



HURAKAN

CUTTER HURAKAN HKN-CL9M, HKN-CL12M



DEUTSCH	DE	3
ENGLISH	EN	10
РУССКИЙ	RU	16
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	EL	23
БЪЛГАРСКИ	BG	30
SRPSKI	SR	37
HRVATSKI	HR	43
SLOVENŠČINA	SL	49
ROMÂNĂ	RO	55
MAGYAR	HU	62
SLOVENČINA	SK	68
ČESKY	CS	74
FRANÇAIS	FR	80
ESPAÑOL	ES	87
PORTUGUÊS	PT	94
SVENSKA	SV	101
DANSK	DA	107
NORSK	NO	113
SUOMI	FI	119

EAC CE

1. TECHNISCHE DATEN

Typ	HKN-CL9M	HKN-CL12M
Abmessungen, mm	485×350×375	520×380×400
Leistung, kW	1,1	1,5
Netzdaten	220-240V / 50 Hz	220-240V / 50 Hz
Kapazität, L	9	12
Gewicht, kg	20	22
Messergeschwindigkeit, U/min	1000-2200	1000-2200
Betriebsart	Taktbetrieb	Taktbetrieb
Maximale Dauer des Arbeitszyklus, min	3	3

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

2. INSTALLATION UND BETRIEBSVORBEREITUNG

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

DE

- Das Gerät ist nicht für den Gebrauch im Freien geeignet.
- Das Gerät wird auf einer stabilen, rutschfesten, waagerechten Grundlage und einem Abstand von mindestens 100 mm zu Wänden, Bauwerken oder anderen Geräten zur Gewährleistung einer guten Belüftung aufgestellt. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Waschwannen, Handwaschbecken oder Heizgeräten (Backofen, Herd usw.) auf.
- Personen, die mit diesen Anweisungen nicht vertraut sind und nicht in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden, dürfen das laufende Gerät nicht benutzen, da dies zu Verletzungen oder zum Tod führen kann.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor Regen und Feuchtigkeit geschützt ist.

3. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

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

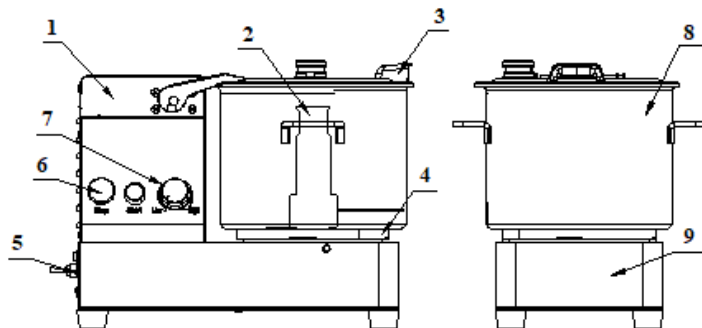
- Bei der Beschädigung des Stromkabels sollte es sofort ausgetauscht werden. Andernfalls kann es zu einem Stromschlag oder Brand führen.
- Wartungs- oder Reparaturarbeiten dürfen erst durchgeführt werden, nachdem das Gerät von der Stromversorgung getrennt wurde.
- Berühren Sie den Schalter oder den Stecker nicht mit nassen Händen.
- Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs nicht.
- Drücken Sie nicht mit dem Körper gegen den laufenden Kutter und versuchen Sie nicht, ihn abzustützen, um die Bewegung der Maschine zu verhindern.
- Das Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder, körperlich, seelisch und geistig Behinderten sowie Personen mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis geeignet. Ausgenommen sind Fälle, wenn sie von der für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt oder unterwiesen werden.

Der Betrieb ist verboten:

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

4. ARBEITSWEISE

1. Motoreinheit
2. Messer
3. Abdeckung
4. Schüsselaufnahme
5. Stromkabel
6. Stopp- und Starttasten
7. Geschwindigkeitsregler
8. Schüssel
9. Grundgestell



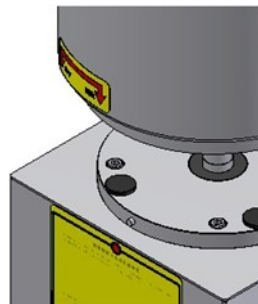
- Das Gerät ist dazu bestimmt, weiches, rohes Fleisch zu zerkleinern und es zusammen mit weiteren Lebensmittelzutaten zu einer homogenen Masse zu verarbeiten. Das Gerät wird für Herstellung von halbgeräucherten, gekocht-geräucherten, gekochten, roh geräucherten und gebratenen Wurstwaren, Würstchen, Frankfurter Würstchen, Fisch-, Geflügel- und Fleischpasteten, Fleisch- und Fischhalbfabrikaten verwendet.
- Der Kutter kann zum Zerkleinern von Gemüse, Obst, Nüssen, Gewürzen, Beeren, Kräutern und anderen Produkten verwendet werden, die beim Zerkleinern und Mischen keine sehr zähflüssigen Mischungen bilden.
- Dieses Gerät ist nicht zum Zerkleinern von Knochen, Gefriergut oder Eis, zum Kneten von dickem Teig oder zur Verarbeitung von Non-Food-Produkten geeignet.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb ohne Produkt (Leerlauf) bestimmt.
- Der Arbeitszyklus des Kutters soll 3 Minuten nicht überschreiten. Die Zerkleinerungszeit hängt von der jeweiligen kulinarischen Aufgabe ab. Im Falle eines langen Zyklus ist eine Prozesspause von mindestens 5 Minuten erforderlich, damit der Motor abkühlen kann. Die Vergleichstabelle zeigt die ungefähren Bearbeitungszeiten für einige Produkte.

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

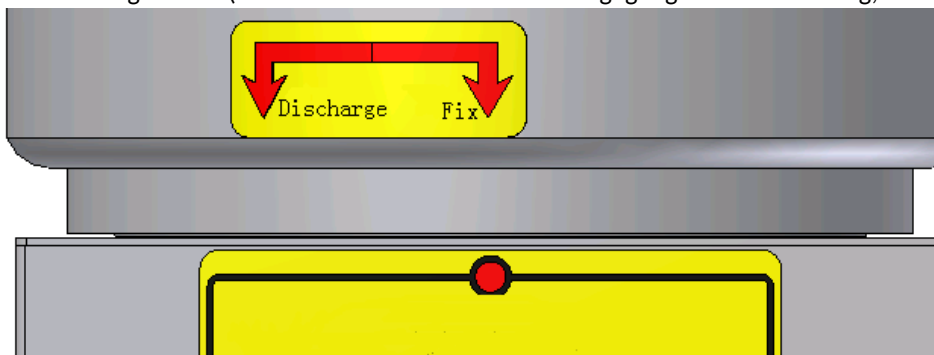
- Die Bedientafel besteht aus zwei Knöpfen. Der erste Knopf dient zum Starten des Kutters (grün), der zweite zum Stoppen (rot). Der Stopppknopf ist als Notschalter ("Pilz") ausgeführt. Wenn auf diesen Knopf gedrückt wird, stoppt der Kutter und startet erst wieder, wenn der Knopf durch Drehen im Uhrzeigersinn um 30° deaktiviert wird. Durch Drehen wird der Knopf zurückgesetzt und die Maschine kann erneut gestartet werden.
- Lassen Sie den Kutter nicht längere Zeit mit niedriger Drehzahl laufen.
- Das geladene Produkt darf den Behälter nicht mehr als zur Hälfte füllen.
- Die Entlüftungsöffnungen des Motors dürfen nicht während des Betriebs des Kutters blockiert werden.
- Falls erforderlich, sollten zusätzliche Zutaten während des Betriebs des Kutters durch die Öffnung im Deckel eingeführt werden.
- Die Maschine ist mit Mikroschaltern ausgestattet, die einen Start der Maschine ohne Deckel und/oder bei angehobenem Druckhebel verhindern.
- Die Ausführung des Kutters sieht einen Geschwindigkeitsregler vor.

Arbeitsfolge

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



Um die Schüssel vom Gestell zu lösen, führen Sie den Vorgang in umgekehrter Reihenfolge durch (drehen Sie die Schüssel in der entgegengesetzten Richtung,



sodass der „Entladen“-Pfeil über dem roten Symbol steht), danach kann die Schüssel entfernt werden.

5. Setzen Sie das Messer so auf die Welle, dass der obere Schlitz auf der Welle und der Mittelstift, der sich oben im inneren Hohlraum des Messerschlitzes befindet, aufeinander ausgerichtet sind. Beim korrekten Einbau ist der Stift in der oberen Nut der Welle versenkt und dreht sich nicht frei in der Wellenachse.
6. Laden Sie das Produkt in die Schüssel.
7. Verschließen Sie die Schüssel des Geräts mit dem Deckel. Das Gerät wird nicht starten, wenn die Schüssel nicht mit dem Deckel geschlossen ist.
8. Setzen Sie den Stopfen auf den Kutterdeckel.
9. Starten Sie den Kutter durch Drücken auf den grünen Knopf.
10. Stellen Sie die Geschwindigkeit mit dem Geschwindigkeitsregler ein.
11. Sobald das Produkt ausreichend zerkleinert ist, stoppen Sie den Kutter durch Drücken auf den roten Knopf.
12. Bringen Sie den Geschwindigkeitsregler in Stellung „0“ („LOW“).
13. Schalten Sie die Maschine stromlos (Stecker aus der Steckdose ziehen).

5. WARTUNG UND PFLEGE

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

- Wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum (Wochenende, Ferien usw.) nicht benutzt wird, sollte es vom Stromnetz getrennt und gründlich gereinigt werden.

6. WARTUNG UND REPARATUR

WARNUNG: WARTUNGS- UND REPARATURARBEITEN MÜSSEN BEI VOLLSTÄNDIG GETRENNTER STROMVERSORGUNG DURCHFÜHRT WERDEN, INDEM DER NETZTRENNSCHALTER IN DIE STELLUNG „AUS“ GEDREHT UND DER STECKER AUS DER STECKDOSE GEZOGEN WIRD, UND ZWAR DURCH EINEN QUALIFIZIERTEN TECHNIKER. Das Gerät muss in der Übereinstimmung mit den Rechtsvorschriften des Landes, in dem das Gerät verwendet wird, gewartet werden. Die in dieser Anleitung aufgeführte Liste der Arbeiten ist eine Empfehlung.

Bei der Wartung sollten die folgenden Arbeiten durchgeführt werden:

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

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

Der Betrieb des wissentlich fehlerhaften Gerätes ist strengstens verboten.

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

7. TRANSPORT UND LAGERUNG. ENTSORGUNG

- Dieses Gerät kann mit jedem Transportmittel unter Beachtung der Warnhinweise auf der Verpackung und der für die jeweilige Beförderungsart geltenden Vorschriften befördert werden.
- Das Gerät darf beim Verladen und Transport nicht gekippt oder gestoßen werden. Transportverpackung auf einer 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. SPECIFICATIONS

Model	HKN-CL9M	HKN-CL12M
Overall dimensions, mm	485 × 350 × 375	520 × 380 × 400
Power, kW	1.1	1.5
Power supply	220–240 V / 50 Hz	220–240 V / 50 Hz
Volume, l	9	12
Weight, kg	20	22
Blade rotation speed, rpm	1000–2200	1000–2200
Operating mode	Intermittent operation	Intermittent operation
Maximum operating time, min	3	3

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

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR WORK

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

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

3. SAFETY PROCEDURE

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

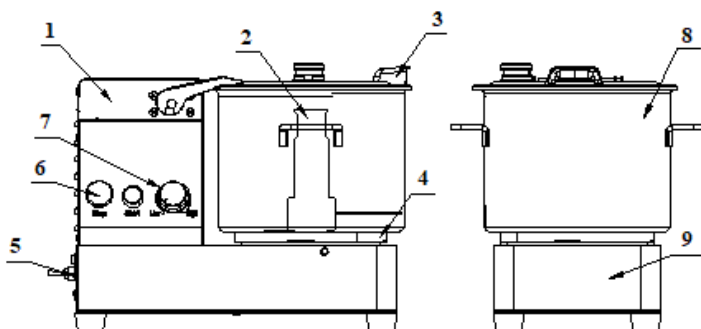
- It is not allowed to press the body on the mixer being in operation or try to place the body to prevent a movement of the equipment.
- This device is not designed for children, individuals with limited physical, mental or cognitive abilities, or those lacking experience and necessary knowledge. It is acceptable to make exceptions if supervision or guidance is available from a responsible person ensuring safety.

Operation is prohibited:

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

4. OPERATING PROCEDURE

1. Motor unit
2. Blade
3. Lid
4. Bowl mounting
5. Power cable
6. Start/Stop buttons
7. Speed adjustment knob
8. Bowl
9. Base



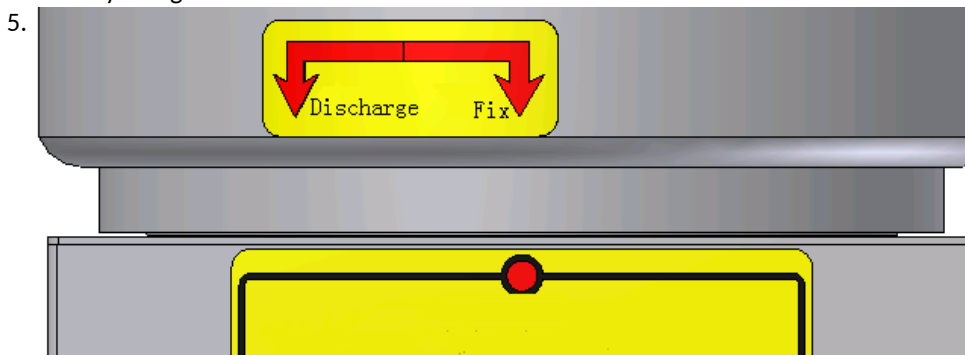
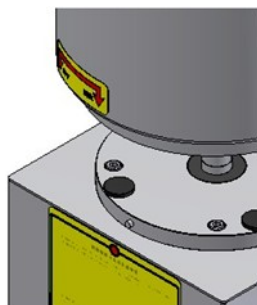
- The equipment is designed for grinding soft meat raw materials and processing it into a homogeneous mass together with additional food ingredients. The equipment is used for manufacturing semi-smoked, cooked smoked, cooked, uncooked smoked, liver sausages, small sausages, and frankfurters, as well as for fish, poultry, and meat pates, and also for producing meat and fish semi-finished products.
- It is allowed to use the cutter for grinding vegetables, fruits, nuts, spices, berries, greens, and other products if there is no formation of very viscous mixtures when grinding and mixing.
- This equipment is not designed for grinding bones, crushing frozen foods and ice, kneading thick dough, and processing non-food products.
- The equipment is not designed for operation without food (idle operation).
- The cutter's operating time shall not exceed 3 minutes. The processing time depends on the required end result and product type. If the cutter is used continuously, a cooling break of no less than 5 minutes shall be taken to prevent motor overheating. Approximate processing times for certain products are listed in the comparison table.

Product	Pork	Peanuts	Beans	Hot pepper	Garlic	Celery
Processing time, sec	18	30	60	15	40	30

- The control panel features two buttons. The first button (green) is used to start the cutter, while the second (red) is used to stop it. The stop button is a mushroom-head emergency push button. When pressed, the cutter will stop and cannot be restarted until the button is deactivated by rotating it 30° clockwise. Once rotated, the button will return to its initial position, and the cutter can be restarted.
- The cutter shall not be operated at low speeds for extended periods.
- The loaded product shall not exceed half of the bowl's capacity.
- Motor ventilation openings shall not be blocked during the cutter's operation.
- If required, additional products shall be added through the opening in the lid during the cutter's operation.
- The device features microswitches that stop it from starting if the lid is not in place and/or when the pressure lever is lifted.
- The cutter is equipped with a built-in speed adjuster.

Operating sequence

1. Turn on the power supply (insert the plug into the outlet).
2. Set the speed adjustment knob to the low-speed position, marked as "LOW".
3. If necessary, cut the food into small pieces before loading. Position the bowl on the base and secure it in place. To lock the bowl in place, align it so that the "discharge" arrow is situated above the red symbol ●. Next, rotate the bowl until the "fix" arrow is positioned over the red symbol ●.
4. Install the knife on the shaft so that the upper slot on the shaft and the central pin located on the top in the inner cavity of the knife groove match. When installed correctly, the pin is recessed into the upper slot of the shaft and does not rotate freely along the shaft axis.



Load the food into the bowl.

6. Close the bowl of the device with the cover. The device won't operate unless the cover is placed on the bowl properly.
7. Install the plug on the cutter cover.

8. To detach the bowl from the base, perform these steps in reverse (rotate the bowl counter-clockwise until the "discharge" arrow aligns with the red symbol), after which you can remove the bowl.
9. Start the cutter by pressing the green button.
10. Adjust the speed using the knob.
11. Once the product is sufficiently processed, stop the cutter by pressing the red button.
12. Set the speed adjustment knob to the "LOW" (0) position.
13. Disconnect the device from the power supply by unplugging it from the socket.

5. MAINTENANCE AND CARE

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

6. MAINTENANCE AND REPAIR

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

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

Perform the following work during maintenance:

- Instruct and check the knowledge of the operating instructions of the personnel working with the machine.
- Survey the staff operating the machine to identify any abnormal functioning of the machine.
- Before starting maintenance, turn off the power and set the speed controller to the "LOW" position.
- Conduct a visual inspection of the machine's condition.
- Ensure there are no bare wires.
- Verify the integrity of the grounding line and the device's grounding circuit (from the grounding clamp to any accessible metal parts — resistance should not exceed 0.1 Ohm).

- Secure the contact current groups, sensors, relays/contactors, locking micro-switches, thermal/current protection and other emergency cut-off elements, heating elements, signaling fixtures, cladding, fasteners, and any moving parts of the device (if any).
- Check the condition of the knife shaft seal. Replace it if there are signs of wear.
- Check the belt tension. The belt should be replaced on average once every 12 months depending on the wear.
- It is necessary to examine the power cord regularly. When any defects are detected, it is necessary to perform the replacement.
- If significant wear is detected on the blade, it needs to be replaced.
- Blunt blades (if the blades are smooth, not serrated) are sharpened by treating the blade edges along their entire length with a sharpening tool in an "inside to outside" direction. Avoid altering the blade's sharpening angle as it can degrade its operational performance. Exercise caution while sharpening the blade!

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

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

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

7. TRANSPORTATION AND STORAGE. DISPOSAL

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

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

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	HKH-CL9M	HKH-CL12M
Габаритные размеры, мм	485×350×375	520×380×400
Мощность, кВт	1,1	1,5
Параметры сети	220-240В / 50 Гц	220-240В / 50 Гц
Объем, л	9	12
Масса, кг	20	22
Скорость вращения ножа, об/мин	1000-2200	1000-2200
Режим работы	Повторно-кратковременный	Повторно-кратковременный
Максимальная длительность рабочего цикла, мин	3	3

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

2. МОНТАЖ И ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- **Внимание!** Все работы по монтажу и пусконаладочным работам должны быть проведены квалифицированным техническим персоналом.
- **Предупреждение!** Для вашей безопасности аппарат должен быть заземлен.
- Убедитесь, что напряжение в сети соответствует рабочему напряжению аппарата, проверьте установку устройств защиты и соответствия их номиналу по мощности и характеристикам.
- Устройства защиты должны находиться в непосредственной близости от аппарата или в распределительном щите, если он находится в прямом доступе. Розетка должна соответствовать требованиям безопасности и иметь надежное заземление.
- Электропроводка должна соответствовать номинальной мощности аппарата. Несоответствие может привести к возгоранию.
- При транспортировке аппарата может произойти ослабление крепления деталей, электрических соединений и подвижных механизмов, поэтому перед первым запуском следует провести их проверку.
- Не допускайте нахождение кабеля между предметами и мебелью, которые могут оказать давление и повредить силовой кабель. Не допускайте изгиба и запутывания кабеля.
- Не используйте бытовые удлинители для подключения аппарата.
- Неправильное подключение или неисправность вилки или розетки может привести к возгоранию.
- Перед первым использованием изделия удалите с его поверхности все упаковочные материалы, буклеты, пластиковые пакеты и т.п., затем очистите аппарат в соответствии с инструкциями раздела 6 «Обслуживание и уход».

