las partes móviles, la junta y el interior del cilindro con grasa comestible.

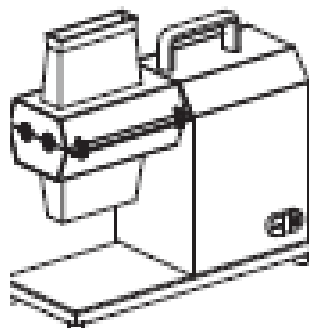
Asegúrese de desconectar el cable de alimentación antes de limpiar el dispositivo.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	HKN-PKM
Material de las cuchillas y de la carcasa	Acero 304 S.S
Profundidad de acción	3 mm ~ 22 mm
Longitud de acción	6 mm ~ 130 mm
Longitud de la cuchilla	135 mm
Tamaño del artículo	423x320x433 mm
Peso neto/Peso bruto	6,0/6,8 kg



Modelo	HKN-PKT
Material de las cuchillas y de la carcasa	Acero 304 S.S
Tensión nominal	110/220 V; 50/60 Hz
Potencia del motor	450 W
Profundidad de acción	3 mm ~ 22 mm
Longitud de acción	6 mm ~ 130 mm
Longitud de la cuchilla	135 mm
Tamaño del artículo	430x170x420 mm
Peso neto/Peso bruto	19,0/20,0 kg



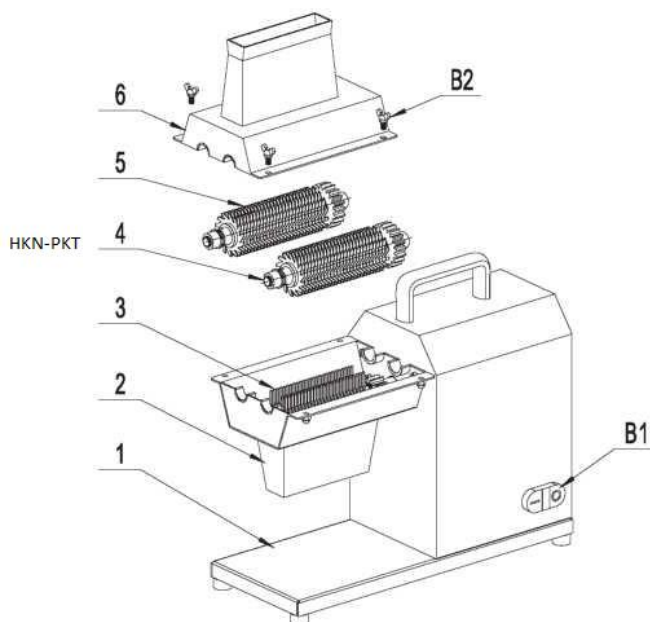
MESDAMES ET MESSIEURS!

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

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

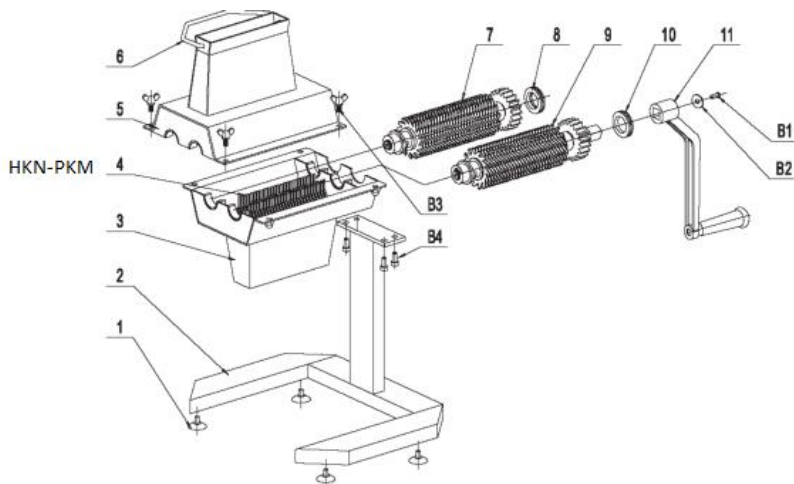
Nous espérons que nos recommandations faciliteront votre utilisation de l'équipement autant que possible.

Veillez lire attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil!

VUE ECLATEE DU MODELE HKN-PKT

Nº	DESCRIPTION	Nº	DESCRIPTION	Nº	DESCRIPTION
1	Pieds en caoutchouc	2	Boîtier	3	Couvercle inférieur
4	Attendrisseur à viande	5	Rouleau clouté 1	6	Rouleau clouté 2
7	Couvercle supérieur	B1	Interrupteur	B2	Vis M6x10

VUE ECLATEE DU MODELE HKN-PKM



Nº	DESCRIPTION	Nº	DESCRIPTION	Nº	DESCRIPTION
1	Pieds en caoutchouc	2	Support tubulaire	3	Couvercle inférieur
4	Attendrisseur à viande	5	Couvercle supérieur	6	Poignée
7	Rouleau clouté 1	8	Bague d'étanchéité et de nettoyage 1	9	Rouleau clouté 2
10	Bague d'étanchéité et de nettoyage 2	11	Bouton de commande	B1	Vis à tête cruciforme
B2	Rondelle	B3	Vis M6x10	B4	Vis hexagonale M6x12

MESURES DE SÉCURITÉ

- Lisez attentivement le mode d'emploi et utilisez l'appareil uniquement pour le traitement des aliments.
- Les personnes atteintes de troubles physiques, sensoriels ou mentaux ne peuvent utiliser l'appareil que sous la surveillance et la direction de la personne responsable de leur sécurité.
- Stockez l'appareil uniquement dans des endroits inaccessibles aux enfants.
- Pour éviter que les cheveux, les vêtements ou les chaînes ne soient attrapés par les pièces en mouvements, ne portez pas de bijoux et remontez les cheveux longs pendant le travail. Restez vigilant lors du travail.
- Gardez toutes les pièces et accessoires de l'appareil propres, car elles entrent en contact avec la nourriture. Lavez soigneusement toutes les pièces de l'appareil avant chaque utilisation.
- N'utilisez pas de solvants, d'essence ou d'alcool pour nettoyer l'appareil.
- Faites attention: la durée maximale de fonctionnement (sans interruption) de l'appareil est de 15 minutes. Laissez refroidir l'appareil pendant 5 minutes avant de l'utiliser à nouveau.

① Pour prévenir l'obturation de l'orifice d'entrée, évitez d'attendrir de trop grands volumes de viande. L'attendrisseur à viande n'est pas destiné au traitement de la viande congelée. Dégivrez la viande congelée avant d'utiliser l'appareil.

① Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. Pour éviter les dommages à la santé et la détérioration de la propriété, assurez-vous que les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles de cuisine ne se trouvent pas dans la zone de rotation du mécanisme pendant l'utilisation de l'appareil.

① L'attendrisseur à viande est destiné uniquement à attendrir de la viande et ne doit en aucun cas être utilisé à d'autres fins.

SÉCURITÉ ÉCOLOGIQUE

Les matériaux d'emballage sont recyclables. Ne jetez pas les emballages avec des déchets ménagers, mais remettez-le aux centres de collection des matériaux recyclables. Les appareils usagés contiennent des matériaux précieux qui doivent être recyclés. Pour cette raison, remettez les anciens appareils usagés aux centres de recyclage appropriés.

EMPLOI PREVU

IMPORTANT !

① Si vous oubliez d'éteindre l'appareil avant de débrancher le cordon d'alimentation de la prise du secteur, attendez au moins 10 secondes avant de rebrancher le cordon d'alimentation.

① Ne laissez jamais l'appareil branché au secteur sans surveillance. Assurez-vous de débrancher le cordon d'alimentation si vous n'allez pas utiliser l'appareil, avant de déplacer l'appareil, avant de démonter des pièces individuelles ou avant de nettoyer l'appareil.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

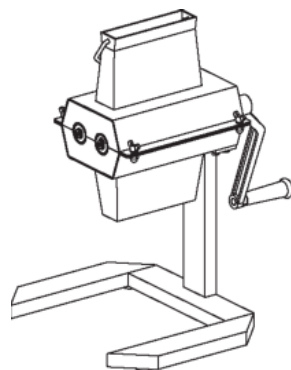
Rincez soigneusement l'appareil avant la première utilisation. Portez une attention particulière aux pièces étant en contact direct avec les aliments.

Après l'utilisation, rincez soigneusement l'appareil pour éviter l'apparition des bactéries. Après le nettoyage, il est recommandé de lubrifier légèrement les pièces en mouvement, le joint et l'intérieur du cylindre avec de la graisse alimentaire.

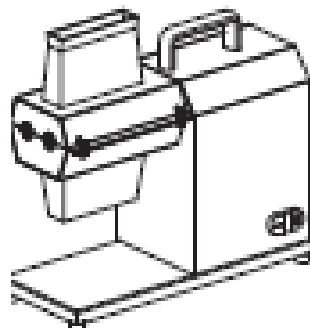
Assurez-vous de débrancher le cordon d'alimentation avant de nettoyer l'appareil.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	HKN-PKM
Matériau des lames et du boîtier	Acier inoxydable 304 S.S
Epaisseur d'attendrissement	3 mm ~ 22 mm
Longueur d'attendrissement	6 mm ~ 130 mm
Longueur de lame	135 mm
Dimensions de l'appareil	423x320x433 mm
Poids net/Poids brut	6,0/6,8 kg



Modèle	HKN-PKT
Matériau des lames et du boîtier	Acier inoxydable 304 S.S
Tension nominale	110/220 V; 50/60 Hz
Puissance du moteur	450 W
Epaisseur d'attendrissement	3 mm ~ 22 mm
Longueur d'attendrissement	6 mm ~ 130 mm
Longueur de lame	135 mm
Dimensions de l'appareil	430x170x420 mm
Poids net/Poids brut	19,0/20,0 kg



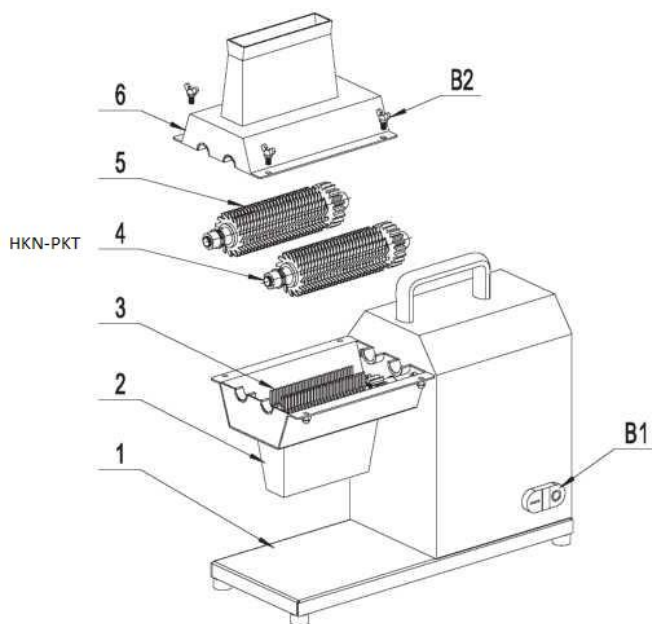
CARISSIMO ACQUIRENTE!

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

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

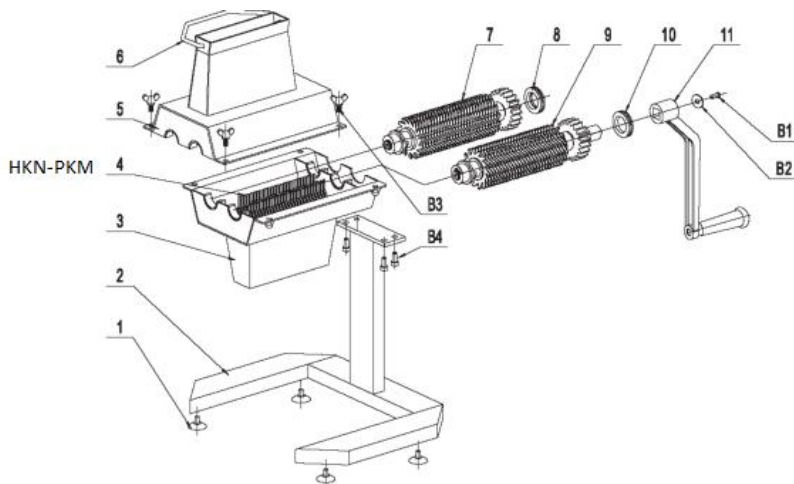
Ci auguriamo che le nostre raccomandazioni facilitino il più possibile l'utilizzo delle attrezzature.

Prima di utilizzare il dispositivo leggere attentamente il manuale!

