



HURAKAN

CUTTER HURAKAN HKN-CL8M, HKN-CL13M



DEUTSCH	DE	2
EESTI	EE	9
ENGLISH	EN	15
ITALIANO	IT	21
LATYSSŠSKI	LV	28
LIETUVIŠKAS	LT	34
POLSKI	PL	40
РУССКИЙ	RU	46

CE EAC

1. TECHNISCHE DATEN

Modell	HKN-CL8M	HKN-CL13M
Abmessungen, mm	405×380×600	420×415×280
Leistung, kW	1,5	2,2
Parameter des Stromnetzes	220–240 V/50 Hz	
Volumen, l	8	13
Gewicht, kg	35	55
Messer	4 Schneiden	
Messerdrehzahl, U/min	1400	

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

2. INSTALLATION UND BETRIEBSVORBEREITUNG

• **Achtung! Alle Installations- und Inbetriebnahmearbeiten müssen von qualifizierten Technikern durchgeführt werden, die gemäß den Vorschriften des Landes, in dem das Gerät verwendet wird, zugelassen sind.**

• **Eine Warnung! Zu Ihrer Sicherheit muss die Maschine geerdet werden.**

• Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der Betriebsspannung des Geräts übereinstimmt, und prüfen Sie, ob die Schutzvorrichtungen installiert wurden und für die Nennleistung und die Nenndaten des Geräts ausgelegt sind.

• Die Schutzeinrichtungen müssen sich in unmittelbarer Nähe des Geräts oder in der Schalttafel befinden, wenn diese direkt zugänglich ist. Die Steckdose muss den Sicherheitsanforderungen entsprechen und über eine zuverlässige Erdung verfügen.

• Die elektrische Verkabelung muss für die Nennleistung des Geräts ausgelegt werden. Andernfalls kann es zu einem Brand kommen.

• Teile, elektrische Verbindungen und bewegliche Vorrichtungen können sich während des Transports des Geräts lösen und sollten daher vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts überprüft werden.

• Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch des Produkts sämtliches Verpackungsmaterial, Prospekte, Plastiktüten usw. von der Oberfläche des Produkts.

• Reinigen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen im Kapitel "Wartung und Pflege".

• Vermeiden Sie es, das Kabel zwischen Gegenständen und Möbeln zu verlegen, die durch Druck das Stromkabel beschädigen könnten. Vermeiden Sie ein Knicken oder Verwirren des Kabels.

• Verwenden Sie für den Anschluss des Geräts keine Haushaltsverlängerungskabel.

• Ein falscher Anschluss oder ein defekter Stecker oder eine defekte Steckdose können einen Brand verursachen.

• Das Gerät ist nicht für den Gebrauch im Freien geeignet.

• Das Gerät wird auf einer stabilen, rutschfesten, waagerechten Grundlage und einem Abstand von mindestens 100 mm zu Wänden, Bauwerken oder anderen Geräten zur Gewährleistung einer guten Belüftung aufgestellt. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Waschwannen, Handwaschbecken oder Heizgeräten (Backofen, Herd usw.) auf.

- Personen, die mit diesen Anweisungen nicht vertraut sind und nicht in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden, dürfen das laufende Gerät nicht benutzen, da dies zu Verletzungen oder zum Tod führen kann.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor Regen und Feuchtigkeit geschützt ist.

3. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

• Achtung! Zur Bedienung dieses Gerätes werden nur Personen zugelassen, die die Betriebsanleitung gelesen und die Unterweisung hinsichtlich der Sicherheitsvorschriften durchlaufen haben.

- Bei der Installation, der Betriebsvorbereitung, dem Betrieb, der Wartung und der Reparatur sind neben den in dieser Anleitung aufgeführten Sicherheitsvorschriften auch die Sicherheits- und Brandschutzvorschriften des Landes, in dem das Gerät verwendet wird, unbedingt zu beachten.
- Gemäß den Hygienevorschriften müssen die Haare bei der Arbeit mit dem Gerät zurückgehalten (eine Kopfbedeckung wird empfohlen) und alle potenziell gefährlichen Kleidungsstücke und Schmuckstücke (lose Kleidung, Schals, Halstücher, Krawatten, Halsketten, Armbänder, Ringe usw.) abgelegt werden.
- Vor dem ersten Gebrauch waschen Sie gründlich alle abnehmbaren Teile des Geräts gemäß dem Abschnitt „Wartung und Pflege“.
- Stecken Sie niemals Ihre Finger in die Schüssel oder in den Körper des laufenden Kutters.
- Um Verletzungen zu vermeiden, berühren Sie bewegliche Teile des Geräts nicht mit den Händen.
- Die Lebensmittel können nur geladen werden, wenn der Kutter stillsteht.
- Lassen Sie das Gerät nicht eingeschaltet und unbeaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Lagern Sie keine brennbaren Gegenstände in der Nähe des Geräts.
- Bei der Lagerung des Geräts sollte die Umgebungstemperatur unter 45 °C liegen und die Luftfeuchtigkeit 85 % nicht überschreiten.
- Wenn das Gerät nicht verwendet oder bei ungünstigen Wetterbedingungen verwendet wird, trennen Sie es von der Stromversorgung, um Störungen zu vermeiden.
- Es ist streng verboten, das Gerät unter fließendem Wasser zu reinigen oder die Motoreinheit ins Wasser zu legen. Die Nichtbeachtung dieser Vorschrift kann zu Schäden am Gerät und zu Verletzungen von Personen führen, die möglicherweise tödlich sein können. Achten Sie darauf, dass die Steckdose und der Schalter nicht mit Wasser in Kontakt kommen.
- Ziehen Sie vor dem Waschen, Reparieren oder Transportieren des Geräts den Netzstecker aus der Steckdose.
- Berühren Sie das Stromkabel nicht mit nassen Händen, sonst besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- Ziehen Sie beim Ausschalten nicht am Kabel, sondern fassen Sie immer am Stecker an.
- Bei der Beschädigung des Stromkabels sollte es sofort ausgetauscht werden. Andernfalls kann es zu einem Stromschlag oder Brand führen.
- Wartungs- oder Reparaturarbeiten dürfen erst durchgeführt werden, nachdem das Gerät von der Stromversorgung getrennt wurde.
- Berühren Sie den Schalter oder den Stecker nicht mit nassen Händen.

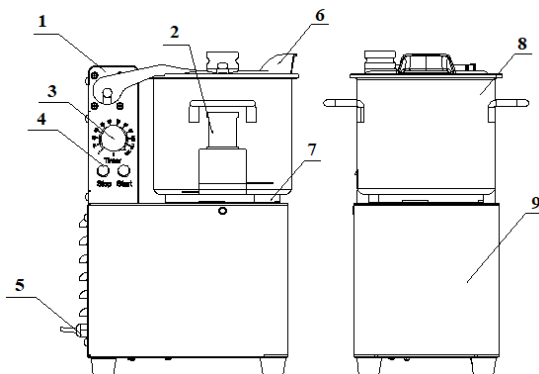
- Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs nicht.
- Drücken Sie nicht mit dem Körper gegen den laufenden Kutter und versuchen Sie nicht, ihn abzustützen, um die Bewegung der Maschine zu verhindern.
- Das Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder, körperlich, seelisch und geistig Behinderten sowie Personen mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis geeignet. Ausgenommen sind Fälle, wenn sie von der für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt oder unterwiesen werden.

Der Betrieb ist verboten:

- bei Fehlfunktion des Geräts;
- bei Beschädigung oder beim Herunterfallen des Geräts;
- bei Beschädigung des Netzkabels oder Steckers.

4. VORGEHENSWEISE

1. Bedienfeld
2. Messer
3. Zeitschaltuhr
4. Stopp- und Starttaste
5. Stromkabel
6. Deckel
7. Schüsselbefestigung
8. Schüssel
9. Gehäuse



- Das Gerät ist dazu bestimmt, weiches, rohes Fleisch zu zerkleinern und es zusammen mit weiteren Lebensmittelzutaten zu einer homogenen Masse zu verarbeiten. Das Gerät wird für Herstellung von halbgeräucherten, gekocht-geräucherten, gekochten, roh geräucherten und gebratenen Wurstwaren, Würstchen, Frankfurter Würstchen, Fisch-, Geflügel- und Fleischpasteten, Fleisch- und Fischhalbfabrikaten verwendet.
- Der Kutter kann zum Zerkleinern von Gemüse, Obst, Nüssen, Gewürzen, Beeren, Kräutern und anderen Produkten verwendet werden, die beim Zerkleinern und Mischen keine sehr zähflüssigen Mischungen bilden.
- Dieses Gerät ist nicht zum Zerkleinern von Knochen, Gefriergut oder Eis, zum Kneten von dickem Teig oder zur Verarbeitung von Non-Food-Produkten geeignet.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb ohne Produkt (Leerlauf) bestimmt.
- Es wird empfohlen, nach jeweils 15 Minuten Betrieb des Geräts eine technologische Pause von mindestens 15 Minuten einzulegen, um das Gerät abzukühlen.
- Das Bedienfeld besteht aus zwei Tasten und einer Zeitschaltuhr. Die erste Taste dient zum Starten des Kutters (grün), die zweite Taste zum Stoppen (rot). Die Stopptaste ist als Notausschalter („Pilz“-Taste) konzipiert. Wenn diese Taste gedrückt wird, wird der Kutter angehalten und kann erst gestartet werden, wenn die Taste durch Drehen um 30° im Uhrzeigersinn deaktiviert wird. Beim Drehen kehrt die Taste in die Ausgangsposition zurück, dann das Gerät kann wieder gestartet werden.

- In der Vergleichstabelle sind die ungefähren Bearbeitungszeiten für einige Produkte angegeben.

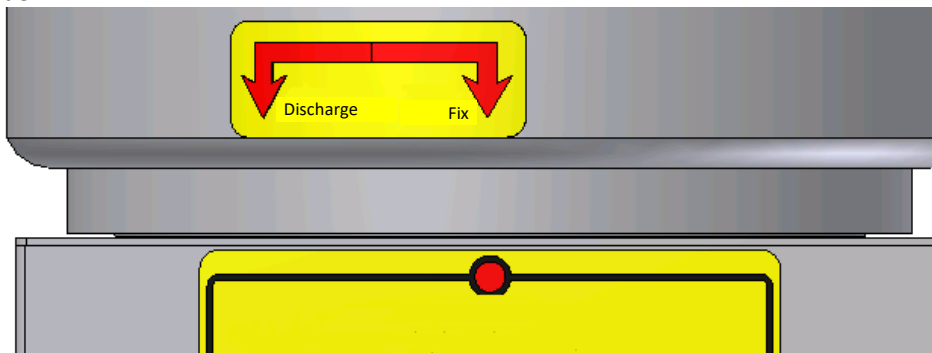
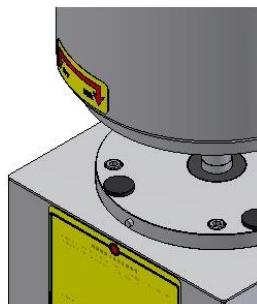
Produkt	Schweinefleisch	Erdnüsse	Bohnen	Scharfer Pfeffer	Knoblauch	Sellerie
Zerkleinerungszeit (Sekunden)	18	30	60	15	40	30

- Das geladene Produkt darf den Behälter nicht mehr als zur Hälfte füllen.
- Die Entlüftungsöffnungen des Motors dürfen nicht blockiert werden, während der Kutter läuft.
- Bei Bedarf können zusätzliche Zutaten durch die Öffnung im Deckel eingeführt werden, während der Kutter läuft.
- Das Gerät ist mit Mikroschaltern ausgestattet, die den Start des Geräts ohne Deckel bzw. beim angehobenen Druckhebel verhindern.
- Der Kutter verfügt über eine eingebaute Zeitschaltuhr.

Arbeitsablauf

1. Schalten Sie das Netzgerät ein (stecken Sie den Stecker in die Steckdose).
2. Bei Bedarf schneiden Sie das Produkt vor dem Verladen in kleine Stücke.
3. Legen Sie die Schüssel auf das Gestell und sichern sie.
Für die Sicherung der Schüssel sollte sie so positioniert werden, dass sich der „Entladen“-Pfeil („Discharge“) über dem roten Symbol  befindet. Drehen Sie die Schüssel so, dass sich der „Fix“-Pfeil über dem roten Symbol  befindet.

Um die Schüssel vom Gestell zu lösen, führen Sie den Vorgang in umgekehrter Reihenfolge durch (drehen Sie die Schüssel in der entgegengesetzten Richtung, sodass der „Entladen“-Pfeil über dem roten Symbol steht), danach kann die Schüssel entfernt werden.



DE

4. Setzen Sie das Messer so auf die Welle, dass der obere Schlitz auf der Welle und der Mittelstift, der sich oben im inneren Hohlraum des Messerschlitzes befindet, aufeinander ausgerichtet sind. Beim korrekten Einbau ist der Stift in der oberen Nut der Welle versenkt und dreht sich nicht frei in der Wellenachse.
5. Laden Sie das Produkt in die Schüssel.
6. Verschließen Sie die Schüssel des Geräts mit dem Deckel. Das Gerät wird nicht starten, wenn die Schüssel nicht mit dem Deckel geschlossen ist.
7. Setzen Sie den Stopfen auf den Kutterdeckel.
8. Starten Sie den Kutter, indem Sie die benötigte Verarbeitungszeit einstellen und die grüne Taste drücken.
9. Nach Abschluss des Behandlungszyklus sperren Sie das Gerät durch Drücken der roten „Stopp“-Taste.
10. Öffnen Sie den Deckel und entnehmen das Produkt.
11. Schalten Sie das Gerät stromlos (ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose).

5. WARTUNG UND PFLEGE

- Seien Sie vorsichtig beim Entfernen und Reinigen des Messers!
- Waschen Sie die abnehmbaren Teile des Kutters, die mit dem Produkt in Berührung kommen, nach jedem Gebrauch.
- Waschen Sie die Kutterteile mit einer lauwarmen Seifenlösung, spülen sie gründlich mit klarem Wasser ab und wischen sie trocken.
- Um die abnehmbaren Teile des Kutters zu desinfizieren, weichen Sie sie in einer 3 %-igen Natriumchloridlösung ein, spülen sie dann gründlich mit klarem Wasser ab und wischen sie trocken.
- Wischen Sie das Kuttergehäuse mit einem sauberen, feuchten Tuch oder Schwamm ab.
- Waschen Sie die Kutterteile nicht in der Spülmaschine.
- Zur Reinigung des Geräts dürfen keine scheuernden Mittel, Stahlschwämme oder Drahtbürsten, spitzen und scharfen Gegenstände, aggressive und chlorhaltige Reinigungsmittel, Benzin, Säuren, Laugen und Lösungsmittel verwendet werden.
- Wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum (Wochenende, Ferien usw.) nicht benutzt wird, sollte es vom Stromnetz getrennt und gründlich gereinigt werden.