- Аппарат не предназначен для работы на открытом воздухе.
- Аппарат устанавливается на устойчивом несскользящем горизонтальном основании, на расстоянии не менее 100 мм от стен, пандусов, ступеней, прочего оборудования. Не допускается установка аппарата вблизи моечных ванн, рукомойников, а также теплового оборудования (печи, плиты и т.д.).
- Примите меры по защите оборудования от дождя и влаги.

3. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

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

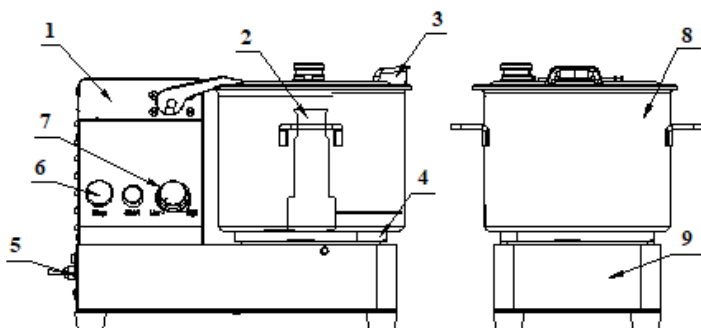
- Если вы заметили повреждение силового кабеля, немедленно проведите его замену. В противном случае это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- Проведение технического обслуживания или ремонтных работ допускается только после отключения аппарата от источника питания.
- Не прикасайтесь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

Эксплуатация запрещена:

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

4. ПОРЯДОК РАБОТЫ

1. Моторный блок
2. Нож
3. Крышка
4. Крепление чаши
5. Кабель питания
6. Кнопки «стоп» и «пуск»
7. Регулятор скорости
8. Чаша
9. Основание



- Аппарат предназначен измельчения мягкого мясного сырья, а также переработки его в однородную гомогенную массу вместе с дополнительными пищевыми ингредиентами. Применяется для производства полукопчёных, варёно-копченых, варёных, сырокопчёных, ливерных колбас, сарделек, сосисок, паштетов из рыбы, птицы и мяса, производства мясных и рыбных полуфабрикатов.
- Допускается использование куттера для измельчения овощей, фруктов, орехов, специй, ягод, зелени, а также других продуктов, при измельчении и смешивании которых не происходит образования очень вязких смесей.
- Данный аппарат не предназначен для перемалывания костей, измельчения замороженных продуктов и льда, замешивания густого теста, а также для обработки непищевых продуктов.
- Аппарат не предназначен для работы без продукта (вхолостую).

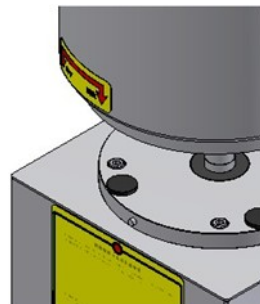
- Рабочий цикл куттера не должен превышать 3 минуты. Время измельчения зависит от поставленной кулинарной задачи. При длительном цикле необходима технологическая пауза для остывания мотора не менее 5 минут. В сравнительной таблице приведено примерное время обработки некоторых продуктов.

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

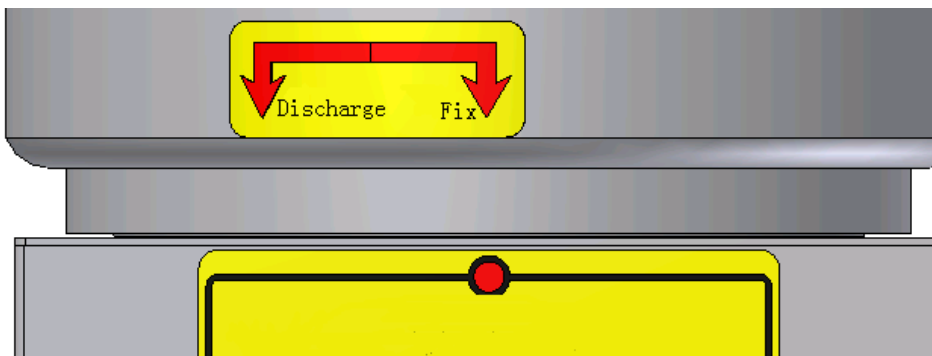
- Панель управления состоит из двух кнопок. Первая кнопка служит для запуска куттера (зеленая), вторая - для остановки (красная). Кнопка остановки выполнена в виде аварийного выключателя («гриб»). При её нажатии куттер остановится и не будет запускаться, пока кнопка не будет деактивирована путем поворота её по часовой стрелке на 30°. При повороте кнопка вернется в начальное положение и аппарат снова может быть запущен.
- Недопустима длительная работа куттера на низких оборотах.
- Загруженный продукт не должен заполнять емкость более чем наполовину.
- Не допускается блокировка вентиляционных отверстий двигателя во время работы куттера.
- При необходимости, во время работы куттера следует вводить дополнительные ингредиенты через отверстие в крышке.
- Аппарат имеет микровыключатели в конструкции, которые препятствуют запуску аппарата без крышки и/или при поднятии прижимного рычага.
- Конструкцией куттера предусмотрено наличие регулятора скорости.

Последовательность работы

1. Включите электропитание (вставьте вилку в розетку).
2. Регулятор должен находиться в положении низких оборотов, "LOW".
3. При необходимости перед загрузкой следует нарезать продукт мелкими кусками.



4. Установите чашу на основание и зафиксируйте её. Для фиксации чаши установите её таким образом, чтобы стрелка «выгрузка» («discharge») («discharge»)



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

5. Установите нож на вал таким образом, чтобы совпали верхняя прорезь на валу и центральный штифт, находящийся сверху во внутренней полости паза ножа. При правильной установке штифт утоплен в верхнюю прорезь вала и не вращается свободно по оси вала.
6. Загрузите продукт в чашу.
7. Закройте чашу аппарата крышкой. Аппарат не запустится, если крышка не опущена на чашу.
8. Запустите куттер, нажав на зеленую кнопку.
9. Установите пробку на крышку куттера.
10. Задайте обороты регулятором скорости.
11. После достаточного измельчения продукта остановите куттер, нажав на красную кнопку.
12. Установите регулятор скорости в положение “0” («LOW»).
13. Обесточьте аппарат (извлеките вилку из розетки).

5. ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

- При извлечении и очистке ножа соблюдайте осторожность!
- Необходимо промывать съемные узлы куттера, входящие в контакт с продуктом, после каждого использования.
- Вымойте съемные узлы куттера теплым мыльным раствором, тщательно ополосните чистой водой и вытрите насухо.
- Для дезинфекции съемных узлов куттера следует замочить их в 3% растворе хлорида натрия, затем тщательно ополоснуть чистой водой и вытереть насухо.
- Протрите корпус куттера чистой влажной тканью или губкой.
- Не допускается мыть детали куттера в посудомоечной машине.

- Не допускается использовать для очистки аппарата абразивные материалы, металлические губки и щетки, колющие и режущие предметы, агрессивные и хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.
- Если аппарат не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить электропитание и тщательно очистить оборудование.

6. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

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

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

При техническом обслуживании проделайте следующие работы:

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

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

Работа на заведомо неисправном аппарате категорически запрещена.

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

7. ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ. УТИЛИЗАЦИЯ

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

1. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Μοντέλο	HKH-CL9M	HKH-CL12M
Συνολικές διαστάσεις, mm	485 × 350 × 375	520 × 380 × 400
Ισχύς, kW	1.1	1.5
Παροχή ρεύματος	220–240 V / 50 Hz	220–240 V / 50 Hz
Όγκος, l	9	12
Βάρος, kg	20	22
Ταχύτητα περιστροφής λεπίδων, rpm	1000–2200	1000–2200
Λειτουργικός τρόπος	Διακεκομμένη λειτουργία	Διακεκομμένη λειτουργία
Μέγιστος χρόνος λειτουργίας, min	3	3

Ο κατασκευαστής διατηρεί το δικαίωμα να τροποποιήσει την εμφάνιση, τη συναρμολόγηση και τη δομή της συσκευής 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 γειωθεί.
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση δικτύου αντιστοιχεί στη λειτουργική τάση της μηχανής, ελέγξτε την εγκατάσταση των διατάξεων προστασίας και τη συμβατότητά τους με την αξιολόγησή τους όσον αφορά την ισχύ και τα χαρακτηριστικά.
- Οι διατάξεις προστασίας πρέπει να βρίσκονται σε άμεση γειτνίαση της μηχανής ή στον πίνακα διανομής αν βρίσκεται 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 εξαρτημάτων, οι ηλεκτρικές συνδέσεις και οι κινητοί μηχανισμοί μπορεί να χαλαρώσουν, επομένως, πρέπει να ελεγχθούν πριν την πρώτη εκκίνηση.
- Μην επιτρέπετε στο καλώδιο να βρίσκεται ανάμεσα σε αντικείμενα και έπιπλα, τα οποία μπορεί να ασκήσουν πίεση και να προκαλέσουν βλάβη στο καλώδιο ρεύματος. Αποφύγετε τη λύγισμα ή την κλυμάτωση του καλωδίου.
- Μη χρησιμοποιείτε οικιακές προεκτάσεις για τη σύνδεση της μηχανής.
- Η εσφαλμένη σύνδεση ή δυσλειτουργία του βύσματος ή της πρίζας μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Η μηχανή εγκαθίσταται σε σταθερή αντιολισθητική οριζόντια βάση, σε απόσταση τουλάχιστον 100 mm από τοίχους, οποιαδήποτε κατασκευή ή άλλο εξοπλισμό για να

εξασφαλιστεί κανονικός εξαερισμός. Δεν επιτρέπεται η εγκατάσταση της μηχανής κοντά σε πλύση κατσαρολών, νιπτήρες, καθώς και εξοπλισμό θέρμανσης (φούρνους, κουζίνες, κλπ.).

- Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά, αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, φυλλάδια, πλαστικές σακούλες, κλπ.
- Πριν 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! Μόνο προσωπικό που είναι εξοικειωμένο με αυτό το εγχειρίδιο και έχει ενημερωθεί για θέματα ασφαλείας επιτρέπεται να χρησιμοποιεί αυτόν τον εξοπλισμό.**
- Απαιτείται η αυστηρή συμμόρφωση με τους κανονισμούς επαγγελματικής και πυρασφάλειας σύμφωνα με τους κανόνες της χώρας όπου λειτουργεί αυτή η μονάδα, κατά την εγκατάσταση, προετοιμασία για χρήση, λειτουργία, συντήρηση και επισκευή, μαζί με την απαίτηση εξασφάλισης συμμόρφωσης με τις απαιτήσεις ασφαλείας που περιγράφονται σε αυτό το εγχειρίδιο.
- Σύμφωνα με τα πρότυπα υγιεινής, κατά τη λειτουργία του εξοπλισμού, τα μαλλιά πρέπει να απομακρύνονται προς τα πίσω (συνιστάται η χρήση προστατευτικού καλύμματος κεφαλιού), καθώς και η αφαίρεση οποιωνδήποτε δυνητικά επικίνδυνων ειδών ένδυσης και κοσμημάτων (χαλαρά ρούχα, κασκόλ, μαντήλια, γραβάτες, κολιέ, βραχιόλια, δαχτυλίδια, κλπ.).
- Πριν την πρώτη χρήση, πλύνετε όλα τα αφαιρούμενα μέρη της συσκευής σχολαστικά σύμφωνα με την ενότητα "Συντήρηση και φροντίδα".
- Απαγορεύεται η τοποθέτηση δακτύλων στο μπολ και το περίβλημα του κόφτη ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.
- Για να αποφύγετε τραυματισμό, μην αγγίζετε τα κινούμενα μέρη του εξοπλισμού με τα χέρια σας.
- Τα τρόφιμα μπορούν να φορτωθούν μόνο όταν ο κόφτης έχει σταματήσει.
- Δεν είναι επιτρεπτό να αφήνεται ο εξοπλισμός αναμμένος χωρίς επίβλεψη.
- Κρατήστε τη μηχανή μακριά από τα παιδιά.
- Μην αποθηκεύετε εύφλεκτα αντικείμενα σε άμεση γειτνίαση του εξοπλισμού.
- Κατά την αποθήκευση, η θερμοκρασία περιβάλλοντος δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 45 °C, και η υγρασία πρέπει να είναι κάτω από 85%.
- Εάν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται ή χρησιμοποιείται σε δυσμενείς καιρικές συνθήκες, αποσυνδέστε την από την πηγή ρεύματος για να αποφύγετε ατυχήματα.
- Το πλύσιμο της συσκευής με ανοικτή πηγή νερού ή η εμβάπτιση της μονάδας κινητήρα σε νερό απαγορεύεται αυστηρά. Η μη συμμόρφωση με αυτόν τον κανόνα μπορεί να οδηγήσει σε βλάβη εξοπλισμού και ανθρώπινους τραυματισμούς, δυνητικά με αποτέλεσμα θανατηφόρα. Αποφύγετε την έκθεση της πρίζας και του διακόπτη σε νερό.

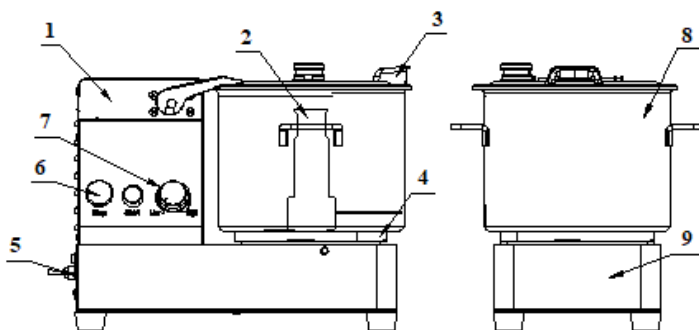
- Πριν τον καθαρισμό, την επισκευή ή τη μετακίνηση της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι έχει αποσυνδεθεί από την πρίζα πρώτα.
- Αποφύγετε το άγγιγμα του καλωδίου ρεύματος με βρεγμένα χέρια για να αποτρέψετε ηλεκτροπληξία.
- Όταν αποσυνδέετε το ρεύμα, μην τραβάτε από το καλώδιο· πάντα κρατάτε το βύσμα.
- Εάν παρατηρήσετε βλάβη στο καλώδιο ρεύματος, αντικαταστήστε το αμέσως. Διαφορετικά, θα μπορούσε να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία ή ακόμη και πυρκαγιά.
- Η συντήρηση ή επισκευή επιτρέπεται μόνο μετά την αποσύνδεση του εξοπλισμού από την παροχή ρεύματος.
- Αποφύγετε το άγγιγμα του διακόπτη ή του βύσματος αν τα χέρια σας είναι βρεγμένα.
- Μην κινείτε τη μηχανή ενώ λειτουργεί.
- Δεν επιτρέπεται να πιέζετε το σώμα στο μίξερ ενώ βρίσκεται σε λειτουργία ή να προσπαθείτε να τοποθετήσετε το σώμα για να αποτρέψετε κίνηση του εξοπλισμού.
- Αυτή η συσκευή δεν είναι σχεδιασμένη για παιδιά, άτομα με περιορισμένες φυσικές, νοητικές ή γνωστικές ικανότητες, ή εκείνους που δεν έχουν εμπειρία και απαραίτητη γνώση. Είναι αποδεκτό να γίνουν εξαιρέσεις αν υπάρχει επίβλεψη ή καθοδήγηση από υπεύθυνο άτομο που εξασφαλίζει την ασφάλεια.

Η λειτουργία απαγορεύεται:

- εάν η μηχανή δυσλειτουργεί·
- σε περίπτωση βλάβης ή αν έχει πέσει·
- εάν το καλώδιο ρεύματος ή το βύσμα έχει βλάβη.

4. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

1. Μονάδα κινητήρα
2. Λεπίδα
3. Καπάκι
4. Στήριγμα μπολ
5. Καλώδιο ρεύματος
6. Κουμπιά Start/Stop
7. Κουμπί ρύθμισης ταχύτητας
8. Μπολ
9. Βάση



- Ο εξοπλισμός είναι σχεδιασμένος για το άλεσμα μαλακών κρεατικών πρώτων υλών και την επεξεργασία τους σε ομοιογενή μάζα μαζί με πρόσθετα συστατικά τροφίμων. Ο εξοπλισμός χρησιμοποιείται για την κατασκευή ημικαπνιστών, βραστών καπνιστών, βραστών, μη βραστών καπνιστών, ηπατικών λουκάνικων, μικρών λουκάνικων και λουκανικάκια, καθώς και για ψαρικές, πουλερικών και κρεατικές πάτες, και επίσης για την παραγωγή κρεατικών και ψαρικών ημικατεργασμένων προϊόντων.

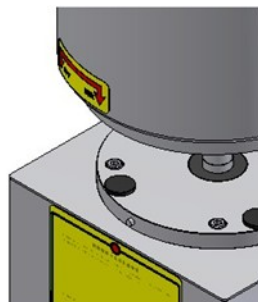
- Επιτρέπεται η χρήση του κόφτη για άλεσμα λαχανικών, φρούτων, ξηρών καρπών, μπαχαρικών, μούρων, χόρτων και άλλων προϊόντων εάν δεν υπάρχει σχηματισμός πολύ ιξωδών μιγμάτων κατά το άλεσμα και ανάμιξη.
- Αυτός ο εξοπλισμός δεν είναι σχεδιασμένος για άλεσμα κόκκαλων, συνθλίψη κατεψυγμένων τροφίμων και πάγου, ζύωμα παχιάς ζύμης και επεξεργασία μη τροφίμων προϊόντων.
- Ο εξοπλισμός δεν είναι σχεδιασμένος για λειτουργία χωρίς τρόφιμα (λειτουργία στο κενό).
- Ο χρόνος λειτουργίας του κόφτη δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 3 minutes. Ο χρόνος επεξεργασίας εξαρτάται από το απαιτούμενο τελικό αποτέλεσμα και τον τύπο προϊόντος. Εάν ο κόφτης χρησιμοποιείται συνεχώς, πρέπει να γίνει διάλειμμα ψύξης τουλάχιστον 5 minutes για να αποφευχθεί υπερθέρμανση του κινητήρα. Οι κατά προσέγγιση χρόνοι επεξεργασίας για ορισμένα προϊόντα παρατίθενται στον πίνακα σύγκρισης.

Προϊόν	Χοιρινό	Φιστίκια	Φασόλια	Καυτερή πιπεριά	Σκόρδο	Σέλινο
Χρόνος επεξεργασίας, sec	18	30	60	15	40	30

- Ο πίνακας ελέγχου διαθέτει δύο κουμπιά. Το πρώτο κουμπί (πράσινο) χρησιμοποιείται για την εκκίνηση του κοπτήρα, ενώ το δεύτερο (κόκκινο) χρησιμοποιείται για τη διακοπή του. Το κουμπί διακοπής είναι ένα κουμπί έκτακτης ανάγκης μανιταριού. Όταν πατηθεί, ο κοπτήρας θα σταματήσει και δεν μπορεί να επανεκκινηθεί μέχρι να απενεργοποιηθεί το κουμπί περιστρέφοντάς το 30° δεξιόστροφα. Μόλις περιστραφεί, το κουμπί θα επιστρέψει στην αρχική του θέση και ο κοπτήρας μπορεί να επανεκκινηθεί.
- Ο κοπτήρας δεν πρέπει να λειτουργεί σε χαμηλές ταχύτητες για παρατεταμένες περιόδους.
- Το φορτωμένο προϊόν δεν πρέπει να υπερβαίνει το μισό της χωρητικότητας του μπολ.
- Τα ανοίγματα εξαερισμού του κινητήρα δεν πρέπει να φράσσονται κατά τη λειτουργία του κοπτήρα.
- Εάν απαιτείται, πρόσθετα προϊόντα πρέπει να προστεθούν μέσω του ανοίγματος στο καπάκι κατά τη λειτουργία του κοπτήρα.
- Η συσκευή διαθέτει μικροδιακόπτες που την εμποδίζουν να ξεκινήσει εάν το καπάκι δεν είναι στη θέση του και/ή όταν σηκωθεί ο μοχλός πίεσης.
- Ο κοπτήρας είναι εξοπλισμένος με έναν ενσωματωμένο ρυθμιστή ταχύτητας.

