



HURAKAN

MEAT MINCER HURAKAN

HKN-12CR, HKN-12N, HKN-12SS, HKN-22SP



DEUTSCH	DE	3
EESTI	EE	10
ENGLISH	EN	16
ITALIANO	IT	22
LATYSSŠKI	LV	29
LIETUVIŠKAS	LT	35
РУССКИЙ	RU	41
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	EL	48
БЪЛГАРСКИ	BG	55
SRPSKI	SR	62
HRVATSKI	HR	68
SLOVENŠČINA	SL	74
ROMÂNĂ	RO	80
MAGYAR	HU	86
SLOVENČINA	SK	92
ČESKY	CS	98
FRANÇAIS	FR	104
ESPAÑOL	ES	111
PORTUGUÊS	PT	118
SVENSKA	SV	124
DANSK	DA	130
NORSK	NO	136
SUOMI	FI	142



1. TECHNISCHE DATEN

Modell	HKN-12CR	HKN-12N	HKN-12SS	HKN-22SP
Abmessungen, mm	390×225×415	390×225×415	400×190×410	410×240×450
Leistung, kW	0,75	0,75	0,75	0,85
Parameter des Stromnetzes	220-240 V / 50 Hz			
Gehäusematerial	Lackiertes Metall	Lackiertes Metall	Edelstahl	Lackiertes Metall
Material des Zerkleinerungsteils	Verchromtes Metall	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Durchsatz, kg/h	160	160	160	250
Gewicht, kg	24,5	24,5	25	27

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

2. INSTALLATION UND BETRIEBSVORBEREITUNG

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

DE

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

3. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

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

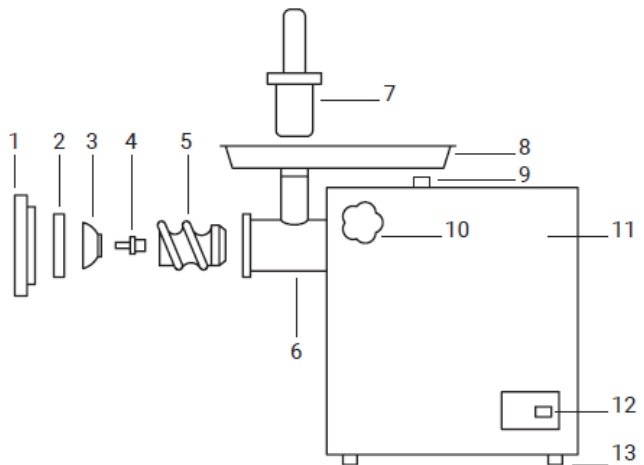
- Berühren Sie das Stromkabel nicht mit nassen Händen, sonst besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- Wartungs- oder Reparaturarbeiten dürfen erst durchgeführt werden, nachdem das Gerät von der Stromversorgung getrennt wurde.
- Berühren Sie den Schalter oder den Stecker nicht mit nassen Händen.
- Bewegen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

Der Betrieb ist untersagt:

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

4. AUFBAUANLEITUNG

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



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

DE

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



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

5. VORGEHENSWEISE

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

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

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

6. WARTUNG UND PFLEGE

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

7. WARTUNG UND REPARATUR

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

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

Bei der Wartung führen Sie die folgenden Arbeiten durch:

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

Lassen Sie Reparaturen am Gerät von qualifizierten Technikern durchführen.

Änderungen am Gerät sind nicht zulässig.

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

Der Betrieb des wesentlich fehlerhaften Gerätes ist strengstens verboten.

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

8. TRANSPORT UND LAGERUNG. ENTSORGUNG

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

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

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

1. TEHNILISED OMADUSED

Mudel	HKN-12CR	HKN-12N	HKN-12SS	HKN-22SP
Välismõõtmed, mm	390×225×415	390×225×415	400×190×410	410×240×450
Võimsus, kW	0,75	0,75	0,75	0,85
Võrguparameetrid	220-240 V / 50 Hz			
Korpuse materjal	Värvitud metall	Värvitud metall	Roostevaba teras	Värvitud metall
Lihaveski osa materjal	Kroomitud metall	Roostevaba teras	Roostevaba teras	Roostevaba teras
Tootlikus, kg/h	160	160	160	250
Kaal, kg	24,5	24,5	25	27

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

- Ärge lubage kasutada masinat töötajatel, kes ei ole käesoleva juhendiga tutvustatud ega ole läbinud ohutusalast koolitust, kuna see võib põhjustada vigastusi või surma.
- Võtke kasutusele meetmed, masina kaitsmiseks vihma ja niiskuse eest.

3. OHUTUSTEHNICA

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

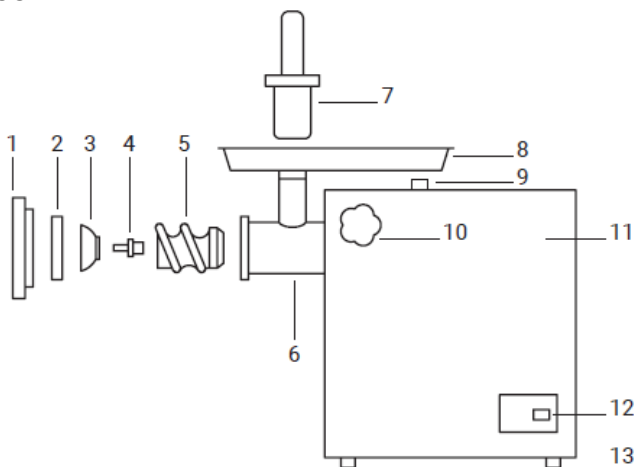
- Paigaldamisel, tööks ettevalmistamisel, kasutamisel, hooldamisel ja remontimisel tuleb lisaks käesolevas juhendis sätestatud ohutusnõuete järgimisele rangelt järgida ohutus-, tuleohutus- ja sanitaarnõudeid vastavalt selle riigi normatiivaktidele, kus seda masinat kasutatakse..
- Vastavalt hügieenistandarditele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

Kasutamine on keelatud:

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

4. KOKKUPANEKU PROTSEDUUR

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



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

Variandid erinevates komplektatsioonides:

- paigaldatud on auguta transpordipolt, lisatud on auguga polt. Enne tööde alustamist tuleb polt asendada.

- paigaldatud on auguga polt, kuid auk on hermeetiseeritud. On vaja nõelaga läbi augu torgata.

- polt on paigaldatud, poldi külgsuunas on läbiv auk. Midagi pole vaja teha.

- on paigaldatud auguta polt, komplektis pole muid polte.

Enne tööde alustamist tuleb polt välja keerata.



2. Sisestage kael maandumispesasse kuni lõpuni.
3. Hoidke ühe käega kaelast kinni ja keerake teise käega lukustuskrugi päripäeva.
4. Sisestage tigu kaela sisse. Keerake tigu veidi, et tagada selle täieliku haakumise mootorivõlliga.
5. Pange nuga tigu varre külge nii, et noa terad oleksid suunatud väljapoole.

6. Pange võre tigu varrele. Noa terad peavad olema suunatud võrele. Kaela korpuses olev eend peaks sisenema võre vastavasse pilusse.
7. Keerake vajutusmutter käsitsi sisse. **Ärge pingutage vajutusmutrit liiga tugevalt, sest see põhjustab tera ja võre kiiret kulumist ning mootori liigset kuumenemist.**
8. Asetage laadimisalus tööasendisse. Asetage kaela alla konteiner valmis hakkliha jaoks.
9. Seade on tööks valmis.

5. TÖÖKORD

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

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

6. HOOLDAMINE JA KORRASHOID

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

EE

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

7. HOOLDUS JA REMONT

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

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

Hooldamisel teostage järgmist tööd:

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

Masina remonti peab tegema kvalifitseeritud tehniline personal.

Masina disaini muutmine on keelatud.

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

Teadaolevalt vigase masinaga töötamine on rangelt keelatud.

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

8. TRANSPORT JA LADUSTAMINE. RINGLUSSEVÕTT

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

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

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

1. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	HKN-12CR	HKN-12N	HKN-12SS	HKN-22SP
Overall dimensions, mm	390×225×415	390×225×415	400×190×410	410×240×450
Power, kW	0,75	0,75	0,75	0,85
Power line parameters	220-240 V / 50 Hz			
Body material	Painted metal	Painted metal	Stainless steel	Painted metal
Mincing part material	Chromed metal	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel
Performance, kg/h	160	160	160	250
Weight, kg	24,5	24,5	25	27

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

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR WORK

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

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

3. SAFETY PROCEDURE

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

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

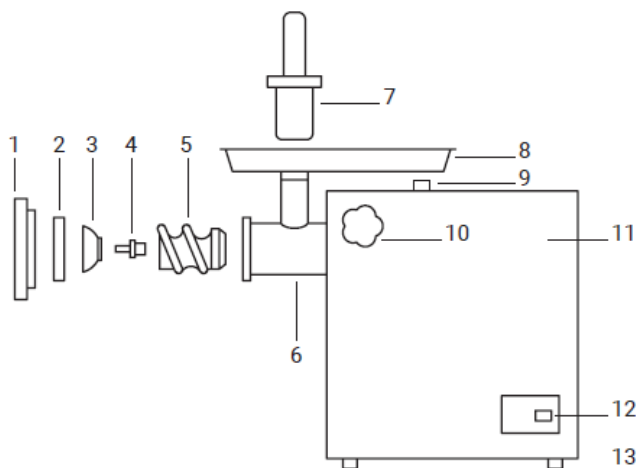
exception is allowed in the case of inspection or briefing by a person responsible for their safety.

Operation is prohibited:

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

4. ASSEMBLY PROCEDURE

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



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

Options in various configurations:

- transportation bolt without a hole is installed, a bolt with a hole is included. The bolt needs to be replaced before starting the work.
- A bolt with a hole is installed, but the hole is sealed. It is necessary to punch a through hole with a needle.
- a bolt is installed with a through hole on its side edge. No further action is needed.
- a bolt without a hole is installed, and there are no other bolts included. The bolt needs to be unscrewed before starting the work.



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

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

5. OPERATING PROCEDURE

- The device is intended for processing non-refrigerated, boneless, cartilage-free, and film-free meat. The machine should not be used to grind meat and fish with bones, frozen and non-edible products, bread, vegetables, and fruits.
- Running the meat mincer without product (in idle mode) is prohibited as dry friction can quickly damage the blade and grid.
- If the machine has a reversing function (reverse), use it only to free the blade from the strands, for a single use of no more than 5 seconds. Before using this function, always wait until the motor has come to a complete standstill.
- The equipment is designed to operate only in intermittent mode with an operating cycle duration of no more than 10 min. This means that, after every 10 min of operation, a process pause of at least 15 min is required.
- It is not allowed to block the ventilation holes of the motor during the operation of the meat mincer.
- If the minced meat appears uneven as it exits the meat mincer, the following could be the cause:
 - There's a significant gap between the blade and the grid. Tighten the hold-down nut.
 - The inlet opening is overloaded with food, clear it out.
 - The blade isn't sharp. Sharpen or replace the blade.
- Protect the blade from damage. If necessary, sharpen or replace the blade.

1. Prepare the meat (remove bones, veins, foils, cut into small pieces).
2. Make sure that the meat mincer is assembled according to section "4. Assembly Procedure."
3. Turn on the power supply (insert the plug into the outlet).
4. Activate the meat mincer by switching the power button to "on."
5. Load the prepared meat into the feeding tray and guide it towards the auger using the pusher. The force applied to the pusher should be consistent and not overly forceful. Avoid inserting hands or any foreign objects into the inlet opening while in use.
6. Once the product has been processed, deactivate the device by flipping the power switch to the "off" setting.

7. Disconnect the power supply to the machine (remove the plug from the outlet).

6. MAINTENANCE AND CARE

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

7. MAINTENANCE AND REPAIR

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

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

During maintenance, perform the following work:

- Conduct a briefing and test of knowledge of the operating rules of the personnel working with the machine.
- Conduct a survey of the personnel working with the machine to identify uncharacteristic operation of the machine.
- Check the condition of the machine visually.
- Check for exposed wires.
- Check the continuity of the grounding line and the grounding circuit of the machine itself (from the grounding clamp to the accessible metal parts – the impedance must be no more than 0.10Ω).
- Tighten securely current-carrying contact groups, sensors, relay/contactors, interlocking microswitches, thermal/current protection and other emergency shutdown elements, heating elements, signal fittings, facings, fasteners, moving units of the machine (if any).

- Inspect the external condition and wear of blades, grids, screw, screw socket, inner throat surfaces, and hold-down nut.
- The gearbox's lubrication and bearings' condition should be checked not less than twice annually.

The machine must be repaired by qualified technical personnel.

Changing the design of the machine is prohibited.

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

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

8. TRANSPORTATION AND STORAGE. DISPOSAL

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

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

1. CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello	HKN-12CR	HKN-12N	HKN-12SS	HKN-22SP
Dimensioni d'ingombro, mm	390×225×415	390×225×415	400×190×410	410×240×450
Potenza, KW	0,75	0,75	0,75	0,85
Parametri di alimentazione elettrica	220-240 V / 50 Hz			
Materiale del telaio	Metallo verniciato	Metallo verniciato	Acciaio inox	Metallo verniciato
Materiale dell'unità tritacarne	Metallo cromato	Acciaio inox	Acciaio inox	Acciaio inox
Capacità Produttiva, kg/h	160	160	160	250
Massa, kg	24,5	24,5	25	27

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

2. INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER IL FUNZIONAMENTO

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

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

3. PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

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

IT

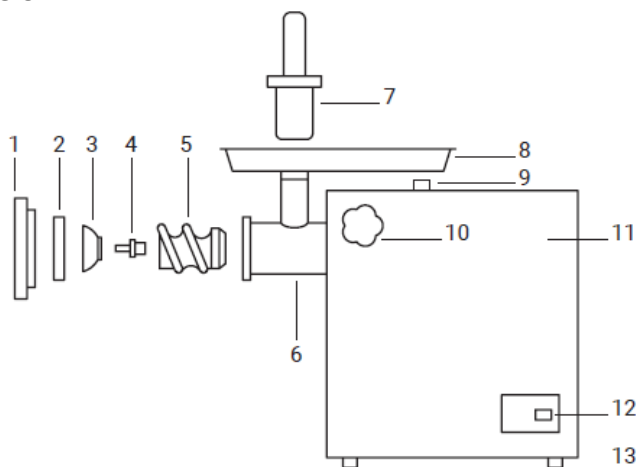
- I lavori di manutenzione o riparazione possono essere eseguiti solo dopo che la macchina è stata scollegata dall'alimentazione elettrica.
- Non toccare l'interruttore o la spina con le mani bagnate.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Quando si scollega l'alimentazione elettrica, non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

L'uso è vietato:

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

4. PROCEDURA DI MONTAGGIO

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



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

Opzioni per diverse dotazioni:

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



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

5. MODALITÀ D'USO

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

IT

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

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

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

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

7. MANUTENZIONE E RIPARAZIONE

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

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

Eseguire le seguenti attività di manutenzione:

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

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

È vietato apportare modifiche alla struttura dell'apparecchio.

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

È severamente vietato lavorare su una macchina nota difettosa.

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

8. TRASPORTO E STOCCAGGIO. SMALTIMENTO

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

IT

- 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-12CR	HKN-12N	HKN-12SS	HKN-22SP
Gabarītmēri, mm	390×225×415	390×225×415	400×190×410	410×240×450
Jauda, kW	0,75	0,75	0,75	0,85
Tīkla iestatījumi	220-240 V / 50 Hz			
Korpusa materiāls	Krāsots metāls	Krāsots metāls	Nerūsējošais tērauds	Krāsots metāls
Malšanas daļas materiāls	Hromēts metāls	Nerūsējošais tērauds	Nerūsējošais tērauds	Nerūsējošais tērauds
Ražīgums, kg/h	160	160	160	250
Masa, kg	24,5	24,5	25	27

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

2. UZSTĀDĪŠANA UN SAGATAVOŠANA DARBAM

- **Uzmanību!** Visi uzstādīšanas, nodošanas ekspluatācijā un remontdarbi jāveic kvalificētam personālam, kuram ir īpaša atļauja saskaņā ar tās valsts noteikumiem, kurā šī ierīce tiek izmantota.
- **Brīdinājums!** Jūsu drošībai iekārtai jābūt iezemētai.
- Pārliedziniet, ka barošanas tīkla spriegums atbilst aparāta darba spriegumam, pārbaudiet uzstādītās aizsargierīces un to atbilstību jaudas un raksturlielumu nominālvērtībām.
- Aizsargierīcēm jāatrodas 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 samezgļošanos.
- Aparāta pieslēgšanai neizmantojiet sadzīvē izmantojamus pagarinātājus.
- Nepareiza pieslēgšana vai kontaktdakšas vai kontaktlīgzdas 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 līdzsvarotām un stabilām, neslīdošām horizontālām pamatnes, vismaz 100 mm attālumā no sienām, rampām, pakāpieniem un cita aprīkojuma. Ierīci nav atļauts uzstādīt mazgāšanas vannu un izlietņu, kā arī citu apkures iekārtu tuvumā.
- Uzstādīšanas virsmai jābūt sausai un tīrai.
- Neļaujiet darbiniekiem, kuri nav iepazinušies ar šo rokasgrāmatu un nav saņēmuši drošības apmācību, lietot iekārtu, jo tas var izraisīt savainojumus vai nāvi.

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

3. DROŠĪBAS TEHNIKA

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

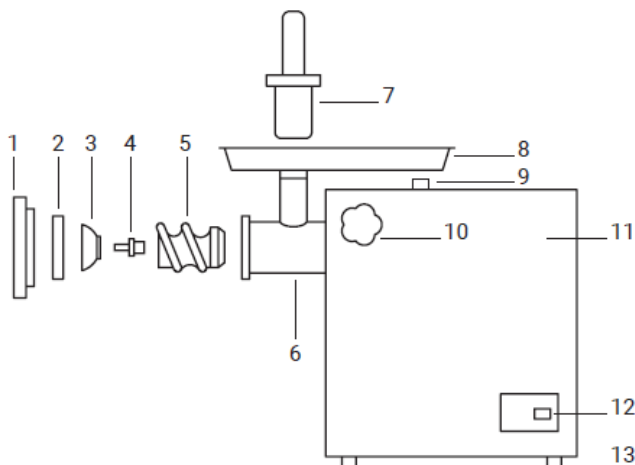
- Uzstādot, sagatavojot ekspluatācijai, ekspluatējot, apkopjot un remontējot, papildus šajā rokasgrāmatā noteikto drošības prasību ievērošanai ir stingri jāievēro drošības, ugunsdrošības un sanitārie noteikumi saskaņā ar tās valsts noteikumiem, kurā šī iekārta tiek lietota.
- Higiēnas apsvērumu dēļ,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

Ekspluatācija ir aizliegta:

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

4. MONTĀŽAS KĀRTĪBA

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



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

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

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

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

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



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

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

5. DARBA KĀRTĪBA

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

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

6. APKALPOŠANA UN APKOPE

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

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

7. TEHNISKĀ APKOPE UN REMONTS

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

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

Tehniskās apkopes laikā veiciet tālāk norādītās darbības:

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

Ierīces remontdarbus drīkst veikt kvalificēts tehniskais personāls.

Aizliegts mainīt ierīces konstrukciju.

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

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

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

8. TRANSPORTĒŠANA UN UZGLABĀŠANA. UTILIZĀCIJA

- Šo ierīci drīkst transportēt ar jebkuru transporta līdzekli saskaņā ar brīdinājuma uzrakstiem uz iepakojuma, kā arī noteikumiem, kas ir spēkā attiecīgajam transporta veidam.
- Iekraušanas un transportēšanas laikā aparātu nedrīkst gāzt uz sāniem un pakļaut triecieniem. Transportēšanas iepakojumu slīpumā pārvietojiet, ievērojot norādi “AUGŠPUSE”, leņķī, kas nepārsniedz 15 %.
- Ierīces transportēšana pa dzelzceļu un autoceļiem jāveic segtos transportlīdzekļos.
- Pēc transportēšanas aparātam jābūt darba kārtībā un bez bojājumiem.
- Aparāts jāuzglabā transportēšanas iepakojumā noliktavas telpā, kurā tiek nodrošināta aizsardzība pret atmosfēras nokrišņiem un mehāniskajiem bojājumiem.
- Nepieļaujiet aparāta kratīšanu.
- 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-12CR	HKN-12N	HKN-12SS	HKN-22SP
Gabaritiniai matmenys, mm	390×225×415	390×225×415	400×190×410	410×240×450
Galia, kW	0,75	0,75	0,75	0,85
Tinklo parametrai	220-240 V / 50 Hz			
Korpuso medžiaga	Dažytas metalas	Dažytas metalas	Nerūdijantis plienas	Dažytas metalas
Malimo dalies medžiaga	Chromuotas metalas	Nerūdijantis plienas	Nerūdijantis plienas	Nerūdijantis plienas
Našumas, kg/val.	160	160	160	250
Svoris, kg	24,5	24,5	25	27

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

2. MONTAVIMO TVARKA IR PARUOŠIMAS DARBUI

- **Dėmesio!** Visus montavimo ir paleidimo darbus turi atlikti kvalifikuoti, specialų leidimą turintys techniniai darbuotojai pagal šalies, kurioje šis įrenginys naudojamas, taisykles.
- **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 atsilaisvinti dalių tvirtinimas, elektros jungtys ir judantys mechanizmai, todėl prieš pirmą kartą įjungiant juos reikia patikrinti.
- Neleiskite, kad laidas patektų tarp daiktų ir baldų, kuriems prispaudus jį galima pažeisti. Stebėkite, kad laidas nepersilenktų ir nesusipintų.
- Įrenginiui prijungti nenaudokite buitinių ilgiklių.
- Neteisingas prijungimas arba kištuko ar lizdo gedimas gali sukelti gaisrą.
- Prieš naudodami įrenginį pirmą kartą, pašalinkite nuo jo paviršiaus visas pakavimo medžiagas, bukletus, plastikinius maišelius ir pan.
- Nuvalykite įrenginį pagal „Techninė priežiūra“ skyriaus instrukcijas.
- Įrenginys nėra skirtas montuoti ir naudoti lauke.
- Aparatas pastatomas ant lygaus, stabilaus horizontalaus pagrindo, ne mažesniu kaip 100 mm atstumu nuo sienų, pandusų, laiptelių ir kitos įrangos. Draudžiama statyti aparatą šalia vonių ir praustuvų, taip pat šalia kitos šildymo įrangos.
- Paviršius, ant kurio statomas prietaisas, turi būti sausas ir švarus.
- Neleiskite naudotis prietaisu darbuotojams, kurie nėra susipažinę su šia instrukcija ir nėra išmokyti techninės saugos, nes tai gali sukelti susižalojimą arba mirtį.

- Imkitės priemonių apsaugoti įrangą nuo lietaus ir drėgmės.

3. SAUGUMO TECHNIKA

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

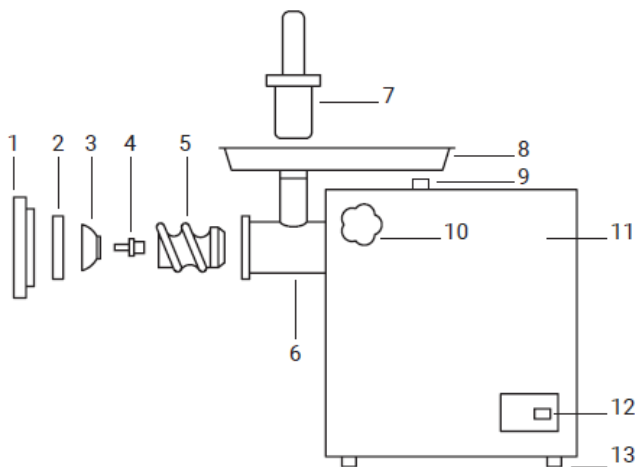
- Montuojant, ruošiantis darbui, eksploatuojant, atliekant techninę priežiūrą ir remontuojant, be šioje instrukcijoje pateiktų saugos reikalavimų, būtina griežtai laikytis techninės saugos, priešgaisrinės saugos taisyklių ir sanitarinių normų pagal šalies, kurioje yra naudojamas įrenginys, teisės aktus.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

Įrenginį draudžiama naudoti:

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

4. SURINKIMO PROCEDŪRA

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



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

Įvairių konfigūracijų variantai:

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

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

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

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



2. Įkiškite kakliuką į sėdynę tiek, kiek jis telpa.
3. Viena ranka laikykite kakliuką, o kita sukite fiksavimo varžtą pagal laikrodžio rodyklę.
4. Įstatykite sraigę į kaklelio vidų. Šiek tiek pasukite sraigę, kad įsitikintumėte, jog ji visiškai sujungta su variklio velenu.
5. Uždėkite peilį ant sraigės koto taip, kad peilio ašmenys būtų nukreipti į išorę.

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

5. NAUDOJIMO TVARKA

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

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

6. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

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

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

7. TECHNINĖ PRIEŽIŪRA IR REMONTAS

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

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

Techninės priežiūros metu atlikite šiuos veiksmus:

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

Remontuoti įrenginį turi kvalifikuotas techninis personalas.

Draudžiama keisti įrenginio konstrukciją.

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

8. GABENIMAS IR LAIKYMAS. ATLIEKŲ TVARKYMAS

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

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

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

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	HKН-12CR	HKН-12N	HKН-12SS	HKН-22SP
Габаритные размеры, мм	390×225×415	390×225×415	400×190×410	410×240×450
Мощность, кВт	0,75	0,75	0,75	0,85
Параметры сети	220-240 V / 50 Hz			
Материал корпуса	Крашенный металл	Крашенный металл	Нержавеющая сталь	Крашенный металл
Материал мясорубочной части	Хромированный металл	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь
Производительность, кг/ч	160	160	160	250
Масса, кг	24,5	24,5	25	27

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

2. МОНТАЖ И ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

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

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

3. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

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

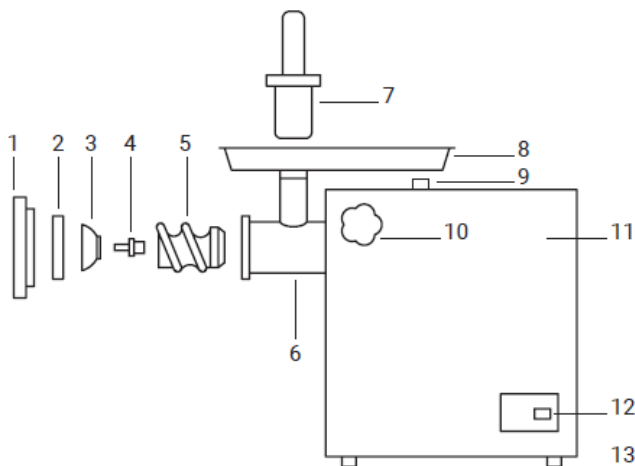
- Если вы заметили повреждение силового кабеля, немедленно проведите его замену. В противном случае это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- Проведение технического обслуживания или ремонтных работ допускается только после отключения аппарата от источника питания.
- Не прикасайтесь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

Эксплуатация запрещена:

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

4. ПОРЯДОК СБОРКИ

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



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

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

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

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

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



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

5. ПОРЯДОК РАБОТЫ

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

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

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

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

6. ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

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

7. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

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

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

При техническом обслуживании сделайте следующие работы:

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

Ремонт аппарата должен осуществляться квалифицированным техническим персоналом.

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

Работа на заведомо неисправном аппарате категорически запрещена.

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

8. ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ. УТИЛИЗАЦИЯ

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

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

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

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

1. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Μοντέλο	ΗΚΝ-12CR	ΗΚΝ-12N	ΗΚΝ-12SS	ΗΚΝ-22SP
Συνολικές διαστάσεις, mm	390×225×415	390×225×415	400×190×410	410×240×450
Ισχύς, kW	0,75	0,75	0,75	0,85
Παράμετροι γραμμής ισχύος	220-240V / 50Hz			
Υλικό σώματος	Βαμμένο μέταλλο	Βαμμένο μέταλλο	Ανοξείδωτος χάλυβας	Βαμμένο μέταλλο
Υλικό τμήματος κοπής	Χρωμιωμένο μέταλλο	Ανοξείδωτος χάλυβας	Ανοξείδωτος χάλυβας	Ανοξείδωτος χάλυβας
Απόδοση, kg/h	160	160	160	250
Βάρος, kg	24,5	24,5	25	27

Ο κατασκευαστής διατηρεί το δικαίωμα να αλλάξει την εμφάνιση και τον σχεδιασμό της μηχανής για τη βελτίωση της απόδοσής της χωρίς να αλλάξει τις τεχνικές προδιαγραφές.

2. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑ

- **Προσοχή!** Όλες οι εργασίες εγκατάστασης και θέσης σε λειτουργία πρέπει να εκτελούνται από εξειδικευμένο τεχνικό προσωπικό που διαθέτει ειδική άδεια σύμφωνα με τους κανονισμούς της χώρας όπου χρησιμοποιείται αυτή η μηχανή.
- **Προειδοποίηση!** Για την ασφάλειά σας, η μηχανή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση δικτύου αντιστοιχεί στην τάση λειτουργίας της μηχανής, ελέγξτε την εγκατάσταση των διατάξεων προστασίας και τη συμμόρφωσή τους με την ονομαστική τους αξία όσον αφορά την ισχύ και τα χαρακτηριστικά.
- Οι διατάξεις προστασίας πρέπει να βρίσκονται σε άμεση γειτνίαση με τη μηχανή ή στον πίνακα διανομής εάν είναι σε άμεση πρόσβαση. Η πρίζα πρέπει να πληροί τις απαιτήσεις ασφαλείας και να έχει αξιόπιστη γείωση.
- Η ηλεκτρική καλωδίωση πρέπει να είναι και να αντιστοιχεί στην ονομαστική ισχύ της μηχανής. Η μη συμμόρφωση μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Κατά τη μεταφορά της μηχανής, η στερέωση των εξαρτημάτων, οι ηλεκτρικές συνδέσεις και οι κινούμενοι μηχανισμοί μπορεί να χαλαρώσουν, επομένως, πρέπει να ελεγχθούν πριν από την πρώτη εκκίνηση.
- Μην επιτρέπετε το καλώδιο να βρίσκεται ανάμεσα σε αντικείμενα και έπιπλα, τα οποία μπορεί να ασκήσουν πίεση και να καταστρέψουν το καλώδιο τροφοδοσίας. Αποφύγετε το λύγισμα ή το μπέρδεμα του καλωδίου.
- Μη χρησιμοποιείτε οικιακές προεκτάσεις για τη σύνδεση της μηχανής.
- Η εσφαλμένη σύνδεση ή δυσλειτουργία του φις ή της πρίζας μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Η μηχανή πρέπει να εγκατασταθεί σε σταθερή αντιστοιχιστική οριζόντια βάση, σε απόσταση τουλάχιστον 100 mm από τοίχους, ράμπες, σκαλοπάτια και άλλο εξοπλισμό. Η

μηχανή δεν πρέπει να εγκατασταθεί κοντά σε δεξαμενές πλυσίματος και μονάδες νεροχύτη ή άλλο εξοπλισμό μαγειρικής.

- Η επιφάνεια εγκατάστασης πρέπει να είναι στεγνή και καθαρή.
- Πριν από τη χρήση του προϊόντος για πρώτη φορά, αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τα φυλλάδια, τις πλαστικές σακούλες κλπ.
- Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε τον εξοπλισμό σύμφωνα με τις οδηγίες στην ενότητα Συντήρηση και Φροντίδα.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για εγκατάσταση και λειτουργία σε εξωτερικούς χώρους.
- Μην επιτρέπετε σε προσωπικό που δεν είναι εξοικειωμένο με αυτό το εγχειρίδιο και δεν έχει εκπαιδευτεί στην ασφάλεια να χειρίζεται τη μηχανή καθώς αυτό μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμούς και θάνατο.
- Λάβετε μέτρα για την προστασία του εξοπλισμού από τη βροχή και την υγρασία.

3. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- **Προσοχή! Αυτός ο εξοπλισμός μπορεί να λειτουργήσει μόνο μετά την ανάγνωση αυτού του εγχειριδίου λειτουργίας και την παρακολούθηση της ενημέρωσης ασφαλείας.**
- Κατά την εγκατάσταση, προετοιμασία για λειτουργία, συντήρηση και επισκευή, εκτός από τη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις ασφαλείας που ορίζονται σε αυτό το εγχειρίδιο, είναι απαραίτητη η αυστηρή συμμόρφωση με τον κώδικα ασφαλείας, τους κανονισμούς πυρασφάλειας και υγιεινής σύμφωνα με τους κανονισμούς της χώρας όπου λειτουργεί αυτή η μονάδα.
- Σύμφωνα με τα πρότυπα υγιεινής, κατά την εργασία με τον εξοπλισμό, τα μαλλιά πρέπει να τραβηχτούν προς τα πίσω (συνιστάται η χρήση προστατευτικού καπέλου), καθώς και να αφαιρεθούν τυχόν δυνητικές επικίνδυνα ρούχα και κοσμήματα (χαλαρά ρούχα, κασκόλ, μαντήλια, γραβάτες, κολιέ, βραχιόλια, δαχτυλίδια κλπ.).
- Η λειτουργία με αφαιρεμένο το δίσκο φόρτωσης δεν επιτρέπεται.
- Η τροφοδότηση κρέατος από το δίσκο φόρτωσης στον κοχλία με το χέρι δεν επιτρέπεται. Χρησιμοποιήστε τον ωθητήρα.
- Αποφύγετε την εισαγωγή τυχόν ξένων αντικειμένων στο άνοιγμα εισόδου κατά τη χρήση.
- Μην συναρμολογείτε ή αποσυναρμολογείτε τη μηχανή κιμά κρέατος ενώ ο κινητήρας λειτουργεί.
- Για την αποφυγή τραυματισμού, μην αγγίζετε τα κινούμενα μέρη του εξοπλισμού με τα χέρια σας.
- Κρατήστε τη μηχανή μακριά από την πρόσβαση παιδιών.
- Μην αφήνετε τη μηχανή αναμμένη χωρίς επιτήρηση.
- Μην κρατάτε εύφλεκτα αντικείμενα σε άμεση γειτνίαση με τη μηχανή.
- Κατά την αποθήκευση της μηχανής, η θερμοκρασία περιβάλλοντος πρέπει να είναι κάτω από 45°C, η υγρασία δεν πρέπει να υπερβαίνει το 85%.
- Όταν δεν χρησιμοποιείται ή χρησιμοποιείται σε δυσμενείς καιρικές συνθήκες, αποσυνδέστε τη μηχανή από την πηγή ενέργειας για την αποφυγή ατυχημάτων.
- Απαγορεύεται αυστηρά το πλύσιμο της μηχανής με ανοιχτή πηγή νερού. Η μη τήρηση αυτού του κανόνα μπορεί να προκαλέσει βλάβη στον εξοπλισμό και πιθανώς θανατηφόρο τραυματισμό. Μην αφήνετε νερό να φτάσει στην έξοδο και το διακόπτη.

ΕΛ

- Πριν από το πλύσιμο, την επισκευή ή τη μετακίνηση της μηχανής, πρώτα τραβήξτε το φιν από την πρίζα.
- Εάν παρατηρήσετε βλάβη στο καλώδιο τροφοδοσίας, αντικαταστήστε το αμέσως. Διαφορετικά, μπορεί να προκληθεί ηλεκτροπληξία ή πυρκαγιά.
- Μην αγγίζετε το καλώδιο τροφοδοσίας με βρεγμένα χέρια, διαφορετικά μπορεί να προκληθεί ηλεκτροπληξία.
- Η συντήρηση ή επισκευή επιτρέπεται μόνο μετά την αποσύνδεση της μηχανής από την πηγή ενέργειας.
- Μην αγγίζετε το διακόπτη ή το φιν με βρεγμένα χέρια.
- Μη μετακινείτε τη μηχανή κατά τη λειτουργία της.
- Όταν αποσυνδέετε την τροφοδοσία ρεύματος, μην τραβάτε το καλώδιο, πιάστε πάντα το φιν.
- Η μηχανή δεν προορίζεται για χρήση από παιδιά, άτομα με μειωμένες σωματικές, πνευματικές ή διανοητικές ικανότητες, καθώς και από άτομα χωρίς εμπειρία και σχετικές γνώσεις. Επιτρέπεται εξαίρεση σε περίπτωση επιθεώρησης ή ενημέρωσης από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.εξαίρεση επιτρέπεται σε περίπτωση επιθεώρησης ή ενημέρωσης από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

Η λειτουργία απαγορεύεται:

- σε περίπτωση εσφαλμένης λειτουργίας της μηχανής·
- εάν έχει υποστεί βλάβη ή πτώση·
- εάν το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φιν έχει υποστεί βλάβη.

4. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ

14. Παξιμάδι

συγκράτησης

15. Σχάρα

16. Μαχαίρι

17. Άξονας

18. Κοχλίας

19. Λαιμός

20. Ωθητήρας

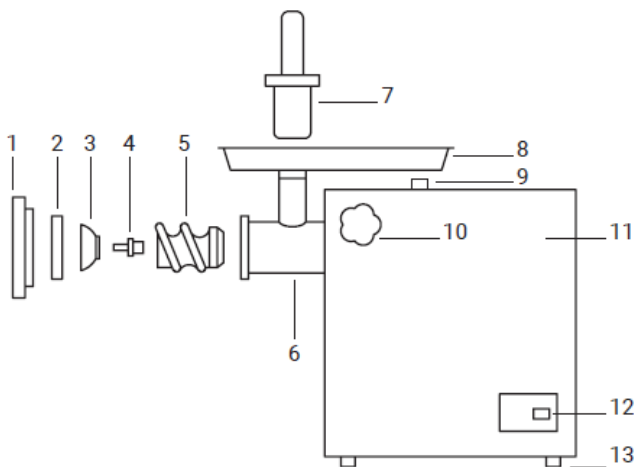
21. Δίσκος τροφοδοσίας

22. Βίδα ελέγχου λαδιού

23. Βίδα ασφάλισης

24. Μονάδα μειωτήρα

25. Διακόπτης τροφοδοσίας



10. Πριν ξεκινήσετε, βεβαιωθείτε ότι η βίδα ελέγχου λαδιού έχει διαμπερή οπή. Αυτό είναι για να αποφευχθεί η ώθηση του λαδιού του κιβωτίου ταχυτήτων μέσω της στεγανοποίησης λαδιού λόγω της υπερβολικής πίεσης που δημιουργείται κατά τη λειτουργία του.

Επιλογές σε διάφορες διαμορφώσεις:

- είναι εγκατεστημένη βίδα μεταφοράς χωρίς οπή, περιλαμβάνεται βίδα με οπή. Η βίδα πρέπει να αντικατασταθεί πριν την έναρξη της εργασίας.

- Είναι εγκατεστημένη βίδα με οπή, αλλά η οπή είναι σφραγισμένη. Είναι απαραίτητο να τρυπηθεί διαμπερής οπή με βελόνα.

- είναι εγκατεστημένη βίδα με διαμπερή οπή στην πλευρική της άκρη. Δεν χρειάζεται περαιτέρω ενέργεια.

- είναι εγκατεστημένη βίδα χωρίς οπή, και δεν περιλαμβάνονται άλλες βίδες. Η βίδα πρέπει να ξεβιδωθεί πριν την έναρξη της εργασίας.



11. Εισάγετε τον λαιμό στην υποδοχή μέχρι να σταματήσει.

12. Ενώ κρατάτε τον λαιμό με το ένα χέρι, χρησιμοποιήστε το άλλο χέρι για να σφίξετε τη βίδα ασφάλισης δεξιόστροφα.

13. Εισάγετε τον κοχλία στον λαιμό. Περιστρέψτε ελαφρά τον κοχλία για να εξασφαλίσετε πλήρη σύνδεση με τον άξονα του κινητήρα.

14. Προσαρτήστε το μαχαίρι στην ουρά του κοχλία έτσι ώστε οι λεπίδες του μαχαιριού να δείχνουν προς τα έξω.

15. Τοποθετήστε το πλέγμα στην ουρά του κοχλία. Οι λεπίδες του μαχαιριού πρέπει να κατευθύνονται προς το πλέγμα. Η προεξοχή στο σώμα του λαιμού πρέπει να ευθυγραμμιστεί με την αντίστοιχη εγκοπή στο πλέγμα.

16. Σφίξτε το παξιμάδι στερέωσης με το χέρι. **Αποφύγετε την υπερβολική σύσφιξη του παξιμαδιού πίεσης καθώς μπορεί να οδηγήσει σε ταχεία φθορά της λεπίδας και του πλέγματος, και υπερβολική θέρμανση του κινητήρα.**

17. Τοποθετήστε τον δίσκο φόρτωσης για λειτουργία. Τοποθετήστε ένα δοχείο κάτω από τον λαιμό για το έτοιμο κιμά.

18. Η συσκευή είναι τώρα έτοιμη για χρήση.

5. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

• Η συσκευή προορίζεται για επεξεργασία μη ψυγμένου, ξεκοκαλισμένου, χωρίς χόνδρους και μεμβράνες κρέατος. Η μηχανή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλεση κρέατος και ψαριών με κόκαλα, κατεψυγμένων και μη βρώσιμων προϊόντων, ψωμιού, λαχανικών και φρούτων.

• Η λειτουργία του κιμαδικού χωρίς προϊόν (σε κενή λειτουργία) απαγορεύεται καθώς η ξηρή τριβή μπορεί να προκαλέσει γρήγορα ζημιά στη λεπίδα και το πλέγμα.

• Εάν η μηχανή έχει λειτουργία αντιστροφής (reverse), χρησιμοποιήστε την μόνο για να ελευθερώσετε τη λεπίδα από τις ίνες, για μία μόνο χρήση όχι περισσότερο από 5 δευτερόλεπτα. Πριν χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, περιμένετε πάντα μέχρι ο κινητήρας να σταματήσει εντελώς.

ΕΛ

- Ο εξοπλισμός έχει σχεδιαστεί να λειτουργεί μόνο σε διακοπτόμενη λειτουργία με διάρκεια κύκλου λειτουργίας όχι περισσότερο από 10 min. Αυτό σημαίνει ότι, μετά από κάθε 10 min λειτουργίας, απαιτείται παύση διαδικασίας τουλάχιστον 15 min.
- Δεν επιτρέπεται να μπλοκάρете τις οπές εξαερισμού του κινητήρα κατά τη λειτουργία του κιμαδικού.
- Εάν ο κιμάς εμφανίζεται άνισος καθώς εξέρχεται από το κιμαδικό, το ακόλουθο θα μπορούσε να είναι η αιτία:
 - Υπάρχει σημαντικό κενό μεταξύ της λεπίδας και του πλέγματος. Σφίξτε το παξιμάδι στερέωσης.
 - Το άνοιγμα εισόδου είναι υπερφορτωμένο με φαγητό, καθαρίστε το.
 - Η λεπίδα δεν είναι κοφτερή. Ακονίστε ή αντικαταστήστε τη λεπίδα.
- Προστατεύστε τη λεπίδα από ζημιά. Εάν είναι απαραίτητο, ακονίστε ή αντικαταστήστε τη λεπίδα.

1. Ετοιμάστε το κρέας (αφαιρέστε κόκαλα, φλέβες, μεμβράνες, κόψτε σε μικρά κομμάτια).
2. Βεβαιωθείτε ότι το κιμαδικό είναι συναρμολογημένο σύμφωνα με την ενότητα "4. Διαδικασία Συναρμολόγησης."
3. Ενεργοποιήστε την παροχή ρεύματος (εισάγετε το φιν στην πρίζα).
4. Ενεργοποιήστε το κιμαδικό μεταβάλλοντας τον διακόπτη τροφοδοσίας στη θέση "on."
5. Φορτώστε το ετοιμασμένο κρέας στον δίσκο τροφοδοσίας και κατευθύνετε το προς τον κοχλία χρησιμοποιώντας τον ωθητήρα. Η δύναμη που εφαρμόζεται στον ωθητήρα πρέπει να είναι σταθερή και όχι υπερβολικά δυνατή. Αποφύγετε να εισάγετε χέρια ή οποιαδήποτε ξένα αντικείμενα στο άνοιγμα εισόδου κατά τη χρήση.
6. Αφού το προϊόν έχει επεξεργαστεί, απενεργοποιήστε τη συσκευή μεταβάλλοντας τον διακόπτη τροφοδοσίας στη θέση "off."
7. Αποσυνδέστε την παροχή ρεύματος στη μηχανή (αφαιρέστε το φιν από την πρίζα).

6. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

- Πριν από τη διεξαγωγή οποιωνδήποτε εργασιών συντήρησης, βεβαιωθείτε ότι η παροχή ρεύματος είναι αποσυνδεδεμένη.
- Τα αποσπώμενα εξαρτήματα του κιμαδικού που αλληλεπιδρούν με το προϊόν πρέπει να καθαρίζονται μετά από κάθε χρήση.
- Το πλύσιμο των εξαρτημάτων του κιμαδικού σε πλυντήριο πιάτων δεν επιτρέπεται.
- Για τον καθαρισμό των αποσπώμενων εξαρτημάτων του κιμαδικού, χρησιμοποιήστε ζεστό σαπουνό νερό, στη συνέχεια ξεπλύνετε καλά με καθαρό νερό και στεγνώστε. Μετά, προτείνεται να λιπάνετε ελαφρά τον κοχλία, τη λεπίδα και το πλέγμα με βρώσιμο φυτικό έλαιο.
- Για τον καθαρισμό του σώματος του κιμαδικού, χρησιμοποιήστε ένα καθαρό υγρό πανί ή σφουγγάρι.
- Για την απολύμανση των αφαιρούμενων μονάδων του κιμαδικού, βυθίστε τες σε διάλυμα χλωριούχου νατρίου 3%, στη συνέχεια ξεπλύνετε καλά με καθαρό νερό και σκουπίστε στεγνά.
- Προσοχή κατά τον καθαρισμό της λεπίδας!

- Για να αποφύγετε ζημιά, μη ρίχνετε ή αφήνετε να πέσουν τα εξαρτήματα του κιμαδικού ούτε τα στοιβάζετε το ένα πάνω στο άλλο κατά το πλύσιμο.
- Ποτέ μην καθαρίζετε τον εξοπλισμό χρησιμοποιώντας αποξεστικά υλικά, μεταλλικά σφουγγάρια ή βούρτσες, αντικείμενα που τρυπούν ή κόβουν, επιθετικά απορρυπαντικά ή απορρυπαντικά που περιέχουν χλώριο, βενζίνη, οξέα, αλκάλια ή διαλύτες.
- Εάν ο εξοπλισμός δεν πρόκειται να λειτουργήσει για μεγάλο χρονικό διάστημα (κατά τις ημέρες αργίας, διακοπές, κλπ.), πρέπει να αποσυνδεθεί από τη γραμμή παροχής ρεύματος και να καθαριστεί εντελώς.

7. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΕΠΙΣΚΕΥΗ

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΕΠΙΣΚΕΥΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΡΑΓΜΑΤΟΠΟΙΗΘΕΙ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΧΗ ΡΕΥΜΑΤΟΣ ΠΛΗΡΩΣ ΑΠΟΣΥΝΔΕΔΕΜΕΝΗ ΤΟΠΟΘΕΤΩΝΤΑΣ ΤΟΝ ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΕΙΣΟΔΟΥ ΣΤΗ ΘΕΣΗ "OFF" ΚΑΙ ΑΠΟΣΥΝΔΕΟΝΤΑΣ ΤΟ ΦΙΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΙΖΑ.

Η μηχανή πρέπει να συντηρείται σύμφωνα με τα κανονιστικά έγγραφα της χώρας όπου χρησιμοποιείται αυτή η μηχανή. Ο κατάλογος των εργασιών που παρουσιάζεται σε αυτό το εγχειρίδιο είναι συμβουλευτικής φύσης.

Κατά τη συντήρηση, εκτελέστε τις ακόλουθες εργασίες:

- Πραγματοποιήστε ενημέρωση και δοκιμή γνώσεων των κανόνων λειτουργίας του προσωπικού που εργάζεται με τη μηχανή.
- Πραγματοποιήστε έρευνα του προσωπικού που εργάζεται με τη μηχανή για να εντοπίσετε μη χαρακτηριστική λειτουργία της μηχανής.
- Ελέγξτε την κατάσταση της μηχανής οπτικά.
- Ελέγξτε για εκτεθειμένα καλώδια.
- Ελέγξτε τη συνέχεια της γραμμής γείωσης και του κυκλώματος γείωσης της ίδιας της μηχανής (από τον σφικκτήρα γείωσης στα προσβάσιμα μεταλλικά μέρη – η αντίσταση πρέπει να μην είναι περισσότερο από 0.1Ωm).
- Σφίξτε σταθερά τις ομάδες επαφών που μεταφέρουν ρεύμα, αισθητήρες, ρελέ/επαφείς, μικροδιακόπτες διασφάλισης, θερμική/προστασία ρεύματος και άλλα στοιχεία έκτακτης διακοπής, θερμαντικά στοιχεία, εξαρτήματα σηματοδότησης, επενδύσεις, στερεωτικά, κινούμενες μονάδες της μηχανής (εάν υπάρχουν).
- Επιθεωρήστε την εξωτερική κατάσταση και φθορά των λεπίδων, πλεγμάτων, κοχλία, υποδοχής κοχλία, εσωτερικών επιφανειών λαϊμού και παξιμαδιού στερέωσης.
- Ο λιπασμός του κιβωτίου ταχυτήτων και η κατάσταση των ρουλεμάν πρέπει να ελέγχονται όχι λιγότερο από δύο φορές ετησίως.

Η μηχανή πρέπει να επισκευάζεται από ειδικευμένο τεχνικό προσωπικό.

Η αλλαγή του σχεδιασμού της μηχανής απαγορεύεται.

Σε περίπτωση μη φυσιολογικής λειτουργίας της μηχανής, διαφορετικής από την κανονική, είναι απαραίτητο να αποενεργοποιηθεί η μηχανή γυρίζοντας τον διακόπτη εισόδου στη θέση OFF ή αποσυνδέοντας το φισ από την πρίζα, μπλοκάροντας την πρόσβαση νερού (εάν υπάρχει) και να επικοινωνήσετε με το τμήμα σέρβις.

Απαγορεύεται αυστηρά η λειτουργία της μηχανής που είναι γνωστό ότι είναι ελαττωματική.

Ο Πωλητής και ο Κατασκευαστής δεν θα απαιτηθεί να αποζημιώσουν για άμεσες ή έμμεσες ζημιές που θα μπορούσαν να προκύψουν από ατύχημα ή κατά τη λειτουργία ελαττωματικής μηχανής.

8. ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ. ΔΙΑΘΕΣΗ

- Αυτή η μηχανή μπορεί να μεταφερθεί με οποιονδήποτε τύπο μεταφορικού μέσου σύμφωνα με τις ετικέτες προειδοποίησης στο δοχείο, καθώς και με τους κανόνες που ισχύουν για συγκεκριμένο τρόπο μεταφοράς.
- Κατά τη φόρτωση και μεταφορά, η μηχανή δεν πρέπει να αναποδογυρίζεται και να υφίσταται κτυπήματα. Μετακινήστε το δοχείο αποστολής σε κεκλιμένη επιφάνεια, τηρώντας τις απαιτήσεις "TOP" σε κλίση όχι περισσότερο από 15%.
- Η μεταφορά της μηχανής με σιδηρόδρομο και οδικώς πρέπει να πραγματοποιείται σε στεγασμένα οχήματα.
- Μετά τη μεταφορά, η μηχανή πρέπει να είναι λειτουργική και αβλαβής.
- Η μηχανή πρέπει να αποθηκεύεται σε συσκευασία μεταφοράς σε αποθήκες που παρέχουν προστασία από τις επιπτώσεις των κατακρημνισμάτων και μηχανικών ζημιών.
- Αποφύγετε το τσίναγμα της μηχανής.
- Μην αποθηκεύετε τη μηχανή ανάποδα.

Μετά την παύση λειτουργίας της μηχανής, μετά τη λήξη της καθορισμένης διάρκειας ζωής υπηρεσίας, ο οργανισμός λειτουργίας πρέπει να τη μεταφέρει στο πρόσωπο που είναι υπεύθυνο για τη διάθεση.

Η μηχανή πρέπει να διατεθεί σύμφωνα με τους γενικούς κανόνες για την επεξεργασία δευτερογενών πρώτων υλών σύμφωνα με τους κανονισμούς της χώρας όπου η μηχανή διατίθεται.

1. ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

Модел	HKN-12CR	HKN-12N	HKN-12SS	HKN-22SP
Общи размери, mm	390×225×415	390×225×415	400×190×410	410×240×450
Мощност, kW	0,75	0,75	0,75	0,85
Параметри на захранващата линия	220-240V / 50Hz			
Материал на корпуса	Боядисан метал	Боядисан метал	Неръждаема стомана	Боядисан метал
Материал на мелещата част	Хромиран метал	Неръждаема стомана	Неръждаема стомана	Неръждаема стомана
Производителност, kg/h	160	160	160	250
Тегло, kg	24,5	24,5	25	27

Производителят си запазва правото да променя външния вид и дизайна на машината за подобряване на нейната производителност без промяна на техническите спецификации.

2. ИНСТАЛАЦИЯ И ПОДГОТОВКА ЗА РАБОТА

- **Внимание!** Всички инсталационни работи и работи по въвеждането в експлоатация трябва да се извършват от квалифициран технически персонал, имащ специално разрешение в съответствие с разпоредбите на страната, където се използва тази машина.
- **Предупреждение!** За вашата безопасност машината трябва да бъде заземена.
- Уверете се, че мрежовото напрежение съответства на работното напрежение на машината, проверете инсталирането на предпазните устройства и тяхното съответствие с номиналните им стойности по отношение на мощност и характеристики.
- Предпазните устройства трябва да бъдат разположени в непосредствена близост до машината или в разпределителното табло, ако то е с директен достъп. Контактът трябва да отговаря на изискванията за безопасност и да има надеждно заземяване.
- Електрическата инсталация трябва да бъде и да съответства на номиналната мощност на машината. Несъответствието може да доведе до пожар.
- При транспортиране на машината закрепването на частите, електрическите връзки и движещите се механизми могат да се разхлабят, затова те трябва да бъдат проверени преди първото стартиране.
- Не позволявайте кабелът да бъде между предмети и мебели, които могат да упражняват натиск и да повредят захранващия кабел. Избягвайте огъването или оплитането на кабела.
- Не използвайте битови удължители за свързване на машината.
- Неправилното свързване или неизправността на щепсела или контакта може да причини пожар.

- Машината трябва да бъде инсталирана на стабилна нехлъзгаща се хоризонтална основа, на разстояние от най-малко 100 mm от стени, рампи, стъпала и друго оборудване. Машината не трябва да се инсталира близо до резервоари за миене и мивки или друго готварско оборудване.
- Повърхността за инсталиране трябва да бъде суха и чиста.
- Преди използване на продукта за първи път, премахнете всички опаковъчни материали, брошури, найлонови торби и др.
- Преди първата употреба почистете оборудването според инструкциите в раздела Поддръжка и грижи.
- Устройството не е предназначено за инсталиране и работа на открито.
- Не позволявайте на персонал, който не е запознат с това ръководство и не е обучен по безопасност, да работи с машината, тъй като това може да доведе до наранявания и смърт.
- Вземете мерки за защита на оборудването от дъжд и влага.

3. ПРОЦЕДУРА ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- **Внимание! Това оборудване може да се използва само след прочитане на това ръководство за експлоатация и преминаване на инструктаж по безопасност.**
 - По време на инсталация, подготовка за работа, поддръжка и ремонт, освен спазването на изискванията за безопасност, изложени в това ръководство, е необходимо строго спазване на правилника за безопасност, противопожарната безопасност и санитарните разпоредби в съответствие с регламентите на страната, където се експлоатира това устройство.
 - Според хигиенните стандарти при работа с оборудването косата трябва да бъде прибрана назад (препоръчва се използване на защитна шапка), както и да се премахнат всички потенциално опасни предмети от облеклото и бижута (свободни дрехи, шалове, кърпи за врат, вратовръзки, огърлици, гривни, пръстени и др.).
 - Работата със свалена подаваща тава не е разрешена.
 - Подаването на месо от подаващата тава към шнека с ръце не е позволено.
- Използвайте натискача.
- Избягвайте поставянето на чужди предмети в входния отвор по време на употреба.
 - Не сглобявайте или разглобявайте месомелачката, докато моторът работи.
 - За да избегнете нараняване, не докосвайте движещите се части на оборудването с ръцете си.
 - Дръжте машината далеч от досега на деца.
 - Не оставяйте машината включена без надзор.
 - Не дръжте запалими предмети в непосредствена близост до машината.
 - По време на съхранение на машината температурата на околната среда трябва да бъде под 45°C, влажността не трябва да надвишава 85%.
 - Когато не се използва или се използва при неблагоприятни метеорологични условия, изключете машината от захранването, за да предотвратите инциденти.
 - Строго се забранява миенето на машината с открит източник на вода. Неспазването на това правило може да доведе до повреда на оборудването и възможно фатално нараняване. Не позволявайте вода да попада върху контакта и превключвателя.

- Преди миене, ремонт или преместване на машината, първо извадете щепсела от контакта.
- Ако забележите повреда на захранващия кабел, заменете го незабавно. В противен случай това може да доведе до токов удар или пожар.
- Не докосвайте захранващия кабел с мокри ръце, в противен случай може да причините токов удар.
- Поддръжката или ремонтът се разрешават само след изключване на машината от захранването.
- Не докосвайте превключвателя или щепсела с мокри ръце.
- Не премествайте машината по време на нейната работа.
- При изключване на захранването не дърпайте кабела, винаги хващайте щепсела.
- Машината не е предназначена за употреба от деца, лица с намалени физически, умствени или психически способности, както и от лица без опит и съответни знания. изключение се допуска в случай на наблюдение или инструктаж от лице, отговорно за тяхната безопасност.

Работата се забранява:

- в случай на неправилна работа на машината;
- ако е повредена или паднала;
- ако захранващият кабел или щепселът е повреден.

4. ПРОЦЕДУРА ЗА СГЛОБЯВАНЕ

27. Притискаща гайка

28. Решетка

29. Нож

30. Стъбло

31. Шнек

32. Шия

33. Бутало

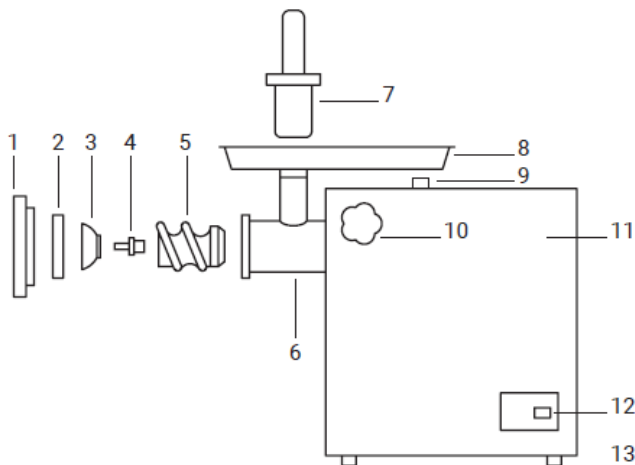
34. Захранваща тава

35. Болт за проверка на
маслото

36. Заклучващ винт

37. Редукторен двигател

38. Превключвател за



19. Преди да започнете, уверете се, че болтът за контрол на маслото има преходна дупка. Това е за предотвратяване на изтласкването на маслото от редуктора през маслоуплътнението поради прекомерното налягане, генерирано по време на работата му.

Опции в различни конфигурации:

- инсталиран е транспортен болт без дупка, включен е болт с дупка. Болтът трябва да бъде заменен преди започване на работата.

- Инсталиран е болт с дупка, но дупката е запечатана. Необходимо е да се пробие преходна дупка с игла.

- инсталиран е болт с преходна дупка на страничния му ръб. Не са необходими допълнителни действия.

- инсталиран е болт без дупка и няма други включени болтове. Болтът трябва да бъде развинтен преди започване на работата.



20. Вкарайте шията в гнездото докрай.

21. Докато държите шията с една ръка, използвайте другата ръка, за да затегнете заключващия винт по часовниковата стрелка.

22. Вкарайте шнека в шията. Завъртете шнека леко, за да осигурите пълно зацепване с вала на двигателя.

23. Прикрепете ножа към опашката на шнека така, че острието на ножа да сочи навън.

24. Поставете решетката на опашката на шнека. Острието на ножа трябва да е насочено към решетката. Издатината в тялото на шията трябва да се подравни със съответния слот на решетката.

25. Затегнете ръчно притискащата гайка. **Избягвайте прекомерното затягане на притискащата гайка, тъй като може да доведе до бързо износване на острието и решетката и прекомерно нагряване на двигателя.**

26. Поставете товарната тава за работа. Поставете контейнер под шията за готовото кайма.

27. Устройството е готово за употреба.

5. ПРОЦЕДУРА ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

• Устройството е предназначено за преработка на неохладено, обезкостено, без хрущял и без фолио месо. Машината не трябва да се използва за смилане на месо и риба с кости, замразени и неядливи продукти, хляб, зеленчуци и плодове.

• Работата на месомелачката без продукт (в режим на празен ход) е забранена, тъй като сухото триене може бързо да повреди острието и решетката.

• Ако машината има функция за обратно въртене (реверс), използвайте я само за освобождаване на острието от нишките, за еднократна употреба не повече от 5 секунди. Преди използване на тази функция, винаги изчакайте докато двигателят спре напълно.

• Оборудването е проектирано да работи само в прекъснат режим с продължителност на работния цикъл не повече от 10 мин. Това означава, че след всеки 10 мин работа се изисква пауза в процеса от най-малко 15 мин.

- Не е позволено блокирането на вентилационните отвори на двигателя по време на работа на месомелачката.
- Ако каймата изглежда неравномерно при излизане от месомелачката, причината може да е следната:
 - Има значителна празнина между острието и решетката. Затегнете притискащата гайка.
 - Входният отвор е претоварен с храна, изчистете го.
 - Острието не е остро. Заострете или заменете острието.
- Защитете острието от повреда. При необходимост заострете или заменете острието.

1. Пригответе месото (премахнете костите, вените, фолиата, нарежете на малки парчета).
2. Уверете се, че месомелачката е сглобена според раздел "4. Процедура за сглобяване."
3. Включете захранването (вкарайте щепсела в контакта).
4. Активирайте месомелачката, като превключите бутона за захранване на "включено."
5. Заредете приготвеното месо в захранващата тава и го насочете към шнека с помощта на бутало. Силата, приложена върху буталото, трябва да е постоянна и не прекалено силна. Избягвайте поставянето на ръце или чужди предмети във входния отвор по време на употреба.
6. След като продуктът е преработен, деактивирайте устройството, като превключите превключвателя за захранване в положение "изключено".
7. Прекъснете захранването на машината (извадете щепсела от контакта).

6. ПОДДРЪЖКА И ГРИЖИ

- Преди провеждане на каквито и да е дейности по поддръжка, уверете се, че захранването е прекъснато.
- Сваляемите компоненти на месомелачката, които взаимодействат с продукта, трябва да се почистват след всяка употреба.
- Миенето на части от месомелачката в съдомиялна машина не е позволено.
- За почистване на сваляемите компоненти на месомелачката използвайте топъл сапунен разтвор, след това изплакнете основно с чиста вода и изсушете. След това се препоръчва да намажете леко винта, острието и решетката с растително масло за хранене.
- За почистване на тялото на месомелачката използвайте чиста влажна кърпа или гъба.
- За дезинфекция на сваляемите части на месомелачката ги потопете в 3% разтвор на натриев хлорид, след това изплакнете основно с чиста вода и избършете докрай.
- Бъдете внимателни при почистване на острието!
- За да избегнете повреда, не хвърляйте или пускайте частите на месомелачката, нито ги натрупвайте една върху друга при миене.
- Никога не почиствайте оборудването с абразивни материали, метални гъби или четки, пробощащи или режещи предмети, агресивни или съдържащи хлор препарати, бензин, киселини, алкали или разтворители.
- Ако оборудването няма да работи дълго време (по време на почивни дни, празници и т.н.), то трябва да се изключи от захранващата линия и да се почисти основно.

7. ПОДДРЪЖКА И РЕМОНТ

ВНИМАНИЕ: ПОДДРЪЖКАТА И РЕМОНТЪТ ТРЯБВА ДА СЕ ИЗВЪРШВАТ ПРИ НАПЪЛНО ПРЕКЪСНАТО ЗАХРАНВАНЕ ЧРЕЗ ПОСТАВЯНЕ НА ВХОДНИЯ ПРЕВКЛЮЧВАТЕЛ В ПОЛОЖЕНИЕ "OFF" И ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ЩЕПСЕЛА ОТ КОНТАКТА.

Машината трябва да се поддържа в съответствие с нормативните документи на страната, където се използва тази машина. Списъкът с работи, представени в това ръководство, носи консултативен характер.

По време на поддръжката извършете следните работи:

- Проведете инструктаж и тест на знанията за правилата за експлоатация на персонала, работещ с машината.
- Проведете проучване на персонала, работещ с машината, за идентифициране на нехарактерна работа на машината.
- Проверете състоянието на машината визуално.
- Проверете за оголени проводници.
- Проверете непрекъснатостта на заземяващата линия и заземяващата верига на самата машина (от заземяващата скоба до достъпните метални части – импедансът трябва да не е повече от 0.10hm).
- Затегнете здраво токопроводящите контактни групи, сензорите, релета/контактори, блокиращите микропревключватели, термична/токова защита и други елементи за аварийно спиране, нагревателни елементи, сигнални арматури, облицовки, крепежи, движещи се възли на машината (ако има).
- Проверете външното състояние и износването на острията, решетките, винта, гнездото на винта, повърхностите на вътрешното гърло и притискащата гайка.
- Смазването на редуктора и състоянието на лагерите трябва да се проверяват не по-малко от два пъти годишно.

Машината трябва да се ремонтира от квалифициран технически персонал.

Променянето на конструкцията на машината е забранено.

В случай на неправилна работа на машината, различна от нормалната, е необходимо да се изключи машината чрез превключване на входния превключвател в положение OFF или изключване на щепсела от контакта, блокиране достъпа на вода (ако има) и свързване със сервизния отдел.

Строго е забранена работата с машина, за която се знае, че е дефектна.

Продавачът и Производителят няма да бъдат изисквани да компенсират преки или непреки щети, които могат да възникнат от злополука или при работа с дефектна машина.

8. ТРАНСПОРТ И СЪХРАНЕНИЕ. ИЗХВЪРЛЯНЕ

- Тази машина може да се транспортира с всякакъв вид транспорт в съответствие с предупредителните етикети на контейнера, както и с правилата в сила за конкретния вид транспорт.

- По време на товарене и транспорт машината не трябва да се обръща и подлага на удари. Преместете транспортния контейнер по наклонена повърхност, спазвайки изискванията "ВЪРХУ" при наклон не повече от 15%.
- Транспортът на машината по железопътен и шосеен път трябва да се осъществява в покрити превозни средства.
- След транспорт машината трябва да е функционална и неповредена.
- Машината трябва да се съхранява в транспортна опаковка в складове, които осигуряват защита срещу въздействието на валежи и механични повреди.
- Избягвайте разклащането на машината.
- Не съхранявайте машината с главата надолу.

След прекратяване на работата на машината, след изтичане на установения експлоатационен живот, експлоатиращата организация трябва да я предаде на лицето, отговорно за изхвърлянето.

Машината трябва да се изхвърли според общите правила за преработка на вторични суровини в съответствие с разпоредбите на страната, където машината се изхвърля.

1. TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Model	HKN-12CR	HKN-12N	HKN-12SS	HKN-22SP
Ukupne dimenzije, mm	390×225×415	390×225×415	400×190×410	410×240×450
Snaga, kW	0,75	0,75	0,75	0,85
Parametri napajanja	220-240V / 50Hz			
Materijal kućišta	Obojeni metal	Obojeni metal	Nerđajući čelik	Obojeni metal
Materijal dela za mlevenje	Hromovani metal	Nerđajući čelik	Nerđajući čelik	Nerđajući čelik
Učinak, kg/h	160	160	160	250
Težina, kg	24,5	24,5	25	27

Proizvođač zadržava pravo da promeni izgled i dizajn mašine radi poboljšanja njenih performansi bez menjanja tehničkih specifikacija.

2. INSTALACIJA I PRIPREMA ZA RAD

- **Pažnja!** Sve radove instalacije i puštanja u rad mora da izvršava kvalifikovano tehničko osoblje koje ima posebnu dozvolu u skladu sa propisima zemlje u kojoj se ova mašina koristi.
- **Upozorenje!** Radi vaše bezbednosti, mašina mora biti uzemljena.
- Uverite se da mrežni napon odgovara radnom naponu mašine, proverite instalaciju zaštitnih uređaja i njihovu usklađenost sa njihovom ocenom u pogledu snage i karakteristika.
- Zaštitni uređaji moraju biti locirani u neposrednoj blizini mašine ili u razvodnom ormanu ako je u direktnom pristupu. Utičnica mora da zadovolji bezbednosne zahteve i da ima pouzdano uzemljenje.
- Električne instalacije moraju biti i odgovarati nominalnoj snazi mašine. Neusklađenost može dovesti do požara.
- Prilikom transporta mašine, pričvršćavanje delova, električni priključci i pokretni mehanizmi mogu da se olabave, zbog toga treba da budu provereni pre prvog pokretanja.
- Ne dozvoljavajte da kabl bude između objekata i nameštaja, što može da primeni pritisak i oštetiti kabl za napajanje. Izbegavajte savijanje ili zapetljavanje kabla.
- Ne koristite kućne produžne kablove za povezivanje mašine.
- Neispravno povezivanje ili neispravnost utikača ili utičnice može dovesti do požara.
- Mašina treba da bude instalirana na stabilnoj neklizajućoj horizontalnoj osnovi, na rastojanju od najmanje 100 mm od zidova, rampi, stepenica i druge opreme. Mašina ne treba da bude instalirana blizu sudova za pranje i jedinica za sudove ili druge opreme za kuvanje.
- Površina za instalaciju mora biti suva i čista.
- Pre prvog korišćenja proizvoda, uklonite sve materijale za pakovanje, brošure, plastične kese, itd.
- Pre prvog korišćenja, očistite opremu u skladu sa uputstvima u odeljku Održavanje i nega.
- Uređaj nije namenjen za instalaciju i rad na otvorenom.

- Ne dozvoljavajte osobama koje nisu upoznate sa ovim priručnikom i koje nisu obučene za bezbednost da rukuju mašinom jer to može dovesti do povreda i smrti.
- Preduzmi mere za zaštitu opreme od kiše i vlage.

3. PROCEDURA BEZBEDNOSTI

• **Pažnja! Ovom opremom može rukovati samo nakon čitanja ovog priručnika za rad i prolaska kroz brifing o bezbednosti.**

- Tokom instalacije, pripreme za rad, održavanja i popravke, pored poštovanja bezbednosnih zahteva iznethih u ovom priručniku, potrebno je striktno poštovati kodeks bezbednosti, protivpožarne bezbednosti i sanitarne propise u skladu sa propisima zemlje u kojoj se ova jedinica koristi.
- Prema higijenskim standardima, prilikom rada sa opremom, kosa mora biti prikupljena unazad (preporučuje se korišćenje zaštitne kape), kao i uklanjanje bilo kakvih potencijalno opasnih predmeta odeće i nakita (labava odeća, šalovi, marame, kravate, ogrlice, narukvice, prstenovi, itd.).
- Rad sa uklonjenom trakom za punjenje nije dozvoljen.
- Dodavanje mesa iz trase za punjenje u pužni transporter rukom nije dozvoljeno. Koristite potiskivač.
- Izbegavajte ubacivanje bilo kakvih stranih objekata u ulazni otvor tokom korišćenja.
- Ne sastavljajte ili rastavljajte mašinu za mlevenje mesa dok motor radi.
- Da biste izbegli povrede, ne dodirujte pokretne delove opreme rukama.
- Držite mašinu van domašaja dece.
- Ne ostavljajte mašinu uključenu bez nadzora.
- Ne čuvajte zapaljive predmete u neposrednoj blizini mašine.
- Tokom skladištenja mašine, temperatura okoline treba da bude ispod 45°C, vlažnost ne sme da prelazi 85%.
- Kada se ne koristi ili se koristi u nepovoljnim vremenskim uslovima, isključite mašinu iz izvora napajanja da sprečite nesreće.
- Striktno je zabranjeno prati mašinu otvorenim izvorom vode. Nepoštovanje ovog pravila može dovesti do oštećenja opreme i možda smrtonosnih povreda. Ne dozvoljavajte da voda dođe na izlaz i prekidač.
- Pre pranja, popravke ili pomeranja mašine, prvo izvucite utikač iz utičnice.
- Ako primetite oštećenje kablja za napajanje, zamenite ga odmah. U suprotnom, može dovesti do strujnog udara ili požara.
- Ne dodirujte kabl za napajanje mokrim rukama, inače može doći do strujnog udara.
- Održavanje ili popravka je dozvoljena samo nakon isključivanja mašine iz izvora napajanja.
- Ne dodirujte prekidač ili utikač mokrim rukama.
- Ne pomerajte mašinu tokom njenog rada.
- Prilikom isključivanja napajanja, ne vucite kabl, uvek uhvatite utikač.
- Mašina nije namenjena za korišćenje od strane dece, osoba sa smanjenim fizičkim, mentalnim ili psihičkim sposobnostima, kao i od strane osoba bez iskustva i relevantnog znanja. Izuzetak je dozvoljen u slučaju inspekcije ili brifinga od strane osobe odgovorne za njihovu bezbednost.

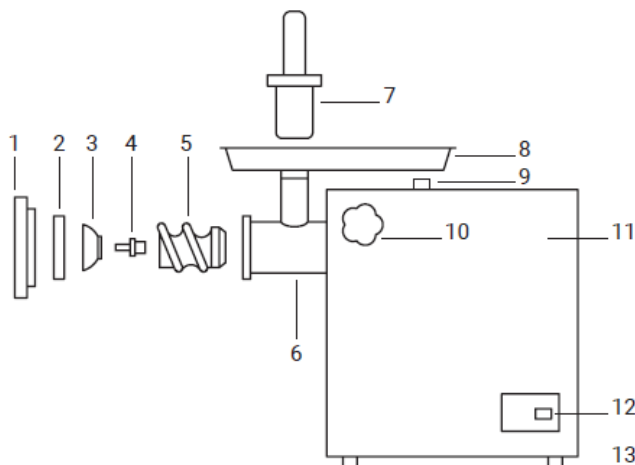
Rad je zabranjen:

SR

- u slučaju neispravnog rada mašine;
- ako je oštećena ili ispuštena;
- ako su kabl za napajanje ili utikač oštećeni.