BPYP-SCHEMA HKN-PKT

Nº	DESCRIZIONE	Nº	DESCRIZIONE	Nº	DESCRIZIONE
1	Piedini di gomma	2	Cassa	3	Coperchio inferiore
4	Inteneritore per le carni	5	Cilindro chiodato 1	6	Cilindro chiodato 2
7	Coperchio superiore	B1	Interruttore	B2	Vite M6x10

VRYV-SCHEMA HKN-PKM



Nº	DESCRIZIONE	Nº	DESCRIZIONE	Nº	DESCRIZIONE
1	Piedini di gomma	2	Appoggio tubolare	3	Coperchio inferiore
4	Inteneritore per le carni	5	Coperchio superiore	6	Maniglia
7	Cilindro chiodato 1	8	Collare di pulizia 1	9	Cilindro chiodato 2
10	Collare di pulizia 2	11	Maniglia di comando	B1	Vite a croce M6x16
B2	Rondella	B3	Vite M6x10	B4	Brugole M6x12

PRECAUZIONI

- Leggere attentamente il presente manuale ed usare il dispositivo solo ed esclusivamente per il trattamento dei prodotti alimentari.
- Le persone con i disturbi fisici, sensoriali o mentali possono utilizzare il dispositivo solo sotto controllo e supervisione di una persona responsabile per la loro sicurezza.
- Tenere il dispositivo fuori dalla portata dei bambini.
- Per evitare che capelli, indumenti o catenine entrino nelle parti in movimento, non indossare gioielli o raccogliere i capelli lunghi durante il lavoro. Prestare la dovuta attenzione durante il lavoro con il dispositivo.
- Mantenere puliti tutte le unità e parti e tutti gli accessori del dispositivo, perchè sono in contatto con il cibo. Prima di ogni utilizzo, lavare accuratamente tutte le parti del dispositivo.
- Per la pulizia non utilizzare i solventi, la benzina oppure l'alcool.
- Prestare attenzione che: il tempo massimo di lavoro (senza interruzioni) è pari a 15 minuti. Raffreddare il dispositivo per 5 minuti prima di riutilizzarlo.

Ⓢ Per evitare l'intasamento dell'iniettore, non lavorate le quantità eccessive del prodotto.

L'inteneritore per le carni non è stato destinato per il trattamento delle carni surgelate. Scongela la carne surgelata prima di usare il dispositivo.

① Evitare il contatto con i componenti mobili dell'apparecchio. Per evitare le lesioni delle persone e i danni agli oggetti, fare attenzione finché le mani, i capelli, gli indumenti e gli utensili da cucina non cadano nell'area di rotazione del meccanismo durante l'uso del dispositivo.

① L'inteneritore è destinato esclusivamente alla battitura di carne e non deve mai essere utilizzato per altri motivi.

SICUREZZA DELL'AMBIENTE

I materiali d'imballaggio sono riciclabili. Non gettare l'imballaggio con i rifiuti domestici ma consegnarlo per il riciclaggio. I dispositivi esausti contengono materiali preziosi che sono soggetti al trattamento obbligatorio. A questo proposito, bisogna tassativamente portare i dispositivi usati nei rispettivi centri di smaltimento.

DESTINAZIONE D'USO

IMPORTANTE!

① Se hai dimenticato di spegnere il dispositivo prima di scollegare il cavo dalla rete, attendi almeno 10 secondi prima di ricollegare l'alimentazione.

① In nessun caso lasciare il dispositivo connesso alla rete non sorvegliato. Tassativamente bisogna scollegare il cavo di alimentazione se il dispositivo non è in uso, è da movimentare, se sono state rimossi i suoi componenti o se il dispositivo è stato fermato per la pulizia.

PULIZIA E MANUTENZIONE

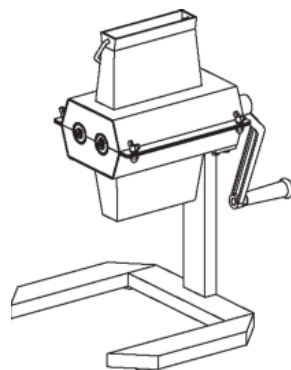
Lavare accuratamente il dispositivo prima di utilizzarlo per la prima volta. Prestare una particolare attenzione alle superfici che entrano in contatto diretto con i prodotti alimentari.

Sciacquare accuratamente il dispositivo dopo l'uso per prevenire la formazione di batteri. Finita la pulizia, consigliamo di lubrificare leggermente le unità mobili, la guarnizione e l'interno del cilindro con il grasso commestibile.

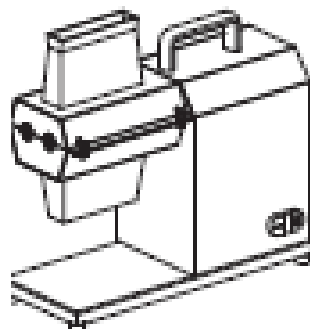
Prima di iniziare la pulizia bisogna staccare il cavo di alimentazione elettrica.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello	HKN-PKM
Materiale delle lame e dell'involucro	Acciaio 304 S.S
Spessore di battitura	3 mm ~ 22 mm
Lunghezza di battitura	6 mm ~ 130 mm
Lunghezza della lama	135 mm
Dimensioni dell'apparecchio	423x320x433 mm
Peso netto/Peso lordo	6.0/6.8 kg



Modello	HKN-PKT
Materiale delle lame e dell'involucro	Acciaio 304 S.S
Tensione nominale	110/220 V; 50/60 Hz
Potenza del motore	450 W
Spessore di battitura	3 mm ~ 22 mm
Lunghezza di battitura	6 mm ~ 130 mm
Lunghezza della lama	135 mm
Dimensioni dell'apparecchio	430x170x420 mm
Peso netto/Peso lordo	19.0/20.0 kg



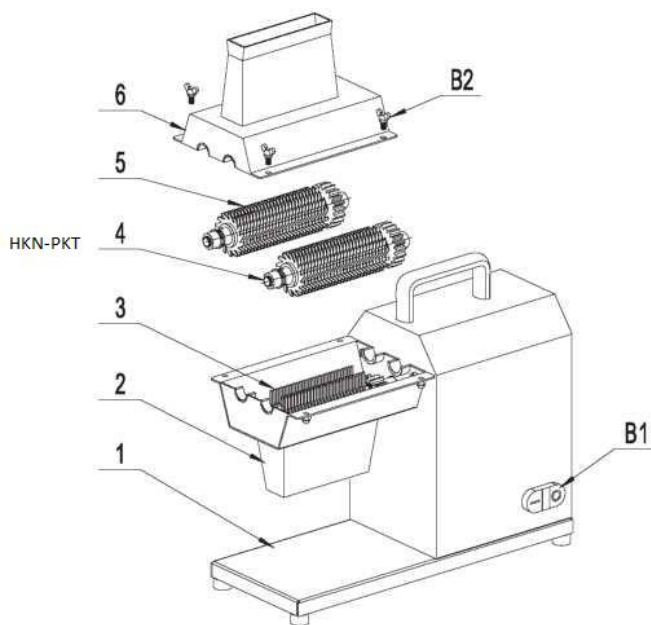
GODĀTAIS KLIENT!