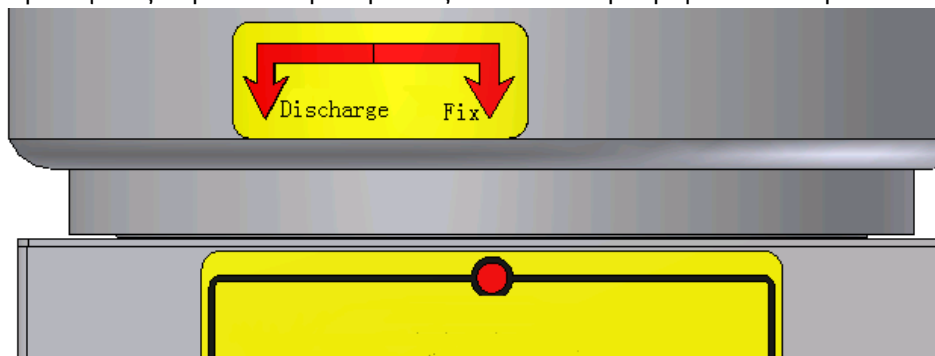
Ακολουθία λειτουργίας

1. Ανάψτε την παροχή ρεύματος (εισάγετε το φισ στην πρίζα).
2. Θέστε το κουμπί ρύθμισης ταχύτητας στη θέση χαμηλής ταχύτητας, που σημειώνεται ως "LOW".
3. Εάν είναι απαραίτητο, κόψτε το φαγητό σε μικρά κομμάτια πριν το φορτώσετε. Τοποθετήστε το μπολ στη βάση και ασφαλίστε το στη θέση του. Για να κλειδώσετε το μπολ στη θέση του, ευθυγραμμίστε το έτσι ώστε το βέλος "discharge" να βρίσκεται πάνω από το κόκκινο



σύμβολο ●. Στη συνέχεια, περιστρέψτε το μπολ μέχρι το βέλος "fix" να τοποθετηθεί πάνω από το κόκκινο σύμβολο ●.

4. Εγκαταστήστε το μαχαίρι στον άξονα έτσι ώστε η επάνω εγκοπή του άξονα και ο κεντρικός πείρος που βρίσκεται στο επάνω μέρος στην εσωτερική κοιλότητα της αύλακας του μαχαιριού να ταιριάζουν. Όταν εγκατασταθεί σωστά, ο πείρος είναι βυθισμένος στην επάνω εγκοπή του άξονα και δεν περιστρέφεται ελεύθερα κατά



μήκος του άξονα.

5. Φορτώστε το φαγητό στο μπολ.
6. Κλείστε το μπολ της συσκευής με το καπάκι. Η συσκευή δεν θα λειτουργήσει εάν το καπάκι δεν τοποθετηθεί σωστά στο μπολ.
7. Εγκαταστήστε το πώμα στο καπάκι του κοπτήρα.
8. Για να αποσυνδέσετε το μπολ από τη βάση, εκτελέστε αυτά τα βήματα αντίστροφα (περιστρέψτε το μπολ αντιωρολογιακά μέχρι το βέλος "discharge" να ευθυγραμμιστεί με το κόκκινο σύμβολο), μετά από το οποίο μπορείτε να αφαιρέσετε το μπολ.
9. Ξεκινήστε τον κοπτήρα πατώντας το πράσινο κουμπί.
10. Ρυθμίστε την ταχύτητα χρησιμοποιώντας το κουμπί.
11. Μόλις το προϊόν επεξεργαστεί επαρκώς, σταματήστε τον κοπτήρα πατώντας το κόκκινο κουμπί.
12. Θέστε το κουμπί ρύθμισης ταχύτητας στη θέση "LOW" (0).
13. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος βγάζοντάς την από την πρίζα.

5. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

- Προσέχετε όταν αφαιρείτε και καθαρίζετε το μαχαίρι!
- Είναι απαραίτητο να πλένετε τα αποσπώμενα μέρη του κοπτήρα που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα μετά από κάθε χρήση.
- Πλύνετε τα αποσπώμενα μέρη του κοπτήρα με ζεστό σαπουνόνερο, ξεπλύνετε καλά με καθαρό νερό και σκουπίστε στεγνά.
- Για την απολύμανση των αποσπώμενων μερών του κοπτήρα, μουλιάστε τα σε διάλυμα χλωριούχου νατρίου 3%, στη συνέχεια ξεπλύνετε καλά με καθαρό νερό και σκουπίστε στεγνά.
- Σκουπίστε το περίβλημα του κοπτήρα με ένα καθαρό υγρό πανί ή σφουγγάρι.
- Μην πλένετε τα μέρη του κοπτήρα στο πλυντήριο πιάτων.

- Ποτέ μην καθαρίζετε τη συσκευή χρησιμοποιώντας λειαντικά υλικά, μεταλλικά σφουγγάρια ή βούρτσες, τρυπητικά ή κοπτικά αντικείμενα, επιθετικά ή απορρυπαντικά που περιέχουν χλώριο, βενζίνη, οξέα, αλκάλια ή διαλύτες.
- Εάν η συσκευή δεν πρόκειται να λειτουργήσει για μεγάλο χρονικό διάστημα (κατά τις ημέρες αργίας, διακοπές, κ.λπ.), πρέπει να αποσυνδεθεί από τη γραμμή παροχής ρεύματος και να καθαριστεί σχολαστικά.

6. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΕΠΙΣΚΕΥΗ

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΕΠΙΣΚΕΥΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΙΝΕΤΑΙ ΜΕ ΤΟ ΡΕΥΜΑ ΠΛΗΡΩΣ ΚΛΕΙΣΤΟ ΘΕΤΟΝΤΑΣ ΤΟ ΚΥΡΙΟ ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΣΤΗ ΘΕΣΗ "OFF" ΚΑΙ ΒΓΑΖΟΝΤΑΣ ΤΟ ΦΙΣ, ΚΑΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΚΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟ ΤΕΧΝΙΚΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ.

Η συντήρηση της μηχανής πρέπει να συμμορφώνεται με τους κανονισμούς της χώρας όπου χρησιμοποιείται. Ο κατάλογος των εργασιών που παρουσιάζεται σε αυτό το εγχειρίδιο είναι συμβουλευτικής φύσης.

Εκτελέστε τις ακόλουθες εργασίες κατά τη συντήρηση:

- Εκπαιδεύστε και ελέγξτε τη γνώση των οδηγιών λειτουργίας του προσωπικού που εργάζεται με τη μηχανή.
- Ερωτήστε το προσωπικό που χειρίζεται τη μηχανή για να εντοπίσετε τυχόν ανώμαλη λειτουργία της μηχανής.
- Πριν ξεκινήσετε τη συντήρηση, κλείστε το ρεύμα και θέστε τον ελεγκτή ταχύτητας στη θέση "LOW".
- Διεξάγετε οπτική επιθεώρηση της κατάστασης της μηχανής.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν γυμνά καλώδια.
- Επαληθεύστε την ακεραιότητα της γραμμής γείωσης και του κυκλώματος γείωσης της συσκευής (από τον σφιγκτήρα γείωσης σε οποιαδήποτε προσβάσιμα μεταλλικά μέρη — η αντίσταση δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 0.1 Ohm).
- Ασφαλίστε τις ομάδες ρεύματος επαφής, αισθητήρες, ρελέ/επαφείς, μικροδιακόπτες ασφάλισης, θερμική/προστασία ρεύματος και άλλα στοιχεία έκτακτης διακοπής, θερμαντικά στοιχεία, φωτιστικά σηματοδότησης, επένδυση, συνδέσμους και τυχόν κινούμενα μέρη της συσκευής (εάν υπάρχουν).
- Ελέγξτε την κατάσταση της στεγανοποίησης του άξονα του μαχαιριού. Αντικαταστήστε την εάν υπάρχουν σημάδια φθοράς.
- Ελέγξτε την τάνυση του ιμάντα. Ο ιμάντας πρέπει να αντικαθίσταται κατά μέσο όρο κάθε 12 μήνες ανάλογα με τη φθορά.
- Είναι απαραίτητο να εξετάζετε τακτικά το καλώδιο τροφοδοσίας. Όταν ανιχνευθούν ελαττώματα, είναι απαραίτητο να γίνει αντικατάσταση.
- Εάν ανιχνευθεί σημαντική φθορά στη λεπίδα, πρέπει να αντικατασταθεί.
- Οι στομωμένες λεπίδες (εάν οι λεπίδες είναι λείες, όχι οδοντωτές) ακονίζονται επεξεργαζόμενος τις άκρες της λεπίδας σε όλο το μήκος τους με εργαλείο ακονίσματος σε κατεύθυνση "από μέσα προς τα έξω". Αποφύγετε να αλλάξετε τη γωνία ακονίσματος της λεπίδας καθώς μπορεί να υποβαθμίσει την επιχειρησιακή της απόδοση. Επιδεικνύετε προσοχή όταν ακονίζετε τη λεπίδα!

Εάν η συσκευή λειτουργεί ανώμαλα, αποσυνδέστε την από την πηγή ρεύματος θέτοντας τον κύριο διακόπτη σε "off" και (ή) βγάζοντας το φισ, και επικοινωνήστε με το τμήμα σέρβις. Απαγορεύεται αυστηρά η λειτουργία μηχανής που είναι γνωστό ότι είναι ελαττωματική. Ούτε ο Πωλητής ούτε ο Κατασκευαστής μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για οποιαδήποτε άμεση ή έμμεση ζημιά που προκύπτει από ατύχημα ή λειτουργία ελαττωματικής συσκευής.

7. ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ. ΔΙΑΘΕΣΗ

- Αυτή η μηχανή μπορεί να μεταφερθεί με οποιοδήποτε είδος μεταφοράς σύμφωνα με τις ετικέτες προειδοποίησης στο δοχείο, καθώς και με τους κανόνες που ισχύουν για έναν συγκεκριμένο τρόπο μεταφοράς.
- Κατά τη φόρτωση και μεταφορά, η μηχανή δεν πρέπει να αναποδογυρίζει και να υφίσταται κρούσεις. Μετακινήστε το δοχείο μεταφοράς σε κεκλιμένη επιφάνεια, τηρώντας τις απαιτήσεις "TOP" σε κλίση όχι περισσότερο από 15%.
- Η μεταφορά της μηχανής με σιδηρόδρομο και δρόμο πρέπει να γίνεται σε καλυμμένα 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 επιδράσεις κατακρημνισμάτων και μηχανικής ζημιάς.
- Αποφύγετε το κούνημα της μηχανής.
- Μην αποθηκεύετε τη μηχανή ανάποδα.

Μετά τον τερματισμό λειτουργίας της μηχανής, μετά την παρέλευση της καθορισμένης διάρκειας ζωής υπηρεσίας, ο λειτουργικός οργανισμός πρέπει να την παραδώσει στο άτομο που είναι υπεύθυνο για τη διάθεση.

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

1. СПЕЦИФИКАЦИИ

Модел	HKН-СL9М	HKН-СL12М
Общи размери, mm	485 × 350 × 375	520 × 380 × 400
Мощност, kW	1.1	1.5
Захранване	220–240 V / 50 Hz	220–240 V / 50 Hz
Обем, l	9	12
Тегло, kg	20	22
Скорост на въртене на ножовете, rpm	1000–2200	1000–2200
Режим на работа	Прекъсната работа	Прекъсната работа
Максимално време за работа, min	3	3

Производителят си запазва правото да модифицира външния вид, сглобяването и конструкцията на устройството за подобряване на неговите характеристики, без да променя техническите спецификации.

2. ИНСТАЛИРАНЕ И ПОДГОТОВКА ЗА РАБОТА

- **Внимание!** Всички инсталационни и въвеждащи в експлоатация работи трябва да се извършват от квалифициран технически персонал, имащ специално разрешение в съответствие с регламентите 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 инсталацията на защитните устройства и тяхното съответствие с техния номинал по отношение на мощността и характеристиките.
- Защитните 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 механизми може да се отслабят, поради което те трябва да бъдат проверени преди първото стартиране.
- Не позволявайте кабелът да бъде между предмети и мебели, които могат да упражнят натиск и да повредят захранващия кабел. Избягвайте огъване или заплитане на кабела.
- Не използвайте битови удължители за свързване на машината.
- Неправилното свързване или неизправността на щепсела или контакта може да причини пожар.
- Машината се инсталира на стабилна нехлъзгава хоризонтална основа, на разстояние не по-малко от 100 mm от стени, всякаква конструкция или друго оборудване, за да се осигури нормална вентилация. Не се разрешава инсталиране на машината близо до мивки за съдове, умивалници, както и отоплително оборудване (пещи, печки и др.).

- Преди първата употреба на продукта отстранете всички опаковъчни материали, брошури, найлонови торби и др.
- Преди първата употреба почистете оборудването според инструкциите в раздел 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.
- Предприемете мерки за защита на оборудването от дъжд и влага.

3. ПРОЦЕДУРА ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- **Внимание! Само персонал, запознат с това ръководство и инструктиран по въпросите на безопасността, може да бъде допуснат до използване на това оборудване.**
- Изисква се строго спазване на правилата за трудова и пожарна безопасност в съответствие с правилата на страната, където работи този агрегат, при инсталиране, подготовка за употреба, работа, поддръжка и ремонт, заедно с изискването за осигуряване на спазване на изискванията за безопасност, описани в това ръководство.
- Според хигиенните стандарти при работа с оборудването косата трябва да бъде прибрана назад (препоръчва се използването на защитен головник), както и да се отстранят всякакви потенциално опасни предмети на облеклото и бижута (хлабави дрехи, шалове, кърпи за шия, вратовръзки, огърлици, гривни, пръстени и др.).
- Преди първата употреба измийте старателно всички сваляеми части на устройството според раздел "Поддръжка и грижи."
- Забранено е поставянето на пръсти в купата и корпуса на кутера по време на работа.
- За да избегнете нараняване, не докосвайте движещите се части на оборудването с ръцете си.
- Храните могат да се нареждат само когато кутерът е спрян.
- Не е допустимо да се оставя оборудването включено без надзор.
- Дръжте машината далеч от достъпа на деца.
- Не съхранявайте запалими предмети в непосредствена близост до оборудването.
- По време на съхранение температурата на околната среда не трябва да превишава 45 °C, а влажността трябва да бъде под 85%.
- Ако устройството не се използва или се използва при неблагоприятни метеорологични условия, изключете го от захранването, за да избегнете злополуки.
- Миенето на устройството с открит воден източник или потапянето на моторния блок във вода е строго забранено. Неспазването на това правило може да доведе до повреда на оборудването и наранявания на хора, потенциално с фатален изход. Избягвайте излагането на контакта и ключа на вода.
- Преди почистване, ремонт или преместване на устройството се уверете, че първо е изключено от контакта.
- Избягвайте докосването на захранващия кабел с мокри ръце, за да предотвратите токов удар.
- При изключване на захранването не дърпайте за кабела; винаги хващайте щепсела.

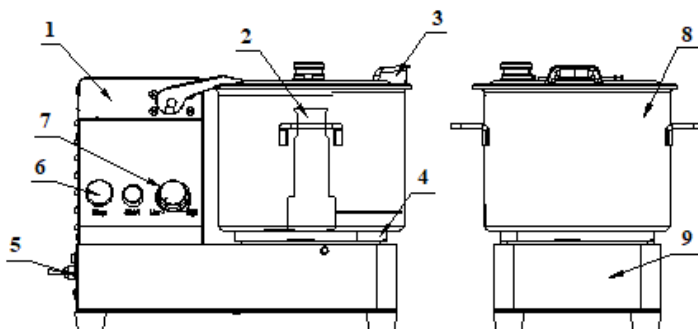
- Ако забележите повреда на захранващия кабел, подменете го незабавно. В противен случай това може да доведе до токов удар или дори пожар.
- Поддръжката или ремонтът се разрешават само след изключване на оборудването от захранването.
- Избягвайте докосването на ключа или щепсела, ако ръцете ви са мокри.
- Не движете машината, докато работи.
- Не се разрешава натискането на корпуса на миксера по време на работа или опит за поставяне на корпуса, за да се предотврати движение на оборудването.
- Това устройство не е предназначено за деца, лица с ограничени физически, умствени или познавателни способности, или тези, които нямат опит и необходими знания. Допустимо е да се правят изключения, ако има надзор или ръководство от отговорно лице, осигуряващо безопасност.

Работата е забранена:

- ако машината не работи правилно;
- в случай на повреда или ако е била изпусната;
- ако захранващият кабел или щепселът са повредени.

4. ПРОЦЕДУРА ЗА РАБОТА

1. Моторен блок
2. Нож
3. Капак
4. Крепление за купа
5. Захранващ кабел
6. Бутони Старт/Стоп
7. Копче за регулиране на скоростта
8. Купа
9. Основа



- Оборудването е предназначено за смилане на меки месни суровини и преработването им в хомогенна маса заедно с допълнителни хранителни съставки. Оборудването се използва за производство на полупушени, варено-пушени, варени, сурово-пушени, дробни наденици, малки наденици и франкфурти, както и за рибни, птичи и месни пастети, а също и за производство на месни и рибни полуфабрикати.
- Разрешава се използването на кутера за смилане на зеленчуци, плодове, ядки, подправки, горски плодове, зеленчуци и други продукти, ако няма образуване на много вискозни смеси при смилане и смесване.
- Това оборудване не е предназначено за смилане на кости, раздробяване на замразени храни и лед, месене на плътно тесто и преработка на нехранителни продукти.
- Оборудването не е предназначено за работа без храна (работа на празен ход).
- Времето за работа на кутера не трябва да превишава 3 минути. Времето за преработка зависи от необходимия краен резултат и типа продукт. Ако кутерът се използва

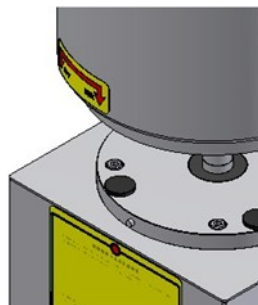
непрекъснато, трябва да се направи охлаждаща пауза от не по-малко от 5 минути, за да се предотврати прегряване на мотора. Приблизителните времена за преработка на определени продукти са изброени в сравнителната таблица.

Продукт	Свинско месо	Фъстъци	Боб	Лют пипер	Чесън	Целина
Време за преработка, sec	18	30	60	15	40	30

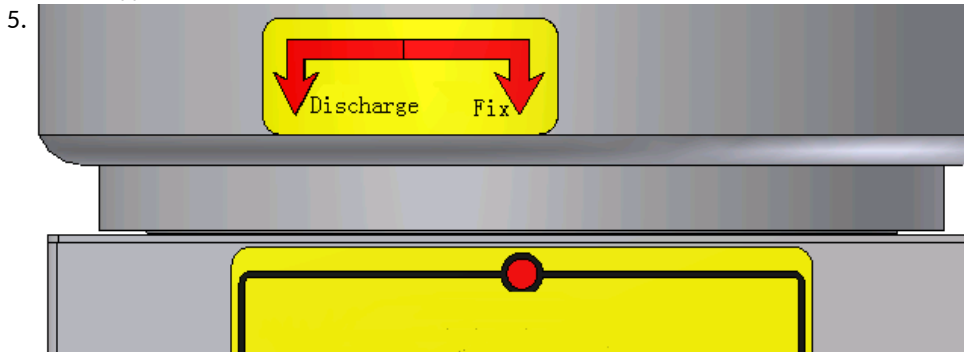
- Контролният панел има два бутона. Първият бутон (зелен) се използва за стартиране на секачката, докато вторият (червен) се използва за спиране. Бутонът за спиране е аварийен бутон с гъбовидна глава. При натискане секачката ще спре и не може да бъде рестартирана, докато бутонът не бъде деактивиран чрез завъртане на 30° по часовниковата стрелка. След завъртане бутонът ще се върне в първоначалното си положение и секачката може да бъде рестартирана.
- Секачката не трябва да работи на ниски обороти за продължителни периоди.
- Натовареният продукт не трябва да превишава половината от капацитета на съда.
- Отворите за вентилация на двигателя не трябва да бъдат блокирани по време на работа на секачката.
- При необходимост допълнителни продукти трябва да се добавят през отвора в капака по време на работа на секачката.
- Устройството има микропрекъсвачи, които го спират от стартиране, ако капакът не е на място и/или когато лостът за натиск е повдигнат.
- Секачката е оборудвана с вграден регулатор на скоростта.