6. WARTUNG UND REPARATUR

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

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

Bei der Wartung sollten die folgenden Arbeiten durchgeführt werden:

- Weisen Sie das Personal, das mit dem Gerät arbeitet, in die Bedienungsanleitung ein und prüfen Sie, ob es diese kennt.
- Befragen Sie das Personal, das mit dem Gerät arbeitet, um eventuelle Unregelmäßigkeiten im Betrieb festzustellen.
- Vor der Wartung muss der Strom abgeschaltet und der Geschwindigkeitsregler auf die Position „LOW“ gestellt werden.
- Führen Sie die Sichtprüfung vom Zustand des Geräts durch.
- Stellen Sie sicher, dass keine blanken Drähte vorhanden sind.
- Prüfen Sie, ob die Erdungsleitung und der Erdungskreis des Geräts selbst intakt sind (von der Erdungsklemme zu den zugänglichen Metallteilen darf der Widerstand nicht 0,1 Ohm überschreiten).
- Ziehen Sie die stromführenden Kontaktgruppen, Sensoren, Relais/Schütze, Mikroschalter mit Verriegelung, Wärme- /Stromschutz und andere Not-Aus-Elemente, Heizelemente, Signaleinrichtungen, Verkleidungen, Befestigungselemente, bewegliche Einheiten des Gerätes (falls vorhanden) durch.
- Überprüfen Sie den Zustand der Messerwellenverschraubung. Beim Verschleiß ersetzen Sie das Teil.
- Prüfen Sie die Riemenspannung. Wechseln Sie den Riemen je nach Verschleiß im Durchschnitt alle 12 Monate aus.
- Das Netzkabel sollte regelmäßig überprüft werden. Wenn Defekte festgestellt werden, ersetzen Sie das Kabel durch ein neues.
- Bei einer starken Abnutzung des Messers sollte es ausgetauscht werden.
- Abgestumpfte Messer (wenn die Messer glatt und nicht gezackt sind) werden geschärft, indem die Schneidekanten über die gesamte Länge von innen nach außen mit einem Schärfwerkzeug bearbeitet werden. Ändern Sie nicht den Schleifwinkel des Messers, da es zur Verschlechterung seiner Leistungsfähigkeit führen kann. Seien Sie vorsichtig beim Schärfen des Messers!

Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, schalten Sie das Gerät stromlos, indem Sie den Netztrennschalter in die Position „Aus“ bringen bzw. den Stecker aus der Steckdose ziehen, und wenden Sie sich an den Kundendienst.

Der Betrieb des wissentlich fehlerhaften Gerätes ist strengstens verboten.

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

7. TRANSPORT UND LAGERUNG. ENTSORGUNG

- Dieses Gerät kann mit jedem Transportmittel unter Beachtung der Warnhinweise auf der Verpackung und der für die jeweilige Beförderungsart geltenden Vorschriften befördert werden.
- Das Gerät darf beim Verladen und Transport nicht gekippt oder gestoßen werden. Transportverpackung auf einer geeigneten Fläche unter Beachtung der Anforderung "OBEN" in einem Winkel von höchstens 15% bewegen.

DE

- Das Gerät muss auf dem Schienen- oder Straßenweg in abgedeckten Fahrzeugen transportiert werden.
- Nach dem Transport muss das Gerät funktionsfähig und unbeschädigt sein.
- Das Gerät muss in der Transportverpackung in Lagerräumen, die vor Witterungseinflüssen und mechanischen Beschädigungen geschützt sind, aufbewahrt werden.
- Das Gerät darf nicht erschüttert werden.
- Bewahren Sie das Gerät nicht auf dem Kopf stehend auf.

Wenn das Gerät am Ende seiner vorgeschriebenen Lebensdauer nicht mehr benutzt wird, hat der Betreiber es der für die Entsorgung verantwortlichen Person zu übergeben.

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den allgemeinen Recyclingvorschriften und in Übereinstimmung mit den Rechtsvorschriften des Landes, in dem das Gerät entsorgt werden soll.

1. TEHNILISED OMADUSED

Mudel	HKN-CL8M	HKN-CL13M
Välismõõtmed, mm	405×380×600	420×415×280
Võimsus, kW	1,5	2,2
Võrguparameetrid	220-240V/50Hz	
Maht, l	8	13
Kaal, kg	35	55
Nuga	4 tera	
Nuga pöörlemiskiirus, p / min	1400	

Tootja jätab endale õiguse muuta seadme välimust, komplekti ja konstruktsiooni, et parandada selle tööomadusi, jättes tehnilised omadused muutmata.

2. PAIGALDAMINE JA TÖÖKS ETTEVALMISTAMINE

- **Tähelepanu!** Kõik paigaldus- ja kasutuselevõtutööd peavad olema läbi viidud kvalifitseeritud tehnilise personaliga, kellel on eriluba vastavalt selle riigi normatiiv aktidele, kus masinat kasutatakse.
- **Hoiatus!** Teie ohutuse tagamiseks peab masin olema maandatud.
- Veenduge, et võrgupinge vastaks masina tööpingele, kontrollige kaitseseadiste paigaldust ja nende vastavust nende nimivõimsusele ja omadustele.
- Kaitseseadmed peavad asuma masina vahetus läheduses või jaotuskilbis, kui see on vahetult ligipääsetav. Pistikupesa peab vastama ohutusnõuetele ja olema usaldusväärse maandusega.
- Juhtmed peavad vastama masina nimivõimsusele. Nõuete eiramine võib põhjustada tulekahju.
- Masina transportimisel osade, elektriühenduste ja liikuvate mehhanismide kinnitus võib lõdveneda, mistõttu tuleks neid enne esmakordset kasutuselevõttu kontrollida.
- Hoidke kaabel eemal esemetest ja mööblist, mis võivad kokku suruda ja kahjustada toitekaablit. Vältige kaabli painutamist ja sassi keeramist.
- Ärge kasutage masina ühendamiseks majapidamises kasutatavaid pikendusjuhtmeid.
- Vale pistiku või pistikupesa ühendus või talitlushäire võib põhjustada tulekahju.
- Enne toote esmakordset kasutamist eemaldage selle pinnalt kõik pakkematerjalid, vihkud, kilekotid jms.
- Puhastage seade vastavalt jaotise "Hooldus ja teenindus" juhiste.
- Seade ei ole mõeldud õues kasutamiseks.
- Masin paigaldatakse stabiilsele libisemiskindlale horisontaalsele alusele, vähemalt 100 mm kaugusele seintest, mistahes konstruktsioonist või muudest seadmetest normaalse ventilatsiooni tagamiseks. Masinat ei ole lubatud paigaldada pesuvannide, kraanikausside, samuti kütteseadmete (ahjud, pliidid jne) lähedusse.
- Ärge lubage kasutada masinat töötajatel, kes ei ole käesoleva juhendiga tutvustatud ega ole läbinud ohutusalast koolitust, kuna see võib põhjustada vigastusi või surma.
- Võtke kasutusele meetmed, masina kaitsmiseks vihma ja niiskuse eest.

3. OHUTUSTEHNICA

- **Tähelepanu! Selle seadmega on lubatud töötada alles pärast selle kasutusjuhendiga tutvumist ja ohutustehnika alase juhendamise läbimist.**
- Seadme paigaldamisel, kasutuselevõtu ettevalmistamisel, käitamisel, hooldamisel ja remondil tuleb lisaks käesolevas juhendis sätestatud ohutusnõuete järgimisele rangelt järgida ohutus- ja tuleohutuseeskirju vastavalt selle riigi eeskirjadele, kus seda seadet kasutatakse.
- Vastavalt hügieenieeskirjadele tuleb seadmega töötamise ajal juuksed tagasi tõmmata (soovitav on kasutada kaitsepeakatet) ning eemaldada kõik potentsiaalselt ohtlikud riideesemed ja ehted (avarad riided, sallid, kaelarätikud, lipsud, kaelakeed, käevõrud, sõrmused jne).
- Enne esmakordset kasutamist peske põhjalikult kõik seadme eemaldatavad osad vastavalt jaotisele "Teenindus ja hooldus".
- Sisestada sõrmed kaussi ja töötava lõikuri korpusesse on keelatud.
- Vigastuste vältimiseks ärge puudutage kätega liikuvaid seadme sõlme.
- Toodete laadimine võib toimuda ainult siis, kui lõikur on peatatud.
- Sisse lülitatud seadmeid ei tohi jätta järelevalveta.
- Hoidke seadet lastele kättesaamatus kohas.
- Ärge hoidke tuleohtlike esemeid seadme vahetus läheduses.
- Seadme ladustamisel peaks ümbritseva õhu temperatuur olema alla 45°C, niiskus ei tohiks ületada 85%.
- Kui masinat ei kasutata või seda kasutatakse ebasoodsates ilmastikutingimustes, lülitage masin toiteallikast välja, hädaolukordade vältimiseks.
- Rangelt keelatud on masinat pesta avatud veega või panna mootoriplokk vette. Selle reegli eiramine võib põhjustada seadmete kahjustusi ja inimvigastusi, mis võivad lõppeda surmaga. Ärge laske vett sattuda pistikupessa ja lülitisse.
- Enne seadme pesemist, parandamist või liigutamist kõigepealt eemaldage pistik pistikupesast.
- Ärge puudutage toitekaablit märgade kätega, vastasel juhul võib saada elektrilöögi.
- Toite väljalülitamisel ärge tõmmake kaablit, haarake alati pistikust.
- Kui märkate toitekaabli kahjustust, vahetage see kohe välja. Vastasel juhul võib see põhjustada elektrilöögi või tulekahju.
- Tehnohoolde- või parandustöid võib teha alles pärast seadme vooluvõrgust lahtiühendamist.
- Ärge puudutage lüliti ega pistikut märgade kätega.
- Ärge liigutage masinat selle töötamise ajal.
- Ei ole lubatud kehaga suruda töötavale lõikurile ega proovida seda kasutada toena, et vältida lõikuri liikumist.
- Masin ei ole ette nähtud kasutamiseks lastele, vähenenud füüsiliste, vaimsete või intellektuaalsete võimetega inimestele ega isikutele, kellel pole kogemusi ja vastavaid teadmisi. Erand on lubatud nende ohutuse eest vastutava isiku kontrolli või juhendamise korral.

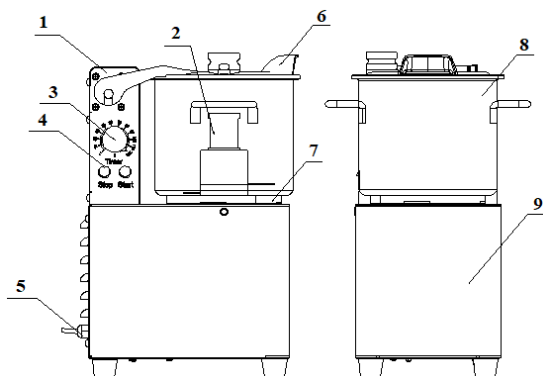
Kasutamine on keelatud:

- kui seade ei tööta korrektselt;

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

4. TÖÖKORD

1. Juhtpaneel
2. Nuga
3. Taimer
4. Stopp- ja stardinupud
5. Toitekaabel
6. Kaas
7. Kausi kinnitus
8. Kauss
9. Korpus



- Seade on loodud pehmete liha toorainete jahvatamiseks, samuti selle töötlemiseks ühtlaseks homogeenseks massiks koos täiendavate toiduainete koostisosadega. Seda kasutatakse poolsuitsutatud, keedetud-suitsutatud, keedetud, toorsuitsutatud, liivervorstide, sardellide, vorstide, kala -, linna- ja lihapasteede tootmiseks, liha- ja kalatoodete tootmiseks.
- Lõikurit on lubatud kasutada köögiviljade, puuviljade, pähklite, vürtside, marjade, ürtide ja muude toodete jahvatamiseks, mille jahvatamisel ja segamisel ei teki väga viskoosseid segusid.
- See seade ei ole ette nähtud luude peenestamiseks, külmutatud toodete ja jää purustamiseks, tiheda taigna sõtkumiseks, samuti mitte -toidutoodete töötlemiseks.
- Seade ei ole mõeldud töötama ilma tooteta (tühjana).
- Soovitav on pärast iga 15-minutilist seadme töötamist teha vähemalt 15-minutilised tehnoloogilised pausid seadme jahutamiseks.
- Juhtpaneel koosneb kahest nupust ja taimerist. Esimest nuppu kasutatakse lõikuri käivitamiseks (roheline), teist nuppu selle peatamiseks (punane). Stopp-nupp on valmistatud avariilüliti kujul ("seen"). Kui seda vajutatakse, peatub lõikur ja ei käivitu enne, kui nuppu 30° päripäeva keerates deaktiveeritakse. Pööramisel naaseb nupp algasendisse ja seadet saab uuesti käivitada.
- Võrdlev tabel näitab mõnede toodete ligikaudset töötlemisaega.

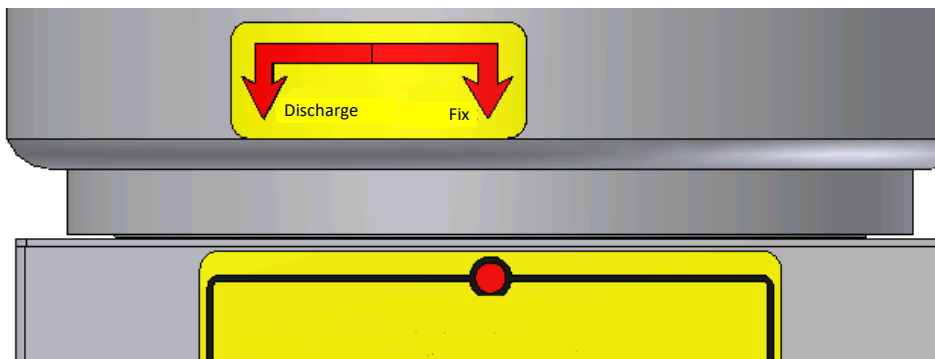
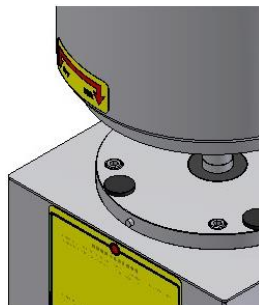
Toode	Sealiha	Maapähklid	Oad	Kuum pipar	Küüslauk	Seller
Jahvatamise aeg (sekundid)	18	30	60	15	40	30

- Laaditud toode ei tohiks mahutit täita rohkem kui poole võrra.
- Lõikuri töötamise ajal ei ole lubatud mootori ventilatsiooniavasid blokeerida.
- Vajadusel tuleb lõikuri töötamise ajal kaane augu kaudu sisse viia täiendavad koostisosad.

- Seadmel on konstruksioonis mikrolülitid, mis takistavad seadme käivitumist ilma kaaneta ja / või rõhuhoova tõstmisel.
- Lõikuri konstruksioon näeb ette taimerit olemasolu.

Tööde järjekord

1. Lülitage toide sisse (sisestage pistik pistikupessa).
 2. Vajadusel lõigake toode enne laadimist väikesteks tükkideks.
 3. Asetage kauss alusele ja kinnitage see.
- Kausi kinnitamiseks asetage see nii, et "tühjendamise" nool oleks punase ikooni  kohal. Seejärel pöörake kaussi nii, et nool "fix" asuks punase ikooni  kohal.
- Kausi eemaldamiseks aluselt tehke see toiming vastupidises järjekorras (pöörake kaussi vastupidises suunas, nii et nool "tühjendamine" asuks punase ikooni kohal), mille järel saab kausi eemaldada.



4. Paigaldage nuga võllile nii, et võlli ülemine pilu ja keskne tihvt, mis asub noa soone sisemises õõnsuses, sobiksid kokku. Õige paigaldamise korral on tihvt süvistatud võlli ülemisse pilusse ja ei pöörle võlli teljel vabalt.
5. Laadige toode kaussi.
6. Katke masina kauss kaanega. Seade ei käivitu, kui kaane ei ole kausile langetatud.
7. Paigaldage kork lõikuri kaanele.
8. Käivitage lõikur, määrates soovitud töötlemisaeg ja vajutades rohelist nuppu.
9. Pärast töötlemistsükli lõppu blokeerige seadme sisselülitamise, vajutades punast nuppu "Stop".
10. Avage kaas ja võtke toode välja.
11. Lülitage seade võrgust välja (eemaldage pistik pistikupesast).

5. HOOLDAMINE JA KORRASHOID

- Noa eemaldamisel ja puhastamisel olge ettevaatlikud!
- Pärast iga kasutuskorda on vaja pesta lõikuri eemaldatavaid osi, mis puutuvad tootega kokku.