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

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

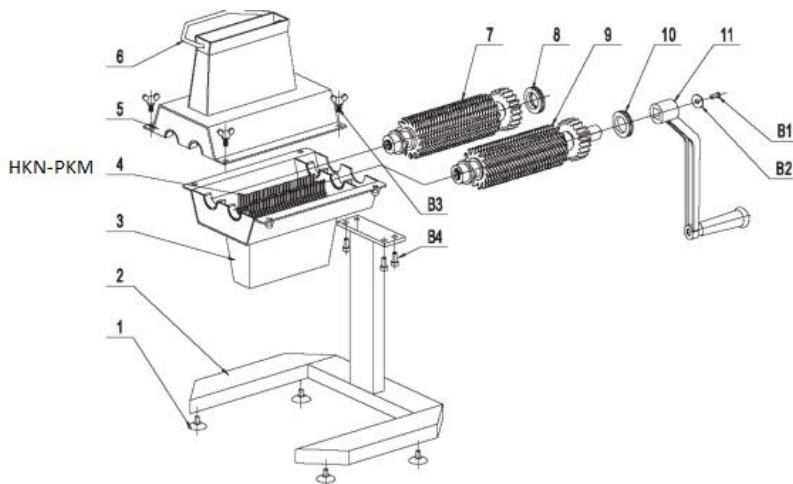
Mēs ceram, ka mūsu ieteikumi maksimāli atviegos jūsu darbu ar iekārtu.

Pirms izmantošanas uzmanīgi izlasiet instrukciju!

HKN-PKT IZVĒRSTĀ SHĒMA

Nr.	APRAKSTS	Nr.	APRAKSTS	Nr.	APRAKSTS
1	Gumijas kājiņas	2	Korpuss	3	Apakšējais vāciņš
4	Gaļas irdinātājs	5	1. rullis ar nažiem	6	2. rullis ar nažiem
7	Augšējais vāciņš	B1	Slēdzis	B2	Skrūve M6x10

HKN-PKM IZVĒRSTĀ SHĒMA



Nr.	APRAKSTS	Nr.	APRAKSTS	Nr.	APRAKSTS
1	Gumijas kājiņas	2	Caurulveida paliktnis	3	Apakšējais vāciņš
4	Gaļas irdinātājs	5	Augšējais vāciņš	6	Rokturis
7	1. rullis ar nažiem	8	1. attīrošā uzmava	9	2. rullis ar nažiem
10	2. attīrošā uzmava	11	Vadības rokturis	B1	Krustveida rievās skrūve M6x16
B2	Paplāksne	B3	Skrūve M6x10	B4	Sešstūra iedobes skrūves M6x12

DROŠĪBAS PASĀKUMI

- Uzmanīgi izlasiet instrukciju un izmantojiet iekārtu tikai pārtikas produktu pārstrādei.
- Personas ar fiziskiem, jušanas vai garīgiem traucējumiem drīkst izmantot iekārtu vienīgi personas, kura atbild par viņu drošību, uzraudzībā un vadībā.
- Glabājiet iekārtu bērniem neaizsniedzamās vietās.
- Lai nepieļautu matu, apģērba vai ķēdīšu iekļūšanu kustīgajās daļās, darba laikā nenēsājiet rotājumus un garus matus savāciet vienkopus. Darba laikā ievērojiet piesardzību.
- Uzturiet visu iekārtas detaļu un piederumu tīrību, jo tie nonāk saskarē ar pārtikas produktiem. Pirms katras izmantošanas reizes rūpīgi nomazgājiet visas iekārtas detaļas.
- Iekārtas tīrīšanai neizmantojiet šķīdinātājus, benzīnu vai spirtu.
- **Ņemiet vērā!** Maksimālais darba laiks (bez pārtraukuma) ir 15 minūtes. Pirms atkārtotas izmantošanas atdzesējiet iekārtu 5 minūtes.

① Lai ievades atvere neaizsprostotos, nepārstrādājiet pārāk lielu produkta apjomu. Gaļas irdinātājs nav paredzēts saldētas gaļas pārstrādei. Pirms iekārtas lietošanas saldēto gaļu atkausējiet.

① Izvairieties no saskares ar kustīgām daļām. Lai nepieļautu kaitējumu veselībai un īpašuma bojāšanu, sekojiet, lai rokas, mati, apģērbs un virtuves piederumi izmantošanas laikā

neiekļūtu mehānisma griešanās zonā.

① Gaļas irdinātājs ir paredzēts tikai gaļas izdauzīšanai, un to nekādā gadījumā nedrīkst izmantot citiem mērķiem.

EKOLOĢISKĀ DROŠĪBA

Iepakojuma materiāli ir piemēroti otrreizējai pārstrādei. Iepakojumu neizmetiet kopā ar sadzīves atkritumiem, bet gan nododiet pārstrādei. Iekārtas, kuru kalpošanas laiks ir beidzies, satur vērtīgus materiālus, kas obligāti jāpārstrādā. Tāpēc obligāti nododiet vecās iekārtas atbilstošos utilizācijas punktus.

MĒRĶA PIELIETOJUMS

SVARĪGI ATCERĒTIES!

① Ja pirms barošanas kabeļa atvienošanas no tīkla aizmirsāt izslēgt iekārtu, uzgaidiet vismaz 10 sekundes, pirms atkārtoti pieslēgt barošanu.

① Nekādā gadījumā neatstājiet bez uzraudzības iekārtu, kas pieslēgta tīklam. Ja iekārtu neizmantojat, pārvietojat to, noņemiet atsevišķas detaļas vai tīrāt to, barošanas kabelis obligāti jāatslēdz no tīkla.

TĪRĪŠANA UN APKALPOŠANA

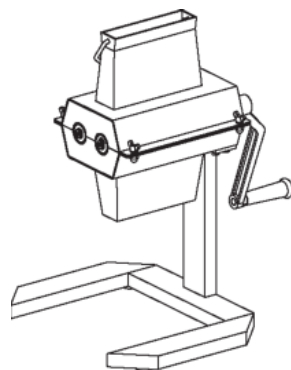
Pirms pirmās izmantošanas reizes rūpīgi nomazgājiet iekārtu. Īpašu uzmanību pievēršiet detaļām, kas tieši saskaras ar pārtikas produktiem.