Последователност на работа

1. Включете захранването (поставете щепсела в контакта).
2. Поставете копчето за регулиране на скоростта в положение за ниска скорост, обозначено като "LOW".
3. При необходимост нарежете храната на малки парчета преди зареждане. Поставете съда на основата и го закрепете на място. За да заключите съда на място, подравнете го така, че стрелката "discharge" да се намира над червения символ ●. След това завъртете съда, докато стрелката "fix" се позиционира над червения символ ●.



4. Монтирайте ножа на вала така, че горният прорез на вала и централният щифт, разположен отгоре във вътрешната кухня на жлеба на ножа, да съвпадат. При правилно монтиране щифтът е вдлъбнат в горния прорез на вала и не се върти свободно по оста на вала.



Заредете храната в съда.

6. Затворете съда на устройството с капака. Устройството няма да работи, освен ако капакът не е поставен правилно на съда.
7. Монтирайте щепсела на капака на секачката.
8. За да отделите съда от основата, изпълнете тези стъпки в обратен ред (завъртете съда обратно на часовниковата стрелка, докато стрелката "discharge" се подравни с червения символ), след което можете да премахнете съда.
9. Стартирайте секачката, като натиснете зеления бутон.
10. Регулирайте скоростта с копчето.
11. След като продуктът е достатъчно обработен, спрете секачката, като натиснете червения бутон.
12. Поставете копчето за регулиране на скоростта в положение "LOW" (0).
13. Изключете устройството от захранването, като го извадите от контакта.

5. ПОДДРЪЖКА И ГРИЖИ

- Внимавайте при изваждане и почистване на ножа!
- Необходимо е да се мият сваляемите части на секачката, които влизат в контакт с храните след всяко използване.
- Мийте сваляемите части на секачката с топла сапунена вода, изплаквайте старателно с чиста вода и подсушавайте.
- За дезинфекция на сваляемите части на секачката ги потопете в 3% разтвор на натриев хлорид, след това изплаквайте старателно с чиста вода и подсушавайте.
- Избърсвайте корпуса на секачката с чиста влажна кърпа или гъба.
- Не мийте частите на секачката в съдомиялна машина.
- Никога не почиствайте устройството с абразивни материали, метални гъби или четки, пробождащи или режещи предмети, агресивни или съдържащи хлор почистващи препарати, бензин, киселини, алкали или разтворители.
- Ако устройството няма да се използва дълго време (по време на почивни дни, празници и др.), то трябва да се изключи от електрозахранването и да се почисти старателно.

6. ПОДДРЪЖКА И РЕМОНТ

ВНИМАНИЕ: ПОДДРЪЖКАТА И РЕМОНТЪТ ТРЯБВА ДА СЕ ИЗВЪРШВАТ ПРИ ИЗЦЯЛО ИЗКЛЮЧЕНО ЗАХРАНВАНЕ ЧРЕЗ ПРЕВКЛЮЧВАНЕ НА ГЛАВНОТО ЗАХРАНВАНЕ НА "OFF" И ИЗВАЖДАНЕ ОТ КОНТАКТА, И ТРЯБВА ДА СЕ ИЗВЪРШВАТ ОТ КВАЛИФИЦИРАН ТЕХНИЧЕСКИ ПЕРСОНАЛ.

Поддръжката на машината трябва да съответства на регламентите на страната, където се използва. Списъкът с работи, представен в това ръководство носи препоръчителен характер.

Извършвайте следните работи по време на поддръжка:

- Инструктирайте и проверете знанията за инструкциите за работа на персонала, работещ с машината.
- Проведете анкета сред персонала, работещ с машината, за идентифициране на всякакво неправилно функциониране на машината.
- Преди започване на поддръжката изключете захранването и поставете регулатора на скоростта в положение "LOW".
- Проведете визуален оглед на състоянието на машината.
- Уверете се, че няма голи проводници.
- Проверете целостта на заземителната линия и заземителната верига на устройството (от заземителната скоба до всички достъпни метални части — съпротивлението не трябва да превишава 0.1 Ohm).
 - Закрепете контактните токови групи, датчици, релета/контактори, заключващи микропрекъсвачи, термична/токова защита и други аварийни прекъсвачи елементи, нагревателни елементи, сигнални устройства, облицовки, крепежи и всички подвижни части на устройството (ако има такива).
- Проверете състоянието на уплътнението на вала на ножа. Сменете го, ако има признаци на износване.
- Проверете опъването на ремъка. Ремъкът трябва да се сменя средно на всеки 12 месеца в зависимост от износването.
- Необходимо е редовно да се проверява захранващият кабел. При откриване на дефекти е необходимо да се извърши смяна.
- Ако се открие значително износване на острието, то трябва да се смени.
- Затъпените остриета (ако остриетата са гладки, не назъбени) се заостряват чрез обработка на ръбовете на острието по цялата им дължина с инструмент за заостряване в посока "отвътре навън". Избягвайте промяна на ъгъла на заостряване на острието, тъй като това може да влоши работните му характеристики. Бъдете предпазливи при заостряване на острието!

Ако устройството работи неправилно, изключете го от захранването, като превключите главния ключ на "off" и (или) го извадите от контакта, и се свържете със сервизния отдел.

Строго се забранява работата с машина, за която е известно, че е дефектна.

Нито Продавачът, нито Производителят могат да носят отговорност за преки или непреки щети в резултат от инцидент или работа на дефектно устройство.

7. ТРАНСПОРТИРАНЕ И СЪХРАНЕНИЕ. ИЗХВЪРЛЯНЕ

- Тази машина може да се транспортира с всеки вид транспорт в съответствие с предупредителните етикети на контейнера, както и с правилата в сила за определен вид транспорт.
- По време на товарене и транспортиране машината не трябва да се обръща и да се подлага на удари. Преместете транспортния контейнер по наклонена повърхност, спазвайки изискванията "TOP" при наклон не повече от 15%.
- Транспортирането на машината по железопътен и автомобилен транспорт трябва да се извършва в покрити превозни средства.
- След транспортиране машината трябва да бъде функционална и неповредена.
- Машината трябва да се съхранява в транспортна опаковка в складове, които осигуряват защита от въздействието на валежи и механични повреди.
- Избягвайте разклащане на машината.
- Не съхранявайте машината с главата надолу.

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

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

1. SPECIFIKACIJE

Model	HKN-CL9M	HKN-CL12M
Ukupne dimenzije, mm	485 × 350 × 375	520 × 380 × 400
Snaga, kW	1.1	1.5
Napajanje	220–240 V / 50 Hz	220–240 V / 50 Hz
Zapremina, l	9	12
Težina, kg	20	22
Brzina rotacije noževa, rpm	1000–2200	1000–2200
Radni režim	Intermitentni rad	Intermitentni rad
Maksimalno vreme rada, min	3	3

Proizvođač zadržava pravo da menja izgled, sklop i strukturu uređaja radi poboljšanja performansi bez menjanja tehničkih specifikacija.

2. INSTALACIJA I PRIPREMA ZA RAD

- **Pažnja!** Svi radovi na instalaciji i puštanju u rad moraju biti izvršeni od strane kvalifikovanog tehničkog osoblja koje ima posebnu dozvolu u skladu sa propisima zemlje gde se koristi ova mašina.
- **Upozorenje!** Radi vaše bezbednosti, mašina mora biti uzemljena.
- Uverite se da napon mreže odgovara radnom naponu mašine, proverite instalaciju zaštitnih uređaja i njihovu usklađenost sa nominalnim vrednostima u pogledu snage i karakteristika.
- Zaštitni uređaji moraju biti smešteni u neposrednoj blizini mašine ili u razvodnom ormanu ako je u direktnom pristupu. Utičnica mora da ispuni bezbednosne zahteve i da ima pouzdano uzemljenje.
- Električne instalacije moraju biti i odgovarati nominalnoj snazi mašine. Nepoštovanje može dovesti do požara.
- Prilikom transporta mašine, pričvršćivanje delova, električne veze i pokretni mehanizmi mogu da se olabave, zbog toga treba da budu provereni pre prvog pokretanja.
- Ne dozvoljavajte da kabl bude između predmeta i nameštaja koji može da vrši pritisak i oštetiti kabl za napajanje. Izbegavajte savijanje ili zapetljavanje kabla.
- Ne koristite kućne produžne kablove za povezivanje mašine.
- Neispravno povezivanje ili kvar utikača ili utičnice može dovesti do požara.
- Mašina se instalira na stabilnu neprokliznu horizontalnu podlogu, na rastojanju od najmanje 100 mm od zidova, bilo koje konstrukcije ili druge opreme kako bi se obezbedila normalna ventilacija. Nije dozvoljeno instaliranje mašine u blizini sudova za pranje, umivaonika, kao i opreme za grejanje (peći, štednjaka, itd.).
- Pre prve upotrebe proizvoda, uklonite sve materijale za pakovanje, brošure, plastične kese, itd.
- Pre prve upotrebe, očistite opremu prema uputstvima u odeljku Održavanje i nega.
- Uređaj nije namenjen za instalaciju i rad na otvorenom.

- Ne dozvoljavajte da osoblje koje nije upoznato sa ovim priručnikom i nije obučeno za bezbednost rukuje mašinom jer to može dovesti do povreda i smrti.
- Preduzeti mere za zaštitu opreme od kiše i vlage.

3. BEZBEDNOSNA PROCEDURA

• Pažnja! Samo osoblje upoznato sa ovim priručnikom i instruirano o bezbednosnim pitanjima sme da koristi ovu opremu.

• Potrebno je striktno poštovati propise o bezbednosti i zaštiti od požara u skladu sa pravilima zemlje gde se koristi ovaj uređaj, tokom instalacije, pripreme za upotrebu, rada, održavanja i popravki, zajedno sa zahtevom da se obezbedi poštovanje bezbednosnih zahteva opisanih u ovom priručniku.

• Prema higijenskim standardima, prilikom rada sa opremom, kosa mora biti povučena unazad (preporučuje se korišćenje zaštitnog pokrivala za glavu), kao i uklanjanje svih potencijalno opasnih delova odeće i nakita (labava odeća, marama, šalovi, kravate, ogrlice, narukvice, prstenovi, itd.).

• Pre prve upotrebe, temeljno operite sve uklonjive delove uređaja prema odeljku "Održavanje i nega."

• Stavljanje prstiju u posudu i kućište sekalice tokom rada je zabranjeno.

• Da biste izbegali povrede, ne dodirujte pokretne delove opreme rukama.

• Hrana se može stavljati samo kada je sekalica zaustavljena.

• Nije dozvoljeno ostavljanje opreme uključene bez nadzora.

• Držite mašinu van domašaja dece.

• Ne čuvajte zapaljive predmete u neposrednoj blizini opreme.

• Tokom čuvanja, temperatura okoline ne sme da prelazi 45 °C, a vlažnost treba da bude ispod 85%.

• Ako se uređaj ne koristi ili se koristi u nepovoljnim vremenskim uslovima, isključite ga iz izvora napajanja da biste izbegali nesreće.

• Pranje uređaja otvorenim izvorom vode ili potapanje motorne jedinice u vodu je striktno zabranjeno. Nepoštovanje ovog pravila može dovesti do oštećenja opreme i povreda ljudi, potencijalno sa smrtnim ishodom. Izbegavajte izlaganje utičnice i prekidača vodi.

• Pre čišćenja, popravke ili pomeranja uređaja, prvo se uverite da je isključen iz utičnice.

• Izbegavajte dodirivanje kabla za napajanje mokrim rukama da biste sprečili strujni udar.

• Prilikom isključivanja napajanja, ne vucite za kabl; uvek držite utikač.

• Ako primetite oštećenje kabla za napajanje, odmah ga zamenite. Inače, može dovesti do strujnog udara ili čak požara.

• Održavanje ili popravka je dozvoljeno samo nakon isključivanja opreme iz napajanja.

• Izbegavajte dodirivanje prekidača ili utikača ako su vam ruke mokre.

• Ne pomerajte mašinu dok radi.

• Nije dozvoljeno pritiskanje tela na mikser tokom rada ili pokušaj stavljanja tela da sprečite kretanje opreme.

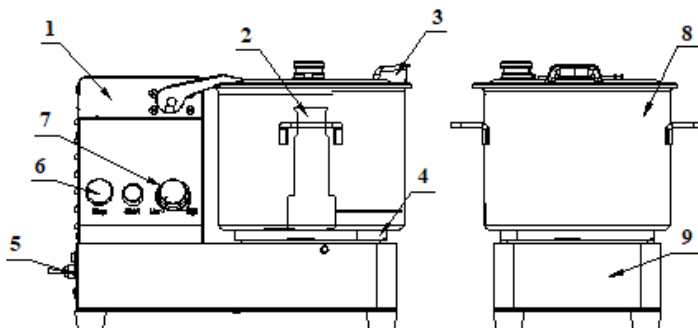
• Ovaj uređaj nije dizajniran za decu, osobe sa ograničenim fizičkim, mentalnim ili kognitivnim sposobnostima, ili one bez iskustva i potrebnih znanja. Prihvatljivo je praviti izuzetke ako je dostupan nadzor ili vođenje od strane odgovorne osobe koja obezbeđuje bezbednost.

Rad je zabranjen:

- ako mašina ne funkcioniše ispravno;
- u slučaju oštećenja ili ako je ispala;
- ako je kabl za napajanje ili utikač oštećen.

4. RADNA PROCEDURA

1. Motorna jedinica
2. Nož
3. Poklopac
4. Nosač posude
5. Kabel za napajanje
6. Tasteri Start/Stop
7. Dugme za podešavanje brzine
8. Posuda
9. Osnova



- Oprema je dizajnirana za mlevenje mekih mesnih sirovina i preradu u homogenu masu zajedno sa dodatnim prehrambenim sastojcima. Oprema se koristi za proizvodnju poludimljenih, kuvano dimljenih, kuvanih, sirovo dimljenih, jetrinih kobasica, malih kobasica i viršla, kao i za riblje, živinske i mesne paštete, a takođe za proizvodnju mesnih i ribljih polufabrikata.
- Dozvoljeno je korišćenje sekalice za mlevenje povrća, voća, orašastih plodova, začina, bobičastog voća, zeleniša i drugih proizvoda ako nema formiranja vrlo viskoznih smeša tokom mlevenja i mešanja.
- Ova oprema nije dizajnirana za mlevenje kostiju, drobljenje smrznute hrane i leda, mešenje gustog testa i preradu neprehrambenih proizvoda.
- Oprema nije dizajnirana za rad bez hrane (rad u prazno).
- Vreme rada sekalice ne sme da prelazi 3 minuta. Vreme prerade zavisi od potrebnog krajnjeg rezultata i vrste proizvoda. Ako se sekalica koristi kontinuirano, mora se napraviti pauza za hlađenje od najmanje 5 minuta da bi se sprečilo pregrevanje motora. Približna vremena prerade za određene proizvode su navedena u tabeli poredanja.

Proizvod	Svinjsko meso	Kikiriki	Pasulj	Ljuta paprika	Beli luk	Celer
Vreme prerade, sec	18	30	60	15	40	30

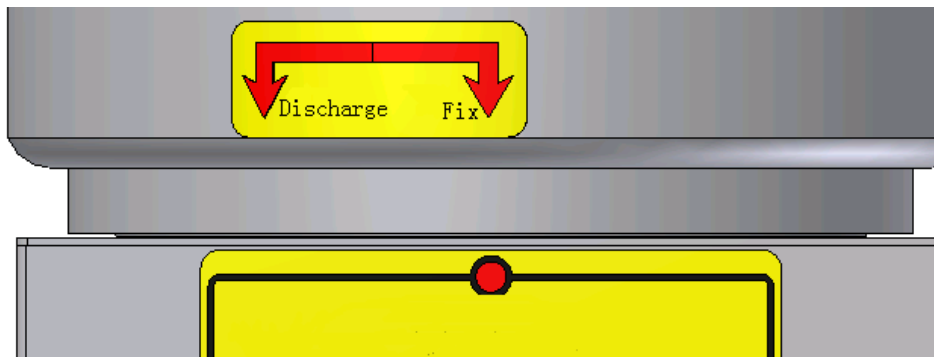
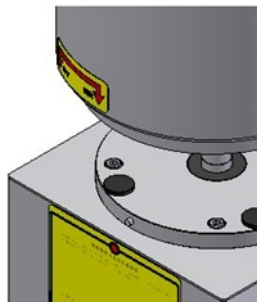
- Komandna tabla ima dva dugmeta. Prvo dugme (zeleno) se koristi za pokretanje sekalice, dok se drugo (crveno) koristi za zaustavljanje. Dugme za zaustavljanje je gljastasto dugme za hitno zaustavljanje. Kada se pritisne, sekalica će se zaustaviti i neće moći da se ponovo pokrene dok se dugme ne deaktivira rotiranjem za 30° u pravcu kazaljke na satu. Kada se rotira, dugme će se vratiti u početni položaj i sekalica može ponovo da se pokrene.
- Sekalica se ne sme koristiti na niskim brzinama duži period.

SR

- Napunjen proizvod ne sme da prelazi polovinu kapaciteta posude.
- Otvori za ventilaciju motora ne smeju biti blokirani tokom rada seckalice.
- Ako je potrebno, dodatni proizvodi se dodaju kroz otvor na poklopcu tokom rada seckalice.
- Uređaj ima mikroprekidače koji sprečavaju pokretanje ako poklopac nije na mestu i/ili kada se dignu ručica za pritisak.
- Seckalica je opremljena ugrađenim regulatorom brzine.

Redosled rada

1. Uključite napajanje (umetnite utikač u utičnicu).
2. Postavite regulator brzine u položaj niske brzine, označen kao "LOW".
3. Ako je potrebno, isecite hranu na male komade pre utovarivanja. Postavite posudu na bazu i pričvrstite je na mesto. Da biste zaključali posudu na mesto, poravnajte je tako da se strelica "discharge" nalazi iznad crvenog simbola ●. Zatim rotirajte posudu dok se strelica "fix" ne postavi iznad crvenog simbola ●.
4. Instalirajte nož na osovinu tako da se gornji utor na osovini i centralni pin koji se nalazi na vrhu u unutrašnjoj šupljini utora noža poklapaju. Kada je ispravno instaliran, pin je uvučen u gornji utor osovine i ne rotira slobodno duž ose osovine.
- 5.



Stavite hranu u posudu.

6. Zatvorite posudu uređaja poklopcem. Uređaj neće raditi ako poklopac nije pravilno postavljen na posudu.
7. Instalirajte čep na poklopac seckalice.
8. Da biste odvojili posudu od baze, izvršite ove korake obrnut redosled (rotirajte posudu u suprotnom pravcu od kazaljke na satu dok se strelica "discharge" ne poravna sa crvenim simbolom), nakon čega možete da uklonite posudu.
9. Pokrenite seckalicu pritiskom na zeleno dugme.
10. Podesite brzinu pomoću regulatora.
11. Kada je proizvod dovoljno obrađen, zaustavite seckalicu pritiskom na crveno dugme.
12. Postavite regulator brzine u položaj "LOW" (0).
13. Isključite uređaj iz napajanja izvlačenjem iz utičnice.