- Peske eemaldatavaid lõikurisõlmi sooja seebilahusega, loputage hoolikalt puhta veega ja pühkige kuivaks.
 - Lõikuri eemaldatavate sõlmede desinfitseerimiseks tuleb neid leotada 3% naatriumkloriidi lahuses, seejärel loputada hoolikalt puhta veega ja pühkida kuivaks.
 - Pühkige lõikuri korpuse puhta niiske lapi või käsnaga.
 - Lõikuri detaile ei ole lubatud nõudepesumasinas pesta.
- Seadme puhastamiseks ei ole lubatud kasutada abrasiivseid materjale, metallkäsnaid ja -harju, torke- ja lõikeesemeid, agressiivseid ja kloori sisaldavaid puhastusvahendeid, bensiini, happeid, leeliseid ja lahusteid.
- Kui seadet ei kasutata pikema aja jooksul (nädalavahetused, pühad jne), tuleb vooluvõrk lahti ühendada ja seade põhjalikult puhastada.

6. HOOLDUS JA REMONT

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

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

Hooldamisel teostage järgmist tööd:

- Viige läbi juhendamine ja teadmiste kontrollimine seadmega töötavate töötajate tööeeskirjade kohta.
- Viige läbi seadmega töötavate töötajate küsitlus, et tuvastada seadme ebatavaline töö.
- Enne teenuse alustamist peab voolu toite välja lülitada ja kiiruskontroller üle kanda madala kiirusega asendisse "LOW".
- Tehke visuaalne seadme seisukorra kontroll.
- Kontrollige et poleks katmata juhtmeid.
- Kontrollige maandusliini ja seadme enda maandusahela terviklikkust (maandusklambrist ligipääsetavate metallosadeni — takistus ei tohi olla üle 0,1 oomi).
 - Pingutage kinni kontaktvoolu kandvad rühmad, andurid, releed/kontaktorid, blokeerivad mikrolülitid, termo-/voolukaitse ja muud hädaseiskamiselemendid, kütteelemendid, signaaliliitmikud, katted, kinnitusdetailid, masina liikuvad osad (kui on olemas).
- Kontrollige noa võlli tihendi seisukorda. Asendage see, kui on märke kulumisest.
- Kontrollige rihma pinget. Rihma asendamine on vajalik keskmiselt iga 12 kuu järel, sõltuvalt kulumisest.
- Toitejuhet tuleb regulaarselt kontrollida. Defektide tuvastamisel tehke asendus.
- Kui leitakse, et nuga on tugevasti kulunud, tuleb see asendada.
- Tuhmid noad (kui noad on siledad, mitte sakilised) teritatakse terade servade töötlemisega kogu pikkuses teritusseadmega "seest välja"suunas. Ärge muutke noa teritamise nurka, see halvendab selle tööomadusi. Noa teritamisel olge ettevaatlik!

Kui seade töötab tavapärasest erinevalt, lülitage seade vooluvõrgust välja, keerates sisendlüliti asendisse "off" ja/või tõmmates pistiku pistikupesast välja, ning võtke ühendust teenindusosakonnaga.

Teadaolevalt vigase seadmega töötamine on rangelt keelatud.

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

7. TRANSPORT JA LADUSTAMINE. RINGLUSSEVÕTT

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

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

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

1. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	HKN-CL8M	HKN-CL13M
Overall dimensions, mm	405 × 380 × 600	420 × 415 × 280
Power, kW	1.5	2.2
Power line parameters	220 to 240 V/50 Hz	
Volume, L	8	13
Weight, kg	35	55
Knife	4 blades	
Knife rotation speed, rpm	1400	

The manufacturer retains the right to modify the device's appearance, assembly, and structure to improve its performance without changing the technical specifications.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR WORK

- **Attention! All installation and commissioning works must be carried out by qualified technical personnel having a special permit in accordance with the regulations of the country where this machine is used.**
- **Warning! For your safety, the machine must be grounded.**
- Make sure that the mains voltage corresponds to the machine operating voltage, check the installation of the protection devices and their compliance with their rating in terms of power and characteristics.
- Protection devices must be located in the immediate vicinity of the machine or in the switchboard if it is in direct access. The socket must meet the safety requirements and have a reliable grounding.
- Electrical wiring must be and correspond to the rated power of the machine. Non-compliance may result in fire.
- When transporting the machine, the fastening of parts, electrical connections and moving mechanisms may weaken, therefore, they should be checked before the first start.
- Do not allow the cable to be between objects and furniture, which may apply pressure and damage the power cable. Avoid bending or tangling the cable.
- Do not use household extension cords to connect the machine.
- Incorrect connection or malfunction of the plug or outlet may cause a fire.
- The machine is installed on a stable non-slip horizontal base, at a distance of at no less than 100 mm from walls, any structure or other equipment to ensure normal ventilation. It is not allowed to installation the machine near washing pots, washstands, as well as heating equipment (furnaces, stoves, etc.).
- Before using the product for the first time, remove all packaging materials, booklets, plastic bags, etc.
- Before first use, clean the equipment according to the instructions in the Maintenance and Care section.
- The device is not intended for installation and operation outdoors.
- Do not allow personnel who are not familiar with this manual and have not been trained in safety to operate the machine as this can lead to injuries and death.
- Take measures to protect the equipment from rain and moisture.

3. SAFETY PROCEDURE

- **Attention! Only personnel familiar with this manual and briefed on safety issues may be allowed to use this equipment.**
- It is required to comply strictly with the occupational and fire safety regulations in accordance with the rules of the country where this unit is operated, during installation, preparation for use, operation, maintenance, and repair, along with the requirement to ensure compliance with the safety requirements described in this manual.
- According to hygiene standards, when operating the equipment, the hair must be removed back (it is recommended to use a protective headdress), as well as remove any potentially dangerous items of clothing and jewelry (loose clothing, scarves, neckerchiefs, ties, necklaces, bracelets, rings, etc.).
- Before the first use, wash all removable parts of the device thoroughly according to section "Maintenance and care."
- Placing fingers into the bowl and the housing of the cutter being in operation is prohibited.
- To avoid injury, do not touch the moving parts of the equipment with your hands.
- Foods can only be loaded when the cutter is stopped.
- It is not permissible to leave the equipment switched on without supervision.
- Keep the machine out of reach of children.
- Do not store flammable items in the immediate vicinity of the equipment.
- During storage, the ambient temperature should not exceed 45 °C, and humidity should be under 85%.
- If the device is not in use or is being used in adverse weather conditions, disconnect it from the power source to avoid accidents.
- Washing the device with an open water source or immersing the motor unit in water is strictly prohibited. Non-compliance with this rule can lead to equipment damage and human injuries, potentially resulting in fatalities. Avoid exposing the socket and switch to water.
- Before cleaning, repairing, or relocating the device, ensure it is unplugged from the socket first.
- Avoid touching the power cord with wet hands to prevent electric shock.
- When disconnecting power, do not pull by the cable; always hold onto the plug.
- If you notice damage to the power cable, replace it immediately. Otherwise, it could lead to an electric shock or even a fire.
- Maintenance or repair is allowed only after disconnecting the equipment from the power supply.
- Avoid touching the switch or plug if your hands are wet.
- Do not move the machine while it is operating.
- It is not allowed to press the body on the mixer being in operation or try to place the body to prevent a movement of the equipment.
- This device is not designed for children, individuals with limited physical, mental or cognitive abilities, or those lacking experience and necessary knowledge. It is acceptable to make exceptions if supervision or guidance is available from a responsible person ensuring safety.

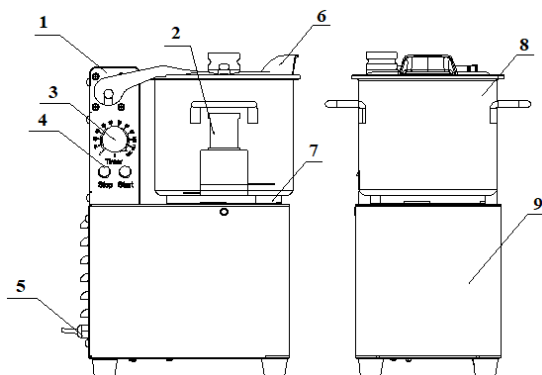
Operation is prohibited:

- if the machine is malfunctioning;

- in case of damage or if it has been dropped;
- if the power cord or plug is damaged.

4. OPERATING PROCEDURE

1. Control panel
2. Blade
3. Timer
4. STOP and START buttons
5. Power cord
6. Cover
7. Bowl attachment
8. Bowl
9. Body



- The equipment is designed for grinding soft meat raw materials and processing it into a homogeneous mass together with additional food ingredients. The equipment is used for manufacturing semi-smoked, cooked smoked, cooked, uncooked smoked, liver sausages, small sausages, and frankfurters, as well as for fish, poultry, and meat pates, and also for producing meat and fish semi-finished products.
- It is allowed to use the cutter for grinding vegetables, fruits, nuts, spices, berries, greens, and other products if there is no formation of very viscous mixtures when grinding and mixing.
- This equipment is not designed for grinding bones, crushing frozen foods and ice, kneading thick dough, and processing non-food products.
- The equipment is not designed for operation without food (idle operation).
- It is recommended to make technological pauses of 15 minutes or more after every 15 minutes of machine operation to cool down the machine.
- The control panel consists of two buttons and a timer. The first button is used to start the cutter (green button), and the second one is used to stop the mixer (red button). The stop button is fashioned as an emergency off switch (mushroom button). If it is pressed, the cutter will stop and will not start until the button is deactivated by turning it clockwise by 30°. When turned, the button will return to its original position and the device can be started again.
- The comparative table shows the approximate processing time of some foods.

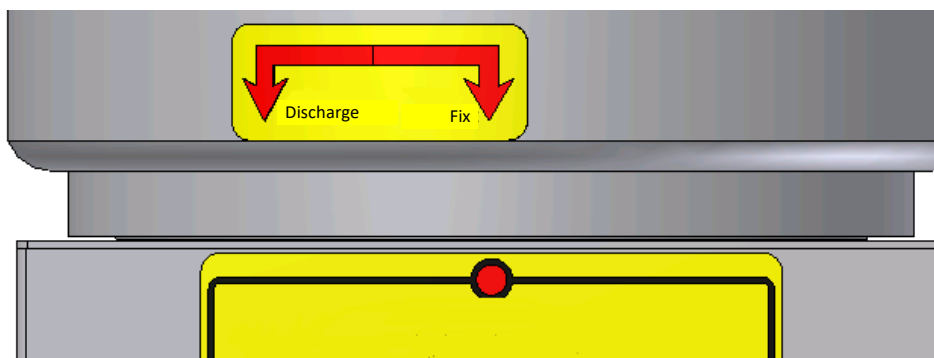
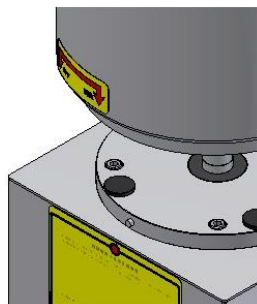
Product	Pork	Peanuts	Beans	Chili pepper	Garlic	Celery
Crushing duration (seconds)	18	30	60	15	40	30

- The loaded food should not fill the container more than by half.
- It is not allowed to block the ventilation holes of the motor during the operation of the cutter.

- If necessary, introduce additional ingredients through the hole in the cover during the operation of the cutter.
- The equipment has microswitches in the design, which prevent the equipment from starting without a cover and/or when the pressure lever is lifted.
- The cutter design provides for a timer.

Operation steps

1. Turn on the power supply (insert the plug into the outlet).
2. If necessary, cut the food into small pieces before loading.
3. Position the bowl on the base and secure it in place.
To lock the bowl in place, align it so that the “discharge” arrow is situated above the red symbol ●. Next, rotate the bowl until the “fix” arrow is positioned over the red symbol ●.
To detach the bowl from the base, perform these steps in reverse (rotate the bowl counter-clockwise until the “discharge” arrow aligns with the red symbol), after which you can remove the bowl.



4. Install the knife on the shaft so that the upper slot on the shaft and the central pin located on the top in the inner cavity of the knife groove match. When installed correctly, the pin is recessed into the upper slot of the shaft and does not rotate freely along the shaft axis.
5. Load the food into the bowl.
6. Close the bowl of the device with the cover. The device won't operate unless the cover is placed on the bowl properly.
7. Install the plug on the cutter cover.
8. Activate the cutter by setting your preferred processing duration and hitting the green button.
9. After the end of the treatment cycle, lock the machine by pressing the red “stop” button.
10. Open the cover and remove the product.
11. Disconnect the power supply to the machine (remove the plug from the outlet).

5. MAINTENANCE AND CARE

- Be careful when removing and cleaning the knife!
- It is necessary to wash the removable cutter units that come into contact with the foods after each use.
- Wash the removable cutter units with warm soapy water, rinse thoroughly with clean water and wipe dry.
- To disinfect the removable cutter units, soak them in a 3% sodium chloride solution, then rinse thoroughly with clean water and wipe dry.
- Wipe the cutter housing with a clean damp cloth or sponge.
- Do not wash the cutter parts in a dishwasher.
- Never clean the device using any abrasive materials, metallic sponges or brushes, pricking or cutting items, aggressive or chlorine-containing detergents, gasoline, acids, alkalies or solvents.
- If the device is not to be operated for a long time (during days off, holidays, etc.), it should be shut off from the power supply line and thoroughly cleaned.

6. MAINTENANCE AND REPAIR

ATTENTION: MAINTENANCE AND REPAIR SHOULD BE DONE WITH THE POWER FULLY OFF BY SWITCHING THE MAIN POWER TO “OFF” AND UNPLUGGING IT, AND SHOULD BE PERFORMED BY SKILLED TECHNICAL STAFF.

The machine's maintenance should comply with the regulations of the country where it's being used. The list of works presented in these manual is of a recommendatory nature.

Perform the following work during maintenance:

- Instruct and check the knowledge of the operating instructions of the personnel working with the machine.
- Survey the staff operating the machine to identify any abnormal functioning of the machine.
- Before starting maintenance, turn off the power and set the speed controller to the “LOW” position.
- Conduct a visual inspection of the machine's condition.
- Ensure there are no bare wires.
- Verify the integrity of the grounding line and the device's grounding circuit (from the grounding clamp to any accessible metal parts — resistance should not exceed 0.1 Ohm).
 - Secure the contact current groups, sensors, relays/contactors, locking micro-switches, thermal/current protection and other emergency cut-off elements, heating elements, signaling fixtures, cladding, fasteners, and any moving parts of the device (if any).
- Check the condition of the knife shaft seal. Replace it if there are signs of wear.
- Check the belt tension. The belt should be replaced on average once every 12 months depending on the wear.
- It is necessary to examine the power cord regularly. When any defects are detected, it is necessary to perform the replacement.
- If significant wear is detected on the blade, it needs to be replaced.

- Blunt blades (if the blades are smooth, not serrated) are sharpened by treating the blade edges along their entire length with a sharpening tool in an "inside to outside" direction. Avoid altering the blade's sharpening angle as it can degrade its operational performance. Exercise caution while sharpening the blade!

If the device operates abnormally, disconnect it from the power source by switching the main switch to "off" and (or) unplugging it, and contact the service department.

It is strictly forbidden to operate a machine that is known to be defective.

Neither the Seller nor the Manufacturer can be held responsible for any direct or indirect damage resulting from an accident or operation of a faulty device.

7. TRANSPORTATION AND STORAGE. DISPOSAL

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

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

1. CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello	HKN-CL8M	HKN-CL13M
Dimensioni d'ingombro, mm	405 × 380 × 600	420 × 415 × 280
Potenza, KW	1,5	2,2
Parametri di alimentazione elettrica	220–240 V/50 Hz	
Volume, l	8	13
Massa, kg	35	55
Coltello	4 lame	
Velocità di rotazione del coltello, rpm	1400	

Il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche riferite all'aspetto, alla dotazione e alla struttura del dispositivo per migliorarne le caratteristiche operative, mantenendo inalterate le specifiche tecniche.

2. INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER IL FUNZIONAMENTO

- **Attenzione! Tutti i lavori di installazione e messa in servizio devono essere eseguiti da personale tecnico qualificato e specificamente autorizzato secondo le normative del paese di utilizzo della macchina.**
- **Attenzione! Per la vostra sicurezza, la macchina deve essere collegata a terra.**
- Verificare che la tensione nella rete corrisponda alla tensione di esercizio dell'apparecchio, verificare l'installazione dei dispositivi di protezione e la loro adeguatezza in termini di potenza e caratteristiche.
- I dispositivi di protezione devono essere ubicati nelle immediate vicinanze della macchina o nel quadro elettrico se è direttamente accessibile. La presa deve essere conforme ai requisiti di sicurezza e disporre di una messa a terra affidabile.
- Il cablaggio deve corrispondere alla potenza nominale della macchina. La non conformità può provocare un incendio.
- Durante il trasporto dell'apparecchio, possono verificarsi allentamenti di parti di fissaggio, di collegamenti elettrici e di meccanismi di movimento, pertanto, prima del primo avviamento, è necessario controllarli.
- Tenere il cavo lontano da oggetti e mobili che potrebbero esercitare pressione e danneggiare il cavo di alimentazione. Non piegare e attorcigliare il cavo.
- Non utilizzare prolunghe domestiche per collegare l'apparecchio.
- Il collegamento improprio o il malfunzionamento della spina o della presa può provocare incendi.
- Prima di utilizzare il prodotto per la prima volta, rimuovere tutti i materiali di imballaggio, libretti, sacchetti di plastica, ecc. dalla sua superficie.
- Pulite l'apparecchio in conformità con le istruzioni della sezione "Manutenzione e cura".
- L'apparecchiatura non è progettata per installazione e funzionamento all'aperto
- Il dispositivo deve essere installato su una base orizzontale stabile antiscivolo, ad una distanza di almeno 100 mm dalle pareti, da eventuali strutture o altre apparecchiature per garantire la normale ventilazione. Non è consentito installare il dispositivo vicino a vasche di lavaggio e lavabi, nonché di qualsiasi apparecchiatura termica (forno, piano di cottura, ecc.).

- Non consentire di utilizzare la macchina al personale che non ha familiarità con questo manuale e che non ha ricevuto una formazione sulla sicurezza, poiché ciò potrebbe causare lesioni o morte.
- Adottare misure per proteggere l'apparecchio dalla pioggia e dall'umidità.

3. PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

Attenzione! L'autorizzazione per l'uso di questo dispositivo può essere concessa solo alle persone che hanno letto il manuale d'uso ed hanno assistito al corso di formazione dedicato alla sicurezza.

- Durante l'installazione, la preparazione al lavoro, l'utilizzo, la manutenzione e la riparazione, oltre all'osservanza dei requisiti di sicurezza stabiliti in questo manuale, è necessario osservare rigorosamente le norme di sicurezza, antincendio e sanitarie secondo le normative del Paese in cui viene utilizzato l'apparecchio.
- Secondo le norme sanitarie i capelli devono essere legati indietro quando si lavora con il dispositivo (si consiglia di indossare una cuffia), nonché bisogna togliere gli indumenti e i gioielli potenzialmente pericolosi (indumenti larghi, sciarpe, fazzoletti da collo, cravatte, collane, braccialetti, anelli, ecc.)
- Prima di usare il dispositivo per la prima volta, pulire accuratamente tutte le parti rimovibili come indicato nella sezione «Manutenzione e cura».
- Non inserire le dita nella ciotola e nel corpo del macinatore in funzione.
- Per evitare lesioni non toccare le parti mobili dell'apparecchio con le mani.
- I prodotti possono essere caricati solo quando il macinatore è fermo.
- Non è permesso abbandonare il dispositivo acceso senza controllo.
- Tenere il dispositivo fuori dalla portata dei bambini.
- Non tenere oggetti infiammabili nelle immediate vicinanze del dispositivo.
- Durante la conservazione dell'apparecchio, la temperatura dell'ambiente non deve superare 45 °C, mentre l'umidità relativa non deve superare l'85%.
- Se il dispositivo non viene utilizzato o viene utilizzato in condizioni climatiche avverse, bisogna disconnettere il dispositivo dalla fonte di alimentazione per prevenire le situazioni d'emergenza.
- È severamente proibito lavare il dispositivo con un getto d'acqua diretto o immergere nell'acqua il blocco motore. Il mancato rispetto di questa regola può causare danni al dispositivo e lesioni personali, potenzialmente fatali. Evitare che l'acqua raggiunga la presa e l'interruttore.
- Prima di lavare, riparare o spostare il dispositivo, rimuovere prima la spina dalla presa.
- Evitare di toccare il cavo di alimentazione con le mani bagnate, altrimenti potresti rischiare una scarica elettrica.
- Non tirare il cavo per scollegare l'alimentazione, afferra sempre la spina.
- Se sono stati rilevati danni al cavo d'alimentazione, provvedere immediatamente alla sua sostituzione. La mancata osservanza di questa regola può provocare le scosse elettriche o gli incendi.
- I lavori di manutenzione o di riparazione possono essere eseguiti solo dopo aver scollegato l'apparecchio dalla fonte di alimentazione elettrica.
- Evitare di toccare l'interruttore o la spina con le mani bagnate.

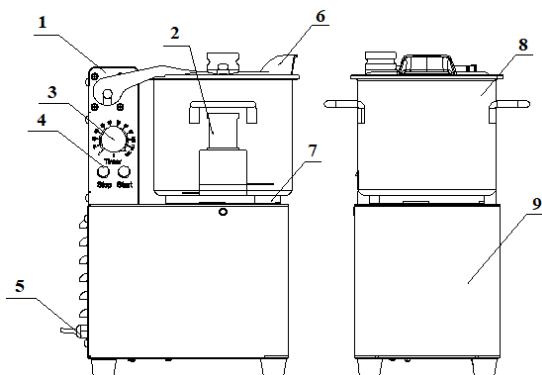
- Non spostare l'apparecchio durante il funzionamento.
- Non è consentito premere con il corpo il macinatore in funzione o tentare di appoggiarlo per evitare i movimenti spontanei del dispositivo.
- Questo dispositivo non è adatto ad uso dei bambini, persone con disabilità fisiche, mentali o intellettuali, o individui senza esperienza o conoscenze necessarie. Un'eccezione è permessa solo se succede sotto supervisione o istruzione dalla parte di un individuo responsabile della loro sicurezza.

È proibito utilizzare l'apparecchio nei seguenti casi:

- se l'apparecchio non funziona correttamente;
- in caso di danneggiamento o caduta;
- se il cavo di alimentazione o la spina risultano danneggiati.

4. MODALITÀ D'USO

1. Pannello di comando
2. Lama
3. Temporizzatore
4. Pulsanti «stop» e «start»
5. Cavo d'alimentazione
6. Coperchio
7. Attacco della ciotola
8. Ciotola
9. Telaio



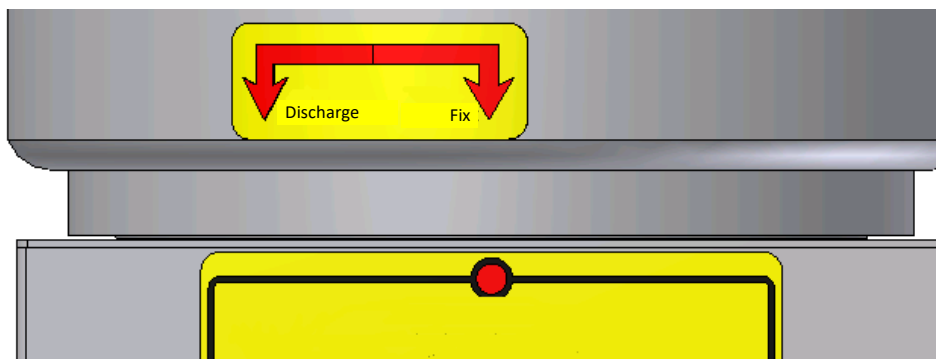
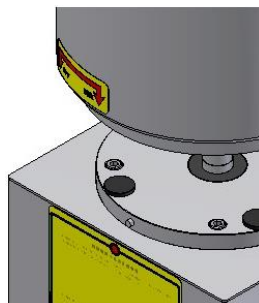
- L'apparecchio è stato progettato per la macinazione delle carni morbide, nonché per la sua trasformazione in una massa omogenea insieme agli ingredienti aggiuntivi. Può essere utilizzato per la produzione dei prodotti affumicati a crudo e a cotto come le salsicce di fegato, salsicce, wurstel, patè di pesce, di pollame e di carne, per la produzione di prodotti semilavorati di carne e di pesce.
 - È consentito utilizzare il macinatore per sminuzzare frutta, verdura, frutta secca, spezie, bacche, erbe aromatiche e altri prodotti, a condizione che durante la macinazione e la miscelazione di essi non si formino miscele molto viscosi.
 - Questo apparecchio non è progettato per macinare ossa, alimenti congelati e ghiaccio, nonché per impastare paste troppo dense e per la lavorazione dei prodotti non alimentari.
 - L'apparecchio non è progettato per il funzionamento senza prodotto (a vuoto).
 - Si raccomanda di fare pause tecniche da 15 minuti dopo ogni quarto d'ora di utilizzo dell'apparecchio per raffreddarlo.
 - Il pannello di comando è costituito da due bottoni e un temporizzatore. Il primo bottone serve per avviare il macinatore (verde), il secondo per fermarlo (rosso). Il bottone di stop è realizzato come un interruttore di emergenza (a forma di «fungo»). Se premuto, il macinatore si ferma e non riparte finché il bottone non viene disattivato con la rotazione di 30° in senso orario. Ruotando il bottone, questo ritorna alla posizione originale e il dispositivo può essere riavviato.
- Nella tabella comparativa è indicata la durata approssimativa di lavorazione di alcuni prodotti.

Prodotto	Carne suina	Arachidi	Fagioli	Peperoncino piccante	Aglione	Sedano
Tempo di macinazione (secondi)	18	30	60	15	40	30

- Non riempire la ciotola di prodotto più della metà.
- Non bloccare le prese d'aria del motore mentre il macinatore è in funzione.
- Se necessario, gli ingredienti aggiuntivi possono essere introdotti attraverso l'apertura nel coperchio mentre il macinatore è in funzione.
- Il dispositivo è dotato di microinterruttori inseriti nel telaio che impediscono l'avvio dell'apparecchio senza coperchio e/o quando si solleva la leva di pressione.
- Il design del macinatore include un temporizzatore.

Sequenza di utilizzo

1. Accendere l'alimentazione (inserire la spina nella presa).
2. Se necessario, si può tagliare il prodotto a piccoli pezzi prima di caricarlo nel dispositivo.
3. Posizionare la ciotola sulla base e bloccala.
Per bloccare la ciotola, posizionarla in modo che la freccia «scarico» (discharge) sia sopra l'icona rossa ●. Quindi ruotare la ciotola in modo che la freccia «fissaggio» (fix) ● sia sopra l'icona rossa. Per rimuovere la ciotola dalla base, eseguire l'operazione inversa (ruotare la ciotola nella direzione opposta in modo che la freccia «scarico» (discharge) sia sopra l'icona rossa), dopodiché la ciotola può essere rimossa.



4. Installare il coltello sull'albero in modo che il taglio superiore sull'albero e il perno centrale situato sulla parte superiore della cavità interna della fessura del coltello coincidano. Una

volta installato correttamente, il perno è inserito nel taglio superiore dell'albero e non gira liberamente lungo l'asse dell'albero.

5. Caricare il prodotto nella ciotola.

6. Coprire la ciotola dell'apparecchio con il coperchio. L'apparecchio non si avvierà se il coperchio non è posizionato sulla ciotola.

7. Posizionare il tappo sul coperchio del macinatore.

8. Avviare il macinatore impostando il tempo di lavorazione desiderato e premendo il pulsante verde.

9. Alla fine del ciclo di lavorazione, bloccare l'accensione del dispositivo premendo il pulsante rosso «stop».

10. Aprire il coperchio e estrarre il prodotto.

11. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica (rimuovere la spina dalla presa).

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Stare attenti quando si rimuove e si pulisce il coltello!
- Le parti rimovibili del macinatore che entrano in contatto con il prodotto devono essere lavate dopo ogni utilizzo.
- Lavare le parti rimovibili del macinatore con acqua calda e sapone, risciacquarle accuratamente con acqua pulita e asciugarle completamente.
- Per disinfettare i gruppi rimovibili del macinatore bisogna immergerli in una soluzione a 3% di cloruro di sodio, quindi risciacquarli abbondantemente con acqua pulita e asciugarli completamente.
- Pulire il telaio del macinatore con un panno umido pulito o con una spugna.
- Non lavare gli elementi del macinatore in lavastoviglie.
- Per pulire l'apparecchio non è consentito usare materiali abrasivi, spugne metalliche e spazzole, oggetti perforanti e taglienti, detergenti aggressivi contenenti cloro, benzina, acidi, alcali e solventi.
- Se il dispositivo non viene utilizzato per un lungo periodo (fine settimana, ferie, ecc.), è necessario scollegarlo dalla rete di alimentazione e pulirlo accuratamente.

6. MANUTENZIONE E RIPARAZIONE

ATTENZIONE: LE OPERAZIONI DI MANUTENZIONE E RIPARAZIONE DEVONO ESSERE ESEGUITE CON L'ALIMENTAZIONE COMPLETAMENTE DISCONNESSA, POSIZIONANDO L'INTERRUTTORE DI ALIMENTAZIONE SU «OFF» E SCOLLEGANDO LA SPINA DALLA PRESA, CON L'AIUTO DEL PERSONALE TECNICO QUALIFICATO.

La manutenzione dell'apparecchio deve essere eseguita in conformità alle normative del Paese in cui l'apparecchio è utilizzato. L'elenco delle operazioni presentato in queste istruzioni è solo di carattere indicativo.

Durante la manutenzione, eseguire le seguenti operazioni:

- Fare la formazione e verificare le conoscenze sulle regole d'uso del personale che utilizza l'apparecchio.
- Interrogare il personale che lavora con l'apparecchio per identificare eventuali anomalie nel funzionamento dell'apparecchio.

IT

- Prima di iniziare la manutenzione, bisogna scollegare il cavo d'alimentazione e posizionare il variatore di velocità nella posizione di bassa velocità, «LOW».
- Effettuare un controllo visivo delle condizioni dell'apparecchio.
- Assicurarci che non ci siano conduttori nudi.
- Controllare l'integrità del circuito di messa a terra e del circuito di messa a terra del dispositivo stesso (dal morsetto di terra alle parti metalliche accessibili, la resistenza non deve superare 0,1 Ohm).
 - Fare i serraggi per i gruppi conduttori di corrente, i sensori, i relè/contattori, i microinterruttori di blocco, le protezioni termiche/corrente e altri elementi di interruzione d'emergenza, gli elementi riscaldanti, gli attacchi di segnalazione, i rivestimenti, gli elementi di fissaggio, le parti mobili del dispositivo (se presenti).
- Controllare lo stato del premistoppa dell'albero del coltello. Sostituirlo se ci sono segni di usura.
- Controllare la tensione della cinghia. La sostituzione della cinghia è richiesta ogni 12 mesi circa, a seconda dell'usura.
- Il cavo d'alimentazione deve essere controllato periodicamente. Se si riscontrano difetti, sostituirlo.
- Se si nota un'eccessiva usura del coltello, è necessario sostituirlo.
- I coltelli smussati (se sono lisci e non dentati) vengono affilati lavorando il bordo delle lame per tutta la lunghezza con un dispositivo di affilatura in direzione «da interno a esterno». Non cambiare l'angolo di affilatura del coltello, poiché ciò potrebbe comprometterne le prestazioni operative. Stare attenti quando si affila il coltello!

In caso di funzionamento anomalo della macchina diverso dal normale, è necessario spegnere la macchina portando l'interruttore principale in posizione «off» e/o scollegando la spina dalla presa e contattare il servizio d'assistenza.