4. PROCEDURA MONTAŽE

40. Matica za pričvršćavanje
41. Rešetka
42. Nož
43. Osovina
44. Puž
45. Vrat
46. Potiskivač
47. Tacna za punjenje
48. Zavrtanj za kontrolu ulja
49. Zavrtanj za zaključavanje
50. Jedinica zupčastog motora
51. Prekidač za napajanje



28. Pre početka rada, uverite se da zavrtanj za kontrolu ulja ima prolaznu rupu. To je da se spreči guranje ulja iz menjača kroz brtvu usled prekomerne pritiska generisanog tokom rada. Opcije u različitim konfiguracijama:

- instaliran je transportni zavrtanj bez rupe, uključen je zavrtanj sa rupom. Zavrtanj treba zameniti pre početka rada.
- Instaliran je zavrtanj sa rupom, ali je rupa zapečaćena. Potrebno je probušiti prolaznu rupu iglom.
- instaliran je zavrtanj sa prolaznom rupom na bočnoj ivici. Nije potrebna dodatna akcija.
- instaliran je zavrtanj bez rupe i nema drugih uključenih zavrtneva. Zavrtanj treba odviti pre početka rada.



29. Umetnite vrat u ležište do kraja.
30. Dok jednom rukom držite vrat, drugom rukom zategnite zavrtanj za zaključavanje u smeru kazaljke na satu.
31. Umetnite pužni transporter u vrat. Lagano rotirajte pužni transporter da biste obezbedili potpuno vezivanje sa osovinom motora.
32. Pričvrstite nož na rep pužnog transportera tako da oštrice noža pokazuju napolje.

33. Postavite rešetku na rep pužnog transportera. Oštrice noža treba da budu usmerene prema rešetki. Ispupčenje u telu vrata treba da se poklopi sa odgovarajućim utorom na rešetki.
34. Zategnite pritezni navrtka rukom. **Izbegavajte prekomerno zatezanje priteznog navrtka jer može dovesti do brzog habanja oštrice i rešetke, kao i prekomernog zagrevanja motora.**
35. Postavite tacnu za punjenje za rad. Postavite kontejner ispod vrata za gotovo mleveno meso.
36. Uređaj je sada spreman za upotrebu.

5. PROCEDURA RADA

- Uređaj je namenjen za preradu nehladenog, mesa bez kostiju, hrskavica i opnica. Mašina se ne sme koristiti za mlevenje mesa i ribe sa kostima, smrznutih i nejestljivih proizvoda, hleba, povrća i voća.
- Pokretanje mašine za mlevenje mesa bez proizvoda (u praznom hodu) je zabranjeno jer suvo trenje može brzo oštetiti oštricu i rešetku.
- Ako mašina ima funkciju okretanja unazad (reverse), koristite je samo za oslobađanje oštrice od vlakana, za jednokratnu upotrebu ne duže od 5 sekundi. Pre korišćenja ove funkcije, uvek sačekajte da se motor potpuno zaustavi.
- Oprema je dizajnirana da radi samo u prekidnom režimu sa trajanjem radnog ciklusa ne više od 10 min. To znači da je, nakon svakih 10 min rada, potrebna pauza u procesu od najmanje 15 min.
- Nije dozvoljeno blokirati ventilacione otvore motora tokom rada mašine za mlevenje mesa.
- Ako mleveno meso izgleda neravnomerno kada izlazi iz mašine za mlevenje mesa, sledeće može biti uzrok:
 - Postoji značajan razmak između oštrice i rešetke. Zategnite pritezni navrtka.
 - Ulazni otvor je preopterećen hranom, očistite ga.
 - Oštica nije oštra. Naoštriti ili zameniti oštricu.
- Zaštitite oštricu od oštećenja. Ako je potrebno, naoštriti ili zameniti oštricu.

1. Pripremite meso (uklonite kosti, žile, opne, isecite na male komade).
2. Uverite se da je mašina za mlevenje mesa sastavljena prema odeljku "4. Procedura sastavljanja."
3. Uključite napajanje (umetnite utikač u utičnicu).
4. Aktivirajte mašinu za mlevenje mesa prebacivanjem dugmeta za napajanje na "on."
5. Stavite pripremljeno meso u tacnu za punjenje i usmerite ga prema pužnom transporteru koristeći potiskivač. Sila primenjena na potiskivač treba da bude dosledna i ne suviše jaka. Izbegavajte ubacivanje ruku ili bilo kakvih stranih predmeta u ulazni otvor tokom upotrebe.
6. Kada je proizvod obrađen, deaktivirajte uređaj prebacivanjem prekidača za napajanje u poziciju "off".
7. Prekinite dovod napajanja mašine (izvadite utikač iz utičnice).

6. ODRŽAVANJE I NEGA

- Pre sprovođenja bilo kakvih radova održavanja, uverite se da je napajanje prekinuto.

SR

- Skidajuće komponente mašine za mlevenje mesa koje su u kontaktu sa proizvodom treba čistiti posle svake upotrebe.
- Pranje delova mašine za mlevenje mesa u mašini za pranje sudova nije dozvoljeno.
- Za čišćenje skidajućih komponenti mašine za mlevenje mesa, koristite topli rastvor sapuna, zatim temeljno isperite čistom vodom i osušite. Nakon toga se preporučuje lagano podmazivanje zavrtnja, oštrice i rešetke jestljivim biljnim uljem.
- Za čišćenje tela mašine za mlevenje mesa, koristite čistu vlažnu krpu ili sunder.
- Za dezinfekciju skidivih jedinica mašine za mlevenje mesa, potopite ih u 3% rastvor natrijum-hlorida, zatim temeljno isperite čistom vodom i obriši te do suvog.
- Budite oprezni pri čišćenju oštrice!
- Da biste izbegali oštećenje, ne bacajte ili ispuštajte jedinice mašine za mlevenje mesa niti ih stavljajte jednu na drugu pri pranju.
- Nikad ne čistite opremu koristeći bilo kakve abrazivne materijale, metalne sunderne ili četke, predmete za bockanje ili sečenje, agresivne deteržente koji sadrže hlor, benzin, kiseline, alkalne ili rastvarače.
- Ako oprema neće biti korišćena dugo vreme (tokom dana odmora, praznika, itd.), treba je isključiti sa linije napajanja i temeljno očistiti.

7. ODRŽAVANJE I POPRAVKA

PAŽNJA: ODRŽAVANJE I POPRAVKA TREBA DA SE VRŠE SA POTPUNO PREKNUTIM NAPAJANJEM POSTAVLJANJEM ULAZNOG PREKIDAČA U POZICIJU "OFF" I ISKLJUCIVANJEM UTIKAČA IZ UTIČNICE.

Mašina mora biti održavana u skladu sa regulatornim dokumentima zemlje gde se ova mašina koristi. Lista radova prikazana u ovom priručniku je savetodavnog karaktera.

Tokom održavanja, izvršite sledeće radove:

- Sprovedite instruktaž i test znanja pravila rada osoblja koje radi sa mašinom.
- Sprovedite anketu osoblja koje radi sa mašinom da identifikujete nekarakterističan rad mašine.
- Proverite stanje mašine vizuelno.
- Proverite da li postoje otkriveni provodnici.
- Proverite kontinuitet linije uzemljenja i kola uzemljenja same mašine (od stega za uzemljenje do dostupnih metalnih delova – impedansa mora biti ne više od 0.10hm).
- Čvrsto zategnite grupe kontakata koji nose struju, senzore, releje/kontaktore, blokadne mikroprekidače, termičku/strujnu zaštitu i druge elemente za hitno isključivanje, grejače, signalne armature, obloge, zatege, pokretne jedinice mašine (ako ih ima).
- Pregledajte spoljašnje stanje i habanje oštrica, rešetaka, zavrtnja, ležišta zavrtnja, unutrašnje površine grla i priteznog navrtka.
- Stanje podmazivanja menjača i ležajeva treba proveravati ne manje od dva puta godišnje.

Mašinu mora da popravljaju kvalifikovano tehničko osoblje.

Menjanje dizajna mašine je zabranjeno.

U slučaju abnormalnog rada mašine, drugačijeg od normalnog, potrebno je obezbediti mašinu okretanjem ulaznog prekidača u poziciju OFF ili isključivanjem utikača iz utičnice, blokirati pristup vodi (ako ga ima) i kontaktirati servisni odeljak.

Strogo je zabranjeno rukovati mašinom za koju se zna da je neispravna.

Od Prodavca i Proizvođača se neće zahtevati nadoknada direktne ili indirektne štete koja može nastati usled nesreće ili pri rukovanju neispravnom mašinom.

8. TRANSPORT I SKLADIŠTENJE. ODLAGANJE

- Ova mašina može se transportovati bilo kojom vrstom transporta u skladu sa upozoravajućim nalepnicama na kontejneru, kao i sa pravilima koja važe za određeni vid transporta.
- Tokom utovara i transporta, mašina se ne sme prevrnuti i izložiti udarima. Pomerajte kontejner za transport po nagnutoj površini, poštujući zahteve "TOP" pod nagibom ne više od 15%.
- Transport mašine železnicom i drumom mora se obaviti u pokrivenim vozilima.
- Nakon transporta, mašina mora biti funkcionalna i neoštećena.
- Mašina mora biti skladištena u transportnoj ambalaži u skladištima koja pružaju zaštitu od uticaja padavina i mehaničkih oštećenja.
- Izbegavajte trešenje mašine.
- Ne skladištite mašinu naopako.

Nakon prestanka rada mašine, nakon isteka utvrđenog radnog veka, organizacija koja je koristila mora je predati licu odgovornom za odlaganje.

Mašina mora biti odložena prema opštim pravilima za preradu sekundarnih sirovina u skladu sa propisima zemlje gde se mašina odlaže.

1. TEHNIČKI PODACI

Model	HKN-12CR	HKN-12N	HKN-12SS	HKN-22SP
Ukupne dimenzije, mm	390×225×415	390×225×415	400×190×410	410×240×450
Snaga, kW	0,75	0,75	0,75	0,85
Parametri napajanja	220-240V / 50Hz			
Materijal kućišta	Lakiran metal	Lakiran metal	Nehrđajući čelik	Lakiran metal
Materijal dijela za mljevenje	Kromirani metal	Nehrđajući čelik	Nehrđajući čelik	Nehrđajući čelik
Učinak, kg/h	160	160	160	250
Težina, kg	24,5	24,5	25	27

Proizvođač zadržava pravo mijenjanja izgleda i dizajna stroja radi poboljšanja performansi bez mijenjanja tehničkih specifikacija.

2. INSTALIRANJE I PRIPREMA ZA RAD

- **Pozor! Svi radovi instaliranja i puštanja u pogon moraju biti obavljani od strane kvalificiranoga tehničkog osoblja koje ima posebnu dozvolu u skladu s propisima zemlje u kojoj se ovaj stroj koristi.**
- **Upozorenje! Za vašu sigurnost, stroj mora biti uzemljen.**
- Provjerite da mrežni napon odgovara radnom naponu stroja, provjerite instalaciju zaštitnih uređaja i njihovu usklađenost s njihovom ocjenom u smislu snage i karakteristika.
- Zaštitni uređaji moraju biti smješteni u neposrednoj blizini stroja ili u razvodnoj ploči ako je u direktnom pristupu. Utičnica mora zadovoljiti sigurnosne zahtjeve i imati pouzdano uzemljenje.
- Električni vod mora biti i odgovarati nominalnoj snazi stroja. Neusklađenost može dovesti do požara.
- Pri transportu stroja, pričvršćivanje dijelova, električne veze i pokretni mehanizmi mogu se oslabiti, stoga ih treba provjeriti prije prvog pokretanja.
- Ne dopustite da se kabel nalazi između objekata i namještaja, što može primijeniti pritisak i oštetiti napojni kabel. Izbjegavajte savijanje ili zapetljavanje kabela.
- Ne koristite kućanske produžne kabele za povezivanje stroja.
- Neispravno povezivanje ili kvar utikača ili utičnice može dovesti do požara.
- Stroj treba instalirati na stabilnu protukliznu horizontalnu podlogu, na udaljenosti od najmanje 100 mm od zidova, rampi, stepenica i druge opreme. Stroj se ne smije instalirati u blizini lopera za pranje i sudopera ili druge kuhinjske opreme.
- Instalacijska površina mora biti suha i čista.
- Prije prvog korištenja proizvoda, uklonite sve ambalažne materijale, brošure, plastične vrećice, itd.
- Prije prve uporabe, očistite opremu prema uputama u odjeljku Održavanje i njega.
- Uređaj nije namijenjen za instalaciju i rad na otvorenom.

- Ne dopustite osobama koje nisu upoznate s ovim priručnikom i nisu obučene za sigurnost da upravljaju strojem jer to može dovesti do ozljeda i smrti.
- Poduzeti mjere za zaštićavanje opreme od kiše i vlage.

3. SIGURNOSNI POSTUPAK

• Pažnja! Ovom opremom može upravljati samo nakon čitanja ovog priručnika za rad i prolaska sigurnosnog instruktaža.

- Tijekom instalacije, pripreme za rad, održavanja i popravaka, osim poštovanja sigurnosnih zahtjeva navedenih u ovom priručniku, potrebno je striktno poštovati sigurnosni kodeks, propise o protupožarnoj sigurnosti i sanitarne propise u skladu s propisima zemlje gdje se ovaj uređaj koristi.
- Prema higijenskim standardima, pri radu s opremom, kosa mora biti vezana unatrag (preporuča se korištenje zaštitne kape), kao i uklanjanje svih potencijalno opasnih dijelova odjeće i nakita (labava odjeća, šalovi, marame, kravate, ogrlice, narukvice, prstenovi, itd.).
- Rad bez uklonjen ladice za hranjenje nije dozvoljen.
- Ručno hranjenje mesa s ladice za hranjenje u pužnicu nije dopušteno. Koristite potiskivač.
- Izbjegavajte umetanje bilo kakvih stranih objekata u ulazni otvor tijekom korištenja.
- Ne sastavljajte ili rastavljajte mlin za meso dok motor radi.
- Kako biste izbjegli ozljede, ne dirajte pokretne dijelove opreme rukama.
- Držite stroj izvan dosega djece.
- Ne ostavljajte stroj uključen bez nadzora.
- Ne držite zapaljive predmete u neposrednoj blizini stroja.
- Tijekom skladištenja stroja, temperatura okruženja trebala bi biti ispod 45°C, vlažnost ne smije premašiti 85%.
- Kad se ne koristi ili koristi u nepovoljnim vremenskim uvjetima, odvojite stroj od izvora napajanja kako biste spriječili nesreće.
- Strogo je zabranjeno prati stroj otvorenim izvorom vode. Nepoštovanje ovog pravila može dovesti do oštećenja opreme i moguće smrtno ozljede. Ne dopustite da voda dosegne utičnicu i prekidač.
- Prije pranja, popravka ili pomicanja stroja, prvo izvucite utikač iz utičnice.
- Ako primijetite oštećenje napojnog kabela, odmah ga zamijenite. Inače može dovesti do elektrošoka ili požara.
- Ne dirajte napojni kabel mokrim rukama, inače može dovesti do elektrošoka.
- Održavanje ili popravak je dozvoljen samo nakon odvajanja stroja od izvora napajanja.
- Ne dirajte prekidač ili utikač mokrim rukama.
- Ne pomičite stroj tijekom njegovog rada.
- Pri odvajanju napajanja, ne vucite kabel, uvijek uhvatite utikač.
- Stroj nije namijenjen za korištenje od strane djece, osoba sa smanjenim fizičkim, mentalnim ili duševnim sposobnostima, kao i od strane osoba bez iskustva i relevantnog znanja. iznimka je dozvoljena u slučaju nadzora ili instruktaža od strane osobe odgovorne za njihovu sigurnost.

Rad je zabranjen:

- u slučaju neispravnog rada stroja;
- ako je oštećen ili ispušten;

· ako je napojni kabel ili utikač oštećen.

4. POSTUPAK SASTAVLJANJA

53. Matka za stezanje

54. Rešetka

55. Nož

56. Osovin

57. Pužnica

58. Vrat

59. Potiskivač

60. Ladica za hranjenje

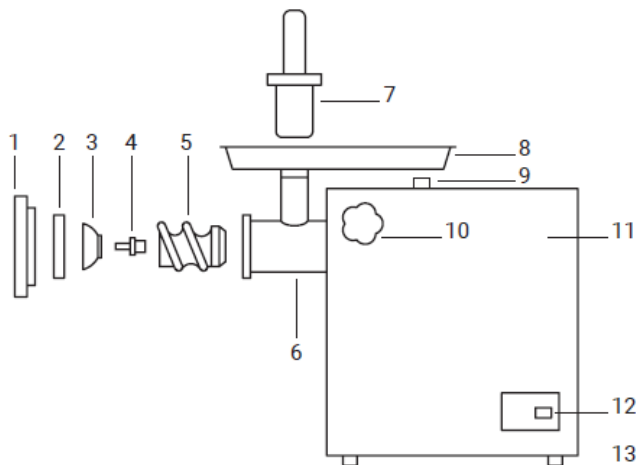
61. Vijak za provjeru ulja

62. Vijak za zaključavanje

63. Jedinica zupčastog motora

64. Prekidač napajanja

65. Noga



37. Prije početka rada, provjerite ima li vijak za kontrolu ulja prolaznu rupu. To je kako bi se spriječilo da ulje iz zupčanika bude gurnuto kroz zaptivku zbog pretjeranog pritiska nastalog tijekom rada.

Opcije u različitim konfiguracijama:

- ugrađen je transportni vijak bez rupe, uključen je vijak s rupom. Vijak treba zamijeniti prije početka rada.

- Ugrađen je vijak s rupom, ali je rupa zapečaćena. Potrebno je iglom probušiti prolaznu rupu.

- ugrađen je vijak s prolaznom rupom na bočnom rubu. Nisu potrebne dodatne radnje.

- ugrađen je vijak bez rupe, a nema drugih uključenih vijaka. Vijak treba odviti prije početka rada.



38. Umetnite vrat u utičnicu do kraja.

39. Držeći vrat jednom rukom, drugom rukom zategnite vijak za zaključavanje u smjeru kazaljke na satu.

40. Umetnite pužni transporter u vrat. Lagano rotirajte pužni transporter kako biste osigurali potpuno zahvaćanje s osovinom motora.

41. Pričvrstite nož na rep pužnog transportera tako da su oštrice noža usmjerene prema van.

42. Postavite rešetku na rep pužnog transportera. Oštrice noža trebaju biti usmjerene prema rešetki. Izbočina u tijelu vrata treba biti poravnata s odgovarajućim utorom na rešetki.

43. Ručno zategnite maticu za pritezanje. **Izbjegavajte pretjerano zatezanje matice pritiska jer to može dovesti do brzog trošenja oštrice i rešetke te pretjeranog zagrijavanja motora.**
44. Postavite ladicu za utovar u radni položaj. Stavite posudu pod vrat za gotovo mljeveno meso.
45. Uređaj je sada spreman za uporabu.

5. POSTUPAK RADA

- Uređaj je namijenjen za preradu nehladenog, beskosnog mesa bez hrskavice i opne. Stroj se ne smije koristiti za mljevenje mesa i ribe s kostima, smrznutih i nejestljivih proizvoda, kruha, povrća i voća.
 - Pokretanje stroja za mljevenje mesa bez proizvoda (u praznom hodu) zabranjeno je jer suho trenje može brzo oštetiti oštricu i rešetku.
 - Ako stroj ima funkciju preokreta (reverse), koristite je samo za oslobađanje oštrice iz niti, za jednu uporabu ne duže od 5 sekundi. Prije korištenja ove funkcije, uvijek pričekajte da se motor potpuno zaustavi.
 - Oprema je dizajnirana za rad samo u isprekidanom načinu rada s trajanjem radnog ciklusa ne duže od 10 min. To znači da je, nakon svakih 10 min rada, potrebna pauza u procesu od najmanje 15 min.
 - Nije dozvoljeno blokirati ventilacijske otvore motora tijekom rada stroja za mljevenje mesa.
 - Ako se mljeveno meso čini neravnomjerno dok izlazi iz stroja za mljevenje mesa, sljedeće bi moglo biti uzrok:
 - Postoji značajan razmak između oštrice i rešetke. Zategnite maticu za pritezanje.
 - Ulazni otvor je preopterećen hranom, očistite ga.
 - Oštrica nije oštra. Naošite ili zamijenite oštricu.
 - Zaštitite oštricu od oštećenja. Po potrebi naošite ili zamijenite oštricu.
1. Pripremite meso (uklonite kosti, žile, folije, narežite na male komade).
 2. Provjerite je li stroj za mljevenje mesa sastavljen prema odjeljku "4. Postupak montaže."
 3. Uključite napajanje (umetnite utikač u utičnicu).
 4. Aktivirajte stroj za mljevenje mesa prebacivanjem prekidača napajanja na "on."
 5. Stavite pripremljeno meso u ladicu za hranjenje i usmjerite ga prema pužnom transporteru pomoću potiskivača. Sila primijenjena na potiskivač trebala bi biti dosljedna i ne pretjerano jaka. Izbjegavajte ubacivanje ruku ili bilo kakvih stranih predmeta u ulazni otvor tijekom korištenja.
 6. Nakon što je proizvod obrađen, deaktivirajte uređaj prebacivanjem prekidača napajanja na postavku "off."
 7. Odspojite napajanje stroja (izvadite utikač iz utičnice).

6. ODRŽAVANJE I NJEGA

- Prije provođenja bilo kakvih radova održavanja, provjerite je li napajanje odspojeno.
- Odvojivi dijelovi stroja za mljevenje mesa koji su u interakciji s proizvodom trebaju se čistiti nakon svake uporabe.
- Pranje dijelova stroja za mljevenje mesa u stroju za pranje posuđa nije dozvoljeno.

- Za čišćenje odvojivih dijelova stroja za mljevenje mesa koristite toplu otopinu sapunice, zatim temeljito isperite čistom vodom i osušite. Nakon toga se preporučuje lagano podmazivanje vijka, oštrice i rešetke jestivim biljnim uljem.
- Za čišćenje tijela stroja za mljevenje mesa koristite čistu vlažnu krpu ili spužvu.
- Za dezinfekciju uklonjenih jedinica stroja za mljevenje mesa, namočite ih u 3% otopinu natrijevog klorida, zatim temeljito isperite čistom vodom i obrišite do suha.
- Budite oprezni prilikom čišćenja oštrice!
- Kako biste izbjegli oštećenja, ne bacajte niti ispuštajte jedinice stroja za mljevenje mesa niti ih stavljajte jedne na druge prilikom pranja.
- Nikad ne čistite opremu koristeći bilo kakve abrazivne materijale, metalne spužve ili četke, bockave ili rezne predmete, agresivne deterdžente koji sadrže klor, benzin, kiseline, lužine ili otapala.
- Ako se oprema neće koristiti duže vrijeme (tijekom dana odmora, praznika, itd.), treba je isključiti iz linije napajanja i temeljito očistiti.

7. ODRŽAVANJE I POPRAVAK

PAŽNJA: ODRŽAVANJE I POPRAVAK TREBAJU SE PROVODITI S POTPUNO ODSPOJENIM NAPAJANJEM POSTAVLJANJEM ULAZNOG PREKIDAČA U POLOŽAJ "OFF" I ODSPAJANJEM UTIKAČA IZ UTIČNICE.

Stroj se mora održavati u skladu s regulatornim dokumentima zemlje u kojoj se ovaj stroj koristi. Popis radova predstavljen u ovom priručniku ima savjetodavnu narav.

Tijekom održavanja izvršite sljedeće radove:

- Provedite instrukciju i test znanja pravila rada osoblja koje radi sa strojem.
- Provedite anketu osoblja koje radi sa strojem kako biste identificirali nekarakteričan rad stroja.
- Vizualno provjerite stanje stroja.
- Provjerite ima li otkrivenih žica.
- Provjerite kontinuitet linije uzemljenja i kruga uzemljenja samog stroja (od stezaljke za uzemljenje do dostupnih metalnih dijelova – impedancija mora biti najviše 0,1Ω).
- Čvrsto zategnite grupe kontakata koji provode struju, senzore, releje/kontaktore, blokadne mikroprekidače, toplinsku/strujnu zaštitu i druge elemente hitnog zaustavljanja, grijalice, signalne armature, obloge, pričvrstne elemente, pokretne jedinice stroja (ako ih ima).
- Pregledajte vanjsko stanje i trošenje oštrica, rešetki, vijka, utičnice vijka, unutarnjih površina grla i matice za pritezanje.
- Stanje podmazivanja mjenjača i ležajeva treba provjeriti najmanje dvaput godišnje.

Stroj moraju popravljati kvalificirani tehnički stručnjaci.

Mijenjanje dizajna stroja je zabranjeno.

U slučaju abnormalnog rada stroja, drugačijeg od normalnog, potrebno je obezbjediti stroj okretanjem ulaznog prekidača u položaj OFF ili odspajanjem utikača iz utičnice, blokiranjem pristupa vodi (ako postoji) i kontaktirati servisni odjel.

Strogo je zabranjeno upravljati strojem za koji se zna da je neispravan.

Od Prodavatelja i Proizvođača se neće zahtijevati da nadoknade izravnu ili neizravnu štetu koja bi mogla nastati uslijed nesreće ili pri radu s neispravnim strojem.

8. TRANSPORT I SKLADIŠTENJE. ZBRINJAVANJE

- Ovaj stroj se može transportirati bilo kojim vrstom transporta u skladu s upozoravajućim naljepnicama na ambalaži, kao i s pravilima na snazi za određenu vrstu transporta.
- Tijekom utovarivanja i transporta, stroj se ne smije okretati i izlagati udarima. Pomjerajte transportnu ambalažu na nagnutoj površini, poštujući zahtjeve "VRHA" pri nagibu ne većem od 15%.
- Transport stroja željeznicom i cestom mora se provoditi u pokrivenim vozilima.
- Nakon transporta, stroj mora biti funkcionalan i neoštećen.
- Stroj se mora skladištiti u transportnoj ambalaži u skladištima koja pružaju zaštitu od utjecaja oborina i mehaničkih oštećenja.
- Izbjegavajte trešnju stroja.
- Ne skladištite stroj naopako.

Nakon prekidanja rada stroja, nakon isteka utvrđenog vijeka trajanja, operativna organizacija ga mora prenijeti osobi odgovornoj za zbrinjavanje.

Stroj se mora zbrinuti prema općim pravilima za preradu sekundarnih sirovina u skladu s propisima zemlje u kojoj se stroj zbrinjavaju.

1. TEHNIČNE SPECIFIKACIJE

Model	HKH-12CR	HKH-12N	HKH-12SS	HKH-22SP
Celotne dimenzije, mm	390×225×415	390×225×415	400×190×410	410×240×450
Moč, kW	0,75	0,75	0,75	0,85
Parametri napajalne linije	220-240V / 50Hz			
Material ohišja	Lakiran kovinski	Lakiran kovinski	Nerjavno jeklo	Lakiran kovinski
Material mletega dela	Kromirani kovinski	Nerjavno jeklo	Nerjavno jeklo	Nerjavno jeklo
Zmogljivost, kg/h	160	160	160	250
Teža, kg	24,5	24,5	25	27

Proizvajalec si pridržuje pravico do spremembe videza in zasnove stroja za izboljšanje njegove zmogljivosti brez spreminjanja tehničnih specifikacij.

2. NAMESTITEV IN PRIPRAVA NA DELO

- **Pozor!** Vsa instalacijska in zagonska dela mora izvajati usposobljeno tehnično osebje s posebnim dovoljenjem v skladu s predpisi države, kjer se ta stroj uporablja.
- **Opozorilo!** Za vašo varnost mora biti stroj ozemljen.
- Prepričajte se, da omrežna napetost ustreza obratovalni napetosti stroja, preverite namestitve zaščitnih naprav in njihovo skladnost z njihovo oceno glede moči in karakteristik.
- Zaščitne naprave morajo biti nameščene v neposredni bližini stroja ali v razdelilni omarici, če je v neposrednem dosegu. Vtičnica mora izpolnjevati varnostne zahteve in imeti zanesljivo ozemljitev.
- Električne napeljave morajo biti in ustrezati nazivni moči stroja. Neupoštevanje lahko povzroči požar.
- Pri transportu stroja se lahko sprostijo pritrditve delov, električne povezave in premični mehanizmi, zato jih je treba preveriti pred prvim zagonom.
- Ne dovolite, da bi bil kabel med predmeti in pohištvo, kar lahko povzroči pritisk in poškoduje napajalni kabel. Izogibajte se upogibanju ali zapletanju kabla.
- Ne uporabljajte gospodinskih podaljškov za priključitev stroja.
- Napačna povezava ali okvara vtikača ali vtičnice lahko povzroči požar.
- Stroj je treba namestiti na stabilno nedrsečo vodoravno podlago, na razdalji vsaj 100 mm od sten, klančin, stopnic in druge opreme. Stroja ne smete namestiti v bližini umivalnih kad in umivalnih enot ali druge kuhinjske opreme.
- Namestitvena površina mora biti suha in čista.
- Pred prvo uporabo izdelka odstranite ves embalažni material, brošure, plastične vrečke itd.
- Pred prvo uporabo očistite opremo v skladu z navodili v razdelku Vzdrževanje in nega.
- Naprava ni namenjena namestitvi in obratovanju zunaj.

- Ne dovolite, da bi stroj upravljalo osebje, ki ni seznanjeno s tem priročnikom in ni usposobljeno za varnost, ker to lahko povzroči poškodbe in smrt.
- Sprejmite ukrepe za zaščito opreme pred dežjem in vlago.

3. VARNOSTNI POSTOPEK

• Pozor! To opremo lahko upravljate šele po prebrani tem priročniku za uporabo in opravljenem varnostnem inštruktažu.

- Med namestitvijo, pripravo za obratovanje, vzdrževanjem in popravilom je poleg spoštovanja varnostnih zahtev, določenih v tem priročniku, potrebno striktno spoštovati varnostni kodeks, požarno varnost in sanitarne predpise v skladu s predpisi države, kjer se ta enota obratuje.
- V skladu s higienskimi standardi je treba pri delu z opremo speti lase nazaj (priporoča se uporaba zaščitne kape) ter odstraniti morebitne nevarne oblačila in nakit (ohlapna oblačila, šali, rutke, kravate, ogrlice, zapestnice, prstani itd.).
- Obratovanje z odstranjenim nakladalnim pladnjem ni dovoljeno.
- Ročno dovajanje mesa iz nakladalnega pladnja v polž ni dovoljeno. Uporabite potiskalo.
- Med uporabo se izogibajte vstavljanju tujih predmetov v vhodno odprtino.
- Ne sestavljajte ali razstavljajte mešalnika mesa, medtem ko motor deluje.
- Da se izognete poškodbam, se z rokami ne dotikajte premikajočih se delov opreme.
- Stroj držite izven dosega otrok.
- Ne puščajte vklopljenega stroja brez nadzora.
- V neposredni bližini stroja ne hranite vnetljivih predmetov.
- Med shranjevanjem stroja mora biti temperatura okolja pod 45°C, vlažnost ne sme presegati 85%.
- Ko se ne uporablja ali se uporablja v neugodnih vremenskih razmerah, odklopite stroj od vira napajanja, da preprečite nesreče.
- Striktno je prepovedano prati stroj z odprtim virom vode. Neupoštevanje tega pravila lahko povzroči poškodbe opreme in morda smrtne poškodbe. Ne dovolite, da bi voda prišla na izhod in stikalo.
- Pred pranjem, popravilom ali premikanjem stroja najprej izvalcite vtikač iz vtičnice.
- Če opazite poškodbo napajalnega kabla, ga takoj zamenjajte. V nasprotnem lahko povzroči električni udar ali požar.
- Ne dotikajte se napajalnega kabla z mokrimi rokami, ker lahko povzroči električni udar.
- Vzdrževanje ali popravilo je dovoljeno šele po odklopu stroja od vira napajanja.
- Ne dotikajte se stikala ali vtikača z mokrimi rokami.
- Med delovanjem stroja ga ne premikajte.
- Pri odklapanju napajanja ne vlecite kabla, vedno primite vtikač.
- Stroj ni namenjen za uporabo otrok, oseb z zmanjšanimi fizičnimi, duševnimi ali mentalnimi sposobnostmi ter oseb brez izkušenj in ustreznega znanja. Izjema je dovoljena v primeru nadzora ali inštruktaže osebe, odgovorne za njihovo varnost.

Obratovanje je prepovedano:

- v primeru nepravilnega delovanja stroja;
- če je poškodovan ali padel;
- če je napajalni kabel ali vtikač poškodovan.

4. POSTOPEK SESTAVLJANJA

66. Pritrdilna matica

67. Rešetka

68. Nož

69. Držalo

70. Polž

71. Vrat

72. Potiskalo

73. Polnilna posoda

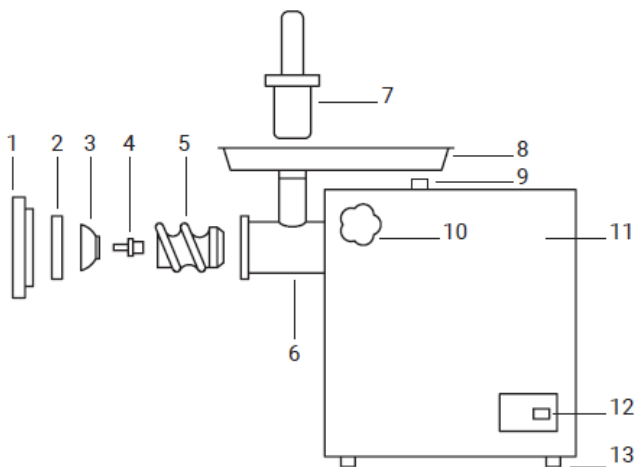
74. Vijak za kontrolo olja

75. Zaskočni vijak

76. Menjalniška motorna enota

77. Stikalo za vklop

78. Noga



46. Preden začnete, se prepričajte, da ima vijak za kontrolo olja skožno odprtino. To je za preprečevanje da se olje iz menjalnika zaradi čezmernega pritiska, ki nastane med njegovim delovanjem, potisne skozi tesnilo za olje.

Možnosti v različnih konfiguracijah:

- nameščen je transportni vijak brez odprtine, priložen je vijak z odprtino. Vijak je treba zamenjati pred začetkom dela.

- Nameščen je vijak z odprtino, vendar je odprtina zaprta. Potrebno je z iglo prebosti skožno odprtino.

- nameščen je vijak s skožno odprtino na stranskem robu. Nadaljnje ukrepanje ni potrebno.

- nameščen je vijak brez odprtine in ni priloženih drugih vijakov. Vijak je treba odviti pred začetkom dela.



47. Vstavite vrat v vtičnico do konca.

48. Medtem ko z eno roko držite vrat, z drugo roko privijte zaskočni vijak v smeri urinega kazalca.

49. Vstavite polža v vrat. Rahlo zavrtite polža, da zagotovite popolno vključitev z motorsko osjo.

50. Pritrdite nož na rep polža tako, da se rezila noža usmerjajo navzven.

51. Namestite mrežo na rep polža. Rezila noža morajo biti usmerjena proti mreži. Izbočina v telesu vrata se mora poravnati z ustrežno rezo na mreži.

52. Ročno privijte pritrdilno matico. **Izogibajte se premočnemu privijanju pritiskne matice, saj lahko to povzroči hitro obrabo rezila in mreže ter čezmerno segrevanje motorja.**

53. Postavite polnilno posodo za delovanje. Pod vrat postavite posodo za pripravljeno mletno meso.

54. Naprava je zdaj pripravljena za uporabo.

5. POSTOPEK DELOVANJA

- Naprava je namenjena obdelavi nehlajenega mesa brez kosti, hrustancev in kože. Stroj ne sme uporabljati za mletje mesa in rib s kostmi, zamrznjenih in neužitnih izdelkov, kruha, zelenjave in sadja.

- Delovanje mlinčka za meso brez izdelka (v prostem teku) je prepovedano, saj lahko suho trenje hitro poškoduje rezilo in mrežo.

- Če ima stroj funkcijo vzratnega delovanja (vzratno), jo uporabite le za sprostitve rezila iz niti, za enkratno uporabo ne več kot 5 sekund. Pred uporabo te funkcije vedno počakajte, da se motor popolnoma ustavi.

- Oprema je zasnovana za delovanje le v prekinjenem načinu s trajanjem delovnega cikla največ 10 min. To pomeni, da je po vsakih 10 min delovanja potreben postopkovni premor najmanj 15 min.

- Med delovanjem mlinčka za meso ni dovoljeno blokirati prezračevalnih odprtin motorja.

- Če se mletno meso ob izhodu iz mlinčka za meso zdi neenakomerno, so lahko vzroki naslednji:

- Med rezilom in mrežo je velik razmik. Privijte pritrdilno matico.

- Vstopna odprtina je preobremenjena s hrano, jo očistite.

- Rezilo ni ostro. Naostrite ali zamenjajte rezilo.