5. ODRŽAVANJE I NEGA

- Budite oprezni prilikom uklanjanja i čišćenja noža!
- Potrebno je oprati uklonjive delove seckalice koji dolaze u kontakt sa hranom nakon svake upotrebe.
- Operite uklonjive delove seckalice toplom sapunjavom vodom, dobro isperite čistom vodom i obrišite do suvog.
- Da biste dezinfikovali uklonjive delove seckalice, potopite ih u 3% rastvor natrijum-hlorida, zatim dobro isperite čistom vodom i obrišite do suvog.
- Obrišite kućište seckalice čistom vlažnom krpom ili sundžerom.
- Ne perite delove seckalice u mašini za pranje sudova.
- Nikada ne čistite uređaj koristeći abrazivne materijale, metalne sundžere ili četke, ubodne ili sečive predmete, agresivna deterdženta koja sadrže hlor, benzin, kiseline, alkali ili rastvarače.
- Ako se uređaj neće koristiti duži period (tokom dana odmora, praznika, itd.), treba ga isključiti iz napajanja i temeljno očistiti.

6. ODRŽAVANJE I POPRAVKA

PAŽNJA: ODRŽAVANJE I POPRAVKA TREBA DA SE VRŠE SA POTPUNO ISKLJUČENIM NAPAJANJEM STAVLJANJEM GLAVNOG PREKIDAČA U POLOŽAJ "OFF" I ISKLJUČIVANJEM IZ STRUJE, I TREBA DA IH IZVRŠAVA STRUČNO TEHNIČKO OSOBLJE.

Održavanje mašine treba da bude u skladu sa propisima zemlje u kojoj se koristi. Lista radova predstavljena u ovom priručniku ima preporučujući karakter.

Izvršite sledeće radove tokom održavanja:

- Instruišite i proverite znanje radnih uputstava osoblja koje radi sa mašinom.
- Ispitajte osoblje koje rukuje mašinom da identifikujete bilo kakvo abnormalno funkcionisanje mašine.
- Pre početka održavanja, isključite napajanje i postavite regulator brzine u položaj "LOW".
- Izvršite vizuelnu inspekciju stanja mašine.
- Uverite se da nema ogolelih žica.
- Proverite integritet linije uzemljenja i kola uzemljenja uređaja (od stezaljke za uzemljenje do bilo kog pristupačnog metalnog dela — otpor ne sme prelaziti 0.1 Ohm).
- Obezbedite kontaktne strujne grupe, senzore, releie/kontaktore, zaključavajuće mikroprekidače, termičku/strujnu zaštitu i druge elemente za hitno isključivanje, grejne elemente, signalne uređaje, obloge, vezne elemente i bilo koje pokretne delove uređaja (ako postoje).
- Proverite stanje zaptivke osovine noža. Zamenite je ako ima znakova habanja.
- Proverite zatezanje remena. Remen treba da se menja u proseku svakih 12 meseci u zavisnosti od habanja.
- Potrebno je redovno pregledati kabl za napajanje. Kada se otkriju bilo kakvi defekti, potrebno je izvršiti zamenu.
- Ako se otkrije značajno habanje na sečivu, potrebno ga je zameniti.

SR

- Tupa sečiva (ako su sečiva glatka, a ne nazubljena) se oštire tretiranjem ivica sečiva duž cele njihove dužine alatom za oštrenje u pravcu "iznutra ka spolja". Izbegavajte menjanje ugla oštrenja sečiva jer može da pogorša njegovu radnu performansu. Budite oprezni prilikom oštrenja sečiva!

Ako uređaj radi abnormalno, isključite ga iz napajanja stavljanjem glavnog prekidača u položaj "off" i (ili) isključivanjem iz struje, i obratite se servisu.

Strogo je zabranjeno korišćenje mašine za koju se zna da je neispravna.

Ni Prodavac ni Proizvođač ne mogu biti odgovorni za bilo kakvu direktnu ili indirektnu štetu koja nastane usled nesreće ili rada neispravnog uređaja.

7. TRANSPORT I SKLADIŠTENJE. ODLAGANJE

- Ova mašina može da se transportuje bilo kojim vidom transporta u skladu sa upozoravajućim nalepnicama na kontejneru, kao i sa pravilima na snazi za određeni vid transporta.
- Tokom utovara i transporta, mašina se ne sme prevrtati i izlagati udarima. Pomerajte transportni kontejner na nakošenoj površini, poštujući zahtev "VRHA" pri naklonu ne većem od 15%.
- Transport mašine železnicom i drumom mora da se vrši u pokrivenim vozilima.
- Nakon transporta, mašina mora biti funkcionalna i neoštećena.
- Mašina mora da se čuva u transportnoj ambalaži u magacinima koji pružaju zaštitu od uticaja padavina i mehaničkih oštećenja.
- Izbegavajte potresanje mašine.
- Ne skladištite mašinu naopako.

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

Mašina se mora odlagati prema opštim pravilima za preradu sekundarnih sirovina u skladu sa propisima zemlje u kojoj se mašina odlaže.

1. SPECIFIKACIJE

Model	HKN-CL9M	HKN-CL12M
Ukupne dimenzije, mm	485 × 350 × 375	520 × 380 × 400
Snaga, kW	1.1	1.5
Napajanje	220–240 V / 50 Hz	220–240 V / 50 Hz
Volumen, l	9	12
Masa, kg	20	22
Brzina rotacije noževa, rpm	1000–2200	1000–2200
Način rada	Prekidni rad	Prekidni rad
Maksimalno vrijeme rada, min	3	3

Proizvođač zadržava pravo mijenjanja izgleda, sklapanja i strukture uređaja radi poboljšanja performansi bez mijenjanja tehničkih specifikacija.

2. INSTALACIJA I PRIPREMA ZA RAD

- **Pozor!** Svi radovi instalacije i puštanja u rad moraju se provoditi od strane kvalificiranog tehničkog osoblja koje ima posebnu dozvolu u skladu s propisima zemlje u kojoj se koristi ovaj stroj.
- **Upozorenje!** Radi vaše sigurnosti, stroj mora biti uzemljen.
- Provjerite odgovara li mrežni napon radnom naponu stroja, provjerite instalaciju zaštitnih uređaja i njihovu usklađenost s njihovom vrijednošću u pogledu snage i karakteristika.
- Zaštitni uređaji moraju se nalaziti u neposrednoj blizini stroja ili u razvodnom ormariću ako je u direktnom pristupu. Utičnica mora ispunjavati sigurnosne zahtjeve i imati pouzdano uzemljenje.
- Električne instalacije moraju biti i odgovarati nominalnoj snazi stroja. Neusklađenost može dovesti do požara.
- Prilikom transporta stroja, učvršćavanje dijelova, električne veze i pokretni mehanizmi mogu se oslabiti, stoga ih treba provjeriti prije prvog pokretanja.
- Ne dopustite da se kabel nalazi između predmeta i namještaja koji može primijeniti pritisak i oštetiti električni kabel. Izbjegavajte savijanje ili zapetljavanje kabela.
- Ne koristite kućanske produžne kablove za spajanje stroja.
- Nepravilno spajanje ili kvar utikača ili utičnice može dovesti do požara.
- Stroj se instalira na stabilnu protukliznu horizontalnu podlogu, na udaljenosti od najmanje 100 mm od zidova, bilo kakve konstrukcije ili druge opreme radi osiguravanja normalnog provjetravanja. Nije dozvoljeno instalirati stroj u blizini mjesta za pranje lonaca, umivaonika, kao ni grijajuće opreme (peći, štednjaka, itd.).
- Prije prvog korištenja proizvoda, uklonite sve materijale za pakiranje, knjižice, plastične vrećice, itd.
- Prije prvog korištenja, očistite opremu prema uputama u odjeljku Održavanje i čišćenje.
- Uređaj nije namijenjen za instalaciju i rad na otvorenom.

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

3. SIGURNOSNI POSTUPCI

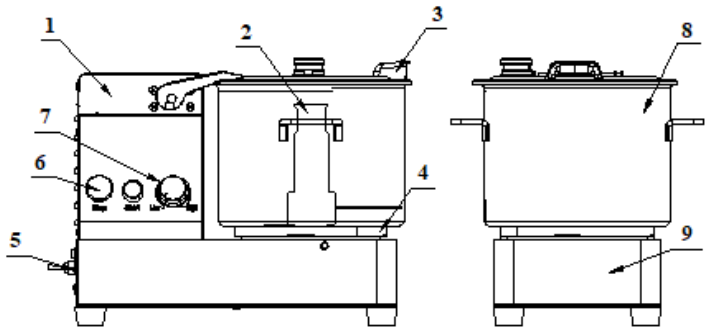
- **Pozor! Samo osobama koje su upoznate s ovim priručnikom i obaviještene o sigurnosnim pitanjima smije se dopustiti korištenje ove opreme.**
- Potrebno je strogo poštovati propise o sigurnosti na radu i požarnoj sigurnosti u skladu s pravilima zemlje u kojoj se koristi ovaj uređaj, tijekom instalacije, pripreme za korištenje, rada, održavanja i popravka, zajedno sa zahtjevom za osiguravanjem poštovanja sigurnosnih zahtjeva opisanih u ovom priručniku.
- Prema higijenskim standardima, prilikom rada s opremom, kosa mora biti uklonjena unatrag (preporučuje se korištenje zaštitnog pokrivala za glavu), kao i uklanjanje potencijalno opasnih odjevnih predmeta i nakita (široke odjeće, šalova, marama, kravata, ogrlica, narukvica, prstenova, itd.).
- Prije prvog korištenja, temeljito operite sve uklonjive dijelove uređaja prema odjeljku "Održavanje i čišćenje".
- Zabranjeno je stavljanje prstiju u posudu i kućište rezača dok je u radu.
- Da biste izbjegli ozljede, ne dodirujte pokretne dijelove opreme rukama.
- Namirnice se mogu stavljati samo kada je rezač zaustavljen.
- Nije dozvoljeno ostavljati opremu uključenu bez nadzora.
- Držite stroj izvan dosega djece.
- Ne čuvajte zapaljive predmete u neposrednoj blizini opreme.
- Tijekom skladištenja, temperatura okoline ne smije prelaziti 45 °C, a vlažnost treba biti ispod 85%.
- Ako se uređaj ne koristi ili se koristi u nepovoljnim vremenskim uvjetima, odspojite ga od izvora napajanja kako biste izbjegli nesreće.
- Pranje uređaja otvorenim izvorom vode ili uranjanje motorne jedinice u vodu strogo je zabranjeno. Nepoštovanje ovog pravila može dovesti do oštećenja opreme i ljudskih ozljeda, potencijalno rezultirajući smrću. Izbjegavajte izlaganje utičnice i prekidača vodi.
- Prije čišćenja, popravka ili premještanja uređaja, prvo se uvjerite da je iskopčan iz utičnice.
- Izbjegavajte dodirivanje kabela za napajanje mokrim rukama kako biste izbjegli strujni udar.
- Kad isključujete napajanje, ne povlačite za kabel; uvijek držite utikač.
- Ako primijetite oštećenje kabela za napajanje, odmah ga zamijenite. Inače, to može dovesti do strujnog udara ili čak požara.
- Održavanje ili popravak dozvoljeno je samo nakon isključivanja opreme s napajanja.
- Izbjegavajte dodirivanje prekidača ili utikača ako su vam ruke mokre.
- Ne pomičite stroj dok radi.
- Nije dozvoljeno pritiskati tijelo na mikser koji je u radu ili pokušavati postaviti tijelo kako bi se spriječilo kretanje opreme.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za djecu, osobe s ograničenim fizičkim, mentalnim ili kognitivnim sposobnostima, ili one koje nemaju iskustvo i potrebno znanje. Prihvatljivo je napraviti iznimke ako je dostupan nadzor ili vodstvo odgovorne osobe koja osigurava sigurnost.

Rad je zabranjen:

- ako stroj neispravno radi;
- u slučaju oštećenja ili ako je pao;
- ako je kabel za napajanje ili utikač oštećen.

4. POSTUPAK RADA

1. Motorna jedinica
2. Nož
3. Poklopac
4. Pričvršćivanje posude
5. Kabel za napajanje
6. Tipke Start/Stop
7. Gumb za podešavanje brzine
8. Posuda
9. Podnožje



- Oprema je namijenjena za mljevenje mekih sirovih mesnih proizvoda i preradu u homogenu masu zajedno s dodatnim prehrambenim sastojcima. Oprema se koristi za proizvodnju poludimljenih, kuhanih dimljenih, kuhanih, nepečenih dimljenih, jetrenih kobasica, malih kobasica i hrenovki, kao i za riblje, perarske i mesne paštete, te za proizvodnju mesnih i ribljih poluproizvoda.
- Dozvoljeno je koristiti rezač za mljevenje povrća, voća, oraha, začina, bobica, zelja i drugih proizvoda ako nema stvaranja vrlo viskoznih mješavina prilikom mljevenja i miješanja.
- Ova oprema nije namijenjena za mljevenje kostiju, drobljenje smrznutih namirnica i leda, miješenje gustog tijesta i preradu neprehrambenih proizvoda.
- Oprema nije namijenjena za rad bez hrane (rad u prazno).
- Vrijeme rada rezača ne smije prelaziti 3 minute. Vrijeme obrade ovisi o potrebnom konačnom rezultatu i vrsti proizvoda. Ako se rezač koristi kontinuirano, treba napraviti pauzu za hlađenje od najmanje 5 minuta kako bi se spriječilo pregrijavanje motora. Približna vremena obrade za određene proizvode navedena su u usporednoj tablici.

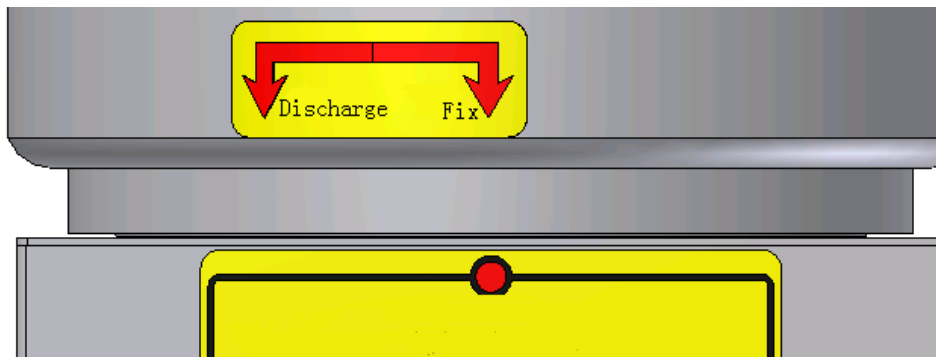
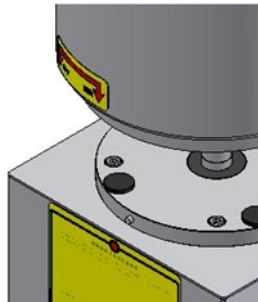
Proizvod	Svinjetina	Kikiriki	Grah	Ljuta papričica	Češnjak	Celer
Vrijeme obrade, sec	18	30	60	15	40	30

- Upravljačka ploča ima dva gumba. Prvi gumb (zeleni) se koristi za pokretanje sječkača, dok se drugi (crveni) koristi za zaustavljanje. Gumb za zaustavljanje je gumb za hitno zaustavljanje u obliku gljive. Kada se pritisne, sječkač će se zaustaviti i neće se moći ponovno pokrenuti dok se gumb ne deaktivira rotacijom za 30° u smjeru kazaljke na satu. Nakon rotacije, gumb će se vratiti u početni položaj i sječkač se može ponovno pokrenuti.
- Sječkač se ne smije koristiti na niskim brzinama kroz duža vremenska razdoblja.

- Utovareni proizvod ne smije premašiti polovinu kapaciteta posude.
- Otvori za ventilaciju motora ne smiju biti blokirani tijekom rada sječkača.
- Ako je potrebno, dodatni proizvodi se dodaju kroz otvor na poklopcu tijekom rada sječkača.
- Uređaj ima mikroprekidače koji ga sprječavaju da se pokrene ako poklopac nije na mjestu i/ili kada se podigne poluga pritiska.
- Sječkač je opremljen ugrađenim regulatorom brzine.

Radni slijed

1. Uključite napajanje (umetnite utikač u utičnicu).
2. Postavite gumb za podešavanje brzine na položaj za nisku brzinu, označen kao "LOW".
3. Ako je potrebno, narežite hranu na male komade prije utovara. Postavite posudu na osnovicu i osigurajte je na mjestu. Za zaključavanje posude na mjestu, poravnajte je tako da se strelica "discharge" nalazi iznad crvenog simbola ●. Zatim rotirajte posudu dok se strelica "fix" ne postavi iznad crvenog simbola ●.
4. Instalirajte nož na osovinu tako da se gornji utor na osovini i središnji klin smješten na vrhu u unutrašnjoj šupljini utora noža podudaraju. Kada je pravilno instaliran, klin je uvučen u gornji utor osovine i ne rotira slobodno duž osi osovine.
- 5.



Utovajte hranu u posudu.

6. Zatvorite posudu uređaja poklopcem. Uređaj neće raditi osim ako poklopac nije pravilno postavljen na posudu.
7. Instalirajte čep na poklopac sječkača.
8. Za odvajanje posude od osnovice, izvršite ove korake obrnut (rotirajte posudu u suprotnom smjeru od kazaljke na satu dok se strelica "discharge" ne poravna s crvenim simbolom), nakon čega možete ukloniti posudu.
9. Pokrenite sječkač pritiskom na zeleni gumb.
10. Prilagodite brzinu koristeći gumb.
11. Nakon što je proizvod dovoljno obrađen, zaustavite sječkač pritiskom na crveni gumb.
12. Postavite gumb za podešavanje brzine na položaj "LOW" (0).

13. Odspojite uređaj s napajanja isključivanjem iz utičnice.

5. ODRŽAVANJE I NJEGA

- Budite oprezni pri uklanjanju i čišćenju noža!
- Potrebno je prati uklonjive dijelove sjeckača koji dolaze u dodir s hranom nakon svake upotrebe.
- Operite uklonjive dijelove sjeckača toplom sapunicom, temeljito isperite čistom vodom i obrišite do suhog.
- Za dezinfekciju uklonjivim dijelova sjeckača, namočite ih u 3% otopinu natrijevog klorida, zatim temeljito isperite čistom vodom i obrišite do suhog.
- Obrišite kućište sjeckača čistom vlažnom krpom ili spužvom.
- Ne perite dijelove sjeckača u perilici posuđa.
- Nikada ne čistite uređaj koristeći bilo kakve abrazivne materijale, metalne spužve ili četke, probodne ili rezne predmete, agresivne ili deterdžente koji sadrže klor, benzin, kiseline, lužine ili otapala.
- Ako se uređaj neće koristiti dugo vrijeme (tijekom dana odmora, praznika, itd.), treba ga isključiti s napojne linije i temeljito očistiti.

6. ODRŽAVANJE I POPRAVCI

PAŽNJA: ODRŽAVANJE I POPRAVCI TREBAJU SE OBAVLJATI S POTPUNO ISKLJUČENIM NAPAJANJEM PREBACIVANJEM GLAVNOG NAPAJANJA NA "OFF" I ISKLJUČIVANJEM IZ UTIČNICE, TE IH TREBA OBAVLJATI KVALIFICIRANO TEHNIČKO OSOBLJE.

Održavanje stroja treba biti u skladu s propisima zemlje gdje se koristi. Popis radova prikazan u ovom priručniku je preporučujuće prirode.

Obavite sljedeće radove tijekom održavanja:

- Poučite i provjerite znanje radnih uputa osoblja koje radi sa strojem.
- Anketirajte osoblje koje radi sa strojem kako biste identificirali bilo kakvo abnormalno funkcioniranje stroja.
- Prije početka održavanja, isključite napajanje i postavite regulator brzine u položaj "LOW".
- Provedite vizualnu inspekciju stanja stroja.
- Osigurajte da nema golih žica.
- Provjerite integritet uzemljinske linije i uzemljinski krug uređaja (od uzemljinske stezaljke do bilo kojih dostupnih metalnih dijelova — otpor ne smije prelaziti 0.1 Ohm).
 - Osigurajte kontaktne strujne grupe, senzore, releji/kontaktori, zaključne mikroprekidače, toplinsku/strujnu zaštitu i druge elemente za hitno isključivanje, grijače, signalne uređaje, obloge, zatvarače i sve pokretne dijelove uređaja (ako ih ima).
- Provjerite stanje brtve osovine noža. Zamijenite je ako ima znakova trošenja.
- Provjerite napetost remena. Remen treba zamijeniti u prosjeku jednom svako 12 mjeseci ovisno o trošenju.
- Potrebno je redovito pregledavati napojni kabel. Kada se otkriju bilo kakvi nedostaci, potrebno je izvršiti zamjenu.
- Ako se otkrije značajno trošenje na oštrici, potrebno ju je zamijeniti.