È assolutamente vietato utilizzare un dispositivo evidentemente difettoso.

Né il Venditore né il Produttore possono essere ritenuti responsabili per eventuali danni diretti o indiretti che potrebbero derivare da un incidente o dall'uso di una macchina difettosa.

7. TRASPORTO E STOCCAGGIO. SMALTIMENTO

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

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

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

1. TEHNISKIE RAKSTUROJUMI

Modelis	HKN-CL8M	HKN-CL13M
Gabarītmēri, mm	405×380×600	420×415×280
Jauda, kW	1,5	2,2
Tīkla iestatījumi	220–240 V/50 Hz	
Tilpums, l	8	13
Masa, kg	35	55
Nazis	4 asmeņi	
Nažu griešanās ātrums, apgr./min	1400	

Ražotājs patur tiesības mainīt aparāta izskatu, konfigurāciju un dizainu, lai uzlabotu tā darbību, nemainot tehniskās specifikācijas.

2. UZSTĀDĪŠANA UN SAGATAVOŠANA DARBAM

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

3. DROŠĪBAS TEHNIKA

• **Uzmanība! Ar doto ierīci drīkst strādāt tikai pēc iepazīšanās ar šo lietošanas rokasgrāmatu un instruktāžas par drošības tehniku saņemšanas.**

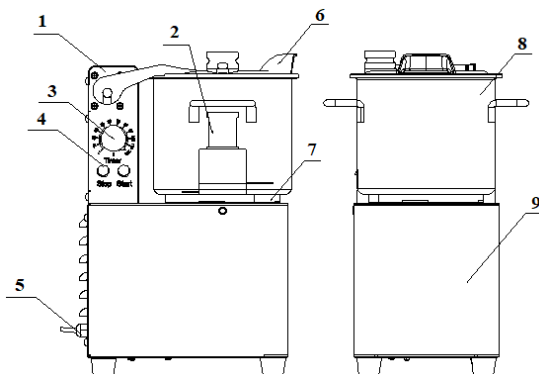
- Uzstādīšanas, sagatavošanas ekspluatācijai, ekspluatācijas, apkopes un remonta laikā papildus šajā instrukcijā minēto drošības prasību ievērošanai ir svarīgi ievērot drošības un ugunsdrošības noteikumus saskaņā ar tās valsts noteikumiem, kurā ierīce tiek izmantota.
- Higiēnas apsvērumu dēļ, strādājot ar ierīci, mati ir jāsavāc (ieteicama aizsarggalvassega) un visi potenciāli bīstamie apģērbi un rotaslietas (brīvs apģērbs, šalles, kaklasaites, kaklarotas, rokassprādzes, gredzeni utt.) ir jānoņem.
- Pirms pirmās lietošanas reizes rūpīgi nomazgājiet visas noņemamās ierīces daļas saskaņā ar sadaļu "Uzturēšana un kopšana".
- Aizliegts bāzt pirkstus darba griezēja blodā un korpusā.
- Lai izvairītos no traumām, nepieskarieties iekārtas kustīgajām daļām ar rokām.
- Pārtiku var ievietot tikai tad, kad griezējs ir apstājies.
- Neatstājiet ieslēgtu iekārtu bez uzraudzības.
- Uzglabājiet ierīci bērniem nepieejamā vietā.
- Neglabājiet ugunsnedrošus priekšmetus aparāta tiešā tuvumā.
- Uzglabājot ierīci, apkārtējās vides temperatūrai jābūt zemākai par 45°C, mitrums nedrīkst pārsniegt 85%.
- Ja mašīna netiek lietota vai tiek lietota nelabvēlīgos laikapstākļos, atvienojiet to no strāvas padeves, lai novērstu avārijas situācijas.
- Ir stingri aizliegts mazgāt mašīnu ar atklātu ūdens avotu vai ievietot motora bloku ūdenī. Ja tas netiek darīts, var tikt bojāts aprīkojums un gūti miesas bojājumi, iespējams, ar letālu iznākumu. Nepieļaujiet ūdens nokļūšanu kontaktā ar kontaktligzdu un slēdzi.
- Pirms mazgāšanas, remonta vai ierīces pārvietošanas vispirms izvelciet kontaktdakšu no kontaktligzdas.
- Nepieskarieties strāvas kabelim ar mitrām rokām, pretējā gadījumā var rasties elektriskās strāvas trieciens.
- Atvienojot barošanas avotu, nevelciet kabeli, vienmēr satveriet kontaktdakšu.
- Ja pamanāt strāvas kabeļa bojājumus, nekavējoties nomainiet to. Ja tas netiek izdarīts, var rasties elektriskās strāvas trieciens vai ugunsgrēks.
- Tehniskā apkope un remonts ir atļauts tikai pēc aparāta atslēgšanas no barošanas avota.
- Nepieskarieties slēdzim vai kontaktdakšai ar mitrām rokām.
- Darbības laikā nepārvietojiet mašīnu.
- Nav atļauts novietot ķermeni uz darbojošās frēzes un nemēģiniet to atbalstīt, lai mašīna nekustētos.
- Ierīce nav paredzēta lietošanai bērniem, personām ar ierobežotām fiziskām, garīgām vai intelektuālām spējām vai personām bez pieredzes un attiecīgām zināšanām. Izņēmums ir pieļaujams, ja uzraudzību vai instruktāžu veic persona, kas ir atbildīga par viņu drošību.

Darbība ir aizliegta:

- ja mašīna nedarbojas pareizi;
- ja tas ir bojāts vai nokritis;
- ja ir bojāts barošanas kabelis vai kontaktdakša.

4. DARBA KĀRTĪBA

1. Vadības panelis
2. Nazis
3. Taimeris
4. Apstādināšanas un palaišanas pogas
5. Barošanas vads
6. Vāks
7. Bļodas stiprinājums
8. Bļoda
9. Apvalks



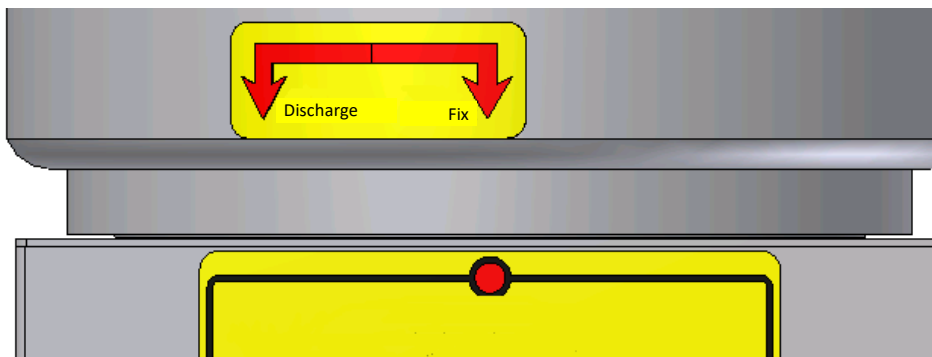
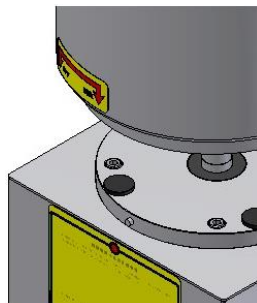
- Iekārta paredzēta mīksta gaļa izejvielu samalšanai, kā arī pārstrādei viendabīgā masā kopā ar papildus pārtikas sastāvdaļām. To izmanto pusķūpinātu, vārītu-ķūpinātu, vārītu, jēlķūpinātu, aknu desu, desu, zivju, putnu gaļas un gaļas pastētes ražošanai, gaļas un zivju pusfabrikātu ražošanai.
- Kuteri atļauts izmantot to dārzenu, augļu, riekstu, garšvielu, ogu, garšaugu un citu produktu smalcināšanai, kurus sasmalcinot un sajaucot neveido īpaši viskozus maisījumus.
- Dotā iekārta nav paredzēta kaulu malšanai, saldētas pārtikas un ledus smalcināšanai, biezas mīklas mīcīšanai vai nepārtikas produktu apstrādei.
- Iekārta nav paredzēta darbam bez izstrādājumiem (dīkstāvē).
- Ieteicams pēc katrām 15 minūtēm mašīnas darbības veikt 15 minūšu vai ilgākas tehnoloģiskās pauzes, lai mašīna atdzistu.
- Vadības panelis sastāv no divām pogām un taimera. Pirmā poga tiek izmantota, lai iedarbinātu griezēju (zaļa), bet otrā - lai to apturētu (sarkana). Apstādināšanas poga ir veidota kā avārijas slēdzis ("sēne"). Ja tā tiek nospiesta, griezējs apstāsies un neieslēgsies, līdz poga tiks deaktivizēta, pagriežot to pulksteņrādītāja rādītāja virzienā par 30°. Pagriežot pogu, ierīce atgriezīsies sākotnējā pozīcijā, un to varēs atkal iedarbināt.
- Salīdzinājuma tabulā ir parādīts aptuvenais dažu produktu apstrādes laiks.

Produkts	Cūkgaļa	Zemesrieksti	Pupiņas	Asie pipari	Ķiploki	Selerijas
Slīpēšanas laiks (sekundes)	18	30	60	15	40	30

- Ielādētais produkts nedrīkst piepildīt tvertni vairāk kā par pusi.
- Neaizsedziet motora ventilācijas atveres, kamēr darbojas griezējs.
- Ja nepieciešams, griezēja darbības laikā caur vāka atveri jāpievieno papildu sastāvdaļas.
- Iekārtā ir iekonstruēti mikroslēdži, kas novērš iekārtas iedarbināšanu bez vāka un/vai tad, kad spiediena svira ir pacelta.
- Plāvējs ir aprīkots ar taimeri.

Darbību secība

1. Ieslēdziet strāvu (ievietojiet kontaktdakšu kontaktligzdā).
2. Ja nepieciešams, pirms iekraušanas sagrieziet produktus mazos gabaliņos.
3. Novietojiet bļodu uz pamatnes un nostipriniet to.
Lai nostiprinātu trauku, novietojiet to tā, lai bultiņa "iztukšošana" («discharge») būtu virs sarkanās ikonas . Pēc tam pagrieziet bļodu tā, lai bultiņa  "fiksācija" ("fix") būtu novietota virs sarkanās ikonas.
- Lai izņemtu bļodu no pamatnes, veiciet apgriezto darbību (pagrieziet bļodu pretējā virzienā tā, lai bultiņa "iztukšošana" («discharge») būtu virs sarkanās ikonas), un bļodu varēs izņemt.



4. Uztādiet nazi uz vārpstas tā, lai augšējā sprauga uz vārpstas un centrālā tapa, kas atrodas augšpusē naža rievās iekšējā dobumā, sakristu. Pareizi uztādot, tapa ir padziļināta vārpstas augšējā spraugā un brīvi negriežas gar vārpstas asi.
5. Ievietojiet produktu bļodā.
6. Aizveriet ierīces tvertni ar vāku. Ierīce netiks iedarbināta, ja uz bļodas nebūs vāks.
7. Uztādiet spraudni uz griezēja vāka.
8. Palaidiet griezēju, iestatot vēlamo apstrādes laiku un nospiežot zaļo pogu.
9. Pēc apstrādes cikla beigām bloķējiet ierīci, nospiežot sarkano "stop" pogu.
10. Atveriet vāku un izņemiet izstrādājumu.
11. Izslēdziet iekārtu no strāvas padeves (izņemiet kontaktdakšu no kontaktligzdas).

5. APKALPOŠANA UN APKOPE

- Esiet uzmanīgi, noņemot un tīrot nazi!
- Pēc katras lietošanas nomazgājiet griezēja noņemamās daļas, kas saskaras ar izstrādājumu. Nomazgājiet visus iekārtas noņemamos griezēja mezglus ar siltu ziepjūdeni, rūpīgi noskalojiet ar tīru ūdeni un nosusiniet.
- Lai dezinficētu griezēja noņemamās daļas, iemērciet tās 3% nātrija hlorīda šķīdumā, pēc tam rūpīgi noskalojiet ar tīru ūdeni un nosusiniet.

- Noslaukiet griezēja korpusu ar tīru mitru drānu vai sūkli.
- Griezēja detaļas nedrīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet abrazīvos materiālus, metāla sūkļus un suku, durošus un griežošus priekšmetus, agresīvus un hloru saturošus tīrīšanas līdzekļus, benzīnu, skābes, sārmus un šķīdinātājus.
- Ja ierīce netiek lietota ilgāku laiku (nedēļas nogalēs, brīvdienās utt.), izslēdziet strāvas padevi un rūpīgi notīriet ierīci.

6. TEHNISKĀ APKOPE UN REMONTS

UZMANĪBA: TEHNISKĀS APKOPES UN REMONTA DARBI JĀVEIC, PILNĪBĀ IZSLĒDZOT STRĀVAS PADEVI, PĀRSLĒDZOT TĪKLA SLĒDZI POZĪCIJĀ „IZSLĒGTS” UN ATVIEŅOJOT KONTAKTDAKŠU NO KONTAKTLIGZDAS, IZMANTOJOT KVALIFICĒTU TEHNISKO PERSONĀLU.

Mašīnas apkope jāveic saskaņā ar tās valsts noteikumiem, kurā mašīna tiek izmantota. Šajos norādījumos sniegtajam darbu sarakstam ir rekomendējošs raksturs.

Veicot apkopi, veiciet šādus darbus:

- Instruējiet un pārbaudiet ar mašīnu strādājošā personāla lietošanas instrukcijas.
- Aptaujājiet mašīnu apkalpojošo personālu, lai noteiktu, vai mašīna darbojas nepareizi.
- Pirms jebkuras apkopes uzsākšanas izslēdziet strāvu un pagrieziet ātruma regulatoru pozīcijā "LOW".
- Vizuāli pārbaudiet mašīnas stāvokli.
- Pārbaudiet, vai nav atsegtu vadu.
- Pārbaudiet zemējuma līnijas un paša bloka zemējuma ķēdes integritāti (no zemējuma skavas līdz pieejamām metāla daļām — pretestībai nevajadzētu būt lielākai par 0,1 Ohm).
 - Pievelciet kontaktu strāvas grupas, sensorus, relejus/kontaktoros, bloķēšanas mikroizslēdzējus, termiskās/strāvas aizsardzības un citus izslēgšanas elementus, sildelementus, signalizācijas piederumus, apšuvumus, stiprinājumus, ierīces kustīgās daļas (ja tādas ir).
- Pārbaudiet naža vārpstas blīves stāvokli. Nomainiet to, ja ir redzamas nolietojuma pazīmes.
- Pārbaudiet siksnas spriegojumu. Siksnas nomaina ir nepieciešama vidēji ik pēc 12 mēnešiem atkarībā no nolietojuma.
- Regulāri jāpārbauda strāvas kabelis. Ja tiek atklāti defekti, nomainiet to.
- Ja tiek konstatēts, ka asmens ir stipri nolietojies, tas ir jānomaina.
- Blāvus nažus (ja naži ir gludi un neroboti) uzasina, griežot asmeņu malas visā asināmā garumā virzienā “no iekšpuses uz āru”. Nomainiet naža asināšanas leņķi, jo tas pasliktinās tā veiktspēju. Asinot nazi, esiet piesardzīgi!

Ja ierīces darbība nav normāla, izslēdziet ierīci no strāvas, pagriežot ieejas slēdzi pozīcijā "izslēgts" un/vai atvienojiet kontaktdakšu no kontaktlīdzdas, un sazinieties ar servisa dienestu. Strādāt ar ierīci, par kuru ir zināms, ka tā ir bojāta, ir stingri aizliegts. Pārdevējs un Ražotājs nav atbildīgi par jebkādiem tiešiem vai netiešiem zaudējumiem, kas varētu būt radušies nelaimes gadījumā vai strādājot ar bojātu mašīnu.