- Zaščitite rezilo pred poškodbami. Po potrebi naostrite ali zamenjajte rezilo.

1. Pripravite meso (odstranite kosti, žile, kožico, narežite na manjše kose).

2. Poskrbite, da je mlinček za meso sestavljen v skladu z razdelkom "4. Postopek sestavljanja."

3. Vključite napajanje (vtaknite vtič v vtičnico).

4. Aktivirajte mlinček za meso s preklopom stikala za vklop na "on."

5. Naložite pripravljeno meso v polnilno posodo in ga z potiskalom usmerjajte proti polžu. Sila, ki jo uporabljate na potiskalo, mora biti enakomerna in ne preveč močna. Med uporabo ne vstavljajte rok ali drugih tujkov v vstopno odprtino.

6. Ko je izdelek obdelan, deaktivirajte napravo s preklopom stikala za vklop v položaj "off".

7. Prekinite napajanje stroja (izvlecite vtič iz vtičnice).

6. VZDRŽEVANJE IN NEGA

- Pred izvajanjem vzdrževalnih del se prepričajte, da je napajanje prekinjeno.

- Snemljive komponente mlinčka za meso, ki so v stiku z izdelkom, je treba očistiti po vsaki uporabi.

- Pranje delov mlinčka za meso v pomivalnem stroju ni dovoljeno.

- Za čiščenje snemljivih komponent mlinčka za meso uporabite toplo milnico, nato temeljito sperite s čisto vodo in posušite. Nato priporočamo, da vijak, rezilo in mrežo rahlo namažete z užitnim rastlinskim oljem.

SL

- Za čiščenje telesa mlinčka za meso uporabite čisto vlažno krpo ali gobo.
- Za razkuževanje snemljivih enot mlinčka za meso jih potopite v 3% raztopino natrijevega klorida, nato temeljito sperite s čisto vodo in obrišite do suhega.
- Bodite previdni pri čiščenju rezila!
- Da ne pride do poškodb, ne mečite ali spuščajte enot mlinčka za meso ter jih med pranjem ne zlagajte eno na drugo.
- Nikoli ne čistite opreme z abrazivnimi materiali, kovinskimi gobicami ali ščetkami, bodečimi ali rezalnimi predmeti, agresivnimi ali klornimi detergenti, bencinom, kislinami, bazami ali topili.
- Če oprema dlje časa ne bo v uporabi (med prostimi dnevi, prazniki itd.), jo je treba izklopiti iz napajalne linije in temeljito očistiti.

7. VZDRŽEVANJE IN POPRAVILO

POZOR: VZDRŽEVANJE IN POPRAVILO MORATA BITI IZVEDENA S POPOLNOMA PREKINJENIM NAPAJANJEM Z NAMESTITVIJO VHODNEGA STIKALA V POLOŽAJ "OFF" IN PREKINITVIJO VTIČA IZ VTIČNICE.

Stroj mora biti vzdrževan v skladu z regulativnimi dokumenti države, kjer se ta stroj uporablja. Seznam del, predstavljen v tem priročniku, je svetovalne narave.

Med vzdrževanjem izvajajte naslednja dela:

- Izvedite izobraževanje in preizkus znanja pravil delovanja osebja, ki dela s strojem.
- Izvedite anketo med osebjem, ki dela s strojem, za ugotavljanje neznačilnega delovanja stroja.
- Vizualno preverite stanje stroja.
- Preverite, ali so žice izpostavljene.
- Preverite neprekinjenost ozemljitvene linije in ozemljitvene vezave samega stroja (od ozemljitvene sponke do dostopnih kovinskih delov – impedanca ne sme biti več kot 0,10hm).
- Trdnoategnite tokovodne kontaktne skupine, senzorje, releje/kontaktorje, zaporne mikrostikala, toplotno/tokovno zaščito in druge elemente za zasilno zaustavitev, grelne elemente, signalne armature, obloge, vezne elemente, premikajoče enote stroja (če obstajajo).
- Preglejte zunanje stanje in obrabo rezil, mrež, vijaka, vtičnice vijaka, notranjih površin grla in pritrdilne matice.
- Mazanje menjalnika in stanje ležajev je treba preveriti najmanj dvakrat letno.

Stroj morajo popravljati kvalificirani tehnični delavci.

Spreminjanje zasnove stroja je prepovedano.

V primeru nenormalnega delovanja stroja, drugačnega od normalnega, je potrebno stroj obrezovati s preklopom vhodnega stikala v položaj OFF ali z izvlekom vtiča iz vtičnice, blokirati dostop vode (če obstaja) in se obrniti na servisni oddelek.

Strogo je prepovedano uporabljati stroj, za katerega je znano, da je pokvarjen.

Od Prodajalca in Proizvajalca se ne sme zahtevati nadomestila za neposredno ali posredno škodo, ki bi lahko nastala zaradi nesreče ali pri delovanju pokvarjenega stroja.

8. TRANSPORT IN SKLADIŠČENJE. ODSTRANJEVANJE

- Ta stroj se lahko transportira z vsakršno vrsto transporta v skladu z opozorili na zabojniku ter s pravili, ki veljajo za določeno vrsto transporta.
- Med nakladanjem in transportom se stroja ne sme obračati in izpostavljati udarcem. Premikajte transportni zabojnik po nagnjenem površini ob upoštevanju zahtev "VRHA" pri naklonu največ 15%.
- Transport stroja po železnici in cestah mora potekati v kritih vozilih.
- Po transportu mora biti stroj funkcionalen in nepoškodovan.
- Stroj mora biti shranjen v transportni embalaži v skladiščih, ki zagotavljajo zaščito pred učinki padavin in mehanskimi poškodbami.
- Izogibajte se tresljaju stroja.
- Ne shranjujte stroja obrnjeno na glavo.

Po prenehanju delovanja stroja, po poteku določene življenjske dobe, mora operativna organizacija prenesti stroj na osebo, odgovorno za odstranjevanje. Stroj mora biti odstranjen v skladu s splošnimi pravili za predelavo sekundarnih surovin v skladu z predpisi države, kjer se stroj odstranjuje.

1. SPECIFICAȚII TEHNICE

Model	HKH-12CR	HKH-12N	HKH-12SS	HKH-22SP
Dimensiuni generale, mm	390×225×415	390×225×415	400×190×410	410×240×450
Putere, kW	0,75	0,75	0,75	0,85
Parametrii liniei de alimentare	220-240V / 50Hz			
Material corp	Metal vopsit	Metal vopsit	Oțel inoxidabil	Metal vopsit
Material partea de tocat	Metal cromat	Oțel inoxidabil	Oțel inoxidabil	Oțel inoxidabil
Performanță, kg/h	160	160	160	250
Greutate, kg	24,5	24,5	25	27

Producătorul își rezervă dreptul de a modifica aspectul și designul mașinii pentru a îmbunătăți performanța acestuia fără a modifica specificațiile tehnice.

2. INSTALARE ȘI PREGĂTIRE PENTRU LUCRU

- **Atenție!** Toate lucrările de instalare și punere în funcțiune trebuie să fie efectuate de personal tehnic calificat care posedă o autorizație specială în conformitate cu reglementările țării unde este utilizată această mașină.
- **Avertisment!** Pentru siguranța dumneavoastră, mașina trebuie să fie împământată.
- Asigurați-vă că tensiunea de rețea corespunde cu tensiunea de funcționare a mașinii, verificați instalarea dispozitivelor de protecție și conformitatea acestora cu valorile nominale în ceea ce privește puterea și caracteristicile.
- Dispozitivele de protecție trebuie să fie localizate în imediata apropiere a mașinii sau în tabloul electric dacă acesta este în acces direct. Priza trebuie să îndeplinească cerințele de siguranță și să aibă o împământare sigură.
- Cablajul electric trebuie să fie și să corespundă puterii nominale a mașinii. Neconformitatea poate duce la incendiu.
- La transportarea mașinii, fixarea pieselor, conexiunile electrice și mecanismele mobile se pot slăbi, prin urmare, acestea trebuie verificate înainte de prima pornire.
- Nu permiteți ca cablul să fie între obiecte și mobilier, care pot aplica presiune și deteriora cablul de alimentare. Evitați îndoirea sau încurcarea cablului.
- Nu utilizați prelungitoare casnice pentru conectarea mașinii.
- Conexiunea incorectă sau defecțiunea ștecărului sau prizei poate cauza un incendiu.
- Mașina trebuie să fie instalată pe o bază orizontală stabilă anti-alunecare, la o distanță de cel puțin 100 mm de pereți, rampe, trepte și alte echipamente. Mașina nu trebuie să fie instalată lângă rezervoare de spălare și unități de chiuvetă sau alte echipamente de gătit.
- Suprafața de instalare trebuie să fie uscată și curată.
- Înainte de utilizarea produsului pentru prima dată, îndepărtați toate materialele de ambalare, broșurile, pungile de plastic, etc.

- Înainte de prima utilizare, curățați echipamentul conform instrucțiunilor din secțiunea Întreținere și Îngrijire.
- Dispozitivul nu este destinat pentru instalare și funcționare în aer liber.
- Nu permiteți personalului care nu este familiarizat cu acest manual și care nu a fost instruit în siguranță să opereze mașina, deoarece aceasta poate duce la răniri și deces.
- Luați măsuri pentru a proteja echipamentul de ploaie și umiditate.

3. PROCEDURA DE SIGURANȚĂ

• Atenție! Acest echipament poate fi operat doar după citirea acestui manual de operare și susținerea instructajului de siguranță.

- În timpul instalării, pregătirii pentru operare, întreținere și reparații, pe lângă respectarea cerințelor de siguranță stabilite în acest manual, este necesar să respectați strict codul de siguranță, siguranța incendiilor și reglementările sanitare în conformitate cu reglementările țării unde funcționează această unitate.
- Conform standardelor igienice, la lucrul cu echipamentul, părul trebuie prins înapoi (se recomandă folosirea unei pălării de protecție), precum și înlăturarea oricăror articole de îmbrăcăminte și bijuterii potențial periculoase (îmbrăcăminte largă, fulare, basmale, cravate, coliere, brățări, inele, etc.).
- Operarea cu tava de încărcare îndepărtată nu este permisă.
- Alimentarea cărnii din tava de încărcare în melc cu mâna nu este permisă. Utilizați împingătorul.
- Evitați introducerea oricăror obiecte străine în orificiul de intrare în timpul utilizării.
- Nu asamblați sau desarsamblați mașina de tocat carne în timp ce motorul funcționează.
- Pentru a evita rănirea, nu atingeți piesele mobile ale echipamentului cu mâinile.
- Mențineți mașina departe de îndemâna copiilor.
- Nu lăsați mașina pornită fără supraveghere.
- Nu păstrați articole inflamabile în imediata apropiere a mașinii.
- În timpul depozitării mașinii, temperatura ambientală trebuie să fie sub 45°C, umiditatea nu trebuie să depășească 85%.
- Când nu este utilizată sau folosită în condiții meteorologice adverse, deconectați mașina de la sursa de alimentare pentru a preveni accidentele.
- Este strict interzis să spălați mașina cu o sursă deschisă de apă. Nerespectarea acestei reguli poate duce la deteriorarea echipamentului și posibil la răniri fatale. Nu permiteți ca apa să ajungă pe priză și întrerupător.
- Înainte de spălare, reparare sau mutarea mașinii, mai întâi scoateți ștecărul din priză.
- Dacă observați deteriorarea cablului de alimentare, înlocuiți-l imediat. Altfel, poate duce la electrocutare sau incendiu.
- Nu atingeți cablul de alimentare cu mâinile ude, altfel poate cauza electrocutare.
- Întreținerea sau repararea este permisă doar după deconectarea mașinii de la sursa de alimentare.
- Nu atingeți întrerupătorul sau ștecărul cu mâinile ude.
- Nu mutați mașina în timpul funcționării acesteia.
- La deconectarea alimentării, nu trageți de cablu, întotdeauna apucați ștecărul.

RO

• Mașina nu este destinată pentru utilizarea de către copii, persoane cu capacități fizice, mentale sau psihice reduse, precum și de către persoane fără experiență și cunoștințe relevante. O excepție este permisă în cazul inspecției sau instructajului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.

Operarea este interzisă:

- în cazul funcționării incorecte a mașinii;
- dacă este deteriorată sau căzută;
- dacă cablul de alimentare sau ștecărul este deteriorat.

4. PROCEDURA DE ASAMBLARE

79. Piuliță de fixare

80. Grătar

81. Cuțit

82. Tijă

83. Melc

84. Gât

85. Împingător

86. Tavă de alimentare

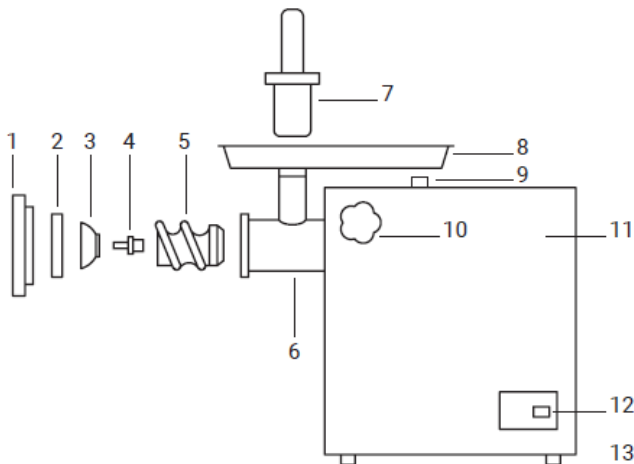
87. Șurub de control ulei

88. Șurub de blocare

89. Unitate motor cu angrenaje

90. Comutator de alimentare

91. Picior



55. Înainte de a începe, asigurați-vă că șurubul de control al uleiului are o gaură de trecere.

Acest lucru este pentru a preveni împingerea uleiului din cutia de viteze prin sigiliul de ulei din cauza presiunii excesive generate în timpul funcționării sale.

Opțiuni în diverse configurații:

- este instalat un șurub de transport fără gaură, este inclus un șurub cu gaură. Șurubul trebuie înlocuit înainte de a începe lucrul.

- Este instalat un șurub cu gaură, dar gaura este sigilată. Este necesar să se perforeze o gaură de trecere cu un ac.

- este instalat un șurub cu o gaură de trecere pe marginea laterală. Nu sunt necesare acțiuni suplimentare.

- este instalat un șurub fără gaură și nu sunt incluse alte șuruburi. Șurubul trebuie deșurubat înainte de a începe lucrul.



56. Introduceți gâtul în dulie până se oprește.
57. În timp ce țineți gâtul cu o mână, folosiți cealaltă mână pentru a strânge șurubul de blocare în sensul acelor de ceasornic.
58. Introduceți melcul în gât. Rotiți melcul ușor pentru a asigura angajarea completă cu arborele motorului.
59. Atașați cuțitul la coada melcului astfel încât lamele cuțitului să îndrepteze spre exterior.
60. Montați grătarul pe coada melcului. Lamele cuțitului ar trebui să fie îndrepte spre grătar. Proeminența din corpul gâtului ar trebui să se alinieze cu slotul corespunzător de pe grătar.
61. Strângeți manual piulița de fixare. **Evitați strângerea excesivă a piuliței de presiune deoarece poate duce la uzura rapidă a lamei și grătarului și la încălzirea excesivă a motorului.**
62. Pozitionați tava de încărcare pentru operare. Plasați un recipient sub gât pentru carnea tocată gata.
63. Dispozitivul este acum gata pentru utilizare.

5. PROCEDURA DE FUNCȚIONARE

- Dispozitivul este destinat pentru procesarea cărnii nerefrigerate, fără oase, fără cartilaje și fără peliculă. Mașina nu ar trebui să fie folosită pentru a măcina carne și pește cu oase, produse înghețate și necomestibile, pâine, legume și fructe.
 - Funcționarea mașinii de tocat carne fără produs (în modul inactiv) este interzisă deoarece frecarea uscată poate deteriora rapid lama și grătarul.
 - Dacă mașina are o funcție de inversare (marșarier), folosiți-o doar pentru a elibera lama din firele, pentru o singură utilizare de cel mult 5 secunde. Înainte de a folosi această funcție, așteptați întotdeauna până când motorul s-a oprit complet.
 - Echipamentul este proiectat să funcționeze doar în modul intermitent cu o durată a ciclului de funcționare de cel mult 10 min. Aceasta înseamnă că, după fiecare 10 min de funcționare, este necesară o pauză de proces de cel puțin 15 min.
 - Nu este permis să se blocheze găurile de ventilație ale motorului în timpul funcționării mașinii de tocat carne.
 - Dacă carnea tocată pare neuniformă când iese din mașina de tocat carne, cauza ar putea fi următoarea:
 - Există un decalaj semnificativ între lamă și grătar. Strângeți piulița de fixare.
 - Deschiderea de intrare este supraîncărcată cu alimente, curățați-o.
 - Lama nu este ascuțită. Ascuțiți sau înlocuiți lama.
 - Protejați lama de deteriorare. Dacă este necesar, ascuțiți sau înlocuiți lama.
1. Pregătiți carnea (îndepărtați oasele, venele, peliculele, tăiați în bucăți mici).
 2. Asigurați-vă că mașina de tocat carne este asamblată conform secțiunii "4. Procedura de Asamblare."
 3. Porniți sursa de alimentare (introduceți ștecherul în priză).
 4. Activați mașina de tocat carne prin comutarea butonului de alimentare la "on."
 5. Încărcați carnea preparată în tava de alimentare și îndreptați-o spre melc folosind împingătorul. Forța aplicată împingătorului ar trebui să fie consistentă și să nu fie prea

puternică. Evitați introducerea mâinilor sau a obiectelor străine în deschiderea de intrare în timpul utilizării.

6. Odată ce produsul a fost procesat, dezactivați dispozitivul prin comutarea întrerupătorului de alimentare la setarea "off."

7. Deconectați sursa de alimentare la mașină (scoateți ștecherul din priză).

6. ÎNTREȚINERE ȘI ÎNGRIJIRE

- Înainte de a efectua orice sarcini de întreținere, asigurați-vă că sursa de alimentare este deconectată.
- Componentele detașabile ale mașinii de tocat carne care interacționează cu produsul ar trebui curățate după fiecare utilizare.
- Spălarea componentelor mașinii de tocat carne într-o mașină de spălat vase nu este permisă.
- Pentru a curăța componentele detașabile ale mașinii de tocat carne, folosiți o soluție caldă cu săpun, apoi clătiți bine cu apă curată și uscați. Ulterior, se sugerează să ungeți ușor șurubul, lama și grătarul cu ulei vegetal comestibil.
- Pentru curățarea corpului mașinii de tocat carne, folosiți o cârpă curată umedă sau un burete.
- Pentru a dezinfecta unitățile detașabile ale mașinii de tocat carne, înmuiați-le într-o soluție de clorură de sodiu 3%, apoi clătiți bine cu apă curată și ștergeți până se usucă.
- Exercitați precauție când curățați lama!
- Pentru a evita deteriorarea, nu aruncați sau scăpați unitățile mașinii de tocat carne și nici nu le stivuiriți una peste alta la spălare.
- Nu curățați niciodată echipamentul folosind materiale abrazive, bureți sau perii metalice, obiecte înțepătoare sau tăietoare, detergenți agresivi sau care conțin clor, benzină, acizi, alcalii sau solvenți.
- Dacă echipamentul nu va fi operat pentru mult timp (în zilele libere, sărbători, etc.), ar trebui să fie deconectat de la linia de alimentare și curățat temeinic.

7. ÎNTREȚINERE ȘI REPARAȚII

ATENȚIE: ÎNTREȚINEREA ȘI REPARAȚIILE AR TREBUI SĂ FIE EFECTUATE CU SURSA DE ALIMENTARE COMPLET DECONECTATĂ PRIN POZIȚIONAREA ÎNTRERUPĂTORULUI DE INTRARE LA POZIȚIA "OFF" ȘI DECONECTAREA ȘTECHERULUI DIN PRIZĂ.

Mașina trebuie întreținută în conformitate cu documentele de reglementare din țara în care se folosește această mașină. Lista lucrărilor prezentate în acest manual este de natură consultativă.

În timpul întreținerii, efectuați următoarele lucrări:

- Efectuați un instructaj și un test de cunoștințe asupra regulilor de funcționare ale personalului care lucrează cu mașina.
- Efectuați un sondaj al personalului care lucrează cu mașina pentru a identifica funcționarea necaracteristică a mașinii.
- Verificați starea mașinii vizual.
- Verificați firele expuse.

- Verificați continuitatea liniei de împământare și a circuitului de împământare al mașinii însăși (de la clema de împământare la părțile metalice accesibile – impedența trebuie să nu fie mai mare de 0.1Ohm).
- Strângeți ferm grupurile de contact care transportă curent, senzorii, relele/contactoarele, microîntrerupătoarele de blocare, protecția termică/de curent și alte elemente de oprire de urgență, elementele de încălzire, fitingurile de semnalizare, fațetele, elementele de fixare, unitățile mobile ale mașinii (dacă există).
- Inspectați starea exterioară și uzura lamelor, grătarelor, șurubului, duilei șurubului, suprafețelor interioare ale gâtului și piuliței de fixare.
- Lubrifierea cutiei de viteze și starea rulmenților ar trebui verificate nu mai puțin de două ori pe an.

Mașina trebuie reparată de personal tehnic calificat.

Schimbarea designului mașinii este interzisă.

În caz de funcționare anormală a mașinii, diferită de cea normală, este necesar să se deenergizeze mașina prin trecerea întrerupătorului de intrare la poziția OFF sau deconectarea ștecherului din priză, blocarea accesului apei (dacă există) și contactarea departamentului de service.

Este strict interzis să se opereze mașina despre care se știe că este defectă.

Vânzătorul și Producătorul nu vor fi solicitați să compenseze pentru daunele directe sau indirecte care ar putea rezulta dintr-un accident sau când operează o mașină defectă.

8. TRANSPORT ȘI DEPOZITARE. ELIMINARE

- Această mașină poate fi transportată prin orice tip de transport în conformitate cu etichetele de avertizare de pe recipient, precum și cu regulile în vigoare pentru un anumit mod de transport.
- În timpul încărcării și transportului, mașina nu trebuie răsturnată și supusă la impacturi. Mutați recipientul de expediere pe o suprafață înclinată, respectând cerințele "SUS" la o înclinare de nu mai mult de 15%.
- Transportul mașinii pe calea ferată și rutieră trebuie efectuat în vehicule acoperite.
- După transport, mașina trebuie să fie funcțională și nedeteriorată.
- Mașina trebuie depozitată în ambalajul de transport în depozite care oferă protecție împotriva efectelor precipitațiilor și deteriorărilor mecanice.
- Evitați scuturarea mașinii.
- Nu depozitați mașina cu susul în jos.

După încetarea operării mașinii, după expirarea duratei de viață stabilite, organizația care o operează trebuie să o transfere persoanei responsabile de eliminare.

Mașina trebuie eliminată conform regulilor generale pentru procesarea materiilor prime secundare în conformitate cu reglementările țării în care se elimină mașina.

1. MŰSZAKI SPECIFIKÁCIÓK

Modell	HKH-12CR	HKH-12N	HKH-12SS	HKH-22SP
Teljes méretek, mm	390×225×415	390×225×415	400×190×410	410×240×450
Teljesítmény, kW	0,75	0,75	0,75	0,85
Tápvezeték paraméterek	220-240V / 50Hz			
Ház anyaga	Festett fém	Festett fém	Rozsdamentes acél	Festett fém
Darálórész anyaga	Krómozott fém	Rozsdamentes acél	Rozsdamentes acél	Rozsdamentes acél
Teljesítmény, kg/h	160	160	160	250
Súly, kg	24,5	24,5	25	27

A gyártó fenntartja a jogot a gép külalakjának és kialakításának megváltoztatására a teljesítmény javítása érdekében, a műszaki specifikációk változtatása nélkül.

2. TELEPÍTÉS ÉS MUNKÁRA VALÓ ELŐKÉSZÍTÉS

- **Figyelem!** Minden telepítési és üzembe helyezési munkát megfelelő képesítéssel rendelkező szakembernek kell elvégeznie, aki rendelkezik különleges engedéllyel az ország előírásainak megfelelően, ahol ezt a gépet használják.
- **Figyelmeztetés!** Az Ön biztonsága érdekében a gépet földelni kell.
- Győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség megfelel a gép üzemi feszültségének, ellenőrizze a védelmi eszközök telepítését és azok megfelelőségét a névleges értékeknek teljesítmény és jellemzők tekintetében.
- A védelmi eszközöknek a gép közvetlen közelében kell lenniük, vagy a kapcsolótáblában, ha az közvetlen hozzáférésben van. A csatlakozónak meg kell felelnie a biztonsági követelményeknek és megbízható földeléssel kell rendelkeznie.
- Az elektromos vezetékeknek megfelelőnek kell lenniük és meg kell felelniük a gép névleges teljesítményének. A megfelelés hiánya tűzveszélyt okozhat.
- A gép szállítása során az alkatrészek rögzítése, elektromos csatlakozások és mozgó mechanizmusok meglazulhatnak, ezért az első indítás előtt ellenőrizni kell őket.
- Ne engedje, hogy a kábel tárgyak és bútorok között legyen, amelyek nyomást gyakorolhatnak és károsíthatják a tápkábelt. Kerülje a kábel hajlítását vagy összegabalyodását.
- Ne használjon háztartási hosszabbító kábeleket a gép csatlakoztatásához.
- A helytelen csatlakoztatás vagy a dugó vagy aljzat meghibásodása tüzet okozhat.
- A gépet stabil, csúszásmentes vízszintes alapra kell telepíteni, legalább 100 mm távolságra a falaktól, rámpáktól, lépcsőktől és egyéb berendezésektől. A gépet nem szabad mosótartályok és mosogató egységek vagy más főzőberendezések közelében telepíteni.
- A telepítési felületnek száraznak és tisztának kell lennie.
- A termék első használata előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot, fűzetet, műanyag zacskót stb.

- Az első használat előtt tisztítsa meg a berendezést a Karbantartás és ápolás szakaszban található utasítások szerint.
- Az eszköz nem alkalmas kültéri telepítésre és üzemeltetésre.
- Ne engedje olyan személyzetnek üzemeltetni a gépet, akik nem ismerik ezt a kézikönyvet és nem kaptak biztonsági képzést, mivel ez sérülésekhez és halálhoz vezethet.
- Tegyen intézkedéseket a berendezés eső és nedvesség elleni védelmére.

3. BIZTONSÁGI ELJÁRÁS

Figyelem! Ezt a berendezést csak ezen üzemeltetési kézikönyv elolvasása és biztonsági tájékoztató elvégzése után lehet üzemeltetni.

- Telepítés, üzembe helyezési előkészítés, karbantartás és javítás során, az ebben a kézikönyvben meghatározott biztonsági követelmények betartásán túl, szigorúan be kell tartani a biztonsági szabályzatot, tűzbiztonsági és egészségügyi előírásokat azon ország szabályozásainak megfelelően, ahol ezt az egységet üzemeltetik.
- Higiéniai szabványok szerint a berendezéssel végzett munka során a haját hátra kell fogni (védősapka használata ajánlott), valamint el kell távolítani minden potenciálisan veszélyes ruhadarabot és ékszert (bő ruhadarabok, sálak, kendők, nyakkendők, nyakláncok, karkötők, gyűrűk stb.).
- A rakodótálca eltávolítása mellett történő üzemeltetés nem megengedett.
- A hús kézi adagolása a rakodótálcáról a csigához nem megengedett. Használja a tolóelemet.
- Kerülje idegen tárgyak behelyezését a bemeneti nyílásba használat közben.
- Ne szerelje össze vagy szét a húsdarálót, amíg a motor fut.
- Sérülések elkerülése érdekében ne érintse meg kézzel a berendezés mozgó részeit.
- Tartsa a gépet gyermekektől elzárva.
- Ne hagyja a gépet felügyelet nélkül bekapcsolva.
- Ne tartson gyúlékony tárgyakat a gép közvetlen közelében.
- A gép tárolása során a környezeti hőmérsékletnek 45°C alatt kell lennie, a páratartalom nem haladhatja meg a 85%-ot.
- Amikor nem használja vagy kedvezőtlen időjárási körülmények között használja, válassza le a gépet az áramforrásról a balesetek megelőzése érdekében.
- Szigorúan tilos a gépet nyitott vízforrással mosni. Ezen szabály be nem tartása berendezés károsodást és esetleg halálos sérülést eredményezhet. Ne engedje, hogy víz kerüljön a kimenetre és a kapcsolóra.
- Mosás, javítás vagy a gép mozgatása előtt először húzza ki a dugót a csatlakozóból.
- Ha a tápkábelben károsodást észlel, azonnal cserélje ki. Ellenkező esetben áramütést vagy tüzet okozhat.
- Ne érintse meg a tápkábelt nedves kézzel, különben áramütést okozhat.
- Karbantartás vagy javítás csak a gép áramforrásról való leválasztása után engedélyezett.
- Ne érintse meg a kapcsolót vagy dugót nedves kézzel.
- Ne mozgassa a gépet működés közben.
- Az áramellátás megszakításakor ne húzza a kábelt, mindig a dugót fogja meg.
- A gép nem gyermekek, csökkent fizikai, szellemi vagy mentális képességű személyek, valamint tapasztalat és releváns tudás nélküli személyek általi használatra készült. Kivétela biztonságukért felelős személy felügyelete vagy tájékoztatása esetén engedélyezett.

Üzemeltetés tilos:

- a gép helytelen működése esetén;
- ha sérült vagy leesett;
- ha a tápkábel vagy dugó sérült.

4. ÖSSZESZERELÉSI ELJÁRÁS

92. Rögzítő anya

93. Rács

94. Kés

95. Szár

96. Csigá

97. Nyak

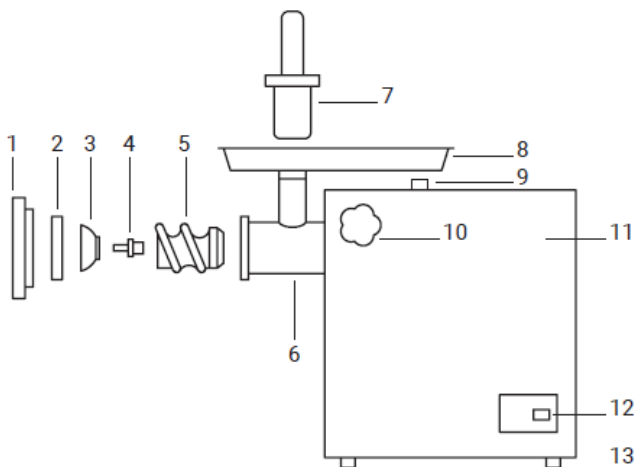
98. Tológép

99. Adagoló tálca

100. Olajszint ellenőrző csavar

101. Rögzítő csavar

102. Sebességváltó motor egység



64. Mielőtt elkezdi, győződjön meg róla, hogy az olajszint ellenőrző csavaron átmenő furat van. Ez azért szükséges, hogy megakadályozza a sebességváltó olajának kinyomását az olajszímen keresztül a működés során keletkező túlzott nyomás miatt. Különböző konfigurációkban elérhető opciók:

- szállítási csavar furat nélkül van felszerelve, furattal ellátott csavar mellékelve. A csavart ki kell cserélni a munka megkezdése előtt.

- Furattal ellátott csavar van felszerelve, de a furat le van zárva. Túvel át kell szűrni a furatot.

- oldalsó élén átmenő furattal ellátott csavar van felszerelve. További teendő nincs.

- furat nélküli csavar van felszerelve, és nincsenek egyéb csavarok mellékelve. A csavart ki kell csavarni a munka megkezdése előtt.



65. Helyezze be a nyakat a foglalatba ütközésig.

66. Miközben egyik kezével tartja a nyakat, a másik kezével húzza meg a rögzítő csavart az óramutató járásával megegyező irányban.

67. Helyezze be a csigát a nyakba. Forgassa meg kissé a csigát a motortengely teljes illeszkedésének biztosítása érdekében.
68. Rögzítse a kés a csiga végéhez úgy, hogy a kés pengéi kifelé nézzenek.
69. Illeszse a rácsot a csiga végére. A kés pengéinek a rács felé kell mutatniuk. A nyak testében lévő kiálló résznek illeszkednie kell a rács megfelelő hornyával.
70. Kézzel húzza meg a leszorító anyát. **Kerülje a nyomóanyára túlzott meghúzását, mivel ez a penge és a rács gyors kopásához, valamint túlzott motormelegedéshez vezethet.**
71. Helyezze működési helyzetbe az adagoló tálcát. Helyezzen egy edényt a nyak alá a kész darált húsnak.
72. A készülék most már használatra kész.

5. MŰKÖDTETÉSI ELJÁRÁS

- A készülék nem hűtött, csonttalan, porctalan és hártýamentes hús feldolgozására szolgál. A gépet nem szabad csonttal rendelkező hús és hal, fagyasztott és nem ehető termékek, kenyér, zöldségek és gyümölcsök darálására használni.
- A húsdaráló termék nélküli működtetése (üresjáratú módban) tilos, mivel a száraz súrlódás gyorsan károsíthatja a pengét és a rácsot.
- Ha a gép rendelkezik visszafordítási funkcióval (reverse), azt csak a penge szálaktól való felszabadítására használja, egyetlen alkalommal legfeljebb 5 másodpercig. E funkció használata előtt mindig várja meg, amíg a motor teljesen leáll.
- A berendezés csak szakaszos üzemmódban való működésre készült, legfeljebb 10 min működési ciklus időtartammal. Ez azt jelenti, hogy minden 10 perces működés után legalább 15 perces üzemi szünet szükséges.
- A húsdaráló működése során nem szabad elzárni a motor szellőzőnyílásait.
- Ha a darált hús egyenetlen a húsdarálóból való kilépéskor, ennek a következő okai lehetnek:
 - Jelentős hézag van a penge és a rács között. Húzza meg a leszorító anyát.
 - A betöltő nyílás túl van terhelve élelmiszerrel, tisztítsa ki.
 - A penge nem éles. Élezze vagy cserélje ki a pengét.
- Védje a pengét a károsodástól. Szükség esetén élezze vagy cserélje ki a pengét.

1. Készítse elő a húst (távolítsa el a csontokat, ereket, hártýákat, vágja kis darabokra).
2. Győződjön meg róla, hogy a húsdaráló a "4. Összeszerelési eljárás" szakasz szerint van összeszerelve.
3. Kapcsolja be az áramellátást (dugja be a dugót a konnektorba).
4. Aktiválja a húsdarálót a főkapcsoló "on" állásba kapcsolásával.
5. Helyezze az előkészített húst az adagoló tálcára és vezesse a csiga felé a tologéppel. A tologépre kifejtett erőnek egyenletesnek és nem túl erősnek kell lennie. Kerülje a kezek vagy idegen tárgyak betöltő nyílásba helyezését használat közben.
6. A termék feldolgozását követően kapcsolja ki a készüléket a főkapcsoló "off" állásba kapcsolásával.
7. Válassza le a gép áramellátását (húzza ki a dugót a konnektorból).

6. KARBANTARTÁS ÉS ÁPOLÁS

- Bármilyen karbantartási feladat elvégzése előtt győződjön meg róla, hogy az áramellátás le van választva.
- A húsdaráló azon eltávolítható alkatrészeit, amelyek a termékkel érintkeznek, minden használat után tisztítani kell.
- A húsdaráló alkatrészeinek mosogatógépben történő mosása nem engedélyezett.
- A húsdaráló eltávolítható alkatrészeinek tisztításához használjon meleg szappanos oldatot, majd öblítse le alaposan tiszta vízzel és szárítsa meg. Ezt követően ajánlott a csavart, pengét és rácsot enyhén kenni ehető növényi olajjal.
- A húsdaráló testének tisztításához használjon tiszta nedves ruhát vagy szivacsot.
- A húsdaráló eltávolítható egységeinek fertőtlenítéséhez áztassa őket 3%-os nátrium-klorid oldatban, majd öblítse le alaposan tiszta vízzel és törölje szárazra.
- Legyen óvatos a penge tisztításakor!
- A károsodás elkerülése érdekében ne dobja vagy ejtse le a húsdaráló egységeket, és ne rakja őket egymásra mosáskor.
- Soha ne tisztítsa a berendezést súroló anyagokkal, fém szivacsokkal vagy kefékkel, szúró vagy vágó tárgyakkal, agresszív vagy klórtartalmú tisztítószerrel, benzinnel, savakkal, lúgokkal vagy oldószerekkel.
- Ha a berendezés hosszú ideig nem üzemel (munkaszüneti napokon, ünnepek alatt stb.), le kell választani az áramellátásról és alaposan meg kell tisztítani.

7. KARBANTARTÁS ÉS JAVÍTÁS

FIGYELEM: A KARBANTARTÁST ÉS JAVÍTÁST TELJESEN LEVÁLASZTOTT ÁRAMELLÁTÁS MELLETT KELL VÉGEZNI A FŐKAPCSOLÓ "OFF" ÁLLÁSBA HELYEZÉSÉVEL ÉS A DUGÓ KONNEKTORBÓL TÖRTÉNŐ KIHÚZÁSÁVAL.

A gépet azon ország szabályozási dokumentumai szerint kell karbantartani, ahol a gépet használják. A jelen kézikönyvben bemutatott munkák listája tanácsadó jellegű.