- Tupe oštrice (ako su oštrice glatke, a ne nazubljene) se oštire tretiranjem bridova oštrice duž cijele duljine alatom za oštrenje u smjeru "iznutra prema van". Izbjegavajte mijenjanje kuta oštrenja oštrice jer može degradirati njene radne performanse. Budite oprezni prilikom oštrenja oštrice!

Ako uređaj radi abnormalno, odspojite ga s izvora napajanja prebacivanjem glavnog prekidača na "off" i (ili) isključivanjem iz utičnice, te kontaktirajte servisni odjel.

Strogo je zabranjeno rukovanje strojem za koji je poznato da je neispravan.

Ni prodavatelj ni proizvođač ne mogu se smatrati odgovornima za bilo kakvu izravnu ili neizravnu štetu nastalu zbog nesreće ili rada neispravnog uređaja.

7. TRANSPORT I SKLADIŠTENJE. ZBRINJAVANJE

- Ovaj stroj se može transportirati bilo kojom vrstom prijevoza u skladu s upozoravajućim naljepnicama na spremniku, kao i s pravilima na snazi za određenu vrstu prijevoza.
- Tijekom utovara i transporta, stroj se ne smije prevrtati i podvrgavati udarima. Pomicajte transportni spremnik na nagnutoj površini, poštujući zahtjeve "TOP" pri nagibu ne većem od 15%.
- Transport stroja željeznicom i cestom mora se obavljati 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 prestanka rada stroja, nakon isteka ustanovljenog vijeka trajanja, operativna organizacija ga mora predati osobi odgovornoj za zbrinjavanje.

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

1. SPECIFIKACIJE

Model	HKN-CL9M	HKN-CL12M
Celotne dimenzije, mm	485 × 350 × 375	520 × 380 × 400
Moč, kW	1.1	1.5
Napajanje	220–240 V / 50 Hz	220–240 V / 50 Hz
Volumen, l	9	12
Teža, kg	20	22
Hitrost vrtenja rezil, rpm	1000–2200	1000–2200
Način delovanja	Prekinjeno delovanje	Prekinjeno delovanje
Najdaljši čas delovanja, min	3	3

Proizvajalec si pridržuje pravico do spremembe videza, sestave in strukture naprave za izboljšanje njene učinkovitosti brez spremembe tehničnih specifikacij.

2. NAMESTITEV IN PRIPRAVA ZA DELO

- **Pozor!** Vsa dela namestitve in zagona mora izvajati usposobljeno tehnično osebje z ustreznim 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 namestitev zaščitnih naprav in njihovo skladnost z močjo in lastnostmi.
- Zaščitne naprave morajo biti nameščene v neposredni bližini stroja ali v razdelilni omarici, če je ta v neposrednem dosegu. Vtičnica mora izpolnjevati varnostne zahteve in imeti zanesljivo ozemljitev.
- Električna napeljava mora biti ustrezna nazivni moči stroja. Neusklajenost lahko povzroči požar.
- Pri transportu stroja se lahko sprostijo pritrdilni elementi, električne povezave in gibljivi mehanizmi, zato jih je treba preveriti pred prvim zagonom.
- Ne dovolite, da je kabel med predmeti in pohištvo, ki lahko povzroči pritisk in poškoduje napajalni kabel. Izogibajte se upogibanju ali zapletanju kabla.
- Ne uporabljajte gospodinskih podaljškov za priključitev stroja.
- Nepravilna priključitev ali okvara vtiča ali vtičnice lahko povzroči požar.
- Stroj namestite na stabilno nedrsečo vodoravno podlago, na razdalji najmanj 100 mm od sten, struktur ali druge opreme za zagotovitev normalne ventilacije. Namestitev stroja v bližini pomivalnih posod, umivalnikov ter ogrevalne opreme (peči, štedilnikov itd.) ni dovoljena.
- Pred prvo uporabo izdelka odstranite vse embalažne materiale, brošure, plastične vrečke itd.
- Pred prvo uporabo očistite opremo po navodilih iz razdelka Vzdrževanje in nega.
- Naprava ni namenjena namestitvi in delovanju na prostem.
- Ne dovolite, da stroj uporabljajo osebe, ki niso seznanjene s tem priročnikom in niso usposobljene za varno delo, saj lahko to povzroči poškodbe in smrt.

- Sprejmite ukrepe za zaščito opreme pred dežjem in vlago.

3. VARNOSTNI POSTOPEK

• Pozor! Samo osebe, seznanjene s tem priročnikom in poučeno o varnostnih vprašanjih, sme uporabljati to opremo.

- Zahteva se striktno upoštevanje predpisov o varnosti pri delu in požarni varnosti v skladu s pravili države, kjer se ta enota uporablja, med namestitvijo, pripravo za uporabo, obratovanjem, vzdrževanjem in popravilom, skupaj z zahtevo za zagotovitev skladnosti z varnostnimi zahtevami, opisanimi v tem priročniku.
- V skladu z higienskimi standardi je pri delovanju opreme treba lase speti nazaj (priporoča se uporaba zaščitne pokrivke), prav tako odstranite morebitne nevarne kose oblačil in nakit (ohlapna oblačila, šali, rutke, kravate, ogrlice, zapestnice, prstane itd.).
- Pred prvo uporabo temeljito umijte vse snemljive dele naprave v skladu z razdelkom "Vzdrževanje in nega."
- Prepovedano je vstavljanje prstov v posodo in ohišje rezalnika med delovanjem.
- Za preprečitev poškodb se ne dotikajte gibljivih delov opreme z rokami.
- Hrano lahko naložite le, ko je rezalnik ustavljen.
- Opreme ni dovoljeno pustiti vključene brez nadzora.
- Stroj hranite izven dosega otrok.
- V neposredni bližini opreme ne hranite vnetljivih predmetov.
- Med skladiščenjem temperatura okolja ne sme preseči 45 °C, vlažnost pa mora biti pod 85%.
- Če naprava ni v uporabi ali se uporablja v neugodnih vremenskih razmerah, jo odklopite iz napajalnega vira, da se izognete nesrečam.
- Pranje naprave z odprtim vodnim virom ali potapljanje motorne enote v vodo je strogo prepovedano. Neupoštevanje tega pravila lahko povzroči poškodbo opreme in poškodbe ljudi, ki lahko povzročijo smrtne žrtve. Izogibajte se izpostavljanju vtičnice in stikala vodi.
- Pred čiščenjem, popravilom ali premikanjem naprave se najprej prepričajte, da je odklopljena iz vtičnice.
- Izogibajte se dotikanju napajalnega kabla z mokrimi rokami, da preprečite električni udar.
- Pri odklapanju napajanja ne vlecite za kabel; vedno držite vtič.
- Če opazite poškodbo napajalnega kabla, ga nemudoma zamenjajte. V nasprotnem lahko pride do električnega udara ali celo požara.
- Vzdrževanje ali popravilo je dovoljeno šele po odklopu opreme od napajanja.
- Izogibajte se dotikanju stikala ali vtiča, če so vaše roke mokre.
- Ne premikajte stroja, medtem ko deluje.
- Prepovedano je pritiskati na telo mešalnika med delovanjem ali poskušati postaviti telo, da bi preprečili gibanje opreme.
- Ta naprava ni zasnovana za otroke, osebe z omejenimi fizičnimi, duševnimi ali spoznavnimi sposobnostmi ali tiste brez izkušenj in potrebnega znanja. Sprejemljive so izjeme, če je na voljo nadzor ali vodstvo odgovorne osebe, ki zagotavlja varnost.

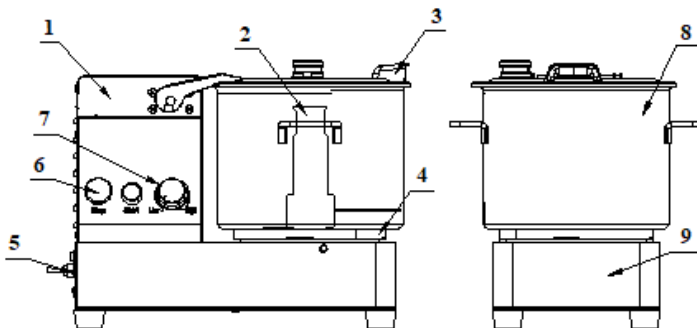
Delovanje je prepovedano:

- če stroj ne deluje pravilno;
- v primeru poškodbe ali če je padel;

- če sta napajalni kabel ali vtič poškodovana.

4. POSTOPEK DELOVANJA

1. Motorna enota
2. Rezilo
3. Pokrov
4. Pritrditev posode
5. Napajalni kabel
6. Tipki Start/Stop
7. Gumb za nastavitev hitrosti
8. Posoda
9. Podstavek



- Oprema je zasnovana za mletje mehkih mesnih surovin in njihovo predelavo v homogeno maso skupaj z dodatnimi živilskimi sestavinami. Oprema se uporablja za izdelavo polkajenih, kuhano kajenih, kuhanih, nekuhano kajenih, jetrnih klobas, malih klobas in hrenovk ter za ribje, perutninsko in mesne paštetne ter tudi za proizvodnjo mesnih in ribjih polproizvodov.
- Dovoljeno je uporabljati rezalnik za mletje zelenjave, sadja, oreščkov, začimb, jagodičevja, zelišč in drugih izdelkov, če pri mletju in mešanju ne prihaja do nastajanja zelo viskoznih mešanic.
- Ta oprema ni zasnovana za mletje kosti, drobljenje zamrznjenih živil in ledu, gnetenje gostega testa in predelavo neživilskih proizvodov.
- Oprema ni zasnovana za delovanje brez hrane (delovanje v prazno).
- Čas delovanja rezalnika ne sme presegati 3 minut. Čas predelave je odvisen od zahtevanega končnega rezultata in vrste izdelka. Če se rezalnik uporablja neprekinjeno, je treba narediti hladilni premor najmanj 5 minut, da se prepreči pregrevanje motorja. Približni časi predelave za določene izdelke so navedeni v primerjalni tabeli.

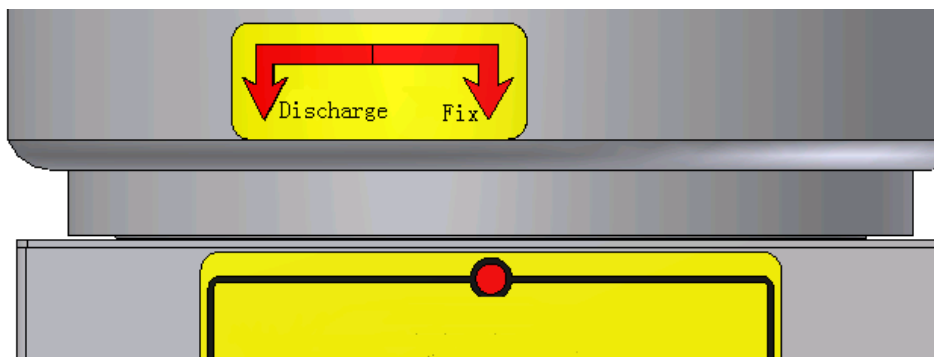
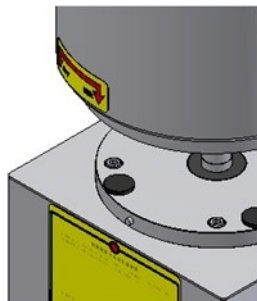
Izdelek	Svinjina	Arašidi	Fižol	Pekoča paprika	Česen	Zelena
Čas predelave, sec	18	30	60	15	40	30

- Kontrolna plošča ima dva gumbka. Prvi gumb (zelen) se uporablja za zagon rezalnika, drugi (rdeč) pa za njegovo ustavitev. Gumb za ustavitev je glivast gumb za zasilno zaustavitev. Ko ga pritisnete, se rezalnik ustavi in ga ni mogoče znova zagnati, dokler gumba ne deaktivirate z vrtenjem za 30° v smeri urinega kazalca. Ko ga obrnete, se gumb vrne v začetni položaj in rezalnik lahko znova zažene.
- Rezalnik se ne sme upravljati pri nizkih hitrostih za daljše obdobje.
- Naložen izdelek ne sme presegati polovice zmogljivosti sklede.
- Prezračevalne odprtine motorja se med delovanjem rezalnika ne smejo blokirati.
- Če je potrebno, se dodatni izdelki dodajo skozi odprtino v pokrovu med delovanjem rezalnika.

- Naprava ima mikrostikala, ki preprečijo zagon, če pokrov ni na mestu in/ali ko je dvignjena pritiska ročica.
- Rezalnik je opremljen z vgrajenim nastavnikom hitrosti.

Zaporedje delovanja

1. Vključite napajanje (vtaknite vtič v vtičnico).
2. Nastavite gumb za nastavitev hitrosti v položaj nizke hitrosti, označen kot "LOW".
3. Če je potrebno, pred nalaganjem narežite hrano na majhne kosce. Postavite skledo na osnovo in jo pritrdite na mesto. Za zaklepanje skleda na mesto jo poravnajte tako, da je puščica "discharge" nad rdečim simbolom . Nato obrnite skledo, dokler ni puščica "fix" nad rdečim simbolom .
4. Namestite nož na gred tako, da se zgornja reža na gredi in osrednji zatiček, ki se nahaja na vrhu v notranji votlini utorov noža, ujemata. Ko je pravilno nameščen, je zatiček vgreznjen v zgornjo režo gredi in se ne vrti prosto vzdolž osi gredi.



Naložite hrano v skledo.

6. Zaprite skledo naprave s pokrovom. Naprava ne bo delovala, razen če ni pokrov pravilno nameščen na skledo.
7. Namestite zatič na pokrov rezalnika.
8. Za odstranitev skleda z osnove izvedite te korake v obratnem vrstnem redu (obrnite skledo v nasprotni smeri urinega kazalca, dokler se puščica "discharge" ne poravna z rdečim simbolom), nato lahko odstranite skledo.
9. Zaženite rezalnik s pritiskom na zeleni gumb.
10. Prilagodite hitrost z gumbom.
11. Ko je izdelek dovolj obdelan, ustavite rezalnik s pritiskom na rdeči gumb.
12. Nastavite gumb za nastavitev hitrosti v položaj "LOW" (0).
13. Odklopite napravo od napajanja z izvlečenjem vtiča iz vtičnice.

5. VZDRŽEVANJE IN NEGA

- Bodite previdni pri odstranjevanju in čiščenju noža!

- Potrebno je oprati odstranljive dele rezalnika, ki pridejo v stik s hrano po vsaki uporabi.
- Operite odstranljive dele rezalnika z toplo milno vodo, temeljito sperite s čisto vodo in obrišite do suhega.
- Za razkuževanje odstranljivih delov rezalnika jih namočite v 3% raztopino natrijevega klorida, nato temeljito sperite s čisto vodo in obrišite do suhega.
- Obrišite ohišje rezalnika s čisto vlažno krpo ali gobo.
- Ne perite delov rezalnika v pomivalnem stroju.
- Nikoli ne čistite naprave z abrazivnimi materiali, kovinskimi gobicami ali ščetkami, predmeti za zbadanje ali rezanje, agresivnimi ali klorinimi detergenti, bencinom, kislinami, alkalijami ali toplili.
- Če se naprava dalj časa ne bo uporabljala (med počitniškimi dnevi, praznikih itd.), jo je treba izklopiti iz napajalne mreže in temeljito očistiti.

6. VZDRŽEVANJE IN POPRAVILO

POZOR: VZDRŽEVANJE IN POPRAVILO SE MORA IZVAJATI Z POPOLNOMA IZKLOPLJENIM NAPAJANJEM Z PREKLOPOM GLAVNEGA NAPAJANJA NA "OFF" IN IZVLEČENJEM VTIČA TER MORA BITI OPRAVLJENO S STRANI USPOSOBLJENEGA TEHNIČNEGA OSEBJA.

Vzdrževanje stroja mora biti v skladu s predpisi države, kjer se uporablja. Seznam del, predstavljen v tem priročniku je priporočilne narave.

Med vzdrževanjem opravite naslednje delo:

- Poučite in preverite znanje navodil za uporabo osebja, ki dela s strojem.
- Anketirajte osebe, ki upravlja stroj, za ugotavljanje nepravilnega delovanja stroja.
- Pred začetkom vzdrževanja izklopite napajanje in nastavite krmilnik hitrosti v položaj "LOW".
- Opravite vizualni pregled stanja stroja.
- Prepričajte se, da ni golih žic.
- Preverite nepoškodovanost ozemljitvene linije in ozemljitvenega vezja naprave (od ozemljitvene objemke do vseh dostopnih kovinskih delov — upor ne sme presežati 0.1 Ohm).
 - Pritrdite kontaktne tokovno skupine, senzorje, releje/kontaktorje, zaklepna mikrostikala, toplotno/tokovno zaščito in druge elemente za zasilno izklop, grelne elemente, signalne naprave, obloge, pritrdila in vse gibljive dele naprave (če so).
- Preverite stanje tesnjenja gredi noža. Zamenjajte ga, če so znaki obrabe.
- Preverite napetost jermena. Jermen je treba v povprečju zamenjati vsakih 12 mesecev glede na obrabo.
- Potrebno je redno pregled napajalni kabel. Ko se odkrijejo kakršne koli napake, je potrebna zamenjava.
- Če se odkrije pomembna obraba rezila, ga je treba zamenjati.
- Topa rezila (če so rezila gladka, ne nazobčana) se ostrijo z obdelavo robov rezil po celotni dolžini z ostrežnim orodjem v smeri "od notranje navzven". Izogibajte se spreminjanju kota ostrenja rezila, saj lahko to poslabša njegovo delovno učinkovitost. Bodite previdni pri ostrenju rezila!

Če naprava deluje nepravilno, jo odklopite od vira napajanja s preklopom glavnega stikala na "off" in (ali) z izvlečenjem vtiča ter se obrnite na servisni oddelek.

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

Ne prodajalec ne proizvajalec ne moreta biti odgovorna za kakršno koli neposredno ali posredno škodo, ki je posledica nesreče ali delovanja pokvarjene naprave.

7. TRANSPORT IN SHRANJEVANJE. ODLAGANJE

- Ta stroj se lahko transportira z vsako vrsto transporta v skladu z opozorilnimi nalepkami na zabojniku ter s pravili, ki veljajo za določeno vrsto transporta.
- Med nalaganjem in transportom se stroj ne sme obrniti in izpostaviti udarcem. Premikajte transportni zabojnik po nagnjenem površju ob upoštevanju zahtev "TOP" pri naklonu ne več kot 15%.
- Transport stroja po železnici in cesti mora biti izveden v pokritih 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 mehanske poškodbe.
- Izogibajte se tresljaju stroja.
- Ne shranjujte stroja obrnjeno na glavo.

Po prenehanju delovanja stroja, po izteku določene življenjske dobe, mora operativna organizacija predati ga osebi, odgovorni za odlaganje.

Stroj mora biti odložen v skladu s splošnimi pravili za predelavo sekundarnih surovin v skladu s predpisi države, kjer se stroj odlaga.

1. SPECIFICAȚII

Model	HKN-CL9M	HKN-CL12M
Dimensiuni generale, mm	485 × 350 × 375	520 × 380 × 400
Putere, kW	1.1	1.5
Alimentare electrică	220–240 V / 50 Hz	220–240 V / 50 Hz
Volum, l	9	12
Greutate, kg	20	22
Viteza de rotație a lamelor, rpm	1000–2200	1000–2200
Mod de funcționare	Funcționare intermitentă	Funcționare intermitentă
Timpul maxim de funcționare, min	3	3

Producătorul își rezervă dreptul de a modifica aspectul, ansamblarea și structura dispozitivului pentru îmbunătățirea performanței acestuia fără a schimba specificațiile tehnice.