7. TRANSPORTĒŠANA UN UZGLABĀŠANA. UTILIZĀCIJA

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

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

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

1. TECHNINIAI PARAMETRAI

Modelis	HKN-CL8M	HKN-CL13M
Gabaritiniai matmenys, mm	405 × 380 × 600	420 × 415 × 280
Galia, kW	1,5	2,2
Tinklo parametrai	220~240 V/50 Hz	
Talpa, l	8	13
Svoris, kg	35	55
Peilis	4 peiliukai	
Peilio sukimosi greitis, aps/min	1400	

Gamintojas pasilieka teisę keisti aparato išvaizdą, konfigūraciją ir dizainą, kad pagerintų jo veikimą, tačiau techninių specifikacijų nekeičia.

2. MONTAVIMO TVARKA IR PARUOŠIMAS DARBUI

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

3. SAUGUMO TECHNIKA

- **Dėmesio! Leisti dirbti su šia įranga galima tik asmenims, kurie susipažino su šia naudojimo**

instrukcija ir saugaus darbo taisyklėmis.

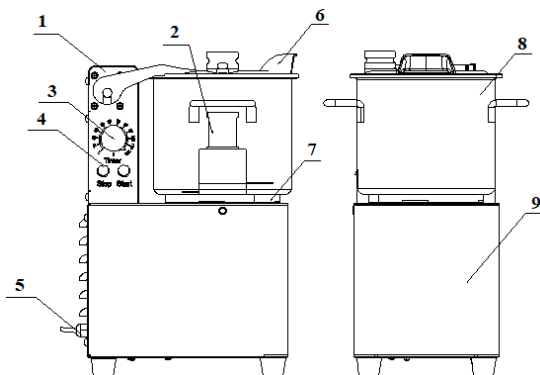
- Montuojant, ruošiant naudoti, eksploatuojant, atliekant techninę priežiūrą ir remontą, be šioje instrukcijoje pateiktų saugos reikalavimų, būtina laikytis saugos ir priešgaisrinės saugos taisyklių pagal šalies, kurioje prietaisas naudojamas, taisykles.
- Remiantis higienos normomis, dirbant su įranga, plaukai turi būti sušukuoti atgal (rekomenduojama dėvėti apsaugines kepure), taip pat būtina nusiimti visas potencialiai pavojingas drabužių ir papuošalų detales (laisvus drabužius, šalikus, kaklo skareles, kaklaraiščius, karolius, apyrankes, žiedus ir kt.).
- Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, kruopščiai išplaukite visas nuimamas prietaiso dalis, kaip nurodyta skyriuje „Techninė priežiūra“.
- Draudžiama kišti rankų pirštus į veikiančios pjaustyklės dubenį ir korpusą.
- Nelieskite judančių įrangos dalių rankomis, kad išvengtumėte sužalojimų.
- Produktus galima dėti tik į išjungtą pjaustyklę.
- Nepalikite įjungtos įrangos be priežiūros.
- Laikykite įrenginį vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Nelaikykite degių daiktų arti prietaiso.
- Laikant prietaisą, aplinkos temperatūra turi būti žemesnė nei 45 °C, o drėgmė — ne didesnė nei 85 %.
- Kai mašina nenaudojama arba naudojama nepalankiomis oro sąlygomis, atjunkite mašiną nuo maitinimo šaltinio, kad išvengtumėte avarinių situacijų.
- Griežtai draudžiama skalbti mašiną atviru vandens šaltiniu arba kišti variklio bloką į vandenį. Jei to nepadarysite, gali būti sugadinta įranga ir sužaloti žmonės, galbūt net mirtinai. Neleiskite, kad vanduo patektų į lizdą ir jungiklį.
- Prieš plaudami, taisydami ar perkeldami prietaisą, pirmiausia ištraukite kištuką iš lizdo.
- Nelieskite maitinimo kabelio drėgnomis rankomis, kitaip gali ištikti elektros smūgis.
- Atjungdami maitinimo šaltinį, netraukite už laido, visada laikykite už kištuko.
- Jei pastebėjote maitinimo kabelio pažeidimų, nedelsdami jį pakeiskite. Jei to nepadarysite, galite patirti elektros smūgį arba užsidegti.
- Techninės priežiūros ar remonto darbus galima atlikti tik atjungus įrenginį nuo elektros maitinimo šaltinio.
- Nelieskite jungiklio ar kištuko drėgnomis rankomis.
- Eksploatacijos metu nejudinkite mašinos.
- Draudžiama spausti ar paremti kūnu veikiančią pjaustyklę, kad ji nejudėtų.
- Prietaisas neskirtas naudoti vaikams, asmenims su ribotais fiziniais, protiniais ar intelektualiais gebėjimais arba asmenims, neturintiems patirties ir atitinkamų žinių. Išimtis leidžiama, jei už jų saugą atsakingo asmens vykdoma priežiūra ar instruktažas.

Eksplloatuoti draudžiama:

- kai mašina veikia netinkamai;
- jei jis pažeistas arba nukrito;
- jei pažeistas maitinimo kabelis arba kištukas.

4. NAUDOJIMO TVARKA

1. Valdymo pultas
2. Peilis
3. Laikmatis
4. Stabdymo ir paleidimo mygtukai
5. Maitinimo laidas
6. Dangtelis
7. Dubens tvirtinimas
8. Dubuo
9. Korpusas



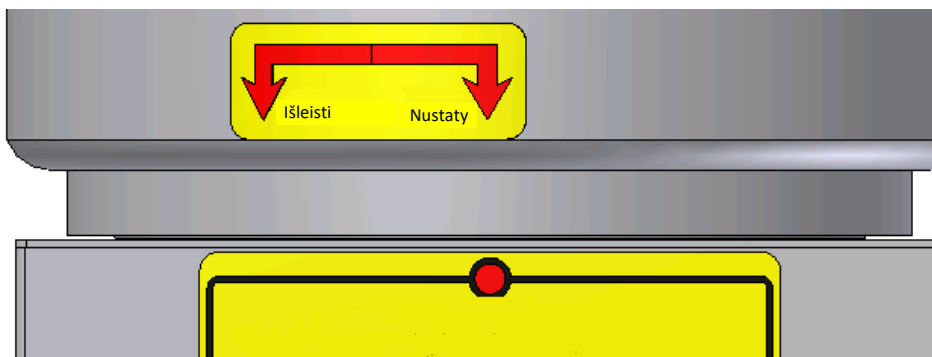
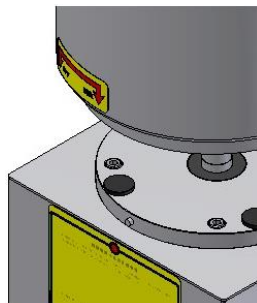
- Prietaisas skirtas minkštos mėsos žaliavai smulkinti, taip pat perdirbti ją į vienalytę homogeninę masę kartu su papildomais maisto sudėtinėmis medžiagomis. Naudojama parūkytų, virtų-rūkytų, virtų, šalto rūkymo, kepeninių dešrų, sardelių, dešrelių, žuvies, paukštienos ir mėsos paštetų gamybai, mėsos ir žuvies pusgaminių gamybai.
- Pjaustyklę galima naudoti daržovėms, vaisiams, riešutams, prieskoniams, uogoms, žalumynams, taip pat kitiems produktams smulkinti, jei juos smulkinant ir maišant nesusidaro labai klampių mišinių.
- Šis prietaisas nėra skirtas kaulams, šaldytam maistui ir ledui smulkinti, tirštai tešlai minkyti ar ne maisto produktams apdoroti.
- Prietaisas nėra skirtas veikti tuščiąja eiga (neįdėjus maisto produktų).
- Rekomenduojama po kiekvienų 15 minučių darbo su mašina daryti 15 minučių ar ilgesnes technologines pertraukas, kad mašina atvėstų.
- Valdymo skydelį sudaro du mygtukai ir laikmatis. Pirmuoju mygtuku paleidžiamas pjaustytuvas (žalias), antruoju — sustabdomas (raudonas). Stabdymo mygtukas yra avarinis jungiklis („grybukas“). Jį paspaudus, pjaustytuvas sustos ir neišjungs, kol mygtukas bus išjungtas pasukus jį 30° kampu pagal laikrodžio rodyklę. Pasukus mygtuką, prietaisas grįš į pradinę padėtį ir jį vėl bus galima įjungti.
- Palyginimo lentelėje pateiktas apytikslis kai kurių produktų apdorojimo laikas.

Produktas	Kiauliena	Žemės riešutai	Pupelės	Karštieji pipirai	Česnakai	Salierai
Smulkinimo laikas (sekundės)	18	30	60	15	40	30

- Įdėtų produktų tūris neturi būti didesnis, kaip pusė talpos.
- Neuždenkite variklio ventiliacijos angų veikiant pjaustyklei.
- Jei reikia, pjaustyklės veikimo metu per dangtelio angą galima įdėti papildomų sudėtinių medžiagų.
- Prietaisas yra aprūpintas mikrojungikliais, kurie neleidžia jo paleisti be dangčio ir (arba) pakėlus prispaudžiamąją svirtį.
- Pjaustytuve yra laikmatis.

Darbo su prietaisu eiliškumas

1. Įjunkite elektros maitinimą (įkiškite laido kištuką į elektros lizdą).
2. Jei reikia, prieš įdedant produktus supjaustykite juos mažais gabalėliais.
3. Uždėkite dubenį ant pagrindo ir jį pritvirtinkite.
Norėdami pritvirtinti dubenį, padėkite jį taip, kad išleidimo rodyklė būtų virš raudonos piktogramos . Tada pasukite dubenį taip, kad rodyklė „Fix“ būtų virš raudonos  piktogramos.
Norėdami išimti dubenį iš pagrindo, atlikite atvirkštinį veiksmą (pasukite dubenį į priešingą pusę taip, kad išleidimo rodyklė būtų virš raudonos piktogramos) ir dubenį bus galima išimti.



4. Sumontuokite peilį ant veleno taip, kad sutaptų viršutinė veleno anga ir peilio griovelio viduje esantis centrinis kaištis. Tinkamai sumontavus, kaištis įleidžiamas į viršutinę veleno angą ir nesisuka laisvai išilgai veleno ašies.
5. Įdėkite produktus į dubenį.
6. Uždarykite prietaiso indą dangčiu. Prietaisas neįsijungs, jei dangtis nebus nuleistas ant dubens.
7. Uždėkite kamštį ant pjaustyklės dangčio.
8. Įjunkite pjaustyklę nustatydami pageidaujamą apdorojimo laiką ir paspausdami žalią mygtuką.
9. Pasibaigus gydymo ciklui, užblokuokite aparatą paspausdami raudoną mygtuką „Stop“.
10. Atidarykite dangtį ir išimkite gaminį.
11. Atjunkite įrenginį nuo elektros tinklo (ištraukite laido kištuką iš elektros tinklo lizdo).

5. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Būkite atsargūs nuimdami ir valydami peilį!
- Nuimamas pjaustyklės detales, kurios liečiasi su produktais, reikia nuplauti po kiekvieno naudojimo.
- Išplaukite pjaustyklės nuimamas detales šiltu vandeniu su muilu, gerai nuplaukite švariu vandeniu ir sausai nušluostykite.

- Nuimamų pjaustyklės detalių dezinfekcijai pamirkykite jas 3 % natrio chlorido tirpale, tada gerai nuplaukite švariu vandeniu ir sausai nušluostykite.
- Nuvalykite pjaustyklės korpusą švaria drėgna šluoste arba kempine.
- Nuimamas pjaustyklės dalis draudžiama plauti indaplovėje.
- Įrenginio valymui draudžiama naudoti braižančias medžiagas, metalines kempines ir šepečius, duriamuosius ir pjaunamuosius daiktus, agresyvias valymo priemones su chloru, benzina, rūgštis, šarmus ir tirpiklius.
- Jei neketinate naudotis įrenginiu ilgą laiką (išieginėmis dienomis, atostogų metu ir pan.), išjunkite jį iš elektros tinklo ir kruopščiai nuvalykite įrangą.

6. TECHNINĖ PRIEŽIŪRA IR REMONTAS

DĖMESIO: TECHNINĖS PRIEŽIŪROS IR REMONTO DARBAI TURI BŪTI ATLIEKAMI VISIŠKAI IŠJUNGUS MAITINIMO ŠALTINĮ, PERJUNGUS TINKLO JUNGIKLĮ Į PADĖTĮ „IŠJUNGTĄ“ IR IŠTRAUKUS KIŠTUKĄ IŠ LIZDO, PASITELKiant KVALIFIKUOTUS TECHNINIUS DARBUOTOJUS.

Mašinos techninė priežiūra turi būti atliekama pagal šalies, kurioje mašina naudojama, taisykles. Šiuose nurodymuose pateiktas darbų sąrašas yra rekomendacinio pobūdžio.

Atlikdami techninę priežiūrą, atlikite šiuos darbus:

- Instruktuokite ir patikrinkite su mašina dirbančio personalo naudojimo instrukcijas.
- Apklauskite mašiną aptarnaujantį personalą, kad nustatytumėte, ar mašina veikia neįprastai.
- Prieš atlikdami techninės priežiūros darbus išjunkite elektros maitinimą ir pasukite greičio reguliatorių į žemų apsisukimų padėtį „LOW“.
- Vizualiai patikrinkite mašinos būklę.
- Patikrinkite, ar nėra atvirų laidų.
- Patikrinkite įžeminimo linijos ir paties įrenginio įžeminimo grandinės vientisumą (nuo įžeminimo gnybto iki prieinamų metalinių dalių — varža turi būti ne didesnė kaip 0,1 Om).
- Įtempkite kontaktų srovės grupes, jutiklius, reles ir (arba) kontaktorius, blokuojamuosius mikrojungiklius, šiluminės ir (arba) srovės apsaugos ir kitus suveikimo elementus, kaitinimo elementus, signalizacijos jungiamąsias detales, apmušalus, tvirtinimo detales, judančias aparato dalis (jei tokių yra).
- Patikrinkite ašmenų veleno riebokšlio būklę. Pakeiskite, jei jis susidėvėjo.
- Patikrinkite diržo įtempimą. Diržą reikia keisti vidutiniškai kas 12 mėnesių priklausomai nuo susidėvėjimo.
- Reguliariai tikrinkite maitinimo laidą. Pastebėjus defektus, pakeiskite jį.
- Jei nustatoma, kad ašmenys labai susidėvėję, juos reikia pakeisti.
- Neaštrūs peiliai (jei peiliai yra lygūs, o ne dantyti) galandami galąstuvu per visą ašmenų briaunos ilgį iš vidaus į išorę. Nekeiskite peilio galandimo kampo, nes tai pablogins jo veikimą. Galąsti peilį reikia atsargiai!

Jei prietaisas veikia neįprastai, išskyrus įprastą veikimą, atjunkite prietaisą nuo įtampos, pasukdami įvesties jungiklį į padėtį „išjungta“ ir (arba) ištraukdami kištuką iš elektros lizdo, ir kreipkitės į techninės priežiūros skyrių.

Griežtai draudžiama eksploatuoti mašiną, kuri, kaip žinoma, yra sugedusi.

Pardavėjas ir gamintojas neatsako už jokią tiesioginę ar netiesioginę žalą, kuri galėjo atsirasti dėl nelaimingo atsitikimo ar darbo su sugedusia mašina.

7. GABENIMAS IR LAIKYMAS. ATLIEKŲ TVARKYMAS

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

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

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

1. DANE TECHNICZNE

Model	HKN-CL8M	HKN-CL13M
Wymiary gabarytowe, mm	405×380×600	420×415×280
Moc, kW	1,5	2,2
Parametry sieci	220~240 V/50 Hz	
Pojemność, L	8	13
Waga, kg	35	55
Nóż	4 ostrza	
Prędkość obrotowa noża, obr/min	1400	

Producent zastrzega sobie prawo do zmiany wyglądu zewnętrznego i konstrukcji urządzenia w celu poprawy jego właściwości użytkowych, pozostawiając bez zmian parametry techniczne.