Karbantartás során végezze el a következő munkákat:

- Tartson eligazítást és tudásfelmérést a géppel dolgozó személyzet működési szabályainak ismeretéről.
- Végezzen felmérést a géppel dolgozó személyzet körében a gép rendellenes működésének azonosítása érdekében.
- Ellenőrizze a gép állapotát vizuálisan.
- Ellenőrizze a szabadon lévő vezetékeket.
- Ellenőrizze a földelő vezeték és a gép saját földelő áramkörének folytonosságát (a földelő kapcsától a hozzáférhető fém részekig – az impedancia nem lehet több 0.1Ohm-nál).
- Húzza meg szilárdan az áramvezető érintkező csoportokat, érzékelőket, relé/kontaktorokat, biztonsági mikrokapcsolókat, hő/áram védelmeket és egyéb vészleállító elemeket, fűtélelemeket, jelző szerelvényeket, burkolatokat, rögzítőket, a gép mozgó egységeit (ha vannak).
- Vizsgálja meg a pengék, rácsok, csavar, csavarfoglat, belső torokfelületek és leszorító anya külső állapotát és kopását.
- A sebességváltó kenését és a csapágyak állapotát évente legalább kétszer ellenőrizni kell.

A gépet képzett műszaki személyzetnek kell javítania.

A gép konstrukciójának megváltoztatása tilos.

A géptől eltérő, normálistól eltérő rendellenes működés esetén szükséges a gép áramtalanítása a főkapcsoló OFF állásba kapcsolásával vagy a dugó konnektorból történő kihúzásával, a vízhozzáférés blokkolása (ha van) és kapcsolatba lépni a szervíz részleggel.

Szigorúan tilos a hibásnak ismert gép üzemeltetése.

Az Eladó és a Gyártó nem kötelezhető közvetlen vagy közvetett károk megtérítésére, amelyek baleset vagy hibás gép üzemeltetése során keletkezhetnek.

8. SZÁLLÍTÁS ÉS TÁROLÁS. ÁRTALMATLANÍTÁS

- Ezt a gépet bármilyen szállítóeszközzel lehet szállítani a konténeren lévő figyelmeztető címkék, valamint az adott szállítási módra vonatkozó érvényes szabályok szerint.
- Rakodás és szállítás során a gépet nem szabad felfordítani és ütéseknek kitenni. A szállítókonténert lejtős felületen az "FELÜL" követelményeinek betartásával, legfeljebb 15% lejtéssel mozgassa.
- A gép vasúti és közúti szállítását fedett járművekben kell végrehajtani.
- Szállítás után a gépnek működőképesnek és sértetlennek kell lennie.
- A gépet szállítási csomagolásban, csapadék hatásai és mechanikai károsodás elleni védelmet biztosító raktárakban kell tárolni.
- Kerülje a gép rázkódtatását.
- Ne tárolja a gépet fejjel lefelé.

A gép működésének befejezése után, a megállapított élettartam lejárta után az üzemeltető szervezetnek át kell adnia azt az ártalmatlanításért felelős személynek.

A gépet a szekunder nyersanyagok feldolgozásának általános szabályai szerint kell ártalmatlanítani, azon ország előírásai szerint, ahol a gépet ártalmatlanítják.

1. TECHNICKÉ ŠPECIFIKÁCIE

Model	HKX-12CR	HKX-12N	HKX-12SS	HKX-22SP
Celkové rozmery, mm	390×225×415	390×225×415	400×190×410	410×240×450
Výkon, kW	0,75	0,75	0,75	0,85
Parametre napájania	220-240V / 50Hz			
Materiál tela	Lakovaný kov	Lakovaný kov	Nerezová oceľ	Lakovaný kov
Materiál mlynčekovej časti	Chromovaný kov	Nerezová oceľ	Nerezová oceľ	Nerezová oceľ
Výkon, kg/h	160	160	160	250
Hmotnosť, kg	24,5	24,5	25	27

Výrobca si vyhradzuje právo zmeniť vzhľad a dizajn stroja na zlepšenie jeho výkonu bez zmeny technických špecifikácií.

2. INŠTALÁCIA A PRÍPRAVA NA PRÁCU

- **Pozor! Všetky inštalačné a uvedovacie práce musia byť vykonané kvalifikovaným technickým personálom, ktorý má špeciálne povolenie v súlade s predpismi krajiny, kde sa tento stroj používa.**
- **Varovanie! Pre vašu bezpečnosť musí byť stroj uzemnený.**
- Uistite sa, že sieťové napätie zodpovedá prevádzkovému napätiu stroja, skontrolujte inštaláciu ochranných zariadení a ich súlad s ich menovitými hodnotami z hľadiska výkonu a charakteristík.
- Ochranné zariadenia musia byť umiestnené v bezprostrednej blízkosti stroja alebo v rozvodnej skrini, ak je v priamom prístupe. Zásuvka musí spĺňať bezpečnostné požiadavky a mať spoľahlivé uzemnenie.
- Elektrické vedenie musí byť a zodpovedať menovitému výkonu stroja. Nedodržanie môže mať za následok požiar.
- Pri preprave stroja sa môže uvoľniť upevnenie častí, elektrické spojenia a pohyblivé mechanizmy, preto by sa mali pred prvým spustením skontrolovať.
- Nedovoľte, aby bol kábel medzi predmetmi a nábytkom, ktorý môže vyvíjať tlak a poškodiť napájací kábel. Vyhnite sa ohýbaniu alebo zamotávaniu kábla.
- Na pripojenie stroja nepoužívajte domáce predlžovacie káble.
- Nesprávne pripojenie alebo porucha zástrčky alebo zásuvky môže spôsobiť požiar.
- Stroj by mal byť nainštalovaný na stabilnom protišmykovom vodorovnom základe, vo vzdialenosti najmenej 100 mm od stien, rámp, schodov a iného vybavenia. Stroj by sa nemal inštalovať v blízkosti umývacích nádrží a umývadiel alebo iného kuchynského vybavenia.
- Inštalačný povrch musí byť suchý a čistý.
- Pred prvým použitím produktu odstráňte všetky obalové materiály, brožúry, plastové vrecká atď.
- Pred prvým použitím vyčistite zariadenie podľa pokynov v sekcii Údržba a starostlivosť.

- Zariadenie nie je určené na inštaláciu a prevádzku vonku.
- Nedovoľte, aby stroj obsluhoval personál, ktorý nie je oboznámený s touto príručkou a nebol vyškolený v oblasti bezpečnosti, pretože to môže viesť k zraneniam a smrti.
- Prijmite opatrenia na ochranu zariadenia pred dažďom a vlhkosťou.

3. BEZPEČNOSTNÝ POSTUP

• Pozor! Toto zariadenie môže byť obsluhované iba po prečítaní tejto prevádzkovej príručky a absolvovaní bezpečnostného inštruktážu.

- Počas inštalácie, prípravy na prevádzku, údržby a opráv, okrem dodržiavania bezpečnostných požiadaviek uvedených v tejto príručke, je potrebné prísne dodržiavať bezpečnostné predpisy, protipožiarne a sanitárne predpisy v súlade s predpismi krajiny, kde sa toto zariadenie prevádzkuje.
- Podľa hygienických noriem pri práci so zariadením musia byť vlasy stiahnuté dozadu (odporúča sa používať ochranný klobúk), ako aj odstrániť akékoľvek potenciálne nebezpečné kusy odevu a šperky (voľný odev, šály, šatky, kravaty, náhrdelníky, náramky, prstene atď.).
- Prevádzka so sňatou plniacou táckou nie je povolená.
- Podávanie mäsa z plniacej tácky do šneku rukou nie je povolené. Používajte tlačidlo.
- Vyhnite sa vkladaniu akýchkoľvek cudzích predmetov do vstupného otvoru počas používania.
- Nezostavujte ani nerozoberajte mlynček na mäso pri bežiacom motore.
- Aby ste sa vyhli zraneniu, nedotýkajte sa pohyblivých častí zariadenia rukami.
- Udržujte stroj mimo dosahu detí.
- Nenechávajte stroj zapnutý bez dozoru.
- V bezprostrednej blízkosti stroja neuchovávajte horľavé predmety.
- Počas skladovania stroja by teplota okolia mala byť pod 45°C, vlhkosť by nemala presiahnuť 85%.
- Keď sa nepoužíva alebo sa používa v nepriaznivých poveternostných podmienkach, odpojte stroj od zdroja energie, aby ste predišli nehodám.
- Je prísne zakázané umývať stroj otvoreným zdrojom vody. Nedodržanie tohto pravidla môže mať za následok poškodenie zariadenia a možno smrteľné zranenie. Nedovoľte, aby sa voda dostala na zásuvku a spínač.
- Pred umývaním, opravou alebo presúvaním stroja najprv vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- Ak spozorujete poškodenie napájacieho kábla, okamžite ho vymeňte. Inak môže dôjsť k úrazu elektrickým prúdom alebo požiaru.
- Nedotýkajte sa napájacieho kábla mokрыmi rukami, inak môže dôjsť k úrazu elektrickým prúdom.
- Údržba alebo oprava je povolená iba po odpojení stroja od zdroja energie.
- Nedotýkajte sa spínača alebo zástrčky mokрыmi rukami.
- Nepresúvajte stroj počas jeho prevádzky.
- Pri odpájaní napájania neťahajte za kábel, vždy uchopte zástrčku.
- Stroj nie je určený na používanie deťmi, osobami so zníženými fyzickými, mentálnymi alebo duševnými schopnosťami, ako aj osobami bez skúseností a príslušných vedomostí. Výnimka je povolená v prípade dohľadu alebo inštruktáže osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.

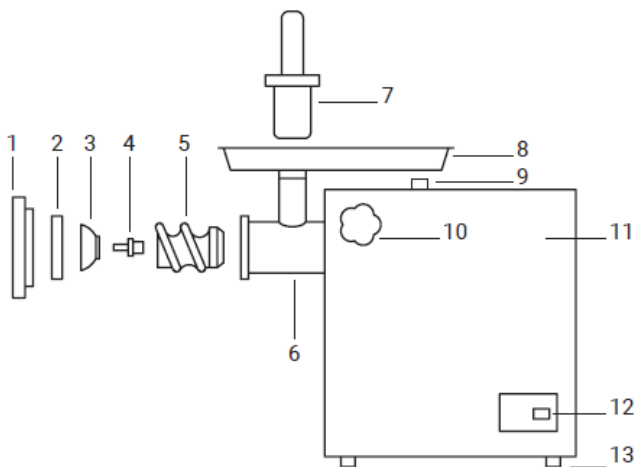
Prevádzka je zakázaná:

SK

- v prípade nesprávnej prevádzky stroja;
- ak je poškodený alebo spadol;
- ak je poškodený napájací kábel alebo zástrčka.

4. POSTUP MONTÁŽE

- 105. Upevňovacia matica
- 106. Mriežka
- 107. Nôž
- 108. Hriadeľ
- 109. Šnek
- 110. Krk
- 111. Tlačidlo
- 112. Podávacia miska
- 113. Skrutka na kontrolu oleja
- 114. Upevňovacia skrutka
- 115. Prevodovka s motorom



73. Pred začiatkom práce sa uistite, že skrutka na kontrolu oleja má priechodný otvor. Toto je na zabránenie vytlačeniu oleja z prevodovky cez olejové tesnenie v dôsledku nadmerného tlaku vzniknutého počas jeho prevádzky.

Možnosti v rôznych konfiguráciách:

- je nainštalovaná transportná skrutka bez otvoru, skrutka s otvorom je priložená. Skrutku je potrebné vymeniť pred začiatkom práce.

- Je nainštalovaná skrutka s otvorom, ale otvor je utesnený. Je potrebné prepichnúť priechodný otvor ihlou.

- je nainštalovaná skrutka s priechodným otvorom na bočnom okraji. Nie je potrebná žiadna ďalšia akcia.

- je nainštalovaná skrutka bez otvoru a nie sú priložené žiadne ďalšie skrutky. Skrutku je potrebné uvoľniť pred začiatkom práce.



74. Vložte krk do objímky až na doraz.

75. Pričom jednou rukou pridržiavajte krk, druhou rukou utiahnite upevňovaciu skrutku v smere hodinových ručičiek.

76. Vložte šnekový dopravník do krku. Mierne otočte šnekovým dopravníkom, aby sa plne spojil s motorovým hriadeľom.
77. Pripevnite nôž na chvost šnekového dopravníka tak, aby ostria noža smerovali von.
78. Nasadte mriežku na chvost šnekového dopravníka. Ostria noža by mali smerovať k mriežke. Výstupok v tele krku by sa mal zrovnáť s príslušnou drážkou na mriežke.
79. Rukou dotiahnite upevňovaciu maticu. **Vyhnite sa príliš silnému dotiahnutiu matice, pretože to môže viesť k rýchlemu opotrebeniu ostria a mriežky a nadmernému zahrievaniu motora.**
80. Umiestnite podávaciu misku do pracovnej polohy. Pod krk umiestnite nádobu na hotové mleté mäso.
81. Zariadenie je teraz pripravené na použitie.

5. POSTUP OBSLUHY

- Zariadenie je určené na spracovanie nechladného, bezkosteného mäsa bez chrupiek a blán. Stroj by sa nemal používať na mletie mäsa a rýb s kosťami, zmrazených a nepoživatelných produktov, chleba, zeleniny a ovocia.
- Prevádzka mlynčeka na mäso bez produktu (naprázdno) je zakázaná, pretože suché trenie môže rýchlo poškodiť ostrie a mriežku.
- Ak má stroj funkciu reverzácie (spätný chod), používajte ju len na uvoľnenie ostria zo šliach, pre jedno použitie nie dlhšie ako 5 sekúnd. Pred použitím tejto funkcie vždy počkajte, kým sa motor úplne nezastaví.
- Zariadenie je navrhnuté na prevádzku len v prerušovanom režime s dobou prevádzkového cyklu nie viac ako 10 min. To znamená, že po každých 10 min prevádzky je potrebná prestávka aspoň 15 min.
- Nie je dovolené blokovať vetracie otvory motora počas prevádzky mlynčeka na mäso.
- Ak sa mleté mäso na výstupe z mlynčeka javí nerovnomerne, príčinou môže byť:
 - Medzi ostrím a mriežkou je výrazná medzera. Dotiahnite upevňovaciu maticu.
 - Vstupný otvor je preťažený potravinami, vyčistite ho.
 - Ostrie nie je ostré. Nabrušte alebo vymeňte ostrie.
- Chráňte ostrie pred poškodením. V prípade potreby nabrušte alebo vymeňte ostrie.

1. Pripravte mäso (odstráňte kosti, žily, blany, nakrájajte na malé kúsky).
2. Uistite sa, že mlynček na mäso je zmontovaný podľa sekcie "4. Postup montáže."
3. Zapojte napájanie (vložte zástrčku do zásuvky).
4. Aktivujte mlynček na mäso prepnutím vypínača do polohy "on."
5. Naložte pripravené mäso do podávacej misky a nasmerujte ho k šnekovému dopravníku pomocou tlačidla. Sila aplikovaná na tlačidlo by mala byť konzistentná a nie príliš silná. Vyhnite sa vkladaniu rúk alebo akýchkoľvek cudzích predmetov do vstupného otvoru počas používania.
6. Po spracovaní produktu deaktivujte zariadenie prepnutím hlavného vypínača do polohy "off."
7. Odpojte napájanie stroja (vytiahnite zástrčku zo zásuvky).

6. ÚDRŽBA A STAROSTLIVOSŤ

SK

- Pred vykonávaním akýchkoľvek údržbárskych prác sa uistite, že je odpojené napájanie.
- Odnímateľné časti mlynčeka na mäso, ktoré prichádzajú do kontaktu s produktom, by sa mali čistiť po každom použití.
- Umývanie častí mlynčeka na mäso v umývačke riadu nie je povolené.
- Na čistenie odnímateľných častí mlynčeka na mäso použite teplý mydlový roztok, potom dôkladne opláchnite čistou vodou a osušte. Následne sa odporúča jemne naolejovať skrutku, ostrie a mriežku jedlým rastlinným olejom.
- Na čistenie tela mlynčeka na mäso použite čistú vlhkú handru alebo špongiu.
- Na dezinfekciu odnímateľných častí mlynčeka na mäso ich namočte do 3% roztoku chloridu sodného, potom dôkladne opláchnite čistou vodou a utrite dosucha.
- Pri čistení ostria buďte opatrní!
- Aby sa predišlo poškodeniu, nehádzte ani nepúšťajte časti mlynčeka na mäso a pri umývaní ich nestohujte na seba.
- Nikdy nečistite zariadenie žiadnymi abrazívnymi materiálmi, kovovými špongiami alebo kefami, pichacími alebo rezacími predmetmi, agresívnymi alebo chlórové detergenty obsahujúcimi, benzínom, kyselinami, zásadami alebo rozpúšťadlami.
- Ak sa zariadenie nebude dlho používať (počas voľných dní, sviatkov atď.), malo by sa odpojiť od napájacej siete a dôkladne vyčistiť.

7. ÚDRŽBA A OPRAVY

POZOR: ÚDRŽBA A OPRAVY SA MAJÚ VYKONÁVAŤ PRI ÚPLNE ODPOJENOM NAPÁJANÍ PREPNUTÍM HLAVNÉHO VYPÍNAČA DO POLOHY "OFF" A ODPOJENÍM ZÁSTRČKY ZO ZÁSUVKY.

Stroj musí byť udržiavaný v súlade s regulačnými dokumentmi krajiny, kde sa tento stroj používa. Zoznam prác uvedený v tomto návode má poradný charakter.

Počas údržby vykonajte nasledujúce práce:

- Vykonajte školenie a test znalostí prevádzkových pravidiel personálu pracujúceho so strojom.
- Vykonajte prieskum personálu pracujúceho so strojom na identifikáciu necharakteristickej prevádzky stroja.
- Skontrolujte stav stroja vizuálne.
- Skontrolujte odhalené vodiče.
- Skontrolujte kontinuitu uzemňovacej linky a uzemňovacieho obvodu samotného stroja (od uzemňovacej svorky k dostupným kovovým častiam – impedancia nesmie byť viac ako 0.10Ω).
- Pevne dotiahnite prúdové kontaktné skupiny, senzory, relé/stykače, blokujúce mikrospínače, tepelnú/prúdovú ochranu a ďalšie núdzové vypínacie prvky, vykurovacie prvky, signalizačné armatúry, obklady, upevňovacie prvky, pohyblivé jednotky stroja (ak existujú).
- Skontrolujte vonkajší stav a opotrebenie ostrí, mriežok, skrutky, objímky skrutky, vnútorných povrchov hrdla a upevňovacej matice.
- Mazanie prevodovky a stav ložísk by sa mal kontrolovať najmenej dvakrát ročne.

Stroj musí byť opravovaný kvalifikovaným technickým personálom.

Zmena konštrukcie stroja je zakázaná.

V prípade abnormálnej prevádzky stroja, odlišnej od normálnej, je potrebné odpojiť stroj od napájania prepnutím hlavného vypínača do polohy OFF alebo odpojením zástrčky zo zásuvky, zablokovať prístup vody (ak existuje) a kontaktovať servisné oddelenie.

Prísne sa zakazuje prevádzka stroja, o ktorom je známe, že je chybný.

Od Predávajúceho a Výrobcu sa nebude požadovať náhrada priamych alebo nepriamych škôd, ktoré by mohli vzniknúť pri nehode alebo pri prevádzke chybného stroja.

8. PREPRAVA A SKLADOVANIE. LIKVIDÁCIA

- Tento stroj možno prepravovať akýmkoľvek typom dopravy v súlade s výstražnými štítkami na kontajneri, ako aj s pravidlami platnými pre konkrétny druh dopravy.
- Počas naložky a prepravy sa stroj nesmie prevracáť a vystavovať nárazom. Pohybujte prepravným kontajnerom po šikmej ploche, dodržiavajúc požiadavky "VRCH" pri sklone nie viac ako 15%.
- Preprava stroja po železnici a cestách sa musí vykonávať v krytých vozidlách.
- Po preprave musí byť stroj funkčný a nepoškodený.
- Stroj sa musí skladovať v prepravnom obale v skladoch, ktoré poskytujú ochranu pred účinkami zrážok a mechanickým poškodením.
- Vyhnite sa otrasaniu stroja.
- Neskladujte stroj hore nohami.

Po ukončení prevádzky stroja, po uplynutí stanovenej životnosti, musí prevádzkujúca organizácia odovzdať ho osobe zodpovednej za likvidáciu.

Stroj sa musí zlikvidovať podľa všeobecných pravidiel pre spracovanie druhotných surovín v súlade s predpismi krajiny, kde sa stroj likviduje.

1. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Model	HKN-12CR	HKN-12N	HKN-12SS	HKN-22SP
Celkové rozměry, mm	390×225×415	390×225×415	400×190×410	410×240×450
Výkon, kW	0,75	0,75	0,75	0,85
Parametry napájení	220-240V / 50Hz			
Materiál těla	Lakovaný kov	Lakovaný kov	Nerezová ocel	Lakovaný kov
Materiál mlecí části	Chromovaný kov	Nerezová ocel	Nerezová ocel	Nerezová ocel
Výkon, kg/h	160	160	160	250
Hmotnost, kg	24,5	24,5	25	27

Výrobce si vyhrazuje právo změnit vzhled a konstrukci stroje za účelem zlepšení jeho výkonu bez změny technických specifikací.

2. INSTALACE A PŘÍPRAVA K PRÁCI

- **Pozor! Všechny instalační a uvedení do provozu musí být prováděny kvalifikovaným technickým personálem s příslušným povolením v souladu s předpisy země, kde je tento stroj používán.**
- **Varování! Pro vaši bezpečnost musí být stroj uzemněn.**
- Ujistěte se, že síťové napětí odpovídá provoznímu napětí stroje, zkontrolujte instalaci ochranných zařízení a jejich soulad s jejich jmenovitými hodnotami z hlediska výkonu a charakteristik.
- Ochranná zařízení musí být umístěna v bezprostřední blízkosti stroje nebo v rozvodnici, pokud je v přímém přístupu. Zásuvka musí splňovat bezpečnostní požadavky a mít spolehlivé uzemnění.
- Elektrické vedení musí být a odpovídat jmenovitému výkonu stroje. Nedodržení může mít za následek požár.
- Při přepravě stroje se může uvolnit upevnění částí, elektrické připojení a pohyblivé mechanismy, proto by měly být před prvním spuštěním zkontrolovány.
- Nedovolte, aby se kabel dostal mezi předměty a nábytek, které mohou vyvinout tlak a poškodit napájecí kabel. Vyhněte se ohýbání nebo zamotání kabelu.
- Nepoužívejte domácí prodlužovací kabely pro připojení stroje.
- Nesprávné připojení nebo porucha zástrčky nebo zásuvky může způsobit požár.
- Stroj by měl být instalován na stabilní protiskluzovou vodorovnou základnu, ve vzdálenosti nejméně 100 mm od stěn, ramp, schodů a dalšího vybavení. Stroj by neměl být instalován v blízkosti mycích nádrží a dřezových jednotek nebo jiného kuchyňského vybavení.
- Instalační povrch musí být suchý a čistý.
- Před prvním použitím výrobku odstraňte všechny obalové materiály, brožury, plastové sáčky atd.
- Před prvním použitím vyčistěte vybavení podle pokynů v části Údržba a péče.

- Zařízení není určeno pro instalaci a provoz venku.
- Nedovolte, aby stroj obsluhoval personál, který není obeznámen s touto příručkou a nebyl proškolen v oblasti bezpečnosti, protože to může vést ke zranění a smrti.
- Přijměte opatření na ochranu vybavení před deštěm a vlhkostí.

3. BEZPEČNOSTNÍ POSTUP

• Pozor! Toto vybavení může být provozováno pouze po přečtení této provozní příručky a absolvování bezpečnostního briefingu.

- Během instalace, přípravy na provoz, údržby a oprav je kromě dodržování bezpečnostních požadavků stanovených v této příručce nutné přísně dodržovat bezpečnostní předpisy, požární bezpečnost a sanitární předpisy v souladu s předpisy země, kde je tato jednotka provozována.
- Podle hygienických norem musí být při práci s vybavením vlasy sepnuty dozadu (doporučuje se používat ochrannou čepici) a také odstranit případné nebezpečné kusy oblečení a šperky (volné oblečení, šály, šátky, kravaty, náhrdelníky, náramky, prsteny atd.).
- Provoz se sejmoutou nakládací vaničkou není povolen.
- Není povoleno podávat maso z nakládací vaničky do šneku rukou. Používejte tlačku.
- Vyhněte se vkládání jakýchkoli cizích předmětů do vstupního otvoru během používání.
- Nedemontujte ani nemontujte mlýnek na maso, když motor běží.
- Aby nedošlo ke zranění, nedotýkejte se rukama pohyblivých částí vybavení.
- Udržujte stroj mimo dosah dětí.
- Nenechávejte stroj zapnutý bez dozoru.
- Neuchovávejte hořlavé předměty v bezprostřední blízkosti stroje.
- Během skladování stroje by měla být okolní teplota pod 45°C, vlhkost by neměla přesáhnout 85%.
- Když se nepoužívá nebo používá v nepříznivých povětrnostních podmínkách, odpojte stroj od zdroje napájení, abyste předešli nehodám.
- Je přísně zakázáno mýt stroj otevřeným zdrojem vody. Nedodržení tohoto pravidla může mít za následek poškození vybavení a případně smrtelné zranění. Nedovolte, aby se voda dostala na výstup a spínač.
- Před mytím, opravou nebo přemístěním stroje nejprve vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Pokud si všimnete poškození napájecího kabelu, okamžitě jej vyměňte. Jinak může dojít k úrazu elektrickým proudem nebo požáru.
- Nedotýkejte se napájecího kabelu mokřýma rukama, jinak může dojít k úrazu elektrickým proudem.
- Údržba nebo oprava je povolena pouze po odpojení stroje od zdroje napájení.
- Nedotýkejte se spínače nebo zástrčky mokřýma rukama.
- Nepohybujte strojem během jeho provozu.
- Při odpojování napájení netahejte za kabel, vždy uchopte zástrčku.
- Stroj není určen pro použití dětmi, osobami se sníženými fyzickými, duševními nebo mentálními schopnostmi, stejně jako osobami bez zkušeností a příslušných znalostí. Výjimka je povolena v případě kontroly nebo briefingu osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.

Provoz je zakázán:

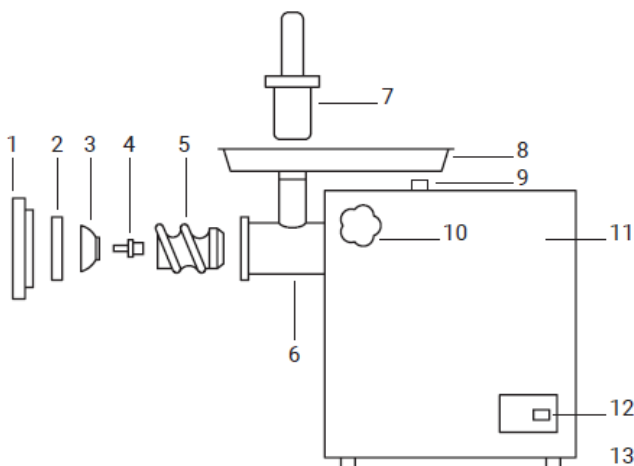
- v případě nesprávného provozu stroje;

CS

- pokud je poškozený nebo spadl;
- pokud je napájecí kabel nebo zástrčka poškozená.

4. POSTUP MONTÁŽE

- 118. Přítlačná matice
- 119. Síto
- 120. Nůž
- 121. Dřík
- 122. Šnek
- 123. Hrdlo
- 124. Tlačítko
- 125. Podávací miska
- 126. Olejový kontrolní šroub
- 127. Zajišťovací šroub
- 128. Převodovka s motorem



82. Před spuštěním se ujistěte, že olejový kontrolní šroub má průchozí otvor. To je proto, aby se zabránilo protlačení oleje z převodovky těsněním kvůli nadměrnému tlaku vzniklému během provozu.

Možnosti v různých konfiguracích:

- je nainstalován transportní šroub bez otvoru, šroub s otvorem je přiložen. Šroub je třeba vyměnit před zahájením práce.
- Je nainstalován šroub s otvorem, ale otvor je utěsněn. Je nutné propíchnout průchozí otvor jehlou.
- je nainstalován šroub s průchozím otvorem na bočním okraji. Není potřeba žádná další akce.
- je nainstalován šroub bez otvoru a nejsou přiloženy žádné další šrouby. Šroub je třeba před zahájením práce vyšroubovat.



83. Vložte hrdlo do objímky až na doraz.

84. Jednou rukou držte hrdlo, druhou rukou utáhněte zajišťovací šroub ve směru hodinových ručiček.

85. Vložte šnek do hrdla. Šnekem mírně otočte, abyste zajistili úplné zapadnutí s hřídelí motoru.

86. Připevněte nůž na konec šneku tak, aby čepele nože směřovaly ven.
87. Nasadte mřížku na konec šneku. Čepele nože by měly být směřovány k mřížce. Výstupek v těle hrdla by měl být v souladu s odpovídající drážkou na mřížce.
88. Rukou utáhněte přítlačnou matici. **Vyvarujte se přílišného utažení přítlačné matice, protože to může vést k rychlému opotřebení čepele a mřížky a nadměrnému zahřívání motoru.**
89. Umístěte podávací misku pro provoz. Pod hrdlo umístěte nádobu na hotový mletý obsah.
90. Zařízení je nyní připraveno k použití.

5. PROVOZNÍ POSTUP

- Zařízení je určeno pro zpracování nechlazného, bezkostého masa bez chrupavek a blan. Stroj by se neměl používat k mletí masa a ryb s kostmi, zmrazených a nepoživatelných produktů, chleba, zeleniny a ovoce.
- Provoz masného mlýnku bez produktu (v chodu naprázdno) je zakázán, protože suché tření může rychle poškodit čepel a mřížku.
- Pokud má stroj funkci zpětného chodu (reverse), používejte ji pouze k uvolnění čepele od vláken, pro jedno použití ne déle než 5 sekund. Před použitím této funkce vždy počkejte, až se motor úplně zastaví.
- Zařízení je navrženo pro provoz pouze v přerušovaném režimu s dobou trvání pracovního cyklu ne více než 10 min. To znamená, že po každých 10 min provozu je vyžadována pauza v procesu nejméně 15 min.
- Během provozu masného mlýnku není dovoleno blokovat ventilační otvory motoru.
- Pokud se mleté maso jeví na výstupu z masného mlýnku nerovnoměrně, může být příčinou následující:
 - Mezi čepelí a mřížkou je značná mezera. Utáhněte přítlačnou matici.
 - Vstupní otvor je přetížen potravinami, vyčistěte jej.
 - Čepel není ostrá. Nabruste nebo vyměňte čepel.
- Chraňte čepel před poškozením. V případě potřeby nabruste nebo vyměňte čepel.

1. Připravte maso (odstraňte kosti, žíly, blány, nakrájejte na malé kousky).
2. Ujistěte se, že je masný mlýnek sestavený podle oddílu "4. Postup sestavení."
3. Zapněte napájení (vložte zástrčku do zásuvky).
4. Aktivujte masný mlýnek přepnutím spínače napájení na "on."
5. Vložte připravené maso do podávací misky a ved'te jej směrem k šneku pomocí tlačítka. Síla aplikovaná na tlačítko by měla být konstantní a ne příliš silná. Vyvarujte se vkládání rukou nebo jakýchkoli cizích předmětů do vstupního otvoru během použití.
6. Jakmile je produkt zpracován, deaktivujte zařízení přepnutím spínače napájení do polohy "off."
7. Odpojte napájení stroje (vytáhněte zástrčku ze zásuvky).

6. ÚDRŽBA A PÉČE

- Před prováděním jakýchkoli úkolů údržby se ujistěte, že je napájení odpojeno.
- Odnímatelné komponenty masného mlýnku, které přicházejí do styku s produktem, by měly být čiš'teny po každém použití.

CS

- Mytí dílů masného mlýnku v myčce nádobí není povoleno.
- K čištění odnímatelných komponentů masného mlýnku použijte teplý mýdlový roztok, poté důkladně opláchněte čistou vodou a osušte. Poté se doporučuje lehce namazat šroub, čepel a mřížku jedlým rostlinným olejem.
- K čištění těla masného mlýnku použijte čistý vlhký hadřík nebo houbičku.
- K dezinfekci odnímatelných jednotek masného mlýnku je namočte do 3% roztoku chloridu sodného, poté důkladně opláchněte čistou vodou a osušte.
- Při čištění čepele buďte opatrní!
- Aby se předešlo poškození, nehazte ani nepouštějte díly masného mlýnku a při mytí je nestavějte na sebe.
- Nikdy nečistěte zařízení pomocí abrazivních materiálů, kovových houbiček nebo kartáčů, píchacích nebo řezných předmětů, agresivních nebo chlorových detergentů, benzínu, kyselin, alkálií nebo rozpouštědel.
- Pokud se zařízení nebude dlouho provozovat (během volných dnů, svátků atd.), mělo by být odpojeno od napájecí sítě a důkladně vyčištěno.

7. ÚDRŽBA A OPRAVY

POZOR: ÚDRŽBA A OPRAVY BY MĚLY BÝT PROVÁDĚNY S ÚPLNĚ ODPOJENÝM NAPÁJENÍM PŘEPNUTÍM VSTUPNÍHO SPÍNAČE DO POLOHY "OFF" A ODPOJENÍM ZÁSTRČKY ZE ZÁSUVKY.

Stroj musí být udržován v souladu s regulačními dokumenty země, kde se tento stroj používá. Seznam prací uvedených v tomto manuálu má poradní charakter.

Během údržby proveďte následující práce:

- Proveďte instruktáž a test znalostí provozních pravidel personálu pracujícího se strojem.
- Proveďte průzkum mezi personálem pracujícím se strojem k identifikaci necharakteristického provozu stroje.
- Vizuálně zkontrolujte stav stroje.
- Zkontrolujte odhalené dráty.
- Zkontrolujte kontinuitu uzemňovacího vedení a uzemňovacího obvodu samotného stroje (od uzemňovací svorky k přístupným kovovým částem – impedance nesmí být více než 0,10Ω).
- Pevně utáhněte proudovodné kontaktní skupiny, snímače, relé/kontaktory, blokující mikrospínače, tepelnou/proudovou ochranu a další prvky nouzového vypnutí, topné elementy, signální armatury, obklady, spojovací materiál, pohyblivé jednotky stroje (pokud existují).
- Zkontrolujte vnější stav a opotřebení čepelí, mřížek, šroubu, objímky šroubu, vnitřních povrchů hrdla a přitlačné matice.
- Mazání převodovky a stav ložisek by měl být kontrolován nejméně dvakrát ročně.

Stroj musí být opravován kvalifikovaným technickým personálem.

Změna konstrukce stroje je zakázána.

V případě abnormálního provozu stroje, odlišného od normálního, je nutné odpojit stroj od napájení přepnutím vstupního spínače do polohy OFF nebo odpojením zástrčky ze zásuvky, zablokovat přístup vody (pokud existuje) a kontaktovat servisní oddělení.

Přísně se zakazuje provozovat stroj, o kterém je známo, že je defektní.

Od Prodávajícího a Výrobce nebude požadována kompenzace za přímé nebo nepřímé škody, které by mohly vzniknout při nehodě nebo při provozu vadného stroje.

8. PŘEPRAVA A SKLADOVÁNÍ. LIKVIDACE

- Tento stroj lze přepravovat jakýmkoli typem dopravy v souladu s výstražnými štítky na kontejneru, jakož i s pravidly platnými pro konkrétní způsob dopravy.
- Během nakládky a přepravy nesmí být stroj převrácen a vystaven nárazům. Přemísťujte přepravní kontejner na nakloněném povrchu, dodržujte požadavky "TOP" při sklonu ne více než 15%.
- Přeprava stroje po železnici a silnici musí být prováděna v krytých vozidlech.
- Po přepravě musí být stroj funkční a nepoškozený.
- Stroj musí být skladován v přepravním obalu ve skladech, které poskytují ochranu před vlivy srážek a mechanickým poškozením.
- Vyvarujte se otřásání stroje.
- Neskladujte stroj vzhůru nohama.

Po ukončení provozu stroje, po vypršení stanovené servisní životnosti, musí provozní organizace předat jej osobě odpovědné za likvidaci.

Stroj musí být likvidován podle obecných pravidel pro zpracování druhotných surovin v souladu s předpisy země, kde je stroj likvidován.

1. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	HKN-12CR	HKN-12N	HKN-12SS	HKN-22SP
Dimensions hors tout, mm	390×225×415	390×225×415	400×190×410	410×240×450
Puissance, kW	0,75	0,75	0,75	0,85
Paramètres de ligne d'alimentation	220-240V / 50Hz			
Matériau du corps	Métal peint	Métal peint	Acier inoxydable	Métal peint
Matériau de la partie de hachage	Métal chromé	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Acier inoxydable
Performance, kg/h	160	160	160	250
Poids, kg	24,5	24,5	25	27

Le fabricant se réserve le droit de modifier l'apparence et la conception de la machine pour améliorer ses performances sans changer les spécifications techniques.