Pēc izmantošanas uzmanīgi nomazgājiet ierīci, lai nepieļautu baktēriju vairošanos. Pēc tīrīšanas iesakām nedaudz ieeļļot kustīgās daļas, starplika un cilindra iekšpusi, izmantojot pārtikas taukvielas.

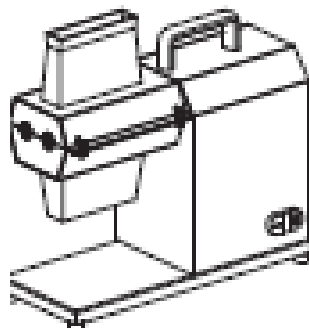
Pirms tīrīšanas obligāti jāatslēdz barošanas vads.

TEHNISKIE RAKSTURLIELUMI

Modelis	HKN-PKM
Asmeņu un korpusa materiāls	Tērauds 304 S.S
Izdauzīšanas biezums	3 mm ~ 22 mm
Izdauzīšanas garums	6 mm ~ 130 mm
Asmens garums	135 mm
Izstrādājuma izmēri	423x320x433 mm
Neto svars / bruto svars	6,0/6,8 kg



Modelis	HKN-PKT
Asmeņu un korpusa materiāls	Tērauds 304 S.S
Nominālais spriegums	110/220 V; 50/60 Hz
Motora jauda	450 W
Izdauzīšanas biezums	3 mm ~ 22 mm
Izdauzīšanas garums	6 mm ~ 130 mm
Asmens garums	135 mm
Izstrādājuma izmēri	430x170x420 mm
Neto svars / bruto svars	19,0/20,0 kg



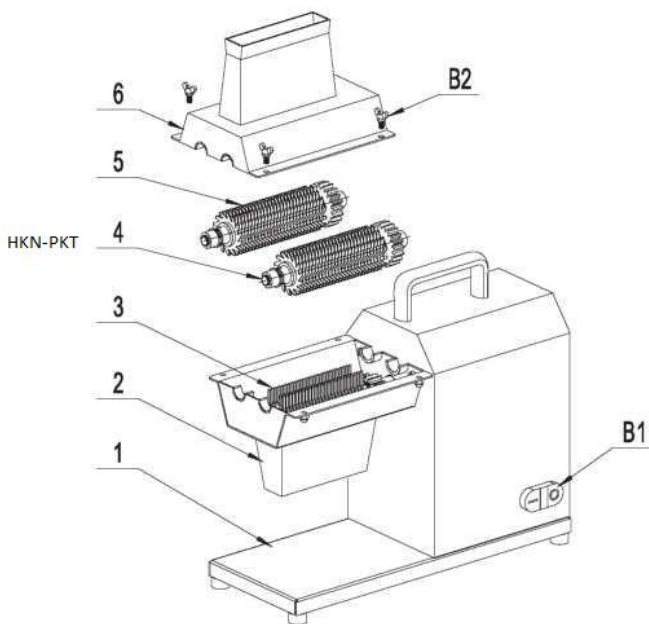
GERBIAMI PONAI!

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

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

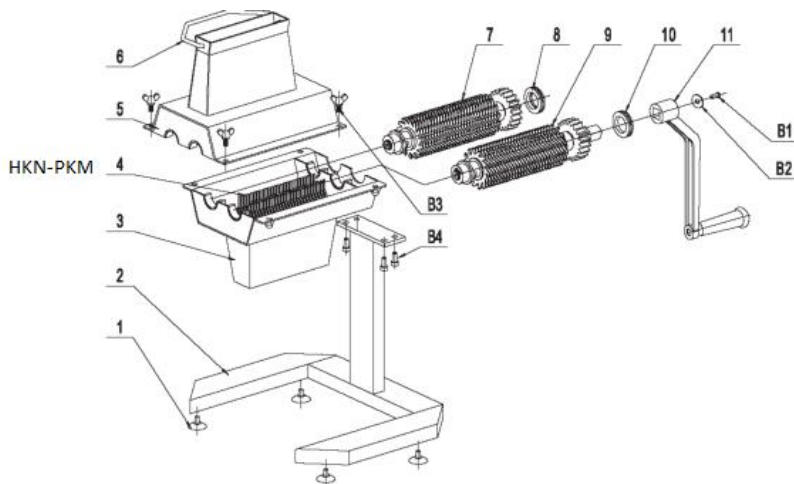
Tikimės, kad mūsų rekomendacijos maksimaliai palengvins eksploatuoti įrenginį.

Prieš naudojimą atidžiai perskaitykite instrukcijas!

HKN-PKT SCHEMA

№	APRAŠYMAS	№	APRAŠYMAS	№	APRAŠYMAS
1	Guminės kojelės	2	Korpusas	3	Apatinis dangtis
4	Purentuvas	5	Dygliuotas velenas 1	6	Dygliuotas velenas 2
7	Viršutinis dangtis	B1	Jungiklis	B2	Sraigtas M6x10

HKN-PKM SCHEMA



No	APRAŠYMAS	No	APRAŠYMAS	No	APRAŠYMAS
1	Guminės kojelės	2	Vamzdinis stovas	3	Apatinis dangtis
4	Purentuvas	5	Viršutinis dangtis	6	Rankena
7	Dygliuotas velenas 1	8	Valymo manžetė 1	9	Dygliuotas velenas 2
10	Valymo manžetė 2	11	Valdymo rankenėlė	B1	Kryžminis varžtas M6x16
B2	Poveržlė	B3	Sraigas M6x10	B4	Šešiakampiai varžtai M6x12

SAUGOS PRIEMONĖS

- Atidžiai perskaitykite instrukciją ir naudokite prietaisą tik maisto produktų perdirbimui.
- Asmenys, turintys fizinių, jutiminių ar psichinių sutrikimų, prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi ir vadovaujami asmens, atsakingo už jų saugą.
- Laikykite prietaisą vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Kad plaukai, drabužiai ar grandinės nepatektų į judančias dalis, dirbdami nedėvėkite papuošalų ir suriškite palaidus plaukus. Būkite atsargūs dirbdami.
- Laikykite švarias visas prietaiso detales ir priedus, jie liečiasi su maisto produktais. Prieš kiekvieną naudojimą kruopščiai nuplaukite visas prietaiso dalis.
- Nevalykite prietaiso tirpikliais, benzinu arba alkoholiu.
- Atkreipkite dėmesį: maksimalus veikimo laikas (be pertraukos) -15 minučių. Prieš vėl naudodami įrenginį palaukite 5 minutes, kad jis atvėstų.

ⓘ Nedėkite per daug produktų, kad neužkimšti įleidimo angos. Mėsos purentuvas nėra skirtas perdirbti šaldytą mėsą. Prieš naudodamiesi prietaisu, atšildykite šaldytą mėsą.