2. MONTAŻ I PRZYGOTOWANIE DO PRACY

- **Uwaga! Wszystkie prace instalacyjne i związane z uruchomieniem muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel techniczny, który ma specjalne zezwolenie zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju, w którym urządzenie jest używane.**
- **Ostrzeżenie! Ze względów bezpieczeństwa maszyna musi być uziemiona.**
- Upewnij się, że napięcie w sieci jest zgodne z napięciem roboczym urządzenia, sprawdź instalację urządzeń zabezpieczających i zgodność ich wartości mocy znamionowej i wydajności.
- Urządzenia zabezpieczające powinny znajdować się w bezpośrednim sąsiedztwie urządzenia lub w rozdzielnic, jeśli są bezpośrednio dostępne. Gniazdo musi spełniać wymagania bezpieczeństwa i mieć niezawodne uziemienie.
- Okablowanie elektryczne dopasować moc znamionową urządzenia. Niedopasowanie może spowodować pożar.
- Podczas transportu urządzenia może wystąpić poluzowanie mocowania części, połączeń elektrycznych i ruchomych mechanizmów, dlatego przed pierwszym uruchomieniem należy je sprawdzić.
- Nie pozwól, aby kabel znajdował się między przedmiotami i meblami, które mogłyby wywierać nacisk i uszkodzić kabel zasilający. Unikaj zginania i płątania się kabla.
- Nie używaj przedłużaczy domowych do podłączania urządzenia.
- Nieprawidłowe podłączenie lub nieprawidłowe działanie wtyczki lub gniazdka może spowodować pożar.
- Wyczyścić urządzenie zgodnie z instrukcjami w rozdziale "Obsługa i konserwacja".
- Sprzęt nie jest przeznaczony do instalacji i użytkowania na świeżym powietrzu.
- Przed pierwszym użyciem produktu usuń z jego powierzchni wszystkie materiały opakowaniowe, broszury, torby plastikowe itp.
- Urządzenie należy instalować na płaskiej i stabilnej antypoślizgowej poziomej podstawie, w odległości co najmniej 100 mm od ścian, ramp, stopni i innych urządzeń. Nie wolno instalować urządzenia w pobliżu wanien myjących i myjek ręcznych, a także innych urządzeń grzewczych.
- Powierzchnia instalacji powinna być sucha i czysta.

- Nie należy dopuszczać nieprzeszkolonego personelu, który nie zapoznał się z niniejszą instrukcją, ponieważ może to spowodować obrażenia ciała i śmierć.
- Chroń sprzęt przed deszczem i wilgocią.

3. BEZPIECZEŃSTWO

• Uwaga! Dopuszczenie do pracy na tym urządzeniu jest możliwe tylko po przeczytaniu niniejszej instrukcji obsługi i odbyciu szkolenia BHP.

- Podczas instalacji, przygotowania do pracy, obsługi, konserwacji oraz naprawy, oprócz przestrzegania wymogów bezpieczeństwa, zawartych w niniejszej instrukcji, należy bezwzględnie przestrzegać przepisów bezpieczeństwa, norm sanitarnych, zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju, w którym urządzenie jest użytkowane.
- Zgodnie z normami higienicznymi podczas pracy ze sprzętem włosy należy związać do tyłu (zaleca się stosowanie ochronnego nakrycia głowy), a także usunąć wszelkie potencjalnie niebezpieczne ubrania i biżuterię (luźne ubrania, szaliki, apaszki, krawaty, naszyjniki, bransoletki, pierścionki itp.).
- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie zdejmowane części urządzenia zgodnie z sekcją „Czyszczenie i konserwacja”.
- Nigdy nie wkładaj palców do misy lub obudowy pracującego kutera.
- Aby uniknąć obrażeń, nie dotykaj rękami ruchomych zespołów sprzętu.
- Żywność można ładować tylko wtedy, gdy kuter jest w stanie spoczynku.
- Nie wolno pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nie przechowuj łatwopalnych przedmiotów w pobliżu urządzenia.
- * Podczas użytkowania urządzenia temperatura otoczenia powinna być niższa niż 45°C, wilgotność nie powinna przekraczać 85%.
- Jeśli urządzenie nie jest używane lub używane w niesprzyjających warunkach pogodowych, odłącz urządzenie od źródła zasilania, aby zapobiec sytuacjom awaryjnym.
- Nie wolno myć urządzenia otwartym źródłem wody lub umieszczania jednostki napędowej w wodzie. Nieprzestrzeganie tej zasady może spowodować uszkodzenie sprzętu, obrażenia ciała, a nawet śmierć. Nie dopuścić do przedostania się wody do gniazdka i przełącznika.
- Przed umyciem, naprawą lub przeniesieniem urządzenia najpierw wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Nie dotykaj kabla zasilającego mokrymi rękami, w przeciwnym razie może dojść do porażenia prądem elektrycznym.
- Gdy zasilanie jest wyłączone, nie ciągnij za kabel, zawsze chwytaj za wtyczkę.
- Jeśli zauważysz uszkodzenie kabla zasilającego, natychmiast go wymień. W przeciwnym razie może to spowodować porażenie prądem lub pożar.
- Prace konserwacyjne lub naprawcze są dozwolone tylko po odłączeniu urządzenia od źródła zasilania.
- Nie dotykaj przełącznika ani wtyczki mokrymi rękami.
- Nie należy przesuwac urządzenia podczas jego pracy.
- Nie wolno naciskać ciałem na działający kuter ani próbować go podstawić, aby zapobiec przesuwaniu się urządzenia.

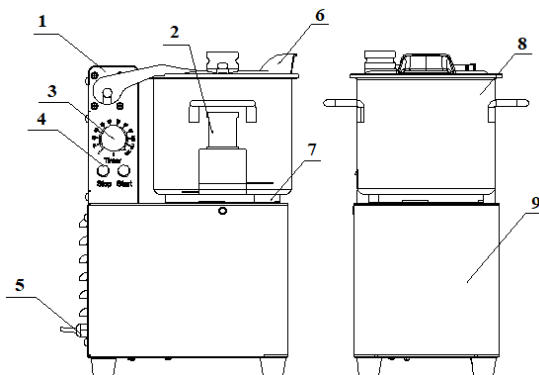
• Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci, osoby niepełnosprawne fizycznie, psychicznie lub umysłowo, a także osoby bez doświadczenia i odpowiedniej wiedzy. Wyjątkiem jest używanie przez te osoby w przypadku kontroli lub instruktażu wykonanego przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

Wykorzystanie zabronione:

- w przypadku nieprawidłowej pracy urządzenia;
- w przypadku uszkodzenia lub upadku;
- w przypadku uszkodzenia kabla zasilającego lub wtyczki.

4. TRYB PRACY

1. Panel sterowania
2. Nóż
3. Timer
4. Przyciski „stop” i „start”
5. Kabel zasilający
6. Pokrywa
7. Mocowanie misy
8. Misa
9. Obudowa



- Urządzenie przeznaczone jest do rozdrabniania miękkich surowców mięsnych, a także przetwarzania ich na jednorodną homogeniczną masę wraz z dodatkowymi składnikami spożywczymi. Stosowany do produkcji kielbas półwędzonych, wędzonych gotowanych, gotowanych, wędzonych surowych, wędzonych z wątrołą, parówek, frankfurterek, pasztetów rybnych, drobiowych i mięsnych, półproduktów mięsnych i rybnych.
- Dozwolone jest używanie kuterka do siekania warzyw, owoców, orzechów, przypraw, jagód, naci, a także innych produktów, podczas mielenia i mieszania których nie powstają zbyt lepkie mieszanki.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do rozdrabniania kości, siekania żywności mrożonej lub lodu, wyrabiania gęstego ciasta, ani przetwarzania produktów innych niż spożywcze.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy bez produktu (w stanie jałowym).
- Zaleca się wykonywanie co najmniej 15-minutowych przerw technologicznych po każdych 15 minutach pracy urządzenia w celu jego schłodzenia.
- Panel sterowania składa się z dwóch przycisków i timera. Pierwszy przycisk służy do uruchomienia kuterka (zielony), drugi – do zatrzymania (czerwony). Przycisk zatrzymania został zaprojektowany jako wyłącznik awaryjny („grzybek”). Jeśli zostanie on wciśnięty, kuter zatrzyma się i nie uruchomi się do momentu dezaktywacji przycisku poprzez obrócenie go w prawo o 30°. Po obróceniu przycisk powróci do swojej pierwotnej pozycji i urządzenie będzie mógł zostać ponownie uruchomiony.
- W tabeli porównawczej podano przybliżone czasy przetwarzania niektórych produktów żywnościowych.

Produkt	Wieprzowina	Orzeszki ziemne	Fasola	Ostra papryka	Czosnek	Seler
Czas rozdrabniania (sekundy)	18	30	60	15	40	30

- Załadowany produkt nie może wypełnić pojemnika więcej niż do połowy.
- Nie blokuj otworów wentylacyjnych silnika podczas pracy kutera.
- W razie potrzeby, podczas pracy kutera, należy wprowadzić dodatkowe składniki przez otwór w pokrywie.
- Urządzenie jest wyposażone w mikroprzełączniki, które uniemożliwiają uruchomienie urządzenia bez pokrywy i/lub gdy dźwignia dociskowa jest podniesiona.
- Konstrukcja kutera jest wyposażona w timer.

Kolejność pracy

1. Włącz zasilanie (podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego).

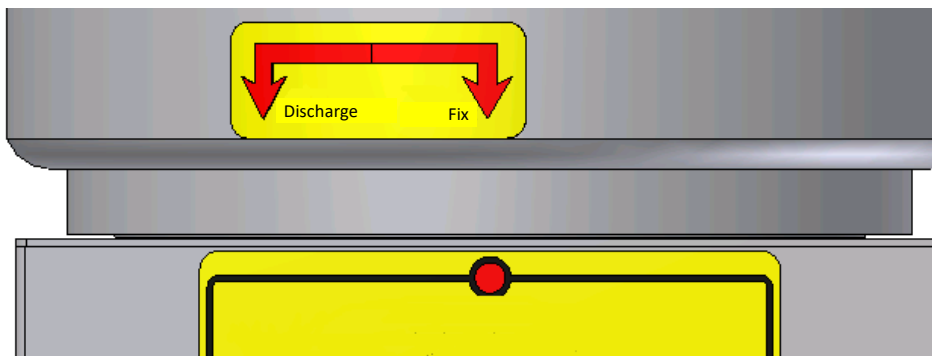
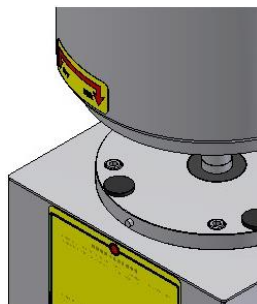
2. W razie potrzeby pokrój produkt na małe kawałki przed załadowaniem.

3. Umieść misę na podstawie i zabezpiecz ją.

Aby zabezpieczyć misę, ustaw ją tak, aby strzałka „rozładowania” znajdowała się nad czerwoną ikoną . Następnie obróć miskę tak,

aby strzałka „fiksacji” („fix”) znalazła się nad czerwoną ikoną .

Aby zdjąć misę z podstawy, należy wykonać operację odwrotną (obrócić miskę w przeciwnym kierunku, tak aby strzałka „rozładowania” znajdowała się nad czerwoną ikoną), co umożliwi zdjęcie misy.



4. Zamontować nóż na wale w taki sposób, aby górna szczelina na wale i środkowy kołek, znajdujący się u góry w wewnętrznej wnęce rowka noża pokrywały się. Po prawidłowym zainstalowaniu kołek jest wpuszczony w górne gniazdo wału i nie obraca się swobodnie wzdłuż osi wału.

5. Załaduj produkt do misy.

6. Zamknij misę urządzenia pokrywą. Urządzenie nie uruchomi się, jeśli pokrywa nie zostanie opuszczona na misę.
7. Umieść zatyczkę na pokrywie kutera.
8. Uruchom kuter, ustawiając żądany czas przetwarzania i naciskając zielony przycisk.
9. Po zakończeniu cyklu obróbki należy zablokować urządzenie, naciskając czerwony przycisk "stop".
10. Otwórz pokrywę i wyjmij produkt.
11. Wyłącz zasilanie urządzenia (wyjmij wtyczkę z gniazdka).

5. OBSŁUGA I KONSERWACJA

- Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania i czyszczenia noża!
- Po każdym użyciu myj zdejmowane części kutera, które stykają się z żywnością.
- Umyj zdejmowane części kutera letnim roztworem wody z mydłem, dokładnie spłucz czystą wodą i wytrzyj do sucha.
- Aby zdezynfekować zdejmowane części kutera, należy namoczyć je w 3% roztworze chlorku sodu, a następnie dokładnie wypłucz w czystej wodzie i wytrzeć do sucha.
- Wytrzyj obudowę kutera czystą wilgotną szmatką lub gąbką.
- Nie wolno myć części kutera w zmywarce.
- Nie wolno używać do czyszczenia tego urządzenia materiałów ściernych, metalowych gąbek i szczotek, kujących i tnących przedmiotów, agresywnych środków czystości, które zawierają chlorek, benzynę, kwasy, zasady i rozpuszczalniki.
- Jeśli aparat nie będzie używany przez dłuższy czas (weekendy, wakacje, itp.), należy odłączyć zasilanie i dokładnie wyczyścić urządzenie.

6. KONSERWACJA I NAPRAWA

UWAGA: PRACE KONSERWACYJNE I NAPRAWCZE POWINNY BYĆ WYKONYWANE PRZY CAŁKOWICIE WYŁĄCZONYM ZASILANIU, POPRZECZ USTAWIENIE PRZEŁĄCZNIKA WEJŚCIOWEGO DO POZYCJI „OFF” I ODŁĄCZENIE WTYCZKI OD GNIAZDKA, PRZY ZAANGAŻOWANIU WYKWALIFIKOWANEGO PERSONELU TECHNICZNEGO.

Konserwacja urządzenia powinna odbywać się zgodnie z dokumentami regulacyjnymi kraju, w którym urządzenie jest używane. Wykaz prac przedstawiony w niniejszej instrukcji ma charakter rekomendacyjny.

Podczas konserwacji należy wykonać następujące prace:

- Przeprowadzić szkolenie i sprawdzenie wiedzy personelu na temat zasad obsługi urządzenia.
- Przeprowadź ankietę wśród personelu pracującego z urządzeniem na temat nietypowej pracy urządzenia.
- Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności serwisowych wyłącz zasilanie i ustaw regulator prędkości w pozycji „LOW”.
- Wizualna kontrola stanu urządzenia.
- Sprawdź, czy nie ma gołych przewodów.
- Sprawdź integralność linii uziemienia i obwodu uziemienia samego urządzenia (od zacisku uziemienia do dostępnych części metalowych — rezystancja nie powinna przekraczać 0,1

Ohm).

- Wykonaj przeciąganie grup prądu stykowego, czujników, przekaźników/styczników, mikroprzełączników blokujących, ochrony termicznej/prądowej i innych elementów awaryjnego wyłączania, elementów grzejnych, armatury sygnalizacyjnej, okładzin, elementów łącznych, ruchomych zespołów urządzenia (jeśli takie istnieją).
- Sprawdź stan uszczelki wału noża. Wymień, jeśli ma ślady zużycia.
- Sprawdź napięcie paska. Wymiana paska jest wymagana średnio co 12 miesięcy w zależności od jego zużycia.
- Należy regularnie sprawdzać kabel zasilający. Jeśli zostaną znalezione usterki, wymień.
- W przypadku zauważenia zużycia noża, należy jego wymienić.
- Tępe noże (jeśli są gładkie i nie ząbkowane) są ostrzone poprzez obróbkę całej długości krawędzi ostrza ostrzałką w kierunku od „wewnątrz do zewnątrz”. Nie należy zmieniać kąta ostrzenia noża, ponieważ doprowadzi to do pogorszenia jego właściwości eksploatacyjnych. Podczas ostrzenia noża należy zachować ostrożność!