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION POUR LE TRAVAIL

- **Attention ! Tous les travaux d'installation et de mise en service doivent être effectués par du personnel technique qualifié ayant un permis spécial conformément aux réglementations du pays où cette machine est utilisée.**
- **Avertissement ! Pour votre sécurité, la machine doit être mise à la terre.**
- Assurez-vous que la tension du secteur correspond à la tension de fonctionnement de la machine, vérifiez l'installation des dispositifs de protection et leur conformité à leur calibre en termes de puissance et de caractéristiques.
- Les dispositifs de protection doivent être situés dans le voisinage immédiat de la machine ou dans le tableau de commutation s'il est en accès direct. La prise doit répondre aux exigences de sécurité et avoir une mise à la terre fiable.
- Le câblage électrique doit être et correspondre à la puissance nominale de la machine. La non-conformité peut provoquer un incendie.
- Lors du transport de la machine, la fixation des pièces, les connexions électriques et les mécanismes mobiles peuvent se desserrer, par conséquent, ils doivent être vérifiés avant le premier démarrage.
- Ne permettez pas que le câble soit entre des objets et des meubles, ce qui peut exercer une pression et endommager le câble d'alimentation. Évitez de plier ou d'emmêler le câble.
- N'utilisez pas de rallonges domestiques pour connecter la machine.
- Une connexion incorrecte ou un dysfonctionnement de la fiche ou de la prise peut provoquer un incendie.
- La machine doit être installée sur une base horizontale stable antidérapante, à une distance d'au moins 100 mm des murs, rampes, marches et autres équipements. La machine ne doit pas être installée près de bacs de lavage et d'éviers ou d'autres équipements de cuisson.
- La surface d'installation doit être sèche et propre.

- Avant d'utiliser le produit pour la première fois, retirez tous les matériaux d'emballage, livrets, sacs plastiques, etc.
- Avant la première utilisation, nettoyez l'équipement selon les instructions de la section Maintenance et Entretien.
- L'appareil n'est pas destiné à l'installation et au fonctionnement en extérieur.
- Ne permettez pas au personnel qui n'est pas familier avec ce manuel et qui n'a pas été formé à la sécurité d'utiliser la machine car cela peut conduire à des blessures et à la mort.
- Prenez des mesures pour protéger l'équipement de la pluie et de l'humidité.

3. PROCÉDURE DE SÉCURITÉ

- **Attention ! Cet équipement ne peut être utilisé qu'après avoir lu ce manuel d'utilisation et passé le briefing de sécurité.**
- Pendant l'installation, la préparation au fonctionnement, la maintenance et la réparation, en plus du respect des exigences de sécurité énoncées dans ce manuel, il est nécessaire de se conformer strictement au code de sécurité, aux règlements de sécurité incendie et sanitaires conformément aux réglementations du pays où cette unité est exploitée.
- Selon les normes d'hygiène, lors du travail avec l'équipement, les cheveux doivent être tirés vers l'arrière (il est recommandé d'utiliser un chapeau de protection), ainsi que de retirer tous les articles de vêtements et bijoux potentiellement dangereux (vêtements amples, écharpes, foulards, cravates, colliers, bracelets, bagues, etc.).
- Le fonctionnement avec le plateau de chargement retiré n'est pas autorisé.
- L'alimentation de la viande du plateau de chargement vers la vis sans fin à la main n'est pas autorisée. Utilisez le poussoir.
- Évitez d'insérer des objets étrangers dans l'ouverture d'entrée pendant l'utilisation.
- Ne montez pas ou ne démontez pas le hachoir à viande pendant que le moteur fonctionne.
- Pour éviter les blessures, ne touchez pas les pièces mobiles de l'équipement avec vos mains.
- Gardez la machine hors de portée des enfants.
- Ne laissez pas la machine allumée sans surveillance.
- Ne gardez pas d'articles inflammables dans le voisinage immédiat de la machine.
- Pendant le stockage de la machine, la température ambiante doit être inférieure à 45°C, l'humidité ne doit pas dépasser 85%.
- Lorsqu'elle n'est pas utilisée ou utilisée dans des conditions météorologiques défavorables, débranchez la machine de la source d'alimentation pour éviter les accidents.
- Il est strictement interdit de laver la machine avec une source d'eau ouverte. Le non-respect de cette règle peut entraîner des dommages à l'équipement et possiblement des blessures mortelles. Ne permettez pas à l'eau d'atteindre la prise et l'interrupteur.
- Avant de laver, réparer ou déplacer la machine, tirez d'abord la fiche de la prise.
- Si vous remarquez des dommages au câble d'alimentation, remplacez-le immédiatement. Sinon, cela peut provoquer un choc électrique ou un incendie.
- Ne touchez pas le câble d'alimentation avec les mains mouillées, sinon cela peut provoquer un choc électrique.
- La maintenance ou la réparation n'est autorisée qu'après avoir débranché la machine de la source d'alimentation.
- Ne touchez pas l'interrupteur ou la fiche avec les mains mouillées.

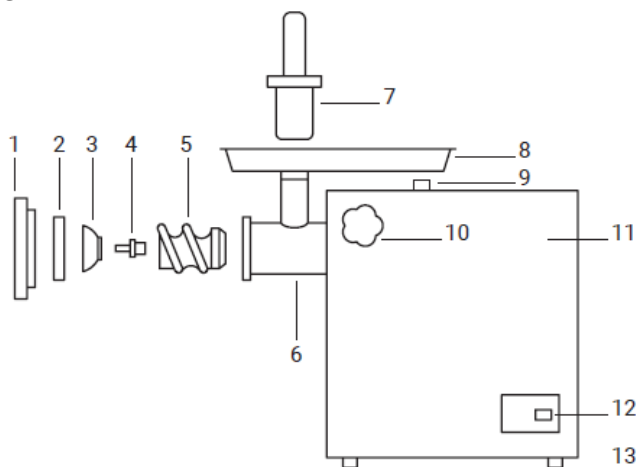
- Ne déplacez pas la machine pendant son fonctionnement.
- Lors de la déconnexion de l'alimentation, ne tirez pas sur le câble, saisissez toujours la fiche.
- La machine n'est pas destinée à être utilisée par des enfants, des personnes ayant des capacités physiques, mentales ou psychiques réduites, ainsi que par des personnes sans expérience et connaissances pertinentes. Une exception est autorisée dans le cas d'inspection ou de briefing par une personne responsable de leur sécurité.

Le fonctionnement est interdit :

- en cas de fonctionnement incorrect de la machine ;
- si endommagée ou tombée ;
- si le câble d'alimentation ou la fiche est endommagé.

4. PROCÉDURE D'ASSEMBLAGE

- 131. Écrou de fixation
- 132. Grille
- 133. Couteau
- 134. Tige
- 135. Vis sans fin
- 136. Col
- 137. Poussoir
- 138. Plateau
d'alimentation
- 139. Boulon de contrôle
d'huile
- 140. Vis de verrouillage
- 141. Groupe



91. Avant de commencer, assurez-vous que le boulon de contrôle d'huile a un trou traversant. Ceci afin d'éviter que l'huile du réducteur soit poussée à travers le joint d'étanchéité d'huile en raison de la pression excessive générée pendant son fonctionnement.

Options en diverses configurations :

- un boulon de transport sans trou est installé, un boulon avec trou est inclus. Le boulon doit être remplacé avant de commencer le travail.
- Un boulon avec trou est installé, mais le trou est scellé. Il est nécessaire de percer un trou traversant avec une aiguille.
- un boulon est installé avec un trou traversant sur son bord latéral. Aucune action supplémentaire n'est nécessaire.
- un boulon sans trou est installé, et il n'y a pas d'autres boulons inclus. Le boulon doit être dévissé avant de commencer le travail.



92. Insérez le col dans la douille jusqu'à la butée.
93. Tout en tenant le col d'une main, utilisez l'autre main pour serrer la vis de verrouillage dans le sens horaire.
94. Insérez la vis sans fin dans le col. Tournez légèrement la vis sans fin pour assurer un engagement complet avec l'arbre moteur.
95. Fixez le couteau à la queue de la vis sans fin de sorte que les lames du couteau pointent vers l'extérieur.
96. Ajustez la grille sur la queue de la vis sans fin. Les lames du couteau doivent être dirigées vers la grille. La saillie dans le corps du col doit s'aligner avec la fente correspondante sur la grille.
97. Serrez l'écrou de serrage à la main. **Évitez de trop serrer l'écrou de pression car cela peut entraîner une usure rapide de la lame et de la grille, et une surchauffe excessive du moteur.**
98. Positionnez le plateau de chargement pour le fonctionnement. Placez un récipient sous le col pour la viande hachée prête.
99. L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

5. PROCÉDURE DE FONCTIONNEMENT

- L'appareil est destiné au traitement de viande non réfrigérée, désossée, sans cartilage et sans pellicule. La machine ne doit pas être utilisée pour broyer de la viande et du poisson avec des os, des produits congelés et non comestibles, du pain, des légumes et des fruits.
- Faire fonctionner le hachoir à viande sans produit (en mode ralenti) est interdit car le frottement à sec peut rapidement endommager la lame et la grille.
- Si la machine a une fonction d'inversion (marche arrière), utilisez-la uniquement pour libérer la lame des brins, pour une utilisation unique de pas plus de 5 secondes. Avant d'utiliser cette fonction, attendez toujours que le moteur soit complètement à l'arrêt.
- L'équipement est conçu pour fonctionner uniquement en mode intermittent avec une durée de cycle de fonctionnement de pas plus de 10 min. Cela signifie qu'après chaque 10 min de fonctionnement, une pause de processus d'au moins 15 min est requise.

- Il n'est pas permis de bloquer les trous de ventilation du moteur pendant le fonctionnement du hachoir à viande.
- Si la viande hachée apparaît inégale à la sortie du hachoir à viande, les causes suivantes pourraient en être la cause :
 - Il y a un écart significatif entre la lame et la grille. Serrez l'écrou de serrage.
 - L'ouverture d'entrée est surchargée d'aliments, dégagez-la.
 - La lame n'est pas tranchante. Aiguissez ou remplacez la lame.
- Protégez la lame contre les dommages. Si nécessaire, aiguissez ou remplacez la lame.

1. Préparez la viande (enlevez les os, les veines, les pellicules, coupez en petits morceaux).
2. Assurez-vous que le hachoir à viande est assemblé selon la section « 4. Procédure d'assemblage ».
3. Allumez l'alimentation électrique (insérez la fiche dans la prise).
4. Activez le hachoir à viande en basculant le bouton d'alimentation sur « on ».
5. Chargez la viande préparée dans le plateau d'alimentation et guidez-la vers la vis sans fin à l'aide du poussoir. La force appliquée au poussoir doit être constante et pas trop forte. Évitez d'insérer les mains ou tout objet étranger dans l'ouverture d'entrée pendant l'utilisation.
6. Une fois que le produit a été traité, désactivez l'appareil en basculant l'interrupteur d'alimentation sur la position « off ».
7. Déconnectez l'alimentation électrique de la machine (retirez la fiche de la prise).

6. ENTRETIEN ET SOIN

- Avant d'effectuer toute tâche d'entretien, assurez-vous que l'alimentation électrique est déconnectée.
- Les composants détachables du hachoir à viande qui interagissent avec le produit doivent être nettoyés après chaque utilisation.
- Le lavage des pièces du hachoir à viande dans un lave-vaisselle n'est pas autorisé.
- Pour nettoyer les composants détachables du hachoir à viande, utilisez une solution savonneuse tiède, puis rincez soigneusement à l'eau propre et séchez. Ensuite, il est suggéré de lubrifier légèrement la vis, la lame et la grille avec de l'huile végétale comestible.
- Pour nettoyer le corps du hachoir à viande, utilisez un chiffon ou une éponge humide propre.
- Pour désinfecter les unités amovibles du hachoir à viande, trempez-les dans une solution de chlorure de sodium à 3%, puis rincez soigneusement à l'eau propre et essuyez à sec.
- Soyez prudent lors du nettoyage de la lame !
- Pour éviter les dommages, ne jetez pas ou ne laissez pas tomber les unités du hachoir à viande ni ne les empilez les unes sur les autres lors du lavage.
- Ne nettoyez jamais l'équipement en utilisant des matériaux abrasifs, des éponges ou brosses métalliques, des objets perçants ou coupants, des détergents agressifs ou contenant du chlore, de l'essence, des acides, des alcalis ou des solvants.
- Si l'équipement ne doit pas fonctionner pendant une longue période (pendant les jours de congé, les vacances, etc.), il doit être coupé de la ligne d'alimentation électrique et soigneusement nettoyé.

7. MAINTENANCE ET RÉPARATION

ATTENTION : LA MAINTENANCE ET LA RÉPARATION DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES AVEC L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE COMPLÈTEMENT DÉCONNECTÉE EN POSITIONNANT L'INTERRUPTEUR D'ENTRÉE SUR LA POSITION « OFF » ET EN DÉCONNECTANT LA FICHE DE LA PRISE.

La machine doit être entretenue conformément aux documents réglementaires du pays où cette machine est utilisée. La liste des travaux présentée dans ce manuel est de nature consultative.

Pendant l'entretien, effectuez les travaux suivants :

- Effectuez un briefing et un test de connaissance des règles de fonctionnement du personnel travaillant avec la machine.
- Effectuez une enquête auprès du personnel travaillant avec la machine pour identifier un fonctionnement non caractéristique de la machine.
- Vérifiez l'état de la machine visuellement.
- Vérifiez la présence de fils exposés.
- Vérifiez la continuité de la ligne de mise à la terre et du circuit de mise à la terre de la machine elle-même (de la borne de mise à la terre aux parties métalliques accessibles – l'impédance ne doit pas dépasser 0,1Ohm).
- Serrez fermement les groupes de contacts porteurs de courant, les capteurs, les relais/contacteurs, les micro-interrupteurs de verrouillage, la protection thermique/de courant et autres éléments d'arrêt d'urgence, les éléments chauffants, les raccords de signalisation, les revêtements, les fixations, les unités mobiles de la machine (le cas échéant).
- Inspectez l'état externe et l'usure des lames, grilles, vis, douille de vis, surfaces internes de la gorge et écrou de serrage.
- La lubrification du réducteur et l'état des roulements doivent être vérifiés au moins deux fois par an.

La machine doit être réparée par un personnel technique qualifié.

La modification de la conception de la machine est interdite.

En cas de fonctionnement anormal de la machine, différent de la normale, il est nécessaire de couper l'alimentation de la machine en tournant l'interrupteur d'entrée sur la position OFF ou en déconnectant la fiche de la prise, en bloquant l'accès à l'eau (le cas échéant) et de contacter le service après-vente.

Il est strictement interdit de faire fonctionner la machine dont on sait qu'elle est défectueuse. Le Vendeur et le Fabricant ne peuvent être tenus de compenser les dommages directs ou indirects qui pourraient résulter d'un accident ou lors du fonctionnement d'une machine défectueuse.

8. TRANSPORT ET STOCKAGE. ÉLIMINATION

- Cette machine peut être transportée par tout type de transport conformément aux étiquettes d'avertissement sur le conteneur, ainsi qu'avec les règles en vigueur pour un mode de transport particulier.

FR

- Pendant le chargement et le transport, la machine ne doit pas être retournée et soumise à des impacts. Déplacez le conteneur d'expédition sur une surface inclinée, en respectant les exigences « HAUT » à une inclinaison de pas plus de 15%.
- Le transport de la machine par rail et par route doit être effectué dans des véhicules couverts.
- Après le transport, la machine doit être fonctionnelle et non endommagée.
- La machine doit être stockée dans l'emballage de transport dans des entrepôts qui offrent une protection contre les effets des précipitations et des dommages mécaniques.
- Évitez de secouer la machine.
- Ne stockez pas la machine à l'envers.

Après la cessation du fonctionnement de la machine, après l'expiration de la durée de vie établie, l'organisation d'exploitation doit la transférer à la personne responsable de l'élimination.

La machine doit être éliminée selon les règles générales de traitement des matières premières secondaires conformément aux réglementations du pays où la machine est éliminée.

1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	HKN-12CR	HKN-12N	HKN-12SS	HKN-22SP
Dimensiones totales, mm	390×225×415	390×225×415	400×190×410	410×240×450
Potencia, kW	0,75	0,75	0,75	0,85
Parámetros de línea de alimentación	220-240V / 50Hz			
Material del cuerpo	Metal pintado	Metal pintado	Acero inoxidable	Metal pintado
Material de la parte trituradora	Metal cromado	Acero inoxidable	Acero inoxidable	Acero inoxidable
Rendimiento, kg/h	160	160	160	250
Peso, kg	24,5	24,5	25	27

El fabricante se reserva el derecho de cambiar la apariencia y el diseño de la máquina para mejorar su rendimiento sin cambiar las especificaciones técnicas.

2. INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA EL TRABAJO

- **¡Atención! Todos los trabajos de instalación y puesta en marcha deben ser realizados por personal técnico calificado que tenga un permiso especial de acuerdo con las regulaciones del país donde se utiliza esta máquina.**
- **¡Advertencia! Por su seguridad, la máquina debe estar conectada a tierra.**
- Asegúrese de que el voltaje de la red corresponda al voltaje de funcionamiento de la máquina, verifique la instalación de los dispositivos de protección y su cumplimiento con su clasificación en términos de potencia y características.
- Los dispositivos de protección deben estar ubicados en las inmediaciones de la máquina o en el tablero de distribución si está en acceso directo. El enchufe debe cumplir con los requisitos de seguridad y tener una conexión a tierra confiable.
- El cableado eléctrico debe estar y corresponder a la potencia nominal de la máquina. El incumplimiento puede resultar en incendio.
- Al transportar la máquina, la sujeción de las piezas, las conexiones eléctricas y los mecanismos móviles pueden aflojarse, por lo tanto, deben verificarse antes del primer arranque.
- No permita que el cable esté entre objetos y muebles, que puedan aplicar presión y dañar el cable de alimentación. Evite doblar o enredar el cable.
- No use cables de extensión domésticos para conectar la máquina.
- La conexión incorrecta o el mal funcionamiento del enchufe o la toma puede causar un incendio.
- La máquina debe instalarse sobre una base horizontal estable antideslizante, a una distancia de al menos 100 mm de paredes, rampas, escalones y otros equipos. La máquina no debe instalarse cerca de tanques de lavado y unidades de fregadero u otros equipos de cocina.
- La superficie de instalación debe estar seca y limpia.

- Antes de usar el producto por primera vez, retire todos los materiales de embalaje, folletos, bolsas de plástico, etc.
- Antes del primer uso, limpie el equipo según las instrucciones en la sección de Mantenimiento y Cuidado.
- El dispositivo no está destinado para instalación y funcionamiento al aire libre.
- No permita que personal que no esté familiarizado con este manual y no haya sido capacitado en seguridad opere la máquina, ya que esto puede llevar a lesiones y muerte.
- Tome medidas para proteger el equipo de la lluvia y la humedad.

3. PROCEDIMIENTO DE SEGURIDAD

- **¡Atención! Este equipo puede operarse solo después de leer este manual de operación y pasar la sesión informativa de seguridad.**
- Durante la instalación, preparación para operación, mantenimiento y reparación, además del cumplimiento de los requisitos de seguridad establecidos en este manual, es necesario cumplir estrictamente con el código de seguridad, seguridad contra incendios y regulaciones sanitarias de acuerdo con las regulaciones del país donde se opera esta unidad.
- Según los estándares higiénicos, al trabajar con el equipo, el cabello debe recogerse hacia atrás (se recomienda usar un sombrero protector), así como quitar cualquier artículo de ropa y joyería potencialmente peligrosos (ropa suelta, bufandas, pañuelos, corbatas, collares, pulseras, anillos, etc.).
- No está permitida la operación con la bandeja de carga removida.
- No está permitido alimentar carne desde la bandeja de carga al tornillo con la mano. Use el empujador.
- Evite insertar objetos extraños en la abertura de entrada durante el uso.
- No arme o desarme la picadora de carne mientras el motor esté funcionando.
- Para evitar lesiones, no toque las partes móviles del equipo con las manos.
- Mantenga la máquina fuera del alcance de los niños.
- No deje la máquina encendida sin supervisión.
- No mantenga artículos inflamables en las inmediaciones de la máquina.
- Durante el almacenamiento de la máquina, la temperatura ambiente debe estar por debajo de 45°C, la humedad no debe exceder el 85%.
- Cuando no esté en uso o se use en condiciones climáticas adversas, desconecte la máquina de la fuente de alimentación para prevenir accidentes.
- Está estrictamente prohibido lavar la máquina con una fuente abierta de agua. El no observar esta regla puede resultar en daño al equipo y posiblemente lesión fatal. No permita que el agua llegue a la toma y el interruptor.
- Antes de lavar, reparar o mover la máquina, primero saque el enchufe de la toma.
- Si nota daño en el cable de alimentación, reemplácelo inmediatamente. De lo contrario, puede resultar en descarga eléctrica o incendio.
- No toque el cable de alimentación con las manos mojadas, de lo contrario puede causar descarga eléctrica.
- El mantenimiento o reparación está permitido solo después de desconectar la máquina de la fuente de alimentación.
- No toque el interruptor o enchufe con las manos mojadas.

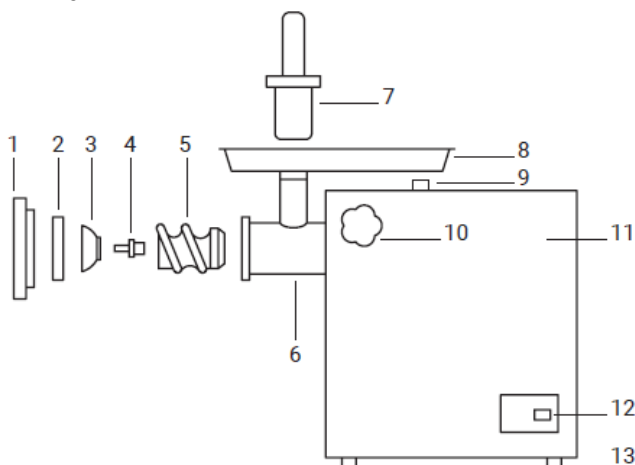
- No mueva la máquina durante su operación.
- Al desconectar la fuente de alimentación, no tire del cable, siempre agarre el enchufe.
- La máquina no está destinada para uso por niños, personas con capacidades físicas, mentales o intelectuales reducidas, así como por personas sin experiencia y conocimiento relevante. Se permite una excepción en el caso de inspección o sesión informativa por una persona responsable de su seguridad.

Está prohibida la operación:

- en caso de operación incorrecta de la máquina;
- si está dañada o se cayó;
- si el cable de suministro o enchufe está dañado.

4. PROCEDIMIENTO DE ENSAMBLAJE

- 144. Tuerca de sujeción
- 145. Rejilla
- 146. Cuchilla
- 147. Vástago
- 148. Tornillo
- 149. Cuello
- 150. Empujador
- 151. Bandeja de alimentación
- 152. Perno de verificación de aceite
- 153. Tornillo de bloqueo
- 154. Unidad de motor con



100. **Antes de comenzar, asegúrese de que el perno de control de aceite tenga un orificio pasante.** Esto es para prevenir que el aceite de la caja de engranajes sea empujado a través del sello de aceite debido a la presión excesiva generada durante su funcionamiento. Opciones en varias configuraciones:

ES

- se instala un perno de transporte sin orificio, se incluye un perno con orificio. El perno necesita ser reemplazado antes de comenzar el trabajo.

- Se instala un perno con orificio, pero el orificio está sellado. Es necesario perforar un orificio pasante con una aguja.

- se instala un perno con un orificio pasante en su borde lateral. No se requiere ninguna acción adicional.

- se instala un perno sin orificio, y no hay otros pernos incluidos. El perno necesita ser desenroscado antes de comenzar el trabajo.



101. Inserte el cuello en el zócalo hasta que se detenga.

102. Mientras sostiene el cuello con una mano, use la otra mano para apretar el tornillo de bloqueo en sentido horario.

103. Inserte el sinfín en el cuello. Rote el sinfín ligeramente para asegurar el acoplamiento completo con el eje del motor.

104. Fije la cuchilla a la cola del sinfín de manera que las hojas de la cuchilla apunten hacia afuera.

105. Coloque la rejilla en la cola del sinfín. Las hojas de la cuchilla deben dirigirse hacia la rejilla. La protuberancia en el cuerpo del cuello debe alinearse con la ranura correspondiente en la rejilla.

106. Apriete a mano la tuerca de sujeción. **Evite apretar excesivamente la tuerca de presión ya que puede llevar al desgaste rápido de la cuchilla y la rejilla, y al calentamiento excesivo del motor.**

107. Coloque la bandeja de carga para la operación. Coloque un contenedor debajo del cuello para la carne picada lista.

108. El dispositivo está ahora listo para usar.

5. PROCEDIMIENTO DE OPERACIÓN

- El dispositivo está destinado para procesar carne no refrigerada, sin huesos, sin cartílago y sin película. La máquina no debe usarse para moler carne y pescado con huesos, productos congelados y no comestibles, pan, verduras y frutas.
- Está prohibido hacer funcionar la picadora de carne sin producto (en modo inactivo) ya que la fricción seca puede dañar rápidamente la cuchilla y la rejilla.
- Si la máquina tiene una función de reversa (reverse), úsela solo para liberar la cuchilla de las hebras, para un solo uso de no más de 5 segundos. Antes de usar esta función, siempre espere hasta que el motor se haya detenido completamente.
- El equipo está diseñado para operar solo en modo intermitente con una duración del ciclo de operación de no más de 10 min. Esto significa que, después de cada 10 min de operación, se requiere una pausa del proceso de al menos 15 min.

- No está permitido bloquear los orificios de ventilación del motor durante la operación de la picadora de carne.
- Si la carne picada aparece desigual al salir de la picadora de carne, lo siguiente podría ser la causa:
 - Hay una brecha significativa entre la cuchilla y la rejilla. Apriete la tuerca de sujeción.
 - La abertura de entrada está sobrecargada con alimento, límpiela.
 - La cuchilla no está afilada. Afile o reemplace la cuchilla.
- Proteja la cuchilla del daño. Si es necesario, afile o reemplace la cuchilla.

1. Prepare la carne (retire huesos, venas, películas, corte en piezas pequeñas).
2. Asegúrese de que la picadora de carne esté ensamblada según la sección "4. Procedimiento de Ensamblaje."
3. Encienda el suministro de energía (inserte el enchufe en la toma).
4. Active la picadora de carne cambiando el botón de encendido a "on."
5. Cargue la carne preparada en la bandeja de alimentación y guíela hacia el sinfín usando el empujador. La fuerza aplicada al empujador debe ser consistente y no excesivamente fuerte. Evite insertar las manos o cualquier objeto extraño en la abertura de entrada mientras esté en uso.
6. Una vez que el producto haya sido procesado, desactive el dispositivo cambiando el interruptor de encendido a la posición "off."
7. Desconecte el suministro de energía a la máquina (retire el enchufe de la toma).

6. MANTENIMIENTO Y CUIDADO

- Antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento, asegúrese de que el suministro de energía esté desconectado.
- Los componentes desmontables de la picadora de carne que interactúan con el producto deben limpiarse después de cada uso.
- No está permitido lavar las partes de la picadora de carne en una máquina lavavajillas.
- Para limpiar los componentes desmontables de la picadora de carne, use una solución jabonosa tibia, luego enjuague completamente con agua limpia y seque. Después, se sugiere lubricar ligeramente el tornillo, la cuchilla y la rejilla con aceite vegetal comestible.
- Para limpiar el cuerpo de la picadora de carne, use un paño o esponja húmeda y limpia.
- Para desinfectar las unidades desmontables de la picadora de carne, sumérjalas en una solución de cloruro de sodio al 3%, luego enjuague completamente con agua limpia y seque.
- ¡Tenga cuidado al limpiar la cuchilla!
- Para evitar daños, no arroje ni deje caer las unidades de la picadora de carne ni las apile una encima de otra al lavarlas.
- Nunca limpie el equipo usando materiales abrasivos, esponjas o cepillos metálicos, elementos punzantes o cortantes, detergentes agresivos o que contengan cloro, gasolina, ácidos, álcalis o solventes.
- Si el equipo no va a operarse por mucho tiempo (durante días libres, vacaciones, etc.), debe desconectarse de la línea de suministro de energía y limpiarse completamente.

7. MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN

ATENCIÓN: EL MANTENIMIENTO Y LA REPARACIÓN DEBEN REALIZARSE CON EL SUMINISTRO DE ENERGÍA COMPLETAMENTE DESCONECTADO POSICIONANDO EL INTERRUPTOR DE ENTRADA EN LA POSICIÓN "OFF" Y DESCONECTANDO EL ENCHUFE DE LA TOMA.

La máquina debe mantenerse de acuerdo con los documentos regulatorios del país donde se usa esta máquina. La lista de trabajos presentada en este manual es de naturaleza consultiva. Durante el mantenimiento, realice el siguiente trabajo:

- Realice una instrucción y prueba de conocimiento de las reglas de operación del personal que trabaja con la máquina.
- Realice una encuesta del personal que trabaja with la máquina para identificar operación no característica de la máquina.
- Verifique la condición de la máquina visualmente.
- Verifique si hay cables expuestos.
- Verifique la continuidad de la línea de puesta a tierra y el circuito de puesta a tierra de la máquina misma (desde la abrazadera de puesta a tierra hasta las partes metálicas accesibles – la impedancia no debe ser mayor a 0.10hm).
- Apriete firmemente los grupos de contacto portadores de corriente, sensores, relés/contactores, microinterruptores de enclavamiento, protección térmica/de corriente y otros elementos de parada de emergencia, elementos calefactores, accesorios de señal, revestimientos, sujetadores, unidades móviles de la máquina (si las hay).
- Inspeccione la condición externa y el desgaste de las cuchillas, rejillas, tornillo, zócalo del tornillo, superficies internas de la garganta y tuerca de sujeción.
- La lubricación de la caja de engranajes y la condición de los rodamientos deben verificarse no menos de dos veces al año.

La máquina debe ser reparada por personal técnico calificado.

Está prohibido cambiar el diseño de la máquina.

En caso de operación anormal de la máquina, diferente de la normal, es necesario desenergizar la máquina girando el interruptor de entrada a la posición OFF o desconectando el enchufe de la toma, bloqueando el acceso de agua (si lo hay) y contactar al departamento de servicio.

Está estrictamente prohibido operar la máquina que se sabe que está defectuosa.

El Vendedor y el Fabricante no serán requeridos a compensar por daños directos o indirectos que podrían resultar de un accidente o al operar una máquina defectuosa.

8. TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO. DISPOSICIÓN

- Esta máquina puede transportarse por cualquier tipo de transporte de acuerdo con las etiquetas de advertencia en el contenedor, así como con las reglas vigentes para un modo particular de transporte.
- Durante la carga y transporte, la máquina no debe voltearse y someterse a impactos. Mueva el contenedor de envío en una superficie inclinada, observando los requisitos "TOP" en una inclinación de no más del 15%.
- El transporte de la máquina por ferrocarril y carretera debe realizarse en vehículos cubiertos.

- Después del transporte, la máquina debe estar funcional y sin daños.
- La máquina debe almacenarse en empaque de transporte en almacenes que proporcionen protección contra los efectos de precipitación y daño mecánico.
- Evite sacudir la máquina.
- No almacene la máquina boca abajo.

Después de la terminación de la operación de la máquina, después del vencimiento de la vida útil establecida, la organización operadora debe transferirla a la persona responsable de la disposición.

La máquina debe desecharse de acuerdo con las reglas generales para el procesamiento de materias primas secundarias de conformidad con las regulaciones del país donde se está desechando la máquina.

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo	HKN-12CR	HKN-12N	HKN-12SS	HKN-22SP
Dimensões gerais, mm	390×225×415	390×225×415	400×190×410	410×240×450
Potência, kW	0,75	0,75	0,75	0,85
Parâmetros da linha de alimentação	220-240V / 50Hz			
Material do corpo	Metal pintado	Metal pintado	Aço inoxidável	Metal pintado
Material da parte de picagem	Metal cromado	Aço inoxidável	Aço inoxidável	Aço inoxidável
Desempenho, kg/h	160	160	160	250
Peso, kg	24,5	24,5	25	27

O fabricante reserva-se o direito de alterar a aparência e o design da máquina para melhorar o seu desempenho sem alterar as especificações técnicas.

2. INSTALAÇÃO E PREPARAÇÃO PARA O TRABALHO

- **Atenção! Todos os trabalhos de instalação e colocação em funcionamento devem ser realizados por pessoal técnico qualificado com autorização especial de acordo com os regulamentos do país onde esta máquina é utilizada.**
- **Aviso! Para sua segurança, a máquina deve estar aterrada.**
- Certifique-se de que a tensão da rede corresponde à tensão de funcionamento da máquina, verifique a instalação dos dispositivos de proteção e a sua conformidade com a classificação em termos de potência e características.
- Os dispositivos de proteção devem estar localizados na proximidade imediata da máquina ou no quadro elétrico se estiver em acesso direto. A tomada deve cumprir os requisitos de segurança e ter um aterramento confiável.
- A instalação elétrica deve estar e corresponder à potência nominal da máquina. O incumprimento pode resultar em incêndio.
- Ao transportar a máquina, a fixação de peças, ligações elétricas e mecanismos móveis pode enfraquecer, portanto, devem ser verificados antes da primeira ligação.
- Não permita que o cabo fique entre objetos e mobiliário, que possam aplicar pressão e danificar o cabo de alimentação. Evite dobrar ou emaranhar o cabo.
- Não use extensões domésticas para ligar a máquina.
- A ligação incorreta ou avaria da ficha ou tomada pode causar incêndio.
- A máquina deve ser instalada numa base horizontal estável e antiderrapante, a uma distância mínima de 100 mm de paredes, rampas, degraus e outro equipamento. A máquina não deve ser instalada perto de tanques de lavagem e unidades de lava-louças ou outro equipamento de cozinha.
- A superfície de instalação deve estar seca e limpa.
- Antes de usar o produto pela primeira vez, remova todos os materiais de embalagem, folhetos, sacos de plástico, etc.

- Antes da primeira utilização, limpe o equipamento de acordo com as instruções na secção Manutenção e Cuidados.
- O dispositivo não se destina à instalação e funcionamento ao ar livre.
- Não permita que pessoal não familiarizado com este manual e não treinado em segurança opere a máquina, pois isso pode levar a ferimentos e morte.
- Tome medidas para proteger o equipamento da chuva e humidade.

3. PROCEDIMENTO DE SEGURANÇA

• Atenção! Este equipamento só pode ser operado após a leitura deste manual de operação e após passar pelo briefing de segurança.

- Durante a instalação, preparação para operação, manutenção e reparação, além do cumprimento dos requisitos de segurança estabelecidos neste manual, é necessário cumprir rigorosamente o código de segurança, regulamentos de segurança contra incêndio e sanitários de acordo com os regulamentos do país onde esta unidade é operada.
- De acordo com as normas higiénicas, ao trabalhar com o equipamento, o cabelo deve ser preso para trás (recomenda-se o uso de um chapéu de proteção), assim como remover quaisquer itens de vestuário e joias potencialmente perigosos (roupas soltas, lenços, lenços de pescoço, gravatas, colares, pulseiras, anéis, etc.).
- A operação com o tabuleiro de carregamento removido não é permitida.
- Não é permitido alimentar carne do tabuleiro de carregamento para o parafuso à mão. Use o empurrador.
- Evite inserir quaisquer objetos estranhos na abertura de entrada durante o uso.
- Não monte ou desmonte o picador de carne enquanto o motor estiver em funcionamento.
- Para evitar ferimentos, não toque nas partes móveis do equipamento com as mãos.
- Mantenha a máquina fora do alcance das crianças.
- Não deixe a máquina ligada sem supervisão.
- Não mantenha itens inflamáveis na proximidade imediata da máquina.
- Durante o armazenamento da máquina, a temperatura ambiente deve estar abaixo de 45°C, a humidade não deve exceder 85%.
- Quando não estiver em uso ou utilizada em condições meteorológicas adversas, desligue a máquina da fonte de energia para prevenir acidentes.
- É estritamente proibido lavar a máquina com uma fonte aberta de água. O não cumprimento desta regra pode resultar em danos ao equipamento e possivelmente ferimentos fatais. Não permita que a água entre na saída e no interruptor.
- Antes de lavar, reparar ou mover a máquina, primeiro retire a ficha da tomada.
- Se notar danos no cabo de alimentação, substitua-o imediatamente. Caso contrário, pode resultar em choque elétrico ou incêndio.
- Não toque no cabo de alimentação com as mãos molhadas, caso contrário pode causar choque elétrico.
- A manutenção ou reparação só é permitida após desligar a máquina da fonte de energia.
- Não toque no interruptor ou ficha com as mãos molhadas.
- Não mova a máquina durante o seu funcionamento.
- Ao desligar a fonte de alimentação, não puxe o cabo, agarre sempre a ficha.