ⓘ Venkite kontakto su judančiomis dalimis. Stebėkite, kad jūsų rankos, plaukai, drabužiai ir virtuvės reikmenys darbo metu nepatektų į mechanizmo sukimosi sritį, kad išvengti žalos sveikatai ir turtui.

① Mėsos purentuvas yra skirtas tik mėsai mušti ir jokių būdu neturėtų būti naudojamas kitiems tikslams.

APLINKOS APSAUGA

Pakavimo medžiagos yra perdirbamos. Neišmeskite pakuočių su buitinėmis atliekomis, atiduokite jas perdirbti. Panaudotuose įrenginiuose yra vertingų medžiagų, kurias privaloma perdirbti. Todėl būtinai pridukite senus įrenginius į atitinkamus atliekų šalinimo punktus.

TIKSLINĖ PASKIRTIS

SVARBU!

① Jei pamiršote išjungti įrenginį prieš atjungdami laidą nuo elektros tinklo, prieš vėl įjungdami elektros maitinimą palaukite mažiausiai 10 sekundžių.

① Niekada nepalikite įjungto į elektros tinklą įrenginio be priežiūros. Būtinai atjunkite elektros maitinimo laidą, jei nenaudojate įrenginio, kilnojate jį, nuimate atskiras detales ar valote jį.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

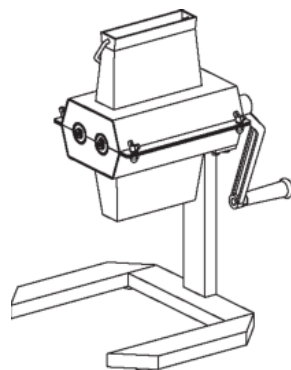
Prieš pirmą kartą naudojant, kruopščiai nuplaukite įrenginį. Ypatingą dėmesį skirkite dalims, kurios tiesiogiai liečiasi su maistu.

Po naudojimo įrenginį kruopščiai nuplaukite, kad nesidaugintų bakterijos. Po valymo rekomenduojame šiek tiek sutepti maistiniais riebalais judančias dalis, tarpiklį ir cilindrą iš vidaus.

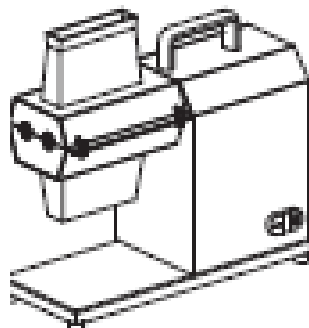
Prieš valydami, būtinai atjunkite elektros maitinimo laidą.

TECHNINIAI PARAMETRAI

Modelis	HKN-PKM
Ašmenų ir korpuso medžiaga	Plienas 304 S.S
Mušimo storis	3 mm ~ 22 mm
Mušimo srities ilgis	6 mm ~ 130 mm
Ašmenų ilgis	135 mm
Įrenginio matmenys	423x320x433 mm
Neto svoris/Bruto svoris	6.0/6.8 kg



Modelis	HKN-PKT
Ašmenų ir korpuso medžiaga	Plienas 304 S.S
Nominali įtampa	110/220 V; 50/60 Hz
Variklio galia	450 W
Mušimo storis	3 mm ~ 22 mm
Mušimo srities ilgis	6 mm ~ 130 mm
Ašmenų ilgis	135 mm
Įrenginio matmenys	430x170x420 mm
Neto svoris/Bruto svoris	19.0/20.0 kg



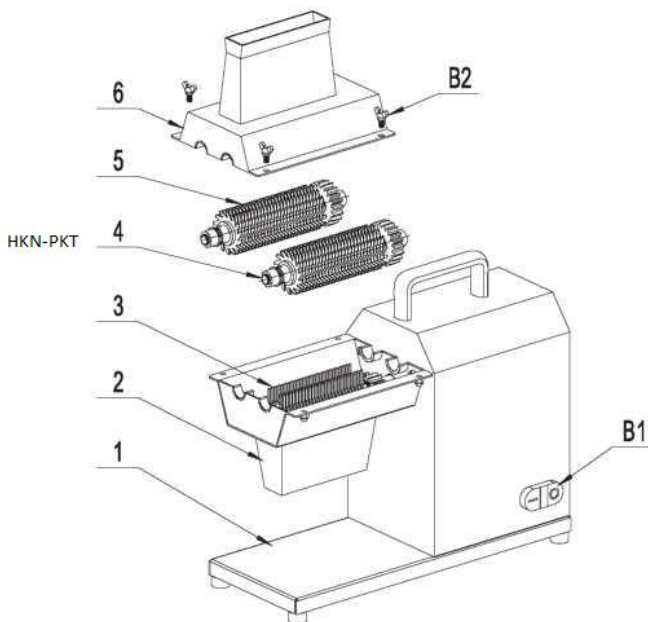
SZANOWNI PAŃSTWO!

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

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

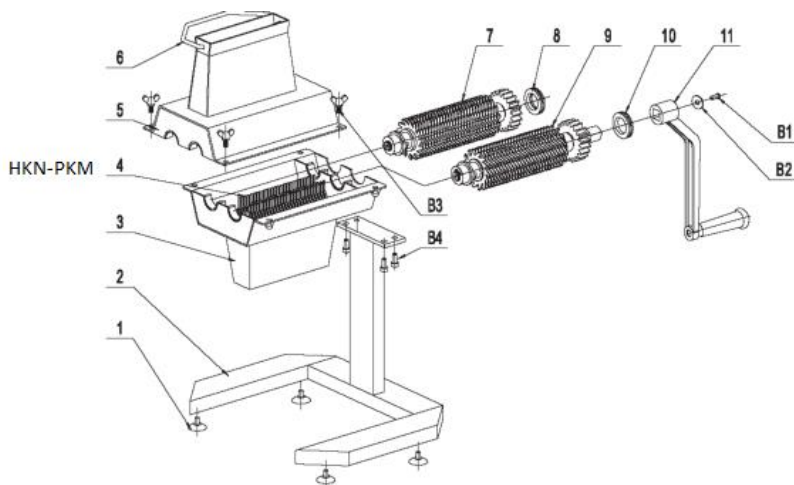
Mamy nadzieję, że nasze zalecenia w jak największym stopniu ułatwią Tobie pracę ze sprzętem.

Przeczytaj uważnie instrukcję przed użyciem!