2. INSTALAREA ȘI PREGĂTIREA PENTRU LUCRU

- **Atenție!** Toate lucrările de instalare și punere în funcțiune trebuie să fie efectuate de personal tehnic calificat, având o autorizație specială în conformitate cu reglementările țării în care este utilizată această mașină.
- **Avertisment!** Pentru siguranța dumneavoastră, mașina trebuie să fie împământată.
- Asigurați-vă că tensiunea rețelei corespunde tensiunii 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 amplasate în imediata vecinătate a mașinii sau în tabloul de distribuție dacă acesta este în acces direct. Priza trebuie să respecte cerințele de siguranță și să aibă o împământare sigură.
- Instalația electrică trebuie să fie și să corespundă puterii nominale a mașinii. Nerespectarea poate duce la incendiu.
- La transportarea mașinii, fixarea pieselor, conexiunile electrice și mecanismele mobile se pot slăbi, prin urmare, acestea trebuie verificate înaintea primei porniri.
- Nu permiteți ca cablul să fie între obiecte și mobilier, care pot exercita presiune și deteriora cablul de alimentare. Evitați îndoirea sau încurcarea cablului.
- Nu utilizați prelungitoare casnice pentru conectarea mașinii.
- Conectarea incorectă sau defectarea ștecherului sau prizei poate provoca incendiu.
- Mașina se instalează pe o bază orizontală stabilă antiderapantă, la o distanță de cel puțin 100 mm de pereți, orice structură sau alte echipamente pentru a asigura ventilația normală. Nu este permisă instalarea mașinii în apropierea locurilor de spălat vase, chiuvete, precum și a echipamentelor de încălzire (cuptoare, aragaze, etc.).

- Înainte de utilizarea pentru prima dată a produsului, 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 exterior.
- Nu permiteți personalului care nu este familiarizat cu acest manual și care nu a fost instruit în privința siguranței să opereze mașina, deoarece acest lucru poate duce la răni și deces.
- Luați măsuri pentru a proteja echipamentul de ploaie și umiditate.

3. PROCEDURA DE SIGURANȚĂ

- **Atenție! Doar personalul familiarizat cu acest manual și instruit în problemele de siguranță poate fi autorizat să utilizeze acest echipament.**
- Este necesar să se respecte strict reglementările de siguranță ocupațională și de incendiu în conformitate cu regulile țării în care funcționează această unitate, în timpul instalării, pregătirii pentru utilizare, funcționării, întreținerii și reparării, împreună cu cerința de a asigura respectarea cerințelor de siguranță descrise în acest manual.
- Conform standardelor de igienă, la utilizarea echipamentului, părul trebuie îndepărtat înapoi (se recomandă utilizarea unei acoperiri de protecție pentru cap), precum și îndepărtarea oricăror articole potențial periculoase de îmbrăcăminte și bijuterii (îmbrăcăminte largă, eșarfe, batiste, cravate, coliere, brățări, inele, etc.).
- Înainte de prima utilizare, spălați temeinic toate piesele detașabile ale dispozitivului conform secțiunii "Întreținere și îngrijire."
- Este interzisă introducerea degetelor în bol și în carcasa tăietorului în timpul funcționării.
- Pentru a evita rănirea, nu atingeți cu mâinile piesele mobile ale echipamentului.
- Alimentele pot fi încărcate doar când tăietorul este oprit.
- Nu este permisibil să se lase echipamentul pornit fără supraveghere.
- Păstrați mașina departe de accesul copiilor.
- Nu depozitați articole inflamabile în imediata apropiere a echipamentului.
- În timpul depozitării, temperatura ambientă nu trebuie să depășească 45 °C, iar umiditatea să fie sub 85%.
- Dacă dispozitivul nu este în uz sau este utilizat în condiții meteorologice nefavorabile, deconectați-l de la sursa de alimentare pentru a evita accidentele.
- Spălarea dispozitivului cu o sursă de apă deschisă sau scufundarea unității motorului în apă este strict interzisă. Nerespectarea acestei reguli poate duce la deteriorarea echipamentului și rănirea oamenilor, putând avea ca rezultat decese. Evitați expunerea prizei și comutatorului la apă.
- Înainte de curățare, reparare sau relocare a dispozitivului, asigurați-vă că este deconectat de la priză mai întâi.
- Evitați atingerea cablului de alimentare cu mâinile ude pentru a preveni șocul electric.
- Când deconectați alimentarea, nu trageți de cablu; întotdeauna țineți de ștecher.
- Dacă observați deteriorări la cablul de alimentare, înlocuiți-l imediat. În caz contrar, ar putea duce la șoc electric sau chiar incendiu.
- Întreținerea sau reparația este permisă doar după deconectarea echipamentului de la alimentarea electrică.

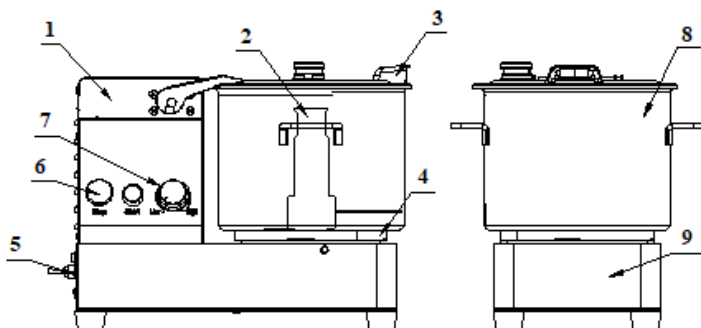
- Evitați atingerea comutatorului sau ștecherului dacă aveți mâinile ude.
- Nu mișcați mașina în timpul funcționării.
- Nu este permis să se apese corpul pe mixerul în funcțiune sau să se încerce așezarea corpului pentru a preveni mișcarea echipamentului.
- Acest dispozitiv nu este conceput pentru copii, persoane cu abilități fizice, mentale sau cognitive limitate, sau celor cărora le lipsesc experiența și cunoștințele necesare. Este acceptabil să se facă excepții dacă este disponibilă supravegherea sau îndrumarea de la o persoană responsabilă care asigură siguranța.

Funcționarea este interzisă:

- dacă mașina nu funcționează corect;
- în cazul deteriorării sau dacă a fost scăpată;
- dacă cablul de alimentare sau ștecherul este deteriorat.

4. PROCEDURA DE FUNCȚIONARE

1. Unitatea motorului
2. Lamă
3. Capac
4. Montarea bolului
5. Cablu de alimentare
6. Butoane Start/Stop
7. Buton de reglare a vitezei
8. Bol
9. Bază



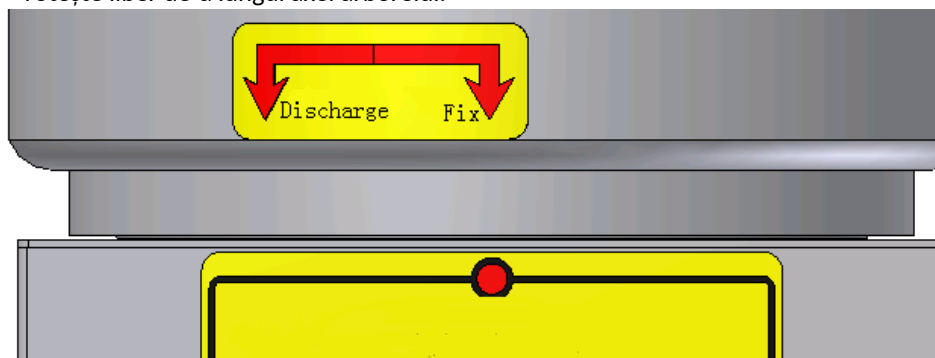
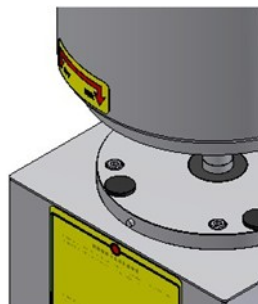
- Echipamentul este conceput pentru măcinarea materiilor prime de carne moale și prelucrarea acestora într-o masă omogenă împreună cu ingrediente alimentare suplimentare. Echipamentul este utilizat pentru fabricarea cârnaților semi-afumați, afumați fierți, fierți, afumați nefierți, cârnaților de ficat, cârnaților mici și crenvurști, precum și pentru pateuuri de pește, păsări și carne, și de asemenea pentru producerea produselor semi-finite de carne și pește.
- Este permisă utilizarea tăietorului pentru măcinarea legumelor, fructelor, nucilor, condimentelor, bachelor, verdețurilor și altor produse dacă nu se formează amestecuri foarte vâscoase la măcinare și amestecare.
- Acest echipament nu este conceput pentru măcinarea oaselor, spargerea alimentelor înghețate și gheții, frământarea aluatului gros și prelucrarea produselor non-alimentare.
- Echipamentul nu este conceput pentru funcționarea fără alimente (funcționare în gol).
- Timpul de funcționare al tăietorului nu trebuie să depășească 3 minute. Timpul de prelucrare depinde de rezultatul final necesar și tipul produsului. Dacă tăietorul este utilizat continuu, se va face o pauză de răcire de cel puțin 5 minute pentru a preveni supraîncălzirea motorului. Timpurile aproximative de prelucrare pentru anumite produse sunt enumerate în tabelul de comparație.

Produs	Porc	Arahide	Fasole	Ardei iute	Usturoi	Țelină
Timpul de prelucrare, sec	18	30	60	15	40	30

- Panoul de comandă dispune de două butoane. Primul buton (verde) este folosit pentru a porni tocătorul, în timp ce al doilea (roșu) este folosit pentru a-l opri. Butonul de oprire este un buton de urgență tip ciupercă. Când este apăsat, tocătorul se va opri și nu poate fi repornit până când butonul nu este dezactivat prin rotirea lui cu 30° în sensul acelor de ceasornic. Odată rotit, butonul va reveni la poziția sa inițială, iar tocătorul poate fi repornit.
- Tocătorul nu trebuie să funcționeze la viteze mici pentru perioade prelungite.
- Produsul încărcat nu trebuie să depășească jumătate din capacitatea bolului.
- Orificiile de ventilație ale motorului nu trebuie să fie blocate în timpul funcționării tocătorului.
- Dacă este necesar, produsele suplimentare trebuie să fie adăugate prin orificiul din capac în timpul funcționării tocătorului.
- Dispozitivul dispune de microîntrerupătoare care îl opresc să pornească dacă capacul nu este în poziție și/sau când maneta de presiune este ridicată.
- Tocătorul este echipat cu un regulator de viteză încorporat.

Secvența de operare

1. Porniți alimentarea cu energie (introduceți ștecherul în priză).
2. Setati butonul de reglare a vitezei în poziția de viteză mică, marcată ca "LOW".
3. Dacă este necesar, tăiați alimentele în bucăți mici înainte de încărcare. Poziționați bolul pe bază și fixați-l în poziție. Pentru a bloca bolul în poziție, aliniați-l astfel încât săgeata "discharge" să fie situată deasupra simbolului roșu ●. Apoi, rotiți bolul până când săgeata "fix" este poziționată peste simbolul roșu ●.
4. Instalați cuțitul pe arbore astfel încât fanta superioară de pe arbore și știftul central situat în partea de sus în cavitatea interioară a canelei cuțitului să se potrivească. Când este instalat corect, știftul este adânit în fanta superioară a arborelui și nu se rotește liber de-a lungul axei arborelui.



5. Încărcați alimentele în bol.
6. Închideți bolul dispozitivului cu capacul. Dispozitivul nu va funcționa dacă capacul nu este plasat pe bol în mod corespunzător.
7. Instalați dopul pe capacul tocătorului.
8. Pentru a detașa bolul de la bază, efectuați acești pași în ordine inversă (rotiți bolul în sens invers acelor de ceasornic până când săgeata "discharge" se aliniază cu simbolul roșu), după care puteți îndepărta bolul.
9. Porniți tocătorul apăsând butonul verde.
10. Reglați viteza folosind butonul.
11. Odată ce produsul este suficient de procesat, opriți tocătorul apăsând butonul roșu.
12. Setati butonul de reglare a vitezei în poziția "LOW" (0).
13. Deconectați dispozitivul de la alimentarea cu energie prin scoaterea din priză.

5. ÎNTREȚINERE ȘI ÎNGRIJIRE

- Fiți atenți când îndepărtați și curățați cuțitul!
- Este necesar să spălați unitățile detașabile ale tocătorului care vin în contact cu alimentele după fiecare utilizare.
- Spălați unitățile detașabile ale tocătorului cu apă caldă cu săpun, clătiți bine cu apă curată și uscați prin ștergere.
- Pentru a dezinfecta unitățile detașabile ale tocătorului, înmuiați-le într-o soluție de clorură de sodiu 3%, apoi clătiți bine cu apă curată și uscați prin ștergere.
- Ștergeți carcasa tocătorului cu o cârpă curată umedă sau cu un burete.
- Nu spălați piesele tocătorului în mașina de spălat vase.
- Nu curățați niciodată dispozitivul folosind materiale abrazive, bureți sau perii metalice, obiecte înțepătoare sau tăietoare, detergenți agresivi sau care conțin clor, benzină, acizi, alcalii sau solvenți.
- Dacă dispozitivul nu urmează să fie operat pentru o perioadă lungă (în timpul zilelor libere, sărbătorilor etc.), acesta trebuie să fie deconectat de la linia de alimentare și curățat temeinic.

6. ÎNTREȚINERE ȘI REPARAȚII

ATENȚIE: ÎNTREȚINEREA ȘI REPARAȚIILE TREBUIE SĂ SE FACĂ CU ALIMENTAREA COMPLET OPRITĂ PRIN COMUTAREA ALIMENTĂRII PRINCIPALE PE "OFF" ȘI DECONECTAREA ACESTEIA, ȘI TREBUIE SĂ FIE EFECTUATE DE PERSONAL TEHNIC CALIFICAT.

Întreținerea mașinii trebuie să se conformeze reglementărilor țării în care este folosită. Lista lucrărilor prezentată în acest manual are caracter de recomandare.

Efectuați următoarele lucrări în timpul întreținerii:

- Instruiți și verificați cunoașterea instrucțiunilor de operare a personalului care lucrează cu mașina.
- Chestionați personalul care operează mașina pentru a identifica orice funcționare anormală a mașinii.
- Înainte de a începe întreținerea, opriți alimentarea și setați controlerul de viteză în poziția "LOW".

RO

- Efectuați o inspecție vizuală a stării mașinii.
- Asigurați-vă că nu există fire dezgolate.
- Verificați integritatea liniei de împământare și circuitul de împământare al dispozitivului (de la clema de împământare la orice părți metalice accesibile — rezistența nu trebuie să depășească 0.1 Ohm).
- Securizați grupurile de contacte curente, senzorii, relele/contactoarele, microîntrerupătoarele de blocare, protecția termică/de curent și alte elemente de întrerupere de urgență, elementele de încălzire, dispozitivele de semnalizare, placările, elementele de fixare și orice părți mobile ale dispozitivului (dacă există).
- Verificați starea etanșării arborelui cuțitului. Înlocuiți-o dacă există semne de uzură.
- Verificați tensiunea curelei. Cureaua trebuie înlocuită în medie o dată la 12 luni în funcție de uzură.
- Este necesar să examinați cablul de alimentare în mod regulat. Când sunt detectate defecte, este necesar să efectuați înlocuirea.
- Dacă se detectează uzură semnificativă pe lamă, aceasta trebuie înlocuită.
- Lamele tocite (dacă lamele sunt netede, nu zimțate) sunt ascuțite prin tratarea marginilor lamei pe toată lungimea lor cu un instrument de ascuțire în direcția "din interior spre exterior". Evitați să modificați unghiul de ascuțire al lamei deoarece poate degrada performanța sa operațională. Exercitați prudență în timp ce ascuțiți lama!

Dacă dispozitivul funcționează anormal, deconectați-l de la sursa de alimentare prin comutarea întrerupătorului principal pe "off" și (sau) scoțându-l din priză, și contactați departamentul de service.

Este strict interzis să operați o mașină despre care se știe că este defectă.

Nici Vânzătorul, nici Producătorul nu pot fi ținuti responsabili pentru orice daună directă sau indirectă rezultată dintr-un accident sau operarea unui dispozitiv defect.

7. TRANSPORT ȘI DEPOZITARE. ELIMINARE

- Această mașină poate fi transportată cu orice tip de transport în conformitate cu etichetele de avertizare de pe container, precum și cu regulile în vigoare pentru un anumit mod de transport.
- În timpul încărcării și transportului, mașina nu trebuie să fie răsturnată și supusă la impacturi. Mutați containerul de transport pe o suprafață înclinată, respectând cerințele "TOP" la o înclinație de maximum 15%.
- Transportul mașinii pe cale ferată și rutieră trebuie să se efectueze în vehicule acoperite.
- După transport, mașina trebuie să fie funcțională și neavariată.
- Mașina trebuie să fie depozitată în ambalajul de transport în depozite care oferă protecție împotriva efectelor precipitațiilor și deteriorărilor mecanice.
- Evitați zguduirea mașinii.
- Nu depozitați mașina cu susul în jos.

După încetarea funcționării mașinii, după expirarea duratei de viață stabilite, organizația de exploatare trebuie să o transfere persoanei responsabile de eliminare.

Mașina trebuie eliminată conform regulilor generale pentru prelucrarea materiilor prime secundare în conformitate cu reglementările țării în care mașina este eliminată.

1. MŰSZAKI ADATOK

Modell	HKM-CL9M	HKM-CL12M
Teljes méretek, mm	485 × 350 × 375	520 × 380 × 400
Teljesítmény, kW	1.1	1.5
Tápellátás	220–240 V / 50 Hz	220–240 V / 50 Hz
Térfogat, l	9	12
Tömeg, kg	20	22
Kés forgási sebesség, rpm	1000–2200	1000–2200
Üzem mód	Szakaszos üzem	Szakaszos üzem
Maximális üzemidő, min	3	3

A gyártó fenntartja a jogot a készülék megjelenésének, összeszerelésének és szerkezetének módosítására a teljesítmény javítása érdekében a műszaki paraméterek megváltoztatása nélkül.

2. TELEPÍTÉS ÉS MUNKÁRA VALÓ ELŐKÉSZÍTÉS

- **Figyelem!** Minden telepítési és üzembe helyezési munkát szakképzett műszaki személyzetnek kell elvégeznie, aki rendelkezik speciális engedéllyel az adott ország előírásainak megfelelően, ahol ezt a gépet használják.
- **Figyelmeztetés!** Az Ön biztonsága érdekében a gépet földelni kell.
- Győződjön meg róla, hogy a hálózati feszültség megfelel a gép üzemi feszültségének, ellenőrizze a védőeszközök telepítését és azok teljesítmény és jellemzők szerinti megfelelőségét.
- A védőeszközöknek a gép közvetlen közelében kell lenniük, vagy a kapcsolótáblán, ha az közvetlen hozzáférésben van. A csatlakozóaljzatnak 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 nem megfelelőség tűzhoz vezetethet.
- A gép szállítása során az alkatrészek rögzítése, az elektromos csatlakozások és a mozgó mechanizmusok meglazulhatnak, ezért ezeket az első indítás előtt ellenőrizni kell.
- Ne engedje, hogy a kábel tárgyak és bútorok között legyen, amelyek nyomást gyakorolhatnak és károsíthatják a tápkábelt. Kerülje a kábel meghajlítását vagy összegabalyítását.
- Ne használjon háztartási hosszabbítókábeleket a gép csatlakoztatására.
- A dugó vagy aljzat helytelen csatlakoztatása vagy meghibásodása tűzhoz vezetethet.
- A gépet stabil, csúszásmentes vízszintes alapszatra kell telepíteni, legalább 100 mm távolságra a falaktól, bármilyen szerkezettől vagy más berendezéstől a normál szellőzés biztosítása érdekében. Tilos a gép telepítése edénymosók, mosdók, valamint fűtőberendezések (kályhák, tűzhelyek stb.) közelében.