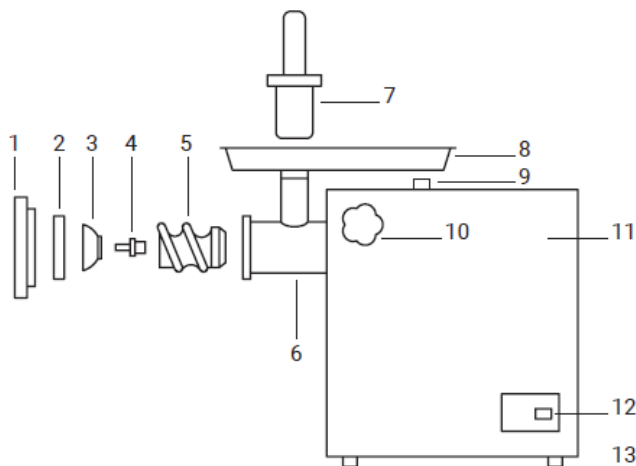
• A máquina não se destina ao uso por crianças, pessoas com capacidades físicas, mentais ou psíquicas reduzidas, assim como por pessoas sem experiência e conhecimento relevante. Uma exceção é permitida no caso de inspeção ou briefing por uma pessoa responsável pela sua segurança.

A operação é proibida:

- em caso de funcionamento incorreto da máquina;
- se danificada ou deixada cair;
- se o cabo de alimentação ou ficha estiver danificado.

4. PROCEDIMENTO DE MONTAGEM

157. Porca de fixação
158. Grade
159. Faca
160. Haste
161. Parafuso
162. Pescoço
163. Empurrador
164. Tabuleiro de alimentação
165. Parafuso de verificação de óleo
166. Parafuso de bloqueio
167. Unidade do motor de



109. **Antes de começar, certifique-se de que o parafuso de controlo de óleo tem um orifício passante.** Isto serve para evitar que o óleo da caixa de velocidades seja empurrado através do vedante de óleo devido à pressão excessiva gerada durante o seu funcionamento. Opções em várias configurações:

- parafuso de transporte sem orifício está instalado, um parafuso com orifício está incluído. O parafuso precisa de ser substituído antes de iniciar o trabalho.
- Um parafuso com orifício está instalado, mas o orifício está vedado. É necessário perfurar um orifício passante com uma agulha.
- um parafuso está instalado com um orifício passante na sua borda lateral. Não é necessária nenhuma ação adicional.



- um parafuso sem orifício está instalado, e não há outros parafusos incluídos. O parafuso precisa de ser desaparafusado antes de iniciar o trabalho.

110. Insira o pescoço no encaixe até parar.

111. Enquanto segura o pescoço com uma mão, use a outra mão para apertar o parafuso de bloqueio no sentido horário.

112. Insira a rosca sem fim no pescoço. Rode ligeiramente a rosca sem fim para garantir o engate completo com o eixo do motor.

113. Fixe a lâmina à cauda da rosca sem fim de modo que as lâminas da faca apontem para fora.

114. Encaixe a grelha na cauda da rosca sem fim. As lâminas da faca devem estar direcionadas para a grelha. A saliência no corpo do pescoço deve alinhar com a ranhura correspondente na grelha.

115. Aperte a porca de fixação à mão. **Evite apertar excessivamente a porca de pressão, pois pode levar ao desgaste rápido da lâmina e da grelha, e ao aquecimento excessivo do motor.**

116. Posicione o tabuleiro de carregamento para funcionamento. Coloque um recipiente sob o pescoço para a carne picada pronta.

117. O dispositivo está agora pronto para uso.

5. PROCEDIMENTO OPERACIONAL

- O dispositivo destina-se ao processamento de carne não refrigerada, sem ossos, sem cartilagem e sem película. A máquina não deve ser usada para moer carne e peixe com ossos, produtos congelados e não comestíveis, pão, vegetais e frutas.

- É proibido fazer funcionar o picador de carne sem produto (em modo inativo), pois a fricção seca pode danificar rapidamente a lâmina e a grelha.

- Se a máquina tem função de inversão (marcha atrás), use-a apenas para libertar a lâmina dos fios, para um único uso de não mais de 5 segundos. Antes de usar esta função, aguarde sempre até que o motor pare completamente.

- O equipamento é projetado para operar apenas em modo intermitente com duração do ciclo operacional de não mais de 10 min. Isto significa que, após cada 10 min de operação, é necessária uma pausa do processo de pelo menos 15 min.

- Não é permitido bloquear os orifícios de ventilação do motor durante o funcionamento do picador de carne.

- Se a carne picada aparece irregular ao sair do picador de carne, a seguinte pode ser a causa:

- Há uma folga significativa entre a lâmina e a grelha. Aperte a porca de fixação.

- A abertura de entrada está sobrecarregada com alimentos, limpe-a.

- A lâmina não está afiada. Afie ou substitua a lâmina.

- Proteja a lâmina de danos. Se necessário, afie ou substitua a lâmina.

1. Prepare a carne (remova ossos, veias, películas, corte em pequenos pedaços).

2. Certifique-se de que o picador de carne está montado de acordo com a seção "4.

Procedimento de Montagem."

3. Ligue a alimentação elétrica (insira a ficha na tomada).

4. Ative o picador de carne ligando o botão de alimentação para "on."

5. Carregue a carne preparada no tabuleiro de alimentação e guie-a em direção à rosca sem fim usando o empurrador. A força aplicada ao empurrador deve ser consistente e não excessivamente forte. Evite inserir as mãos ou quaisquer objetos estranhos na abertura de entrada durante o uso.

6. Uma vez que o produto tenha sido processado, desative o dispositivo mudando o interruptor de alimentação para a posição "off."

7. Desligue a alimentação elétrica da máquina (remova a ficha da tomada).

6. MANUTENÇÃO E CUIDADOS

- Antes de realizar quaisquer tarefas de manutenção, certifique-se de que a alimentação elétrica está desligada.
- Os componentes destacáveis do picador de carne que interagem com o produto devem ser limpos após cada uso.
- Não é permitido lavar as peças do picador de carne numa máquina de lavar louça.
- Para limpar os componentes destacáveis do picador de carne, use uma solução morna de sabão, depois enxague bem com água limpa e seque. Depois, sugere-se lubrificar ligeiramente o parafuso, a lâmina e a grelha com óleo vegetal comestível.
- Para limpar o corpo do picador de carne, use um pano ou esponja húmida e limpa.
- Para desinfetar as unidades removíveis do picador de carne, mergulhe-as numa solução de cloreto de sódio a 3%, depois enxague bem com água limpa e seque.
- Tenha cuidado ao limpar a lâmina!
- Para evitar danos, não atire nem deixe cair as unidades do picador de carne nem as empilhe umas sobre as outras durante a lavagem.
- Nunca limpe o equipamento usando quaisquer materiais abrasivos, esponjas ou escovas metálicas, objetos de picar ou cortar, detergentes agressivos ou contendo cloro, gasolina, ácidos, álcalis ou solventes.
- Se o equipamento não vai ser operado por muito tempo (durante dias de folga, feriados, etc.), deve ser desligado da linha de alimentação elétrica e limpo completamente.

7. MANUTENÇÃO E REPARAÇÃO

ATENÇÃO: A MANUTENÇÃO E REPARAÇÃO DEVEM SER REALIZADAS COM A ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA COMPLETAMENTE DESLIGADA POSICIONANDO O INTERRUPTOR DE ENTRADA NA POSIÇÃO "OFF" E DESLIGANDO A FICHA DA TOMADA.

A máquina deve ser mantida de acordo com os documentos regulamentares do país onde esta máquina é usada. A lista de trabalhos apresentada neste manual tem natureza consultiva.

Durante a manutenção, execute o seguinte trabalho:

- Realize um briefing e teste de conhecimento das regras operacionais do pessoal que trabalha com a máquina.
- Realize um inquérito do pessoal que trabalha with a máquina para identificar funcionamento não característico da máquina.
- Verifique o estado da máquina visualmente.
- Verifique por fios expostos.

- Verifique a continuidade da linha de terra e do circuito de terra da própria máquina (da braçadeira de terra às partes metálicas acessíveis – a impedância não deve ser superior a 0.10hm).
- Aperte firmemente os grupos de contacto que transportam corrente, sensores, relés/contactores, microinterruptores de intertravamento, proteção térmica/de corrente e outros elementos de paragem de emergência, elementos de aquecimento, acessórios de sinal, revestimentos, fixadores, unidades móveis da máquina (se existirem).
- Inspeção o estado externo e desgaste das lâminas, grelhas, parafuso, encaixe do parafuso, superfícies internas da garganta e porca de fixação.
- A lubrificação da caixa de velocidades e o estado dos rolamentos devem ser verificados não menos de duas vezes por ano.

A máquina deve ser reparada por pessoal técnico qualificado.

É proibido alterar o design da máquina.

Em caso de funcionamento anormal da máquina, diferente do normal, é necessário desenergizar a máquina virando o interruptor de entrada para a posição OFF ou desligando a ficha da tomada, bloqueando o acesso à água (se houver) e contactar o departamento de assistência.

É estritamente proibido operar a máquina que se sabe estar defeituosa.

O Vendedor e o Fabricante não devem ser obrigados a compensar danos diretos ou indiretos que possam resultar de um acidente ou ao operar uma máquina defeituosa.

8. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. ELIMINAÇÃO

- Esta máquina pode ser transportada por qualquer tipo de transporte de acordo com as etiquetas de aviso no contentor, bem como com as regras em vigor para um modo particular de transporte.
- Durante o carregamento e transporte, a máquina não deve ser virada e sujeita a impactos. Mova o contentor de envio numa superfície inclinada, observando os requisitos "TOP" com uma inclinação de não mais de 15%.
- O transporte da máquina por ferrovia e estrada deve ser realizado em veículos cobertos.
- Após o transporte, a máquina deve estar funcional e sem danos.
- A máquina deve ser armazenada na embalagem de transporte em armazéns que proporcionem proteção contra os efeitos de precipitação e danos mecânicos.
- Evite balançar a máquina.
- Não armazene a máquina de cabeça para baixo.

Após o término da operação da máquina, após a expiração da vida útil estabelecida, a organização operadora deve transferi-la para a pessoa responsável pela eliminação.

A máquina deve ser eliminada de acordo com as regras gerais para o processamento de matérias-primas secundárias de acordo com os regulamentos do país onde a máquina está sendo eliminada.

1. TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Modell	HKN-12CR	HKN-12N	HKN-12SS	HKN-22SP
Yttre mått, mm	390×225×415	390×225×415	400×190×410	410×240×450
Effekt, kW	0,75	0,75	0,75	0,85
Kraftledningsparametrar	220-240V / 50Hz			
Stommaterial	Målad metall	Målad metall	Rostfritt stål	Målad metall
Material för malningsdel	Kromad metall	Rostfritt stål	Rostfritt stål	Rostfritt stål
Prestanda, kg/h	160	160	160	250
Vikt, kg	24,5	24,5	25	27

Tillverkaren förbehåller sig rätten att ändra maskinens utseende och design för att förbättra dess prestanda utan att ändra de tekniska specifikationerna.

2. INSTALLATION OCH FÖRBEREDELSE FÖR ARBETE

- **Observera!** Alla installations- och driftsättningsarbeten måste utföras av kvalificerad teknisk personal som har särskilt tillstånd i enlighet med bestämmelserna i det land där denna maskin används.
- **Varning!** För din säkerhet måste maskinen vara jordad.
- Se till att nätspänningen motsvarar maskinens driftspänning, kontrollera installationen av skyddsenheterna och deras överensstämmelse med sin märkning vad gäller effekt och egenskaper.
- Skyddsenheter måste placeras i omedelbar närhet av maskinen eller i kopplingsskåpet om det är i direkt åtkomst. Uttaget måste uppfylla säkerhetskraven och ha en pålitlig jordning.
- Elektriska ledningar måste vara och motsvara maskinens märkeffekt. Bristande efterlevnad kan resultera i brand.
- Vid transport av maskinen kan fästningen av delar, elektriska anslutningar och rörliga mekanismer försvaglas, därför bör de kontrolleras före första start.
- Låt inte kabeln vara mellan föremål och möbler, som kan utöva tryck och skada strömkabeln. Undvik att böja eller trassla in kabeln.
- Använd inte hushållsförlängningskablar för att ansluta maskinen.
- Felaktig anslutning eller felfunktion av kontakt eller uttag kan orsaka brand.
- Maskinen bör installeras på en stabil halkfri horisontell bas, på ett avstånd av minst 100 mm från väggar, ramper, trappor och annan utrustning. Maskinen bör inte installeras nära tvättkar och diskbänkar eller annan kokutrustning.
- Installationsytan måste vara torr och ren.
- Innan du använder produkten för första gången, ta bort allt förpackningsmaterial, häften, plastpåsar, etc.
- Före första användning, rengör utrustningen enligt instruktionerna i avsnittet Underhåll och skötsel.

- Enheten är inte avsedd för installation och drift utomhus.
- Låt inte personal som inte är bekant med denna manual och som inte har utbildats i säkerhet använda maskinen eftersom detta kan leda till skador och dödsfall.
- Vidta åtgärder för att skydda utrustningen från regn och fukt.

3. SÄKERHETSFÖRFARANDE

• Observera! Denna utrustning kan endast användas efter att ha läst denna bruksanvisning och genomgått säkerhetsinstruktion.

- Under installation, förberedelse för drift, underhåll och reparation, utöver efterlevnad av säkerhetskraven som anges i denna manual, är det nödvändigt att strikt följa säkerhetskoden, brandsäkerhet och sanitära bestämmelser i enlighet med bestämmelserna i det land där denna enhet används.
- Enligt hygieniska standarder, när man arbetar med utrustningen, måste håret tas bakåt (det rekommenderas att använda en skyddshatt), samt att ta bort eventuella potentiellt farliga klädesplagg och smycken (lösa kläder, halsdukar, näsdukar, slipsar, halsband, armband, ringar, etc.).
- Drift med matningsbrickan borttagen är inte tillåten.
- Matning av kött från matningsbrickan till skruven för hand är inte tillåtet. Använd tryckaren.
- Undvik att sätta in främmande föremål i inloppsöppningen under användning.
- Montera eller demontera inte köttkvarnarna medan motorn körs.
- För att undvika skada, rör inte utrustningens rörliga delar med händerna.
- Håll maskinen utom räckhåll för barn.
- Lämna inte maskinen påslagen utan tillsyn.
- Förvara inte brandfarliga föremål i omedelbar närhet av maskinen.
- Under förvaring av maskinen bör omgivningstemperaturen vara under 45°C, fuktigheten bör inte överstiga 85%.
- När den inte används eller används under ogynnsamma väderförhållanden, koppla bort maskinen från strömkällan för att förhindra olyckor.
- Det är strängt förbjudet att tvätta maskinen med en öppen vattenkälla. Underlåtenhet att följa denna regel kan resultera i utrustningsskada och möjligen dödlig skada. Låt inte vatten komma på uttaget och strömbrytaren.
- Innan tvätt, reparation eller flyttning av maskinen, dra först ut kontakten ur uttaget.
- Om du märker skada på strömkabeln, byt den omedelbart. Annars kan det resultera i elektrisk stöt eller brand.
- Rör inte strömkabeln med våta händer, annars kan det orsaka elektrisk stöt.
- Underhåll eller reparation är endast tillåten efter frånkoppling av maskinen från strömkällan.
- Rör inte strömbrytaren eller kontakten med våta händer.
- Flytta inte maskinen under dess drift.
- När du kopplar bort strömförsörjningen, dra inte i kabeln, greppa alltid kontakten.
- Maskinen är inte avsedd för användning av barn, personer med nedsatt fysisk, mental eller psykisk förmåga, samt av personer utan erfarenhet och relevant kunskap. Ett undantag är tillåtet vid inspektion eller instruktion av en person som ansvarar för deras säkerhet.

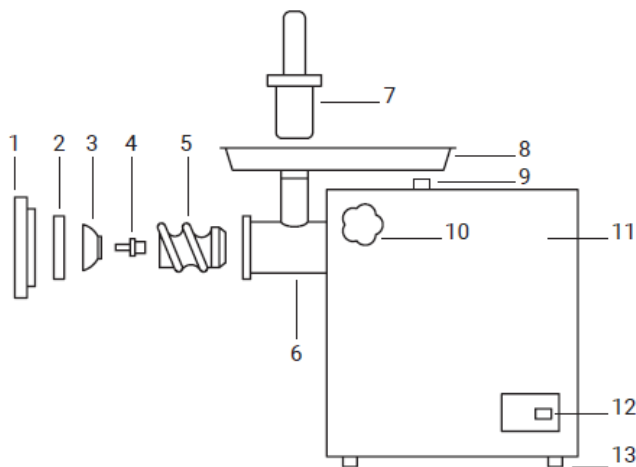
Drift är förbjuden:

SV

- vid felaktig drift av maskinen;
- om den är skadad eller tappd;
- om matningskabeln eller kontakten är skadad.

4. MONTERINGSFÖRFARANDE

- 170. Låsmutter
- 171. Galler
- 172. Kniv
- 173. Skaft
- 174. Skruv
- 175. Hals
- 176. Stöt
- 177. Matningsbricka
- 178. Oljekontrollbult
- 179. Låsskruv
- 180. Växelmotorenhet
- 181. Strömbrytare
- 182. Ben



118. **Innan du börjar, se till att oljekontrollbulten har ett genomgående hål.** Detta är för att förhindra att växellådsoljan trycks genom oljetetningen på grund av det överdrivna trycket som genereras under dess drift.

Alternativ i olika konfigurationer:

- transportbult utan hål är installerad, en bult med hål medföljer. Bulten måste bytas innan arbetet påbörjas.
- En bult med hål är installerad, men hålet är förseglat. Det är nödvändigt att göra ett genomgående hål med en nål.
- en bult är installerad med ett genomgående hål på dess sidokant. Ingen ytterligare åtgärd behövs.
- en bult utan hål är installerad, och inga andra bultar medföljer. Bulten måste skruvas ur innan arbetet påbörjas.



119. Sätt in halsen i fattningen tills den stannar.

120. Håll halsen med ena handen och använd den andra handen för att dra åt låsskruven medurs.

121. Sätt in matarskruven i halsen. Roter matarskruven lätt för att säkerställa full inkoppling med motoraxeln.

122. Fäst kniven på matarskruvens svans så att knivbladen pekar utåt.

123. Passa galret på matarskruvens svans. Knivbladen ska vara riktade mot galret. Utsprånget i halskroppen ska vara i linje med motsvarande spår på galret.

124. Dra åt tryckskruvén för hand. **Undvik att dra åt tryckskruvén för hårt eftersom det kan leda till snabb förlitning av bladet och galret, och överdriven motoruppvärmning.**

125. Placera lastningsbrickan för drift. Placera en behållare under halsen för det färdiga malda köttet.

126. Enheten är nu klar för användning.

5. DRIFTSPROCEDUR

- Enheten är avsedd för bearbetning av icke-kylt, benfritt, brosklöst och filmfritt kött. Maskinen ska inte användas för att mala kött och fisk med ben, frusna och icke-ätliga produkter, bröd, grönsaker och frukter.
- Att köra köttkvarnen utan produkt (i tomgångsläge) är förbjudet eftersom torr friktion snabbt kan skada bladet och galret.
- Om maskinen har en reverseringsfunktion (backning), använd den endast för att frigöra bladet från trådarna, för en enda användning på högst 5 sekunder. Innan du använder denna funktion, vänta alltid tills motorn har stannat helt.
- Utrustningen är designad för att endast fungera i intermittert läge med en driftscykel på högst 10 min. Detta innebär att efter varje 10 min drift krävs en processpaus på minst 15 min.
- Det är inte tillåtet att blockera motorns ventilationshål under köttkvarnens drift.
- Om det malda köttet verkar ojämnt när det kommer ut ur köttkvarnen, kan följande vara orsaken:
 - Det finns ett betydande glapp mellan bladet och galret. Dra åt tryckskruvén.
 - Inloppsöppningen är överbelastad med mat, rensa ut den.
 - Bladet är inte vasst. Vassa eller byt ut bladet.
- Skydda bladet från skada. Vid behov, vassa eller byt ut bladet.

1. Förbered köttet (avlägsna ben, ådror, filmer, skär i små bitar).
2. Se till att köttkvarnen är monterad enligt avsnitt "4. Monteringsprocedur."
3. Slå på strömförsörjningen (sätt in kontakten i uttaget).
4. Aktivera köttkvarnen genom att växla strömknappen till "on."
5. Lägg det förberedda köttet i matningsbrickan och vägled det mot matarskruvén med hjälp av stöten. Kraften som appliceras på stöten ska vara konsekvent och inte alltför kraftfull. Undvik att sätta in händer eller främmande föremål i inloppsöppningen under användning.
6. När produkten har bearbetats, avaktivera enheten genom att växla strömbrytaren till "off"-inställningen.
7. Koppla bort strömförsörjningen till maskinen (ta ut kontakten ur uttaget).

6. UNDERHÅLL OCH SKÖTSEL

- Innan du utför några underhållsuppgifter, se till att strömförsörjningen är fränkopplad.
- De löstagbara komponenterna på köttkvarnen som interagerar med produkten ska rengöras efter varje användning.
- Att tvätta köttkvarnsdelar i en diskmaskin är inte tillåtet.

SV

- För att rengöra de löstagbara komponenterna på köttkvarnaren, använd en varm tvållösning, skölj sedan noggrant med rent vatten och torka. Efteråt föreslås det att lätt smörja skruven, bladet och galret med ätbar vegetabilisk olja.
- För rengöring av köttkvarnarens kropp, använd en ren fuktig trasa eller svamp.
- För att desinficera de löstagbara köttkvarnsenheterna, blötlägg dem i en 3% natriumkloridlösning, skölj sedan noggrant med rent vatten och torka.
- Var försiktig när du rengör bladet!
- För att undvika skador, kasta eller tappa inte köttkvarnsdelarna och stapla dem inte ovanpå varandra när du tvättar.
- Rengör aldrig utrustningen med slipande material, metallsvampar eller borstar, stickande eller skärande föremål, aggressiva eller klorhaltiga rengöringsmedel, bensin, syror, alkalier eller lösningsmedel.
- Om utrustningen inte ska användas under en längre tid (under lediga dagar, helger, etc.), ska den stängas av från strömförsörjningsledningen och rengöras noggrant.

7. UNDERHÅLL OCH REPARATION

UPPMÄRKSAMHET: UNDERHÅLL OCH REPARATION SKA UTFÖRAS MED STRÖMFÖRSÖRJNINGEN HELT FRÅNKOPPLAD GENOM ATT PLACERA INGÅNGSBRYTAREN I "OFF"-LÄGET OCH KOPPLA BORT KONTAKTEN FRÅN UTTAGET.

Maskinen måste underhållas i enlighet med de regulatoriska dokumenten för det land där denna maskin används. Listan över arbeten som presenteras i denna manual är rådgivande till sin natur.

Under underhåll, utför följande arbete:

- Genomför en briefing och kunskapstest av driftsreglerna för personalen som arbetar med maskinen.
- Genomför en undersökning av personalen som arbetar med maskinen för att identifiera okarakteristisk drift av maskinen.
- Kontrollera maskinens tillstånd visuellt.
- Kontrollera om det finns exponerade ledningar.
- Kontrollera kontinuiteten i jordledningen och jordkretsen för själva maskinen (från jordklämmorna till de tillgängliga metalldelarna – impedansen får inte vara mer än 0.10Ω).
- Dra åt strömförande kontaktgrupper, sensorer, reläer/kontaktorer, låsningsomkopplare, termisk/strömskydd och andra nödstoppselement, värmeelement, signalinredning, beklädnader, fästelement, rörliga enheter på maskinen (om några) säkert.
- Inspektera det yttre tillståndet och slitaget på blad, galler, skruv, skruvfattning, inre halsytor och tryckskruv.
- Växellådans smörjning och lagers tillstånd ska kontrolleras minst två gånger årligen.

Maskinen måste repareras av kvalificerad teknisk personal.

Att ändra maskinens design är förbjudet.

Vid onormal drift av maskinen, som skiljer sig från normal, är det nödvändigt att spänningslösa maskinen genom att vända ingångsbrytaren till OFF-läget eller koppla bort

kontakten från uttaget, blockera vattenåtkomsten (om någon) och kontakta serviceavdelningen.

Det är strängt förbjudet att använda maskinen som är känd för att vara defekt.

Säljaren och tillverkaren ska inte krävas att kompensera för direkta eller indirekta skador som kan uppstå från en olycka eller vid användning av en felaktig maskin.

8. TRANSPORT OCH LAGRING. AVFALLSHANTERING

- Denna maskin kan transporteras med alla typer av transport i enlighet med varningsmärkningarna på behållaren, samt med de regler som gäller för en viss transporttyp.
- Under lastning och transport får maskinen inte vändas upp och ner och utsättas för stötar. Flytta fraktbehållaren på en lutande yta, enligt "TOP"-kraven vid en lutning på högst 15%.
- Transport av maskinen med järnväg och väg måste utföras i täckta fordon.
- Efter transport ska maskinen vara funktionell och oskadad.
- Maskinen måste förvaras i transportförpackning i lager som ger skydd mot nederbörd och mekaniska skador.
- Undvik att skaka maskinen.
- Förvara inte maskinen upp och ner.

Efter avslutad drift av maskinen, efter utgången av den fastställda tjänstlivslängden, måste driftorganisationen överföra den till personen som ansvarar för avfallshantering.

Maskinen måste avfallshanteras enligt de allmänna reglerna för bearbetning av sekundära råmaterial i enlighet med bestämmelserna i det land där maskinen avfallshanteras.

1. TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Model	HKN-12CR	HKN-12N	HKN-12SS	HKN-22SP
Samlede dimensioner, mm	390×225×415	390×225×415	400×190×410	410×240×450
Effekt, kW	0,75	0,75	0,75	0,85
Strømforsyningsparametre	220-240V / 50Hz			
Korpusmateriale	Malet metal	Malet metal	Rustfrit stål	Malet metal
Kødkværnsdel materiale	Forkromet metal	Rustfrit stål	Rustfrit stål	Rustfrit stål
Ydeevne, kg/h	160	160	160	250
Vægt, kg	24,5	24,5	25	27

Producenten forbeholder sig ret til at ændre maskinens udseende og design for at forbedre dens ydeevne uden at ændre de tekniske specifikationer.

2. INSTALLATION OG FORBEREDELSE TIL ARBEJDE

- **Opmærksomhed!** Alle installations- og ibrugtagningsarbejder skal udføres af kvalificeret teknisk personale, der har særlig tilladelse i overensstemmelse med reglerne i det land, hvor denne maskine anvendes.
- **Advarsel!** For din sikkerhed skal maskinen jordforbindes.
- Sørg for, at netspændingen svarer til maskinens driftsspænding, kontroller installationen af beskyttelsesanordningerne og deres overensstemmelse med deres mærkeværdi med hensyn til effekt og karakteristika.
- Beskyttelsesanordninger skal være placeret i umiddelbar nærhed af maskinen eller i tavlen, hvis den er i direkte adgang. Stikkontakten skal opfylde sikkerhedskravene og have en pålidelig jordforbindelse.
- Elektrisk ledningsføring skal være og svare til maskinens nominelle effekt. Manglende overholdelse kan resultere i brand.
- Ved transport af maskinen kan fastgørelse af dele, elektriske forbindelser og bevægelige mekanismer svækkes, derfor bør de kontrolleres før første start.
- Lad ikke kablet være mellem genstande og møbler, som kan påføre tryk og beskadige strømkablet. Undgå at bøje eller sammenfiltrering af kablet.
- Brug ikke husholdnings-forlængerledninger til at tilslutte maskinen.
- Forkert tilslutning eller funktionsfejl af stikket eller stikkontakten kan forårsage brand.
- Maskinen skal installeres på et stabilt skridsikker vandret fundament, i en afstand af mindst 100 mm fra vægge, ramper, trin og andet udstyr. Maskinen bør ikke installeres nær vasketanke og vaskeenheder eller andet tilberedningsudstyr.
- Installationsoverfladen skal være tør og ren.
- Før første brug af produktet skal alle emballagematerialer, brochurer, plastikposer osv. fjernes.

- Før første brug skal udstyret renses i henhold til instruktionerne i afsnittet Vedligeholdelse og Pleje.
- Enheden er ikke beregnet til installation og drift udendørs.
- Tillad ikke personale, der ikke er fortroligt med denne manual og ikke er blevet trænet i sikkerhed, at betjene maskinen, da dette kan føre til skader og død.
- Træf foranstaltninger for at beskytte udstyret mod regn og fugt.

3. SIKKERHEDSPROCEDURE

• Opmærksomhed! Dette udstyr kan kun betjenes efter at have læst denne betjeningsmanual og bestået sikkerhedsbriefingen.

- Under installation, forberedelse til drift, vedligeholdelse og reparation skal der ud over overholdelse af sikkerhedskravene anført i denne manual strengt overholdes sikkerhedskoden, brandsikkerhed og sanitære regler i overensstemmelse med reglerne i det land, hvor denne enhed betjenes.
- I henhold til hygiejniske standarder skal håret ved arbejde med udstyret tages tilbage (det anbefales at bruge en beskyttende hat), samt at fjerne alle potentielt farlige beklædningsgenstande og smykker (løs beklædning, tørklæder, halstørklæder, slips, halskæder, armbånd, ringe osv.).
- Drift med fjernet belastningsbakke er ikke tilladt.
- Det er ikke tilladt at føde kød fra belastningsbakken til snekkehuset med hånden. Brug skubberen.
- Undgå at indsætte fremmede genstande i indløbsåbningen under brug.
- Adskil eller saml ikke kødkværnen, mens motoren kører.
- For at undgå skader må du ikke røre ved udstyrets bevægelige dele med hænderne.
- Hold maskinen uden for børns rækkevidde.
- Efterlad ikke maskinen tændt uden opsyn.
- Opbevar ikke brandfarlige genstande i umiddelbar nærhed af maskinen.
- Under opbevaring af maskinen skal omgivelsestemperaturen være under 45°C, fugtigheden bør ikke overstige 85%.
- Når den ikke bruges eller bruges under ugunstige vejrforhold, skal maskinen kobles fra strømkilden for at forhindre ulykker.
- Det er strengt forbudt at vaske maskinen med en åben vandkilde. Manglende overholdelse af denne regel kan resultere i udstyrsbeskadigelse og muligvis dødelig skade. Lad ikke vand komme på stikkontakten og kontakten.
- Før vask, reparation eller flytning af maskinen skal du først trække stikket ud af stikkontakten.
- Hvis du bemærker beskadigelse af strømkablet, skal det udskiftes øjeblikkeligt. Ellers kan det resultere i elektrisk stød eller brand.
- Rør ikke ved strømkablet med våde hænder, ellers kan det forårsage elektrisk stød.
- Vedligeholdelse eller reparation er kun tilladt efter afkobling af maskinen fra strømkilden.
- Rør ikke ved kontakten eller stikket med våde hænder.
- Flyt ikke maskinen under dens drift.
- Når strømforsyningen afbrydes, må du ikke trække i kablet, grib altid fat i stikket.

DA

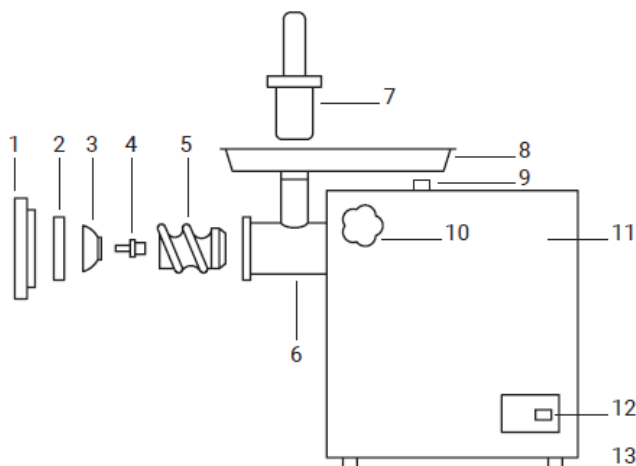
• Maskinen er ikke beregnet til brug af børn, personer med reducerede fysiske, mentale eller psykiske evner, samt af personer uden erfaring og relevant viden. Enundtagelse er tilladt i tilfælde af inspektion eller briefing af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

Drift er forbudt:

- i tilfælde af forkert drift af maskinen;
- hvis beskadiget eller tabt;
- hvis forsyningskablet eller stikket er beskadiget.

4. SAMLINGSPROCEDURE

183. Fastholdelses møtrik
184. Rist
185. Kniv
186. Skaft
187. Snegle
188. Hals
189. Stempel
190. Påfyldningsbakke
191. Oliekontrolbolt
192. Låseskrue
193. Gearmotorenhed
194. Tænd/sluk-knap
195. Ben



127. Før du starter, skal du sikre dig, at oliekontrolbolten har et gennemgående hul.

Dette er for at forhindre at gearkasseolie presses gennem olietætningen på grund af det overdrevne tryk, der genereres under drift.

Muligheder i forskellige konfigurationer:

- transportbolt uden hul er installeret, en bolt med hul er inkluderet. Bolten skal udskiftes før arbejdet påbegyndes.
- En bolt med hul er installeret, men hullet er forseglet. Det er nødvendigt at lave et gennemgående hul med en nål.
- en bolt er installeret med et gennemgående hul på sidekanten. Ingen yderligere handling er nødvendig.
- en bolt uden hul er installeret, og der er ingen andre bolte inkluderet. Bolten skal skrues af før arbejdet påbegyndes.

128. Indsæt halsen i fatningen, indtil den stopper.



129. Hold fast i halsen med den ene hånd, og brug den anden hånd til at stramme låseskruen med uret.
130. Indsæt sneglen i halsen. Drej sneglen lidt for at sikre fuld indgriben med motorakslen.
131. Fastgør kniven til sneglehalen, så knivbladene peger udad.
132. Monter risten på sneglehalen. Knivbladene skal være rettet mod risten. Fremspringet i halsens korpus skal flugte med det tilsvarende spor på risten.
133. Håndstram fastholdelsesmøtrikken. **Undgå at overspænde trykmøtrikken, da det kan føre til hurtigt slid af bladet og risten samt overdreven motoropvarmning.**
134. Placer påfyldningsbakken til drift. Stil en beholder under halsen til det færdige hakkede kød.
135. Enheden er nu klar til brug.

5. DRIFTSPROCEDURE

- Enheden er beregnet til forarbejdning af ikke-kølet, benfrit, bruskfrit og hindefrit kød. Maskinen bør ikke anvendes til at male kød og fisk med ben, frosne og ikke-spiselige produkter, brød, grøntsager og frugt.
 - Det er forbudt at køre kødhakkeren uden produkt (i tomgangstilstand), da tør friktion hurtigt kan beskadige bladet og risten.
 - Hvis maskinen har en vendingsfunktion (reverse), skal den kun anvendes til at frigøre bladet fra trådene, til en enkelt anvendelse på højst 5 sekunder. Før brug af denne funktion skal du altid vente, indtil motoren er kommet til fuldstændigt stop.
 - Udstyret er designet til kun at fungere i intermitterende tilstand med en driftscyklusvarighed på højst 10 min. Dette betyder, at efter hver 10 min drift kræves en procespause på mindst 15 min.
 - Det er ikke tilladt at blokere motorens ventilationshuller under kødhakkerens drift.
 - Hvis det hakkede kød ser ujævnt ud, når det kommer ud af kødhakkeren, kan følgende være årsagen:
 - Der er et betydeligt mellemrum mellem bladet og risten. Stram fastholdelsesmøtrikken.
 - Indgangsåbningen er overbelastet med mad, ryd den ud.
 - Bladet er ikke skarpt. Slibe eller udskift bladet.
 - Beskyt bladet mod skade. Om nødvendigt skal bladet slibes eller udskiftes.
1. Forbered kødet (fjern ben, årer, hinder, skær i små stykker).
 2. Sørg for, at kødhakkeren er samlet i henhold til afsnit "4. Monteringsprocedure."
 3. Tænd for strømforsyningen (indsæt stikket i stikkontakten).
 4. Aktiver kødhakkeren ved at skifte tænd/sluk-knappen til "on."
 5. Læg det forberedte kød i påfyldningsbakken og før det mod sneglen ved hjælp af stemplet. Kraften anvendt på stemplet skal være konsistent og ikke overdrevent kraftfuld. Undgå at indsætte hænder eller fremmede genstande i indgangsåbningen under brug.
 6. Når produktet er forarbejdet, deaktiver enheden ved at skifte tænd/sluk-knappen til "off"-indstillingen.
 7. Afbryd strømforsyningen til maskinen (fjern stikket fra stikkontakten).

6. VEDLIGEHOLDELSE OG PLEJE

- Før udførelse af vedligeholdelsesopgaver skal du sikre, at strømforsyningen er afbrudt.
- De aftagelige komponenter af kødhakkeren, der interagerer med produktet, skal rengøres efter hver brug.
- Vask af kødhakkerdele i opvaskemaskine er ikke tilladt.
- For at rengøre de aftagelige komponenter af kødhakkeren skal du bruge en varm sæbeopløsning, derefter skylle grundigt med rent vand og tørre. Bagefter foreslås det at smøre skruen, bladet og risten let med spiselig vegetabilsk olie.
- Til rengøring af kødhakkerens korpus skal du bruge en ren fugtig klud eller svamp.
- For at desinficere de aftagelige kødhakkerenheder skal du lægge dem i blød i en 3% natriumchloridopløsning, derefter skylle grundigt med rent vand og tørre af.
- Vær forsigtig ved rengøring af bladet!
- For at undgå skade må du ikke kaste eller tabe kødhakkerenhederne eller stable dem oven på hinanden ved vask.
- Rengør aldrig udstyret med slibende materialer, metalliske svampe eller børster, prikkende eller skærende genstande, aggressive eller chlorholdige rengøringsmidler, benzin, syrer, baser eller opløsningsmidler.
- Hvis udstyret ikke skal betjenes i lang tid (under fridage, ferier osv.), skal det afbrydes fra strømforsyningslinjen og grundigt rengøres.