SCHEMAT HKN-PKT

Nr	OPIS	Nr	OPIS	Nr	OPIS
1	Gumowe nóżki	2	Obudowa	3	Dolna pokrywa
4	Urządzenie do zmiękczenia mięsa	5	Walec z kolcami 1	6	Walec z kolcami 2
7	Pokrywa górna	B1	Przełącznik	B2	Śruba M6x10

SCHEMAT HKN-PKM



Nr	OPIS	Nr	OPIS	Nr	OPIS
1	Gumowe nóżki	2	Podstawka rurkowa	3	Dolna pokrywa
4	Urządzenie do zmiękczenia mięsa	5	Pokrywa górna	6	Uchwyt
7	Walec z kolcami 1	8	Mankiet czyszczący 1	9	Walec z kolcami 2
10	Mankiet czyszczący 2	11	Pokrętło sterowania	B1	Śruba krzyżakowa M6x16
B2	Podkładka	B3	Śruba M6x10	B4	Śruby sześciokątne M6x12

ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

- Przeczytaj uważnie instrukcję i używaj urządzenia tylko do przetwarzania produktów spożywczych.
- Osoby z niepełnosprawnością fizyczną, sensoryczną lub umysłową mogą skorzystać z urządzenia wyłącznie pod nadzorem i kierownictwem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
- Urządzenie należy przechowywać wyłącznie w miejscu, niedostępnym dla dzieci.
- Aby zapobiec przedostawaniu się włosów, odzieży lub łańcuszków do ruchomych części, nie wolno nosić biżuterii lub długich włosów podczas pracy. Bądź ostrożny podczas pracy.
- Wszystkie części i akcesoria należy utrzymywać w czystości podczas kontaktu z żywnością. Przed każdym użyciem należy dokładnie umyć wszystkie części urządzenia.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać rozpuszczalników, benzyny ani spirytusu.
- Zwróć uwagę: maksymalny czas pracy (bez przerw) wynosi 15 minut. Należy ochłodzić urządzenie przez 5 minut przed ponownym startem.

ⓘ Aby zapobiec zatykaniu się wlotu, nie wolno przetwarzać produktów w zbyt dużej

objętości. Urządzenie do zmiękczenia mięsa nie nadaje się do przetwarzania mięsa mrożonego. Należy rozmrażać zamrożone mięso przed użyciem urządzenia.

① Unikaj kontaktu z częściami ruchomymi. Aby zapobiec powstaniu szkód dla zdrowia i mienia, należy upewnić się, że ręce, włosy, ubrania i przybory kuchenne nie mieszczą się w obszarze obrotów urządzenia podczas jego użytkowania.

① Urządzenie do zmiękczenia mięsa jest przeznaczona wyłącznie do ubijania mięsa i nigdy nie powinna być wykorzystywana do innych celów.

BEZPIECZEŃSTWO ŚRODOWISKA

Materiały opakowaniowe nadają się do recyklingu. Nie wyrzucaj urządzenia do odpadów gospodarstw domowych, lecz oddaj do recyklingu. Zużyte urządzenia zawierają cenne materiały, które muszą być poddane recyklingowi. Z tego powodu istotne jest, aby stare urządzenia zostały przekazane do odpowiedniego zakładu recyklingu.

PRZEZNACZENIE DOCELOWE

WAŻNE!

① Jeśli zapomniłeś wyłączyć urządzenie, przed odłączeniem kabla, odczekaj co najmniej 10 sekund, przed ponownym podłączeniem zasilania.

① Nigdy nie pozostawiać urządzenia podłączonego do sieci zasilającej bez nadzoru. Należy odłączyć przewód zasilający, jeśli nie korzystasz z urządzenia, nie przenosisz go, nie wyjmujesz części lub nie sprzątasz.

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA

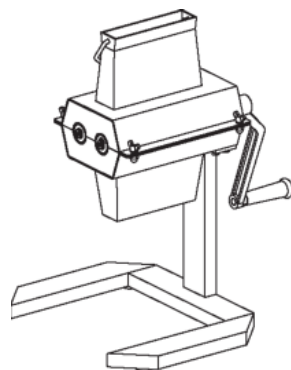
Dokładnie przepłukaj urządzenie przed pierwszym użyciem. Należy zwrócić szczególną uwagę na części, które mają bezpośredni kontakt z żywnością.

Po użyciu trzeba dokładnie przepłukać urządzenie, aby zapobiec mnożeniu się bakterii. Po oczyszczeniu zalecamy lekkie nasmarowanie części ruchomych, uszczelkę oraz wnętrza cylindra smarem jadalnym.

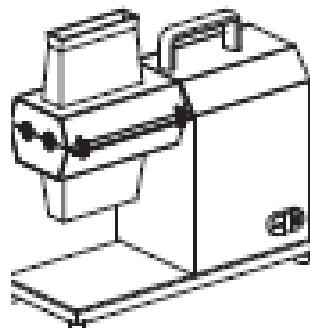
Przed rozpoczęciem czyszczenia należy odłączyć przewód zasilający.

DANE TECHNICZNE

Model	HKN-PKM
Ostrza i materiał obudowy	Stal 304 S.S
Grubość odbicia	3 mm ~ 22 mm
Długość odbicia	6 mm ~ 130 mm
Długość ostrza	135 mm
Rozmiar produktu	423x320x433 mm
Waga netto/brutto	6.0/6.8 kg



Model	HKN-PKT
Ostrza i materiał obudowy	Stal 304 S.S
Napięcie znamionowe	110/220 V; 50/60 Hz
Moc silnika	450 W
Grubość odbicia	3 mm ~ 22 mm
Długość odbicia	6 mm ~ 130 mm
Długość ostrza	135 mm
Rozmiar produktu	430x170x420 mm
Waga netto/brutto	19.0/20.0 kg



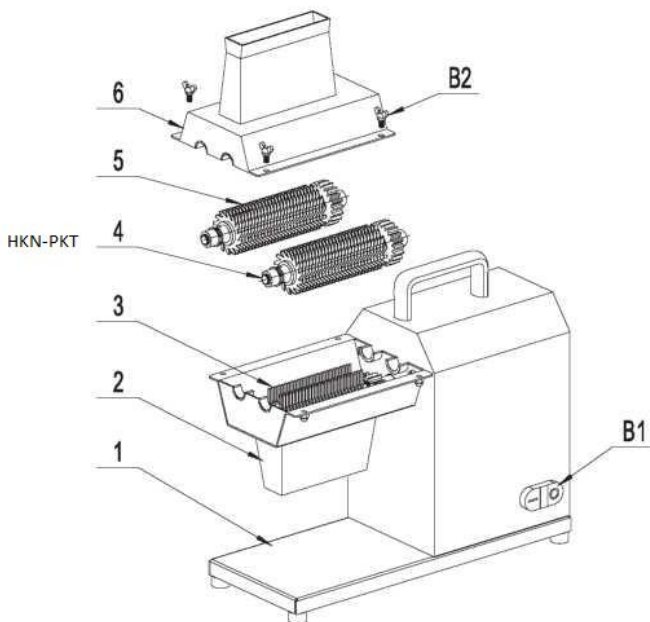
УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!