W przypadku nieprawidłowego działania urządzenia, innego niż normalne, należy odłączyć zasilanie urządzenia, ustawiając przełącznik wejściowy w pozycji „wył.” i/lub odłączając wtyczkę od gniazda, a następnie skontaktować się z serwisem.

Praca na notorycznie wadliwym urządzeniu jest surowo zabroniona.

Od sprzedawcy i producenta nie można żądać odszkodowania za szkody bezpośrednie lub pośrednie, które mogły wynikać z wypadku lub pracy na wadliwym urządzeniu.

7. TRANSPORT I PRZECHOWYWANIE. ZUŻYCIE

- Urządzenie to może być transportowane dowolnym środkiem transportu zgodnie z etykietami ostrzegawczymi na pojemniku, a także przepisami obowiązującymi w danym rodzaju transportu.
- Podczas załadunku i transportu urządzenie nie może być przewracane ani narażane na uderzenia. Przesuń pojemnik transportowy po pochyłej powierzchni, spełniając wymagania „góry” pod kątem nie większym niż 15%.
- Transport maszyn transportem kolejowym i drogowym powinien odbywać się w pojazdach wewnętrznych.
- Po transporcie urządzenie musi być sprawne i wolne od uszkodzeń.
- Urządzenie powinno być przechowywane w opakowaniach transportowych w pomieszczeniach magazynowych, zapewniających ochronę przed opadami atmosferycznymi i uszkodzeniami mechanicznymi.
- Nie pozwól, aby urządzenie było potrąsane.
- Nie przechowuj urządzenia do góry nogami.

Po zaprzestaniu eksploatacji urządzenia, po upływie wyznaczonego okresu eksploatacji, podmiot prowadzący eksploatację musi go przekazać osobie odpowiedzialnej za utylizację. Utylizacja urządzenia odbywa się zgodnie z ogólnymi zasadami przetwarzania surowców wtórnych zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju, w którym urządzenie jest utylizowane.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	HKN-CL8M	HKN-CL13M
Габаритные размеры, мм	405×380×600	420×415×280
Мощность, кВт	1,5	2,2
Параметры сети	220-240 В / 50 Гц	
Объем, л	8	13
Масса, кг	35	55
Нож	4 лезвия	
Скорость вращения ножа, об/мин	1400	

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

2. МОНТАЖ И ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- **Внимание!** Все работы по монтажу и пусконаладочным работам должны быть проведены квалифицированным техническим персоналом.
- **Предупреждение!** Для вашей безопасности аппарат должен быть заземлен.
- Убедитесь, что напряжение в сети соответствует рабочему напряжению аппарата, проверьте установку устройств защиты и соответствия их номиналу по мощности и характеристикам.
- Устройства защиты должны находиться в непосредственной близости от аппарата или в распределительном щите, если он находится в прямом доступе. Розетка должна соответствовать требованиям безопасности и иметь надежное заземление.
- Электропроводка должна соответствовать номинальной мощности аппарата. Несоответствие может привести к возгоранию.
- При транспортировке аппарата может произойти ослабление крепления деталей, электрических соединений и подвижных механизмов, поэтому перед первым запуском следует провести их проверку.
- Не допускайте нахождение кабеля между предметами и мебелью, которые могут оказать давление и повредить силовой кабель. Не допускайте изгиба и запутывания кабеля.
- Не используйте бытовые удлинители для подключения аппарата.
- Неправильное подключение или неисправность вилки или розетки может привести к возгоранию.
- Перед первым использованием изделия удалите с его поверхности все упаковочные материалы, буклеты, пластиковые пакеты и т.п., затем очистите аппарат в соответствии с инструкциями раздела 6 «Обслуживание и уход».
- Аппарат не предназначен для работы на открытом воздухе.
- Аппарат устанавливается на устойчивом нескользящем горизонтальном основании, на расстоянии не менее 100 мм от стен, пандусов, ступеней, прочего оборудования. Не допускается установка аппарата вблизи моечных ванн, рукомойников, а также теплового оборудования (печи, плиты и т.д.).
- Примите меры по защите оборудования от дождя и влаги.

3. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

• **Внимание! Допуск к работе на данном оборудовании возможен только после ознакомления с настоящим руководством по эксплуатации и прохождения инструктажа по технике безопасности.**

- При монтаже, подготовке к работе, эксплуатации, техническом обслуживании и ремонте, наряду с соблюдением требований безопасности, изложенных в настоящей инструкции, необходимо строго соблюдать правила техники безопасности и пожарной безопасности в соответствии с нормативными актами той страны, где эксплуатируется данный аппарат.
- Согласно гигиеническим нормам, при работе с оборудованием волосы необходимо убрать назад (рекомендуется использовать защитный головной убор), а также снимать любые потенциально опасные предметы одежды и украшения (свободная одежда, шарфы, шейные платки, галстуки, ожерелья, браслеты, кольца и т.д.).
- Перед первым использованием тщательно вымойте все съемные узлы аппарата согласно разделу «Обслуживание и уход».
- Запрещено вводить пальцы рук в чашу и корпус работающего куттера.
- Во избежание травм не прикасайтесь к движущимся узлам оборудования руками.
- Загрузка продуктов может производиться только при остановленном куттере.
- Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра.
- Храните аппарат в недоступном для детей месте.
- Не храните огнеопасные предметы в непосредственной близости от аппарата.
- При хранении аппарата температура окружающей среды должна быть ниже 45°C, влажность не должна превышать 85%.
- Если аппарат не используется или используется при неблагоприятных погодных условиях, отключайте аппарат от источника питания, чтобы предотвратить аварийные ситуации.
- Строго запрещено мыть аппарат открытым источником воды, а также помещать в воду блок мотора. Несоблюдение данного правила может привести к повреждению оборудования и человеческим травмам, возможно с летальным исходом. Не допускайте попадания воды на розетку и выключатель.
- Перед мойкой, ремонтом или перемещением аппарата сначала вытащите вилку из розетки.
- Не трогайте силовой кабель мокрыми руками, в ином случае возможно поражение электрическим током.
- При отключении электропитания не тяните за кабель, всегда беритесь за вилку.
- Если вы заметили повреждение силового кабеля, немедленно проведите его замену. В противном случае это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- Проведение технического обслуживания или ремонтных работ допускается только после отключения аппарата от источника питания.
- Не прикасайтесь к выключателю или вилке мокрыми руками.
- Не передвигайте аппарат во время его работы.
- Не допускается нажимать телом на работающий куттер или пытаться подставить его для того, чтобы предотвратить перемещение машины.

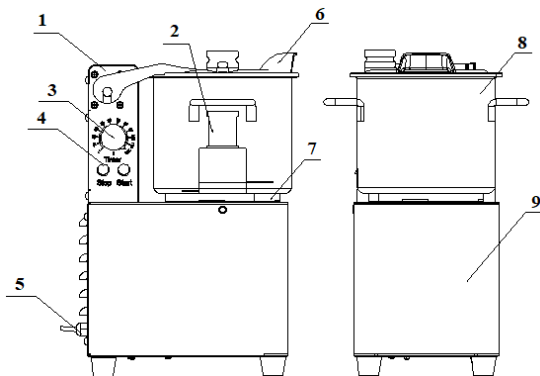
• Устройство не предназначено для использования детьми, лицами с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицами без опыта и соответствующих знаний. Исключение допускается в случае контроля или инструктажа, выполненного лицом, ответственным за их безопасность.

Эксплуатация запрещена:

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

4. ПОРЯДОК РАБОТЫ

1. Панель управления
2. Нож
3. Таймер
4. Кнопки «стоп» и «пуск»
5. Кабель питания
6. Крышка
7. Крепление чаши
8. Чаша
9. Корпус



- Аппарат предназначен измельчения мягкого мясного сырья, а также переработки его в однородную гомогенную массу вместе с дополнительными пищевыми ингредиентами. Применяется для производства полукопчёных, варёно-копченых, варёных, сырокопчёных, ливерных колбас, сарделек, сосисок, паштетов из рыбы, птицы и мяса, производства мясных и рыбных полуфабрикатов.
- Допускается использование куттера для измельчения овощей, фруктов, орехов, специй, ягод, зелени, а также других продуктов, при измельчении и смешивании которых не происходит образования очень вязких смесей.
- Данный аппарат не предназначен для перемалывания костей, измельчения замороженных продуктов и льда, замешивания густого теста, а также для обработки непищевых продуктов.
- Аппарат не предназначен для работы без продукта (вхолостую).
- Рекомендуется производить технологические паузы длительностью от 15 минут после каждых 15 минут работы аппарата для охлаждения аппарата.
- Панель управления состоит из двух кнопок и таймера. Первая кнопка служит для запуска куттера (зеленая), вторая - для остановки (красная). Кнопка остановки выполнена в виде аварийного выключателя («гриб»). При её нажатии куттер остановится и не будет запускаться, пока кнопка не будет деактивирована путем поворота её по часовой стрелке на 30°. При повороте кнопка вернется в начальное положение и аппарат снова может быть запущен.
- В сравнительной таблице приведено примерное время обработки некоторых продуктов.

Продукт	Свинина	Арахис	Фасоль	Острый перец	Чеснок	Сельдерей
Время измельчения (секунды)	18	30	60	15	40	30

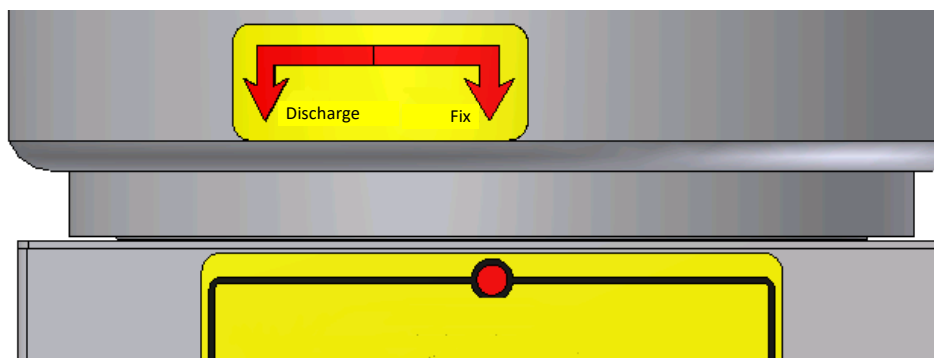
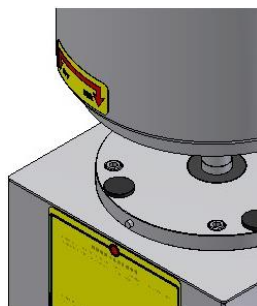
- Загруженный продукт не должен заполнять емкость более чем наполовину.
- Не допускается блокировка вентиляционных отверстий двигателя во время работы куттера.
- При необходимости, во время работы куттера следует вводить дополнительные ингредиенты через отверстие в крышке.
- Аппарат имеет микровыключатели в конструкции, которые препятствуют запуску аппарата без крышки и/или при поднятии прижимного рычага.
- Конструкцией куттера предусмотрено наличие таймера.

Последовательность работы

1. Включите электропитание (вставьте вилку в розетку).
2. При необходимости перед загрузкой следует нарезать продукт мелкими кусками.
3. Установите чашу на основание и зафиксируйте её.

Для фиксации чаши установите её таким образом, чтобы стрелка «выгрузка» («discharge») располагалась над красным значком ●. Затем поверните чашу таким образом, чтобы над красным значком ● расположилась стрелка «фиксация» («fix»).

Чтобы снять чашу с основания, проделайте данную операцию в обратном порядке (поверните чашу в обратную сторону, чтобы стрелка «выгрузка» («discharge») располагалась над красным значком), после чего чашу можно будет снять.



4. Установите нож на вал таким образом, чтобы совпали верхняя прорезь на валу и центральный штифт, находящийся сверху во внутренней полости паза ножа. При правильной установке штифт утоплен в верхнюю прорезь вала и не вращается свободно по оси вала.
5. Загрузите продукт в чашу.
6. Закройте чашу аппарата крышкой. Аппарат не запустится, если крышка не опущена на чашу.
7. Установите пробку на крышку куттера.
8. Запустите куттер, установив нужное время обработки и нажав на зеленую кнопку.
9. После окончания цикла обработки заблокируйте включение аппарата, нажав на красную кнопку «стоп».
10. Откройте крышку и извлеките продукт.
11. Обесточьте аппарат (извлеките вилку из розетки).

5. ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

- При извлечении и очистке ножа соблюдайте осторожность!
- Необходимо промывать съемные узлы куттера, входящие в контакт с продуктом, после каждого использования.
- Вымойте съемные узлы куттера теплым мыльным раствором, тщательно ополосните чистой водой и вытрите насухо.
- Для дезинфекции съемных узлов куттера следует замочить их в 3% растворе хлорида натрия, затем тщательно ополоснуть чистой водой и вытереть насухо.
- Протрите корпус куттера чистой влажной тканью или губкой.
- Не допускается мыть детали куттера в посудомоечной машине.
- Не допускается использовать для очистки аппарата абразивные материалы, металлические губки и щетки, колющие и режущие предметы, агрессивные и хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.
- Если аппарат не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить электропитание и тщательно очистить оборудование.

6. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

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

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

При техническом обслуживании проделайте следующие работы:

- Проведите инструктаж и проверку знаний по правилам эксплуатации персонала, работающего с аппаратом.

- Проведите опрос персонала, работающего с аппаратом, на предмет выявления нехарактерной работы аппарата.
- Перед началом обслуживания необходимо отключить питание и перевести регулятор скорости в положение низких оборотов, «LOW».
- Произведите визуальную проверку состояния аппарата.
- Проверьте отсутствие оголенных проводов.
- Проверьте целостность линии заземления и цепи заземления самого аппарата (от зажима заземления до доступных металлических частей - сопротивление должно быть не более 0,1 Ом).
- Выполните протяжку контактных токоведущих групп, датчиков, реле/контакторов, блокировочных микровыключателей, тепловой/токовой защиты и иных элементов аварийного отключения, нагревательных элементов, сигнальной арматуры, облицовок, крепежных элементов, подвижных узлов аппарата (если таковые есть).
- Проверьте состояние сальника вала ножа. Замените его, если наблюдаются признаки износа.
- Проверьте натяжение ремня. Замена ремня требуется в среднем через каждые 12 месяцев в зависимости от износа.
- Необходимо регулярно осматривать кабель питания. При обнаружении дефектов произведите замену.
- Если обнаружен сильный износ ножа, следует произвести его замену.
- Затупившиеся ножи (если ножи гладкие, а не зубчатые) затачиваются путем обработки кромки лезвий по всей длине точильным приспособлением в направлении «изнутри - наружу». Не изменяйте угол заточки ножа, это приведёт к ухудшению его эксплуатационных характеристик. При заточке ножа соблюдайте осторожность!

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

Работа на заведомо неисправном аппарате категорически запрещена.

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

7. ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ. УТИЛИЗАЦИЯ

- Данный аппарат можно транспортировать любым видом транспорта в соответствии с предупредительными надписями на таре, а также с правилами, действующими на конкретном виде транспорта.
- При погрузке и транспортировании аппарат нельзя кантовать и подвергать ударам. Перемещать транспортную тару по наклонной поверхности, соблюдая требования «ВЕРХ» под углом не более 15%.
- Транспортировка аппарата железнодорожным и автомобильным транспортом должна производиться в крытых транспортных средствах.
- После транспортировки аппарат должен быть работоспособным и не иметь повреждений.

RU

- Аппарат должен храниться в транспортной упаковке в складских помещениях, обеспечивающих защиту от воздействия атмосферных осадков и механических повреждений.
- Не допускайте тряски аппарата.
- Не храните аппарат в перевернутом виде.

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

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