7. VEDLIGEHOLDELSE OG REPARATION

BEMÆRK: VEDLIGEHOLDELSE OG REPARATION BØR UDFØRES MED STRØMFORSYNINGEN FULDT AFBRUDT VED AT PLACERE INDGANGSKNAPPEN I "OFF"-POSITIONEN OG AFBRYDE STIKKET FRA STIKKONTAKTEN.

Maskinen skal vedligeholdes i overensstemmelse med de regulatoriske dokumenter i det land, hvor denne maskine anvendes. Listen over arbejder præsenteret i denne manual er vejledende.

Under vedligeholdelse skal følgende arbejde udføres:

- Udfør en briefing og test af kendskab til driftsreglerne for personalet, der arbejder med maskinen.
- Udfør en undersøgelse af personalet, der arbejder med maskinen, for at identificere ukarakteristisk drift af maskinen.
- Kontroller maskinens tilstand visuelt.
- Kontroller for blottede ledninger.
- Kontroller kontinuiteten af jordingsledningen og maskinens egen jordingskreds (fra jordingsklemmen til de tilgængelige metaldele – impedansen må ikke være mere end 0.10hm).
- Stram strømførende kontaktgrupper, sensorer, relæer/kontaktorer, sammenkobling mikrokontakter, termisk/strømbeskyttelse og andre nødstopselementer, varmeelementer, signalarmaturer, beklædninger, fastgørelser, bevægelige enheder på maskinen (hvis nogen) sikkert.
- Inspicer den udvendige tilstand og slid af blade, riste, skrue, skruefatning, indre halsoverflader og fastholdelsesmøtrik.
- Gearkassens smøring og lejrenes tilstand bør kontrolleres ikke mindre end to gange årligt.

Maskinen skal repareres af kvalificeret teknisk personale.

Ændring af maskinens design er forbudt.

I tilfælde af unormal drift af maskinen, forskellig fra normal, er det nødvendigt at afbryde maskinens strøm ved at dreje indgangsknappen til OFF-positionen eller afbryde stikket fra stikkontakten, blokere vandadgangen (hvis nogen) og kontakte serviceafdelingen.

Det er strengt forbudt at betjene maskinen, der vides at være defekt.

Sælgeren og Producenten skal ikke kræves at kompensere for direkte eller indirekte skade, der kunne opstå som følge af en ulykke eller ved betjening af en defekt maskine.

8. TRANSPORT OG OPBEVARING. BORTSKAFFELSE

- Denne maskine kan transporteres med enhver transporttype i overensstemmelse med advarselsetiketterne på containeren samt med de gældende regler for en bestemt transportmåde.
- Under lastning og transport må maskinen ikke vendes om og udsættes for slag. Flyt forsendelsescontaineren på en skrå overflade under overholdelse af "TOP"-kravene ved en hældning på højst 15%.
- Transport af maskinen med jernbane og vej skal udføres i overdækkede køretøjer.
- Efter transport skal maskinen være funktionsdygtig og ubeskadiget.
- Maskinen skal opbevares i transportemballage i lagre, der giver beskyttelse mod påvirkning af nedbør og mekanisk skade.
- Undgå at ryste maskinen.
- Opbevar ikke maskinen på hovedet.

Efter ophør af maskinens drift, efter udløbet af den fastsatte levetid, skal driftsorganisationen overføre den til den person, der er ansvarlig for bortskaffelse.

Maskinen skal bortskaffes i henhold til de generelle regler for behandling af sekundære råmaterialer i overensstemmelse med reglerne i det land, hvor maskinen bortskaffes.

1. TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Modell	HKN-12CR	HKN-12N	HKN-12SS	HKN-22SP
Totale dimensjoner, mm	390×225×415	390×225×415	400×190×410	410×240×450
Effekt, kW	0,75	0,75	0,75	0,85
Strømlinjenparametere	220-240V / 50Hz			
Kropp materiale	Malt metall	Malt metall	Rustfritt stål	Malt metall
Kjøttkvern del materiale	Forkrommet metall	Rustfritt stål	Rustfritt stål	Rustfritt stål
Ytelse, kg/t	160	160	160	250
Vekt, kg	24,5	24,5	25	27

Produsenten forbeholder seg retten til å endre utseendet og designet på maskinen for å forbedre ytelsen uten å endre de tekniske spesifikasjonene.

2. INSTALLASJON OG FORBEREDELSE TIL ARBEID

- **Oppmerksomhet!** Alle installasjons- og idriftsettingsarbeider må utføres av kvalifisert teknisk personell som har spesiell tillatelse i samsvar med regelverket i landet der denne maskinen brukes.
- **Advarsel!** For din sikkerhet må maskinen jordes.
- Sørg for at nettspenningen tilsvarer maskinens driftsspenning, kontroller installasjonen av verneenhetene og deres samsvar med deres klassifisering med hensyn til effekt og egenskaper.
- Verneutstyr må være plassert i umiddelbar nærhet av maskinen eller i koblingsskap hvis det er i direkte tilgang. Stikkontakten må oppfylle sikkerhetskravene og ha en pålitelig jording.
- Elektrisk ledning må være og tilsvare maskinens nominelle effekt. Manglende overholdelse kan føre til brann.
- Ved transport av maskinen kan festing av deler, elektriske forbindelser og bevegelige mekanismer svekkes, derfor bør de kontrolleres før første oppstart.
- Ikke la kablen være mellom gjenstander og møbler, som kan påføre trykk og skade strømkablen. Unngå å bøye eller vikle kablen.
- Ikke bruk husholdnings skjøteledninger for å koble til maskinen.
- Feil tilkobling eller funksjonsfeil på støpslet eller stikkontakten kan forårsake brann.
- Maskinen skal installeres på et stabilt sklisikkert horisontalt underlag, på en avstand av minst 100 mm fra vegger, ramper, trinn og annet utstyr. Maskinen skal ikke installeres nær vasketanker og vaskenheter eller annet kokeutstyr.
- Installasjonsoverflaten må være tørr og ren.
- Før bruk av produktet for første gang, fjern alt emballasjemateriale, brosjyrer, plastposer, osv.
- Før første bruk, rengjør utstyret i henhold til instruksjonene i vedlikehold og stell seksjonen.
- Enheten er ikke beregnet for installasjon og drift utendørs.

- Ikke tillat personell som ikke er kjent med denne manualen og ikke har blitt opplært i sikkerhet å betjene maskinen da dette kan føre til skader og død.
- Ta tiltak for å beskytte utstyret mot regn og fuktighet.

3. SIKKERHETSPROSEDYRE

• **Oppmerksomhet! Dette utstyret kan bare betjenes etter å ha lest denne bruksmanualen og bestått sikkerhetsopplæringen.**

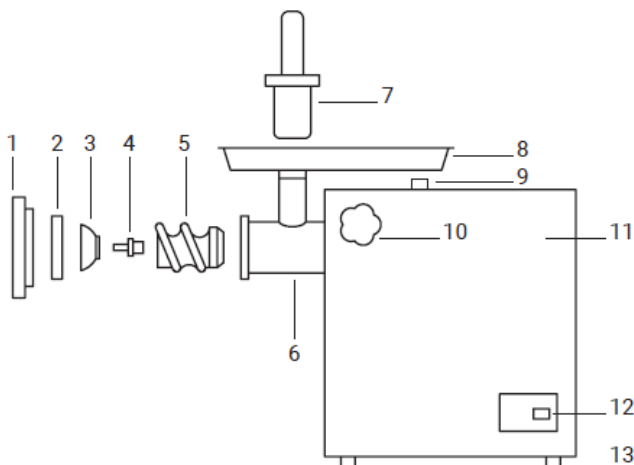
- Under installasjon, forberedelse til drift, vedlikehold og reparasjon, i tillegg til å overholde sikkerhetskravene som er angitt i denne manualen, er det nødvendig å strengt overholde sikkerhetskodene, brannsikkerhet og sanitærbestemmelser i samsvar med regelverket i landet der denne enheten drives.
- I henhold til hygieniske standarder, når du arbeider with utstyret, må håret tas tilbake (det anbefales å bruke vernehatt), samt å fjerne potensielt farlige klær og smykker (løse klær, skjerf, halstørklær, slips, halskjeder, armbånd, ringe, osv.).
- Drift med føringsskuffen fjernet er ikke tillatt.
- Mating av kjøtt fra føringsskuffen til snekkskruen for hånd er ikke tillatt. Bruk skyveren.
- Unngå å sette inn fremmedlegemer i inntaksåpningen under bruk.
- Ikke monter eller demonter kjøttkverna mens motoren går.
- For å unngå skade, ikke berør de bevegelige delene av utstyret med hendene.
- Hold maskinen utilgjengelig for barn.
- Ikke la maskinen stå påslått uten tilsyn.
- Ikke oppbevar brennbare gjenstander i umiddelbar nærhet av maskinen.
- Under oppbevaring av maskinen skal omgivelsestemperaturen være under 45°C, fuktigheten skal ikke overskride 85%.
- Når den ikke brukes eller brukes under ugunstige værforhold, koble maskinen fra strømkilden for å forhindre ulykker.
- Det er strengt forbudt å vaske maskinen med åpen vannkilde. Manglende overholdelse av denne regelen kan resultere i utstyrsskader og muligens dødelige skader. Ikke la vann komme på utløpet og bryteren.
- Før vask, reparasjon eller flytting av maskinen, trekk først støpslet ut av stikkontakten.
- Hvis du oppdager skader på strømkabelen, skift den umiddelbart. Ellers kan det resultere i elektrisk støt eller brann.
- Ikke berør strømkabelen med våte hender, ellers kan det forårsake elektrisk støt.
- Vedlikehold eller reparasjon er bare tillatt etter å ha koblet maskinen fra strømkilden.
- Ikke berør bryteren eller støpslet med våte hender.
- Ikke flytt maskinen under drift.
- Ved frakobleing av strømforsyningen, ikke trekk i kabelen, alltid grip støpslet.
- Maskinen er ikke beregnet for bruk av barn, personer med reduserte fysiske, mentale eller psykiske evner, samt av personer uten erfaring og relevant kunnskap. Et unntak er tillatt ved inspeksjon eller opplæring av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.

Drift er forbudt:

- ved feil drift av maskinen;
- hvis skadet eller mistet;
- hvis forsyningskabelen eller støpslet er skadet.

4. MONTERINGSPROSEDYRE

- 196. Fastholdsmutter
- 197. Rist
- 198. Kniv
- 199. Skaft
- 200. Snekkskrue
- 201. Hals
- 202. Stempel
- 203. Matebrett
- 204. Oljekontrollbolt
- 205. Låseskrue
- 206. Girutstyr
- 207. Strømbryter
- 208. Ben



136. Før du starter, forsikre deg om at oljekontrollboltene har et gjennomgående hull.

Dette er for å forhindre at girboksolsen blir presset gjennom oljetettingen på grunn av det overdrevne trykket som genereres under drift.

Alternativer i ulike konfigurasjoner:

- transportbolt uten hull er installert, en bolt med hull er inkludert. Boltene må skiftes ut før arbeidet starter.
- En bolt med hull er installert, men hullet er forseglest. Det er nødvendig å stikke et gjennomgående hull med en nål.
- en bolt er installert med et gjennomgående hull på sidekanten. Ingen ytterligere handling er nødvendig.
- en bolt uten hull er installert, og det er ingen andre bolter inkludert. Boltene må skrues ut før arbeidet starter.



137. Sett halsen inn i sokkelen til den stopper.

138. Hold halsen med en hånd og bruk den andre hånden til å stramme låseskruen med klokka.

139. Sett sneglen inn i halsen. Roter sneglen lett for å sikre full inngrep med motorakselen.

140. Fest kniven til sneglhalsen slik at knivbladene peker utover.

141. Monter risten på sneglhalsen. Knivbladene skal være rettet mot risten. Fremspringet i halskroppen skal være på linje med tilsvarende spor på risten.

142. Stram pressemutteren for hånd. **Unngå å stramme pressmutteren for mye da det kan føre til rask slitasje av bladet og risten, og overdreven motoroppvarming.**

143. Plasser lastebrettet for drift. Plasser en beholder under halsen for det ferdig malte kjøttet.

144. Apparatet er nå klart for bruk.

5. DRIFTSPROSEDYRE

- Apparatet er beregnet for bearbeiding av ikke-kjølt, beinfritt, bruskvevsfritt og filmfritt kjøtt. Maskinen skal ikke brukes til å male kjøtt og fisk med ben, frosne og ikke-spiselige produkter, brød, grønnsaker og frukt.
- Det er forbudt å kjøre kjøttkverna uten produkt (i tomgang) da tørr friksjon raskt kan skade bladet og risten.
- Hvis maskinen har en reverseringsfunksjon (revers), bruk den kun til å frigjøre bladet fra trådene, for enkeltbruk på ikke mer enn 5 sekunder. Før du bruker denne funksjonen, vent alltid til motoren har kommet til fullstendig stans.
- Utstyret er designet for å kun operere i intermitterende modus med en driftssyklusvarighet på ikke mer enn 10 min. Dette betyr at etter hver 10 min drift, kreves en prosesspause på minst 15 min.
- Det er ikke tillatt å blokkere ventilasjonshullene til motoren under drift av kjøttkverna.
- Hvis det malte kjøttet virker ujevnt når det kommer ut av kjøttkverna, kan følgende være årsaken:
 - Det er et betydelig gap mellom bladet og risten. Stram pressemutteren.
 - Inntaksåpningen er overbelastet med mat, tøm den ut.
 - Bladet er ikke skarpt. Slippe eller bytt bladet.
- Beskytt bladet mot skade. Hvis nødvendig, slippe eller bytt bladet.

1. Forbered kjøttet (fjern ben, årer, folie, kutt i små biter).
2. Forsikre deg om at kjøttkverna er montert i henhold til avsnitt "4. Monteringsprosedyre."
3. Slå på strømforsyningen (sett støpselet inn i stikkkontakten).
4. Aktiver kjøttkverna ved å sette strømbryteren til "on."
5. Last det forberedte kjøttet inn i matebrettet og led det mot sneglen ved hjelp av stampelet. Kraften som påføres stampelet skal være konsistent og ikke overdreven. Unngå å sette hender eller fremmede gjenstander inn i inntaksåpningen under bruk.
6. Når produktet er bearbeidet, deaktiver apparatet ved å sette strømbryteren til "off" innstillingen.
7. Koble fra strømforsyningen til maskinen (fjern støpselet fra stikkkontakten).

6. VEDLIKEHOLD OG PLEIE

- Før du utfører vedlikeholdsoppgaver, forsikre deg om at strømforsyningen er koblet fra.
- De avtakbare komponentene til kjøttkverna som interagerer med produktet skal rengjøres etter hver bruk.
- Vask av kjøttkvernedeler i oppvaskmaskin er ikke tillatt.
- For å rengjøre de avtakbare komponentene til kjøttkverna, bruk en varm såpeløsning, skyll deretter grundig med rent vann og tørk. Etterpå anbefales det å lett smøre skruen, bladet og risten med spiselig vegetabilsk olje.
- For rengjøring av kjøttkvernens kropp, bruk en ren fuktig klut eller svamp.

NO

- For å desinfisere de avtakbare kjøttkvernenhetene, legg dem i en 3% natriumkloridløsning, skyll deretter grundig med rent vann og tørk.
- Vær forsiktig når du rengjør bladet!
- For å unngå skade, ikke kast eller slipp kjøttkvernenheter eller stabil dem oppå hverandre ved vask.
- Rengjør aldri utstyret med slipende materialer, metalliske svamper eller børster, stikkende eller skjærende gjenstander, aggressive eller klorholdige rengjøringsmidler, bensin, syrer, alkalier eller løsemidler.
- Hvis utstyret ikke skal brukes på lang tid (i løpet av fridager, ferier, etc.), skal det slås av fra strømforsyningslinjen og rengjøres grundig.

7. VEDLIKEHOLD OG REPARASJON

OPPMERKSOMHET: VEDLIKEHOLD OG REPARASJON SKAL UTFØRES MED STRØMFORSYNINGEN FULLSTENDIG FRAKOBLET VED Å PLASSERE HOVEDBRYTEREN I "OFF" POSISJON OG KOBLE FRA STØPSELET FRA STIKKONTAKTEN.

Maskinen må vedlikeholdes i samsvar med de regulatoriske dokumentene til landet der denne maskinen brukes. Listen over arbeider presentert i denne manualen er rådgivende av natur.

Under vedlikehold, utfør følgende arbeid:

- Gjennomfør en briefing og test av kunnskap om driftsreglene til personellet som arbeider med maskinen.
- Gjennomfør en undersøkelse av personellet som arbeider med maskinen for å identifisere ukarakteristisk drift av maskinen.
- Kontroller tilstanden til maskinen visuelt.
- Kontroller for blottlagte ledninger.
- Kontroller kontinuiteten til jordingslinjen og jordingskretsen til selve maskinen (fra jordingsklemmen til tilgjengelige metallgeler – impedansen må ikke være mer enn 0.1Ohm).
- Stram sikkert strømførende kontaktgrupper, sensorer, relé/kontaktorer, blokkerende mikrobrytere, termisk/strømbeskyttelse og andre nødstoppelementer, varmeelementer, signalarmaturer, belegg, festelementer, bevegelige enheter på maskinen (hvis noen).
- Inspiser den utvendige tilstanden og slitasjen på blader, rister, skrue, skruesokkel, indre halsflater, og presse-mutter.
- Girboksens smøring og lagertilstand skal kontrolleres ikke sjeldnere enn to ganger årlig.

Maskinen må repareres av kvalifisert teknisk personell.

Det er forbudt å endre designet på maskinen.

Ved unormal drift av maskinen, annerledes enn normalt, er det nødvendig å strømløse maskinen ved å sette hovedbryteren til OFF-posisjon eller koble fra støpselet fra stikkontakten, blokkere vanntilgangen (hvis noen) og kontakte serviceavdelingen.

Det er strengt forbudt å betjene maskinen som er kjent for å være defekt.

Selgeren og Produsenten skal ikke kreves å kompensere for direkte eller indirekte skade som kunne oppstå fra en ulykke eller ved drift av en defekt maskin.

8. TRANSPORT OG LAGRING. AVHENDING

- Denne maskinen kan transporteres med alle typer transport i samsvar med advarselsetikettene på containeren, samt med reglene som gjelder for en bestemt transportmåte.
- Under lasting og transport må maskinen ikke snus og utsettes for støt. Flytt fraktcontaineren på en skrå overflate, og observer "TOPP" kravene ved en helning på ikke mer enn 15%.
- Transport av maskinen med jernbane og vei må utføres i dekkede kjøretøy.
- Etter transport må maskinen være funksjonsdyktig og uskadt.
- Maskinen må lagres i transportemballasje i varehus som gir beskyttelse mot påvirkning av nedbør og mekanisk skade.
- Unngå å riste maskinen.
- Ikke lagre maskinen opp ned.

Etter avslutning av drift av maskinen, etter utløp av den fastsatte tjenesteperioden, må driftsorganisasjonen overføre den til personen som er ansvarlig for avhending.

Maskinen må avhendes i henhold til de generelle reglene for behandling av sekundære råmaterialer i samsvar med regelverket i landet der maskinen blir avhendet.

1. TEKNISET TIEDOT

Malli	HKH-12CR	HKH-12N	HKH-12SS	HKH-22SP
Ulkomitat, mm	390×225×415	390×225×415	400×190×410	410×240×450
Teho, kW	0,75	0,75	0,75	0,85
Verkkovirran parametrit	220-240V / 50Hz			
Rungon materiaali	Maalattu metalli	Maalattu metalli	Ruostumaton teräs	Maalattu metalli
Jauhamisosan materiaali	Kromattu metalli	Ruostumaton teräs	Ruostumaton teräs	Ruostumaton teräs
Suorituskyky, kg/h	160	160	160	250
Paino, kg	24,5	24,5	25	27

Valmistaja pidättää oikeuden muuttaa koneen ulkonäköä ja rakennetta suorituskyvyn parantamiseksi muuttamatta teknisiä tietoja.

2. ASENNUS JA KÄYTTÖÖNOTTOVALMISTELU

- **Huomio!** Kaikki asennus- ja käyttöönotto työt on suoritettava pätevän teknisen henkilökunnan toimesta, jolla on erityislupa sen maan säädösten mukaisesti, jossa tätä konetta käytetään.
- **Varoitus!** Turvallisuutesi vuoksi kone on maadoitettava.
- Varmista, että verkkojännite vastaa koneen käyttöjännitettä, tarkista suojalaitteiden asennus ja niiden vaatimustenmukaisuus tehon ja ominaisuuksien osalta.
- Suojalaitteiden tulee sijaita koneen välittömässä läheisyydessä tai kytkinkeskuksessa, jos se on suorassa käyttöyhteydessä. Pistorasian tulee täyttää turvallisuusvaatimukset ja siinä tulee olla luotettava maadoitus.
- Sähköjohtojen tulee olla ja vastata koneen nimellistehoa. Vaatimustenvastaisuus voi johtaa tulipaloon.
- Koneen kuljetuksen yhteydessä osien kiinnitys, sähköliitännät ja liikkuvat mekanismit voivat löystyä, siksi ne tulee tarkistaa ennen ensimmäistä käynnistystä.
- Älä anna kaapelin jäädä esineiden ja huonekalujen väliin, jotka voivat kohdistaa painetta ja vaurioittaa virtakaapelia. Vältä kaapelin taittamista tai sotkemista.
- Älä käytä kotitalouden jatkojohtoja koneen liittämiseen.
- Virheellinen liitäntä tai pistokkeen tai pistorasian toimintahäiriö voi aiheuttaa tulipalon.
- Kone tulee asentaa vakaalle liukumattomalle vaakasuoralle alustalle, vähintään 100 mm etäisyydelle seinistä, luiskista, portaista ja muista laitteista. Konetta ei tule asentaa pesuallaiden ja tiskiysiköiden tai muiden ruoanvalmistuslaitteiden lähelle.
- Asennuspinnan tulee olla kuiva ja puhdas.
- Ennen tuotteen ensimmäistä käyttökertaa poista kaikki pakkausmateriaalit, kirjaset, muovipussit jne.
- Ennen ensimmäistä käyttöä puhdista laite Huolto ja hoito -osiossa olevien ohjeiden mukaisesti.

- Laite ei ole tarkoitettu asennettavaksi ja käytettäväksi ulkotiloissa.
- Älä anna henkilökunnan, joka ei tunne tätä käsikirjaa eikä ole saanut turvallisuuskoulutusta, käyttää konetta, sillä tämä voi johtaa loukkaantumisiin ja kuolemaan.
- Ryhdy toimenpiteisiin laitteen suojaamiseksi sateelta ja kosteudelta.

3. TURVALLISUUSMENETTELY

• Huomio! Tätä laitetta saa käyttää vain tämän käyttöohjeen lukemisen ja turvallisuusperehdytyksen läpikäymisen jälkeen.

- Asennuksen, käyttöönottovalmistelun, huollon ja korjauksen aikana on tässä käsikirjassa esitettyjen turvallisuusvaatimusten noudattamisen lisäksi noudatettava tiukasti turvallisuussääntöjä, paloturvallisuutta ja terveyssäädöksiä sen maan säädösten mukaisesti, jossa tätä yksikköä käytetään.
- Hygieniastandardien mukaan laitteen kanssa työskenneltäessä hiukset on otettava taakse (suositellaan suojahatun käyttöä), sekä poistettava mahdollisesti vaaralliset vaatteet ja korut (löysät vaatteet, huivit, kaulahuivit, solmiot, kaulakorut, rannekorut, sormukset jne.).
- Käyttö syöttöastian ollessa poistettuna ei ole sallittua.
- Lihan syöttäminen syöttöastiassta ruuviin käsin ei ole sallittua. Käytä työntäjää.
- Vältä vieraiden esineiden työntämistä sisääntuloon käytön aikana.
- Älä kokoa tai pura lihajauhinta moottorin käydessä.
- Loukkaantumisen välttämiseksi älä koske laitteen liikkuviin osiin käsilläsi.
- Pidä kone lasten ulottumattomissa.
- Älä jätä konetta päälle kytkettynä ilman valvontaa.
- Älä pidä syttyviä esineitä koneen välittömässä läheisyydessä.
- Koneen säilytyksen aikana ympäristön lämpötilan tulee olla alle 45°C, kosteuden ei tule ylittää 85%.
- Kun laitetta ei käytetä tai sitä käytetään epäsuotuisissa sääolosuhteissa, irrota kone virtalähteestä onnettomuuksien estämiseksi.
- On ehdottomasti kielletty pestä konetta avoimella vesivirtalähteellä. Tämän säännön noudattamatta jättäminen voi johtaa laitevaurioon ja mahdollisesti kuolemaan johtavaan loukkaantumiseen. Älä anna veden päästä pistorasialle ja kytkimelle.
- Ennen pesua, korjausta tai koneen siirtämistä vedä ensin pistoke irti pistorasiasta.
- Jos huomaat virtakaapelin vaurioituneen, vaihda se välittömästi. Muutoin se voi johtaa sähköiskuun tai tulipaloon.
- Älä koske virtakaapeliin märillä käsillä, muutoin se voi aiheuttaa sähköiskun.
- Huolto tai korjaus on sallittua vain koneen irrottamisen jälkeen virtalähteestä.
- Älä koske kytkimeen tai pistokkeeseen märillä käsillä.
- Älä siirrä konetta sen toiminnan aikana.
- Virransyötön irrottamisessa älä vedä kaapelista, tartu aina pistokkeeseen.
- Kone ei ole tarkoitettu lasten, fyysisiltä, henkisiltä tai mentaalisilta kyvyiltään rajoittuneiden henkilöiden eikä kokemattomien ja asiaankuuluvaa tietämystä vailla olevien henkilöiden käyttöön. Poikkeus on sallittu heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön tarkastuksen tai perehdytyksen tapauksessa.

Käyttö on kiellettyä:

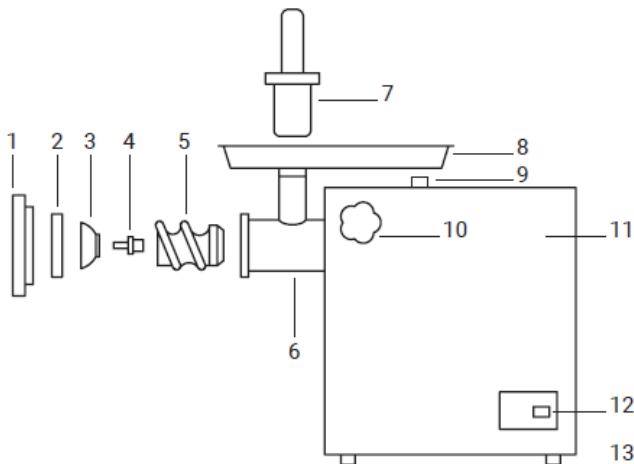
- koneen virheellisen toiminnan tapauksessa;

FI

- jos vaurioitunut tai pudotettu;
- jos syöttökaapeli tai pistoke on vaurioitunut.

4. KOKOONPANOMENETTELY

- 209. Kiristysmutteri
- 210. Sihti
- 211. Veitsi
- 212. Varsi
- 213. Ruuvi
- 214. Kaula
- 215. Työntäjä
- 216. Syöttöalusta
- 217. Öljytarkistuspultti
- 218. Lukitusruuvi
- 219. Vaihteistomoottorin yksikkö
- 220. Virtakytkin



145. **Ennen aloittamista, varmista että öljytarkistuspulussa on läpimenoreikä.** Tämä on estämään vaihteiston öljyn työntymistä öljytiivisteiden läpi käytön aikana syntyvän liiallisen paineen vuoksi.

Vaihtoehdot erilaisissa kokoonpanoissa:

- kuljetuspultti ilman reikää on asennettu, pultti reiällä on mukana. Pultti on vaihdettava ennen töiden aloittamista.

- Pultti reiällä on asennettu, mutta reikä on tukittu.
Läpimenoreikä on puhkaistava neulalla.

- pultti on asennettu läpimenoreiällä sivureunassa.
Lisätoimenpiteitä ei tarvita.

- pultti ilman reikää on asennettu, eikä muita pultteja ole mukana. Pultti on irrotettava ennen töiden aloittamista.



146. Työnnä kaula kiinnitysaukkoon loppuun asti.

147. Pidä kaulaa toisella kädellä, käytä toista kättä lukitusruuvien kiristämiseen myötäpäivään.

148. Työnnä ruuvi kaulaan. Kierrä ruuvia hieman varmistaaksesi täydellisen kytkennän moottorin akseliin.

149. Kiinnitä terä ruuvien häntään siten, että terän lavat osoittavat ulospäin.

150. Sovita sihti ruuvien häntään. Terän lavat tulee suunnata kohti sihtiä. Kaulan rungon ulkonema tulee kohdistaa sihtin vastaavan uurteen kanssa.

151. Kiristä kiinnitysmutteri käsin. **Vältä kiinnitysmutterin liikaa kiristämistä, koska se voi johtaa terän ja sihdin nopeaan kulumiseen ja liialliseen moottorin kuumenemiseen.**

152. Aseta lastausallas käyttöasentoon. Aseta astia kaulan alle valmiille jauhelilhalle.

153. Laite on nyt käyttövalmis.

5. KÄYTTÖOHJE

- Laite on tarkoitettu jäähdyttämättömän, luuttoman, rustojen ja kalvojen vapaan lihan käsittelyyn. Koneetta ei saa käyttää luullisen lihan ja kalan, jäätynneiden ja syömäkelvottomien tuotteiden, leivän, kasvien ja hedelmien jauhamiseen.
- Lihamyllyn käyttäminen ilman tuotetta (tyhjäkäynnissä) on kielletty, koska kuiva kitka voi nopeasti vahingoittaa terää ja sihtiä.
- Jos koneessa on käännöstoiminto (reverse), käytä sitä vain terän vapauttamiseen säikeistä, yksittäiseen käyttöön enintään 5 sekuntia. Ennen tämän toiminnon käyttämistä, odota aina kunnes moottori on pysähtynyt kokonaan.
- Laite on suunniteltu toimimaan vain keskeytyksellisessä tilassa käyttöjakson kestäessä enintään 10 min. Tämä tarkoittaa, että jokaisen 10 min käytön jälkeen tarvitaan vähintään 15 min käsittelytauko.
- Moottorin tuuletusaukkojen tukkiminen lihamyllyn käytön aikana ei ole sallittua.
- Jos jauhettu liha näyttää epätasaiselta poistuessaan lihamyllystä, syynä voi olla seuraava:
 - Terän ja sihdin välillä on merkittävä rako. Kiristä kiinnitysmutteria.
 - Tuloaukko on ylikuormitettu ruoalla, tyhjennä se.
 - Terä ei ole terävä. Teroita tai vaihda terä.
- Suojaa terä vaurioilta. Tarvittaessa teroita tai vaihda terä.

1. Valmistele liha (poista luut, suonet, kalvot, leikkaa pieniksi paloiksi).
2. Varmista, että lihamyllä on koottu kohdan "4. Kokoamisenettely" mukaisesti.
3. Kytke virransyöttö (työnnä pistoke pistorasiaan).
4. Aktivoi lihamyllä kääntämällä virtakytkin "on"-asentoon.
5. Lataa valmisteltu liha syöttöalustalle ja ohjaa se ruuvia kohti työntäjällä. Työntäjään kohdistuva voima tulee olla tasainen eikä liian voimakas. Vältä käsien tai vieraiden esineiden työntämistä tuloaukkoon käytön aikana.
6. Kun tuote on käsitelty, sammuta laite kääntämällä virtakytkin "off"-asentoon.
7. Katkaise virransyöttö koneeseen (poista pistoke pistorasiasta).

6. HUOLTO JA HOITO

- Ennen huoltotoiden suorittamista, varmista että virransyöttö on katkaistu.
- Lihamyllyn irrotettavat osat, jotka ovat kosketuksessa tuotteen kanssa, tulee puhdistaa jokaisen käytön jälkeen.
- Lihamyllyn osien peseminen astianpesukoneessa ei ole sallittua.
- Lihamyllyn irrotettavien osien puhdistamiseen käytä lämmintä saippualluosta, huuhtelee sitten perusteellisesti puhtaalla vedellä ja kuivaa. Tämän jälkeen on suositeltavaa voidella ruuvi, terä ja sihti kevyesti syötäväksi kelpoisella kasviöljyllä.
- Lihamyllyn rungon puhdistamiseen käytä puhdasta kosteaa liinaa tai sientä.

FI

- Lihamyllyn irrotettavien yksiköiden desinfioimiseksi, liota ne 3% natriumkloridiliuoksessa, huuhtelee sitten perusteellisesti puhtaalla vedellä ja pyyhi kuivaksi.
- Ole varovainen puhdistadessasi terää!
- Vaurioiden välttämiseksi, älä heitä tai pudota lihamyllyn yksiköitä äläkä pinoa niitä päällekkäin pesun aikana.
- Älä koskaan puhdista laitteita hankaavilla materiaaleilla, metallisungilla tai harjoilla, pistäviillä tai leikkaavilla esineillä, aggressiivisilla tai klooripitoisilla pesuaineilla, bensiinillä, hapoilla, emäksillä tai liuottimilla.
- Jos laitetta ei käytetä pitkään aikaan (vapaapäivien, lomien tms. aikana), se tulee katkaista virransyöttölinjasta ja puhdistaa perusteellisesti.

7. HUOLTO JA KORJAUS

HUOMIO: HUOLTO JA KORJAUS TULEE SUORITTA A VIRRANSYÖTTÖ TÄYSIN KATKAISTUSSA TILASSA ASETTAMALLA PÄÄKYTKIN "OFF"-ASENTOON JA IRROTTAMALLA PISTOKE PISTORASIASTA.

Konetta on huollettava sen maan säädösasiakirjojen mukaisesti, jossa tätä konetta käytetään. Tässä käsikirjassa esitetty töiden luettelo on neuvoa-antava.

Huollon aikana suorita seuraavat työt:

- Suorita koneen kanssa työskentelevän henkilöstön opastus ja käytösäntöjen tietämyksen testaus.
- Suorita koneen kanssa työskentelevän henkilöstön kysely koneen epätyypillisen toiminnan tunnistamiseksi.
- Tarkista koneen kunto visuaalisesti.
- Tarkista paljaiden johtimien varalta.
- Tarkista maadoituslinjan ja koneen itse maadoituspiiriin jatkuvuus (maadoitusliittimestä saavutettaviin metalliosiin – impedanssi saa olla enintään 0.10Ohm).
- Kiristä tukevasti virranjohtavat kosketinryhmät, anturit, releet/kontaktorit, lukitusmikrokytkimet, lämpö-/virtasuojaus ja muut hätäsammutuselementit, lämmityselementit, merkkilamput, verhoukset, kiinnikkeet, koneen liikkuvat yksiköt (jos niitä on).
- Tarkista terien, sihtien, ruuvin, ruuvin holkin, sisäkurkun pintojen ja kiinnitysmutterin ulkoinen kunto ja kuluminen.
- Vaihteiston voitelu ja laakereiden kunto tulee tarkistaa vähintään kahdesti vuodessa.

Kone on korjautettava pätevä teknisen henkilöstön toimesta.

Koneen rakenteen muuttaminen on kielletty.

Koneen epänormaalin toiminnan tapauksessa, joka poikkeaa normaalista, on tarpeen katkaista koneen virta kääntämällä pääkytkin OFF-asentoon tai irrottamalla pistoke pistorasiasta, estää vesipääsy (jos sellainen on) ja ottaa yhteyttä huolto-osastoon.

Vialliseksi tiedetyn koneen käyttäminen on ehdottomasti kielletty.

Myyjältä ja Valmistajalta ei voida vaatia korvauksia suorista tai välillisistä vahingoista, jotka voivat johtua onnettomuudesta tai viallisen koneen käytöstä.

8. KULJETUS JA SÄILYTYS. HÄVITTÄMINEN

- Tätä konetta voidaan kuljettaa millä tahansa kulkuvälineellä kontin varoitustarrojen sekä tietylle kuljetusmuodolle voimassa olevien sääntöjen mukaisesti.
- Lastauksen ja kuljetuksen aikana konetta ei saa kääntää ympäri ja altistaa iskuille. Siirrä kuljetuskonttia kaltevalla pinnalla noudattaen "YLÖS"-vaatimuksia enintään 15% kaltevuudella.
- Koneen kuljetus rautatie- ja maantiekuljetuksessa on suoritettava katetuissa ajoneuvoissa.
- Kuljetuksen jälkeen koneen tulee olla toimintakykyinen ja vahingoittumaton.
- Kone on säilytettävä kuljetuspakkauksessa varastoissa, jotka suojaavat sademyrskyn ja mekaanisten vaurioiden vaikutuksilta.
- Vältä koneen tärisyttämistä.
- Älä säilytä konetta ylösalaisin.

Koneen käytön päätyttyä, vahvistetun käyttöiän umpeuduttua, käyttöorganisaation on siirrettävä se hävittämisestä vastaavalle henkilölle.

Kone on hävitettävä toissijaisten raaka-aineiden käsittelyn yleisten sääntöjen mukaisesti sen maan säädösten mukaisesti, jossa kone hävitetään.