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

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

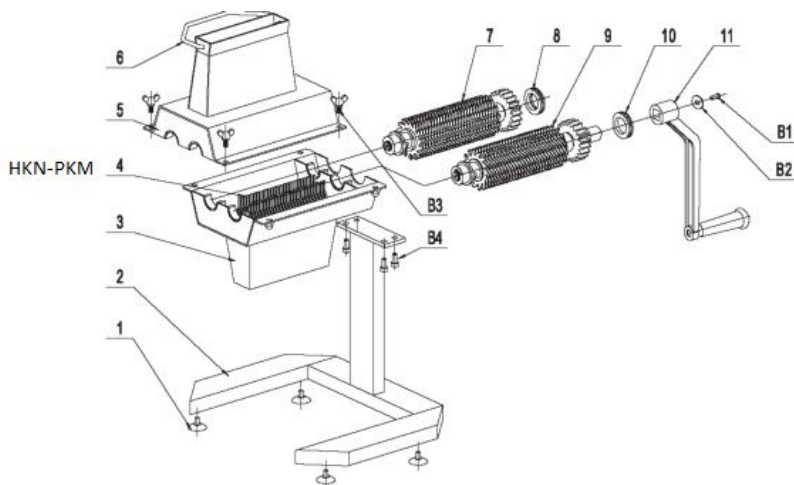
Мы надеемся, что наши рекомендации максимально облегчат Вам работу с оборудованием.

Перед использованием внимательно прочтите инструкцию!

ВРЫВ-СХЕМА НКН-РКТ

№	ОПИСАНИЕ	№	ОПИСАНИЕ	№	ОПИСАНИЕ
1	Резиновые ножки	2	Корпус	3	Нижняя крышка
4	Мясорыхлитель	5	Шипованный валок 1	6	Шипованный валок 2
7	Верхняя крышка	B1	Выключатель	B2	Винт М6х10

ВРЫВ-СХЕМА НКН-РКМ



№	ОПИСАНИЕ	№	ОПИСАНИЕ	№	ОПИСАНИЕ
1	Резиновые ножи	2	Трубчатая подставка	3	Нижняя крышка
4	Мясорыхлитель	5	Верхняя крышка	6	Ручка
7	Шипованный валок 1	8	Манжета-очиститель 1	9	Шипованный валок 2
10	Манжета-очиститель 2	11	Ручка управления	B1	Крестообразный винт M6x16
B2	Шайба	B3	Винт M6x10	B4	Шестигранные винты M6x12

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Внимательно прочтите инструкцию и используйте устройство только для переработки продуктов питания.
- Лица с физическими, сенсорными или психическими расстройствами могут пользоваться устройством только под надзором и руководством лица, ответственного за их безопасность.
- Храните устройство только в местах, недоступных для детей.
- Чтобы не допустить попадания волос, одежды или цепочек в подвижные детали, во время работы не носите украшений и подбирайте длинные волосы. Будьте внимательны во время работы.
- Держите все детали и аксессуары устройства в чистоте, т.к. они контактируют с продуктами питания. Перед каждым использованием тщательно мойте все детали устройства.
- Не используйте для чистки устройства растворители, бензин или спирт.
- Обратите внимание: максимальное время работы (без перерыва) составляет 15 минут.

Охладите устройство в течение 5 минут, прежде чем использовать его снова.

❶ Чтобы впускное отверстие не забивалось, не перерабатывайте продукт слишком большими объёмами. Мясорыхлитель не предназначен для переработки замороженного мяса. Размораживайте замороженное мясо перед использованием устройства.

❶ Избегайте контакта с подвижными деталями. Чтобы не допустить вреда здоровью и порчи имущества, следите, чтобы руки, волосы, одежда и кухонные принадлежности во время использования не попадали в область вращения механизма.

❶ Мясорыхлитель предназначен исключительно для отбивания мяса и ни в коем случае не должен использоваться для других целей.

ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

Упаковочные материалы пригодны для вторичной переработки. Не выбрасывайте упаковку с бытовыми отходами, а сдавайте для переработки. Отработанные устройства содержат ценные материалы, подлежащие обязательной переработке. В связи с этим обязательно сдавайте старые устройства в соответствующие пункты утилизации.

ЦЕЛЕВОЕ НАЗНАЧЕНИЕ

ВАЖНО!

❶ Если вы забыли выключить устройство, прежде чем отключить кабель от сети, подождите не менее 10 секунд, прежде чем повторно подключать питание.

❶ Ни в коем случае не оставляйте устройство, подключённое к сети, без присмотра.

Обязательно отключайте кабель питания, если вы не используете устройство, передвигаете его, снимаете отдельные части или чистите устройство.

ЧИСТКА И УХОД

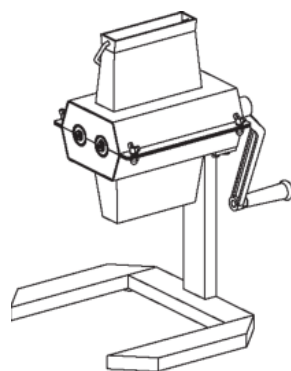
Перед первым использованием тщательно промойте устройство. Особенное внимание уделите деталям, которые непосредственно соприкасаются с продуктами питания.

После использования тщательно промойте устройство, чтобы предотвратить образование бактерий. После чистки рекомендуем слегка смазывать подвижные детали, прокладку и внутреннюю сторону цилиндра пищевым жиром.

Перед чистой обязательно отключите кабель питания.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	HKН-РKM
Материал лезвий и корпуса	Сталь 304 S.S
Толщина отбивания	3 мм ~ 22 мм
Длина отбивания	6 мм ~ 130 мм
Длина лезвия	135 мм
Размер изделия	423x320x433 мм
Вес нетто/Вес брутто	6.0/6.8 кг



Модель	HKН-PKT
Материал лезвий и корпуса	Сталь 304 S.S
Номинальное напряжение	110/220 В; 50/60 Гц
Мощность мотора	450 Вт
Толщина отбивания	3 мм ~ 22 мм
Длина отбивания	6 мм ~ 130 мм
Длина лезвия	135 мм
Размер изделия	430x170x420 мм
Вес нетто/Вес брутто	19.0/20.0 кг