- A termék első használata előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot, könyvecskét, műanyag zacskókat stb.
- Első használat előtt tisztítsa meg a berendezést a Karbantartás és ápolás szakaszban található utasítások szerint.
- A készülék nem alkalmas kültéri telepítésre és üzemeltetésre.
- Ne engedje, hogy olyan személyzet működtesse a gépet, aki nem ismeri ezt a kézikönyvet és nem kapott biztonsági képzést, mivel ez sérülésekhez és halálhoz vezethet.
- Tegye meg a szükséges intézkedéseket a berendezés eső és nedvesség elleni védelme érdekében.

3. BIZTONSÁGI ELJÁRÁSOK

- **Figyelem! Csak olyan személyzet használhatja ezt a berendezést, aki ismeri ezt a kézikönyvet és tájékoztatást kapott a biztonsági kérdésekről.**
- Kötelező szigorúan betartani a munkavédelmi és tűzvédelmi előírásokat az adott ország szabályainak megfelelően, ahol ezt a berendezést üzemeltetik, a telepítés, használatra való előkészítés, üzemeltetés, karbantartás és javítás során, valamint biztosítani kell a jelen kézikönyvben leírt biztonsági követelmények betartását.
- A higiéniai előírások szerint a berendezés üzemeltetése során a hajat hátra kell fogni (ajánlott védő fejfedő használata), valamint el kell távolítani minden potenciálisan veszélyes ruhadarabot és ékszert (bő ruházat, sálak, kendők, nyakkendők, nyakláncok, karkötők, gyűrűk stb.).
- Az első használat előtt alaposan mossa el a készülék minden eltávolítható alkatrészét a "Karbantartás és ápolás" szakasz szerint.
- Tilos az ujjakat a tálba és az üzemben lévő vágószerkezet házába helyezni.
- A sérülések elkerülése érdekében ne érintse meg kézzel a berendezés mozgó részeit.
- Élelmiszert csak akkor lehet betölteni, amikor a vágó áll.
- Tilos a berendezést felügyelet nélkül bekapcsolva hagyni.
- Tartsa a gépet gyermekek számára elérhetetlen helyen.
- Ne tároljon gyúlékony tárgyakat a berendezés közvetlen közelében.
- Tárolás során a környezeti hőmérséklet nem haladhatja meg a 45 °C-ot, a páratartalom pedig 85% alatt kell hogy legyen.
- Ha a készüléket nem használja vagy kedvezőtlen időjárási körülmények között használja, kapcsolja le az áramforrásról a balesetek elkerülése érdekében.
- A készülék nyílt vízforrással való mosása vagy a motoregység vízbe merítése szigorúan tilos. Ezen szabály be nem tartása berendezéskárosodáshoz és emberi sérülésekhez vezethet, potenciálisan halálos kimenetellel. Kerülje az aljzat és a kapcsoló víznek való kitételét.
- Tisztítás, javítás vagy áthelyezés előtt győződjön meg róla, hogy a készülék le van választva az aljzatról.
- Kerülje a tápkábel nedves kézzel való érintését az áramütés megelőzése érdekében.
- Áramtalanítás során ne húzza a kábelnél fogva; mindig a dugót fogja meg.
- Ha károsodást észlel a tápkábelen, azonnal cserélje ki. Ellenkező esetben áramütéshez vagy akár tűzhez is vezethet.
- Karbantartás vagy javítás csak a berendezés áramforrásról való lekapcsolása után engedélyezett.

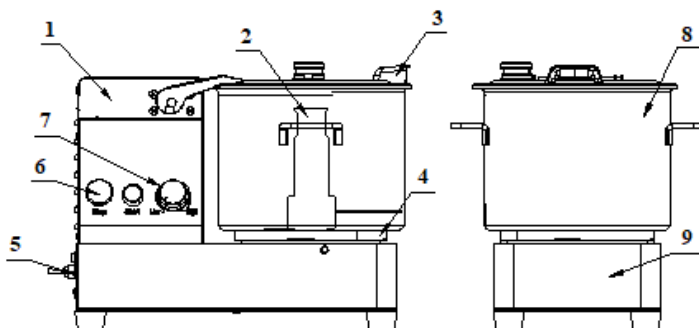
- Kerülje a kapcsoló vagy dugó érintését, ha keze nedves.
- Üzemelés közben ne mozgassa a gépet.
- Tilos az üzemben lévő keverőre rányomni a testtel vagy megpróbálni a testet a berendezés mozgásának megakadályozására használni.
- Ez a készülék nem alkalmas gyermekek, korlátozott fizikai, szellemi vagy kognitív képességű személyek, vagy tapasztalat és szükséges tudás hiányában lévő személyek számára. Kivételt lehet tenni, ha egy felelős személy felügyelete vagy irányítása alatt állnak, amely biztosítja a biztonságot.

Tilos az üzemeltetés:

- ha a gép hibásan működik;
- károsodás esetén vagy ha leejtették;
- ha a tápkábel vagy dugó sérült.

4. ÜZEMELTETÉSI ELJÁRÁS

1. Motoregység
2. Kés
3. Fedél
4. Tál rögzítés
5. Tápkábel
6. Start/Stop gomb
7. Sebességszabályozó gomb
8. Tál
9. Alap



- A berendezés puha húsalapanyagok aprítására és további élelmiszer-összetevőkkel együtt homogén masszává való feldolgozására szolgál. A berendezést félüstölt, főtt füstölt, főtt, nyers füstölt, májkolbász, kiskolbász és virsli gyártására használják, valamint hal-, baromfi- és húspástétomokhoz, továbbá hús- és hal félkésztermékek előállítására.
- Megengedett a vágó használata zöldségek, gyümölcsök, diófélék, fűszerek, bogyók, zöldségfélék és egyéb termékek aprítására, ha az aprítás és keverés során nem képződnek nagyon viszkózus keverékek.
- Ez a berendezés nem alkalmas csontok aprítására, fagyasztott élelmiszerek és jég zúzására, sűrű tészta dagasztására és nem élelmiszer termékek feldolgozására.
- A berendezés nem alkalmas élelmiszer nélküli üzemeltetésre (üresjáratra).
- A vágó üzemideje nem haladhatja meg a 3 percet. A feldolgozási idő a kívánt végeredménytől és a termék típusától függ. Ha a vágót folyamatosan használják, legalább 5 perces hűtőszünetet kell tartani a motor túlmelegedésének megelőzése érdekében. Egyes termékek hozzávetőleges feldolgozási idejét az összehasonlító táblázat tartalmazza.

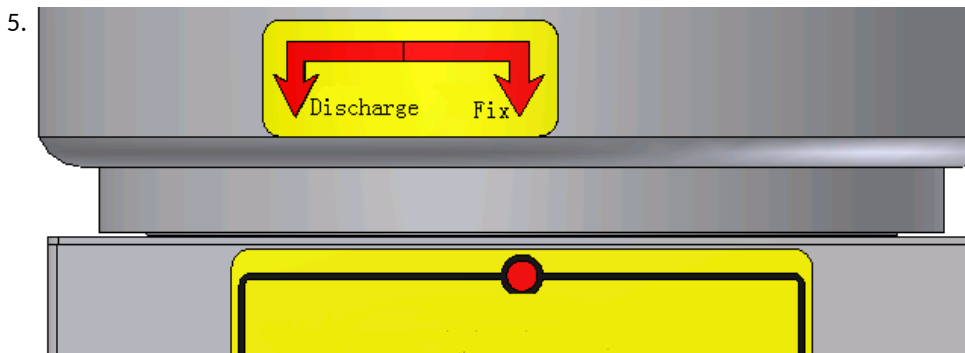
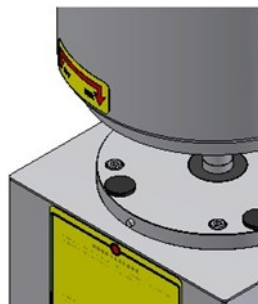
Termék	Sertéshús	Földimogyoró	Bab	Csípős paprika	Fokhagyma	Zeller
--------	-----------	--------------	-----	----------------	-----------	--------

Feldolgozási idő, sec	18	30	60	15	40	30
-----------------------	----	----	----	----	----	----

- A vezérlőpanel két gombbal rendelkezik. Az első gomb (zöld) a daraboló indítására szolgál, míg a második (piros) a megállítására. A stop gomb egy gombafejű vészleállító nyomógomb. Megnyomáskor a daraboló leáll, és nem indítható újra, amíg a gombot nem kapcsoljuk ki 30°-kal az óramutató járása szerint elforgatva. Az elforgatás után a gomb visszatér eredeti helyzetébe, és a daraboló újraindítható.
- A darabolót nem szabad hosszabb ideig alacsony fordulatszámon üzemeltetni.
- A betöltött termék nem haladhatja meg a tál kapacitásának felét.
- A motor szellőzőnyílásait nem szabad elzárni a daraboló működése közben.
- Szükség esetén további termékeket a fedélben található nyíláson keresztül lehet hozzáadni a daraboló működése közben.
- A készülék mikrokapcsolókkal rendelkezik, amelyek megakadályozzák az indítást, ha a fedél nincs a helyén és/vagy amikor a nyomókart megemeljük.
- A daraboló beépített fordulatszám-szabályozóval van felszerelve.

Üzemeltetési sorrend

1. Kapcsolja be a tápellátást (dugja a csatlakozót a konnektorba).
2. Állítsa a fordulatszám-szabályozó gombot alacsony fordulatszámú helyzetbe, amely "LOW" jelöléssel van ellátva.
3. Szükség esetén vágja fel az élelmiszert kis darabokra a betöltés előtt. Helyezze a tálát az alapra, és rögzítse a helyén. A tál rögzítéséhez igazítsa úgy, hogy a "discharge" nyíl a piros szimbólum fölött helyezkedjen el . Ezután forgassa el a tálát, amíg a "fix" nyíl a piros szimbólum fölé nem kerül .
4. Szerelje fel a kés a tengelyre úgy, hogy a tengely felső rése és a kés hornjának belső üregében felül található központi csap illeszkedjen. Megfelelő beszereléskor a csap benyomódik a tengely felső resébe, és nem forog szabadon a tengely tengelye mentén.



Töltse be az élelmiszert a tálba.

6. Zárja le a készülék tálját a fedéllel. A készülék nem fog működni, ha a fedél nincs megfelelően a tálra helyezve.
7. Szerelje fel a dugót a daraboló fedélre.
8. A tál alapról való leválasztásához hajtsa végre ezeket a lépéseket fordított sorrendben (forgassa a tálat az óramutató járása ellenében, amíg a "discharge" nyíl a piros szimbólummal egy vonalba nem kerül), ezt követően eltávolíthatja a tálat.
9. Indítsa el a darabolót a zöld gomb megnyomásával.
10. Állítsa be a fordulatszámot a gomb segítségével.
11. Amikor a termék kellően feldolgozott, állítsa le a darabolót a piros gomb megnyomásával.
12. Állítsa a fordulatszám-szabályozó gombot "LOW" (0) helyzetbe.
13. Válassza le a készüléket a tápellátásról a konnektorból való kihúzással.

5. KARBANTARTÁS ÉS ÁPOLÁS

- Legyen óvatos a kés eltávolításakor és tisztításakor!
- Az élelmiszerekkel érintkező levehető daraboló egységeket minden használat után meg kell mosni.
- Mossa meg a levehető daraboló egységeket meleg szappanos vízzel, alaposan öblítse le tiszta vízzel és törölje szárazra.
- A levehető daraboló egységek fertőtlenítéséhez áztassa őket 3%-os nátrium-klorid oldatban, majd alaposan öblítse le tiszta vízzel és törölje szárazra.
- Törölje le a daraboló házat tiszta nedves ruhával vagy szivaccsal.
- Ne mossa a daraboló alkatrészeit mosogatógépben.
- Soha ne tisztítsa a készüléket súroló anyagokkal, fém szivaccsal vagy kefével, szűrő vagy vágó tárgyakkal, agresszív vagy klórtartalmú tisztítószerekkel, benzinnel, savakkal, lúgokkal vagy oldószerekkel.
- Ha a készüléket hosszú ideig nem használják (munkaszüneti napok, szabadságok stb.), le kell választani a tápellátásról és alaposan meg kell tisztítani.

6. KARBANTARTÁS ÉS JAVÍTÁS

FIGYELEM: A KARBANTARTÁST ÉS JAVÍTÁST TELJESEN KIKAPCSOLT ÁRAMMAL KELL VÉGEZNI A FŐKAPCSOLÓ "OFF" HELYZETBE ÁLLÍTÁSÁVAL ÉS A CSATLAKOZÓ KIHÚZÁSÁVAL, ÉS KÉPZETT MŰSZAKI SZEMÉLYZETNEK KELL VÉGEZNIÉ.

A gép karbantartásának meg kell felelnie annak az országnak a szabályozásainak, ahol használják. Ajelen kézikönyvben bemutatott munkák listája ajánlás jellegű.

Karbantartás során végezze el a következő munkákat:

- Oktassa ki és ellenőrizze a géppel dolgozó személyzet üzemeltetési utasításokkal kapcsolatos ismereteit.
- Kérdezze meg a gépet üzemeltető személyzetet a gép rendellenes működésének azonosítása érdekében.
- Karbantartás megkezdése előtt kapcsolja ki az áramot és állítsa a fordulatszám-szabályozót "LOW" helyzetbe.

- Végezzen szemrevételezést a gép állapotáról.
- Győződjön meg arról, hogy nincsenek csupasz vezetékek.
- Ellenőrizze a földelővonal épségét és a készülék földelési körét (a földelőcsípőtől bármely hozzáférhető fém alkatrészig — az ellenállás nem haladhatja meg a 0.1 Ohm-ot).
 - Rögzítse az érintkezési áramcsoportokat, érzékelőket, relék/kontaktorok, záró mikrokapcsolók, hő-/áramvédelem és egyéb vészleállító elemek, fűtőelemek, jelzőberendezések, burkolatok, rögzítőelemek és a készülék mozgó alkatrészei (ha vannak).
- Ellenőrizze a késtengely tömítésének állapotát. Cserélje ki, ha kopási jelek mutatkoznak.
- Ellenőrizze a szíj feszességét. A szíjat átlagosan 12 havonta kell cserélni a kopástól függően.
- Rendszeresen meg kell vizsgálni a tápkábelt. Bármilyen hiba észlelésekor cserélni kell.
- Ha jelentős kopás észlelhető a pengén, cserélni kell.
- A tompa pengéket (ha a pengék simák, nem fogazottak) úgy élesítik, hogy a penge éleit teljes hosszukban élező szerszámmal "belülről kifelé" irányban kezelik. Kerülje a penge élezési szögének megváltoztatását, mivel ez ronthatja működési teljesítményét. Legyen óvatos a penge élezésekor!

Ha a készülék rendellenesen működik, válassza le az áramforrásról a főkapcsoló "off" helyzetbe állításával és/vagy a csatlakozó kihúzásával, és forduljon a szervizhez.

Szigorúan tilos olyan gépet üzemeltetni, amelyről tudják, hogy hibás.

Sem az Eladó, sem a Gyártó nem tehető felelőssé baleset vagy hibás készülék üzemeltetése következtében keletkező közvetlen vagy közvetett károkért.

7. SZÁLLÍTÁS ÉS TÁROLÁS. ÁRTALMATLANÍTÁS

- Ez a gép bármilyen típusú szállítóeszközzel szállítható a konténeren található figyelmeztető címkéknek megfelelően, valamint az adott szállítási módra vonatkozó hatályos szabályok szerint.
- Rakodás és szállítás során a gépet nem szabad felborítani és ütésnek kitenni. A szállítókonténert lejtős felületen a "TOP" követelményeinek megfelelően, legfeljebb 15%-os lejtéssel kell mozgatni.
- A gép vasúti és közúti szállítását fedett járművekben kell végezni.
- Szállítás után a gépnek működőképesnek és sértetlennek kell lennie.
- A gépet szállítási csomagolásban olyan raktárakban kell tárolni, amelyek védelmet nyújtanak a csapadék és mechanikai károk hatásai ellen.
- Kerülje a gép rázkódtatását.
- Ne tárolja a gépet fejjel lefelé.

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

A gépet a másodlagos nyersanyagok feldolgozásának általános szabályai szerint kell ártalmatlanítani, annak az országnak a szabályozásainak megfelelően, ahol a gépet ártalmatlanítják.

1. ŠPECIFIKÁCIE

Model	HK-N-CL9M	HK-N-CL12M
Celkové rozmery, mm	485 × 350 × 375	520 × 380 × 400
Výkon, kW	1.1	1.5
Napájanie	220–240 V / 50 Hz	220–240 V / 50 Hz
Objem, l	9	12
Hmotnosť, kg	20	22
Rýchlosť otáčania nožov, rpm	1000–2200	1000–2200
Prevádzkový režim	Prerušovaná prevádzka	Prerušovaná prevádzka
Maximálny prevádzkový čas, min	3	3

Výrobca si vyhradzuje právo na úpravu vzhľadu, montáže a konštrukcie zariadenia za účelom zlepšenia jeho výkonu bez zmeny technických špecifikácií.

2. INŠTALÁCIA A PRÍPRAVA NA PRÁCU

- **Pozor!** Všetky inštačné a uvedovacie práce musia vykonávať kvalifikovaní technici s osobitným povolením v súlade s predpismi krajiny, kde sa tento stroj používa.
- **Upozornenie!** 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 hodnotením z hľadiska výkonu a charakteristík.
- Ochranné zariadenia musia byť umiestnené v bezprostrednej blízkosti stroja alebo v rozvádzači, ak je v priamom prístupe. Zásuvka musí spĺňať bezpečnostné požiadavky a mať spoľahlivé uzemnenie.
- Elektrické vedenie musí byť a musí zodpovedať menovitému výkonu stroja. Nedodržanie môže viesť k požiaru.
- Pri preprave stroja sa môže uvoľniť upevnenie častí, elektrické spojenia a pohybové mechanizmy, preto by sa mali skontrolovať pred prvým spustením.
- Nedovoľte, aby sa kábel dostal medzi predmety a nábytok, čo môže spôsobiť tlak a poškodenie napájacieho kábla. Vyhýbajte sa ohýbaniu alebo zamotávaniu kábla.
- Nepoužívajte domáce predlžovacie káble na pripojenie stroja.
- Nesprávne pripojenie alebo porucha zástrčky alebo zásuvky môže spôsobiť požiar.
- Stroj sa inštaluje na stabilný nešmykľavý horizontálny základ, vo vzdialenosti najmenej 100 mm od stien, akejkoľvek konštrukcie alebo iného zariadenia na zabezpečenie normálneho vetrania. Nie je dovolené inštalovať stroj v blízkosti umývacích nádob, umývadiel, ako aj vykurovacích zariadení (pece, sporáky atď.).
- Pred prvým použitím výrobku odstráňte všetky obalové materiály, brožúry, plastové vrecká atď.
- Pred prvým použitím vyčistite zariadenie podľa pokynov v časti Údržba a starostlivosť.
- Zariadenie nie je určené na inštaláciu a prevádzku vonku.

- Nedovoľte, aby stroj obsluhoval personál, ktorý nie je oboznámený s týmto manuálom a nebol vyškolený v oblasti bezpečnosti, pretože to môže viesť k zraneniam a smrti.
- Prijmite opatrenia na ochranu zariadenia pred dažďom a vlhkosťou.

3. BEZPEČNOSTNÉ POSTUPY

- **Pozor! K používaniu tohto zariadenia môžu byť pripustení iba pracovníci oboznámení s týmto manuálom a oboznámení s otázkami bezpečnosti.**
- Vyžaduje sa prísne dodržiavanie predpisov bezpečnosti práce a požiarnej ochrany v súlade s pravidlami krajiny, kde sa táto jednotka prevádzkuje, počas inštalácie, prípravy na použitie, prevádzky, údržby a opravy, spolu s požiadavkou na zabezpečenie súladu s bezpečnostnými požiadavkami opísanými v tomto manuáli.
- Podľa hygienických noriem pri prevádzke zariadenia musia byť vlasy utiahnuté dozadu (odporúča sa používať ochrannú pokrývku hlavy), ako aj odstrániť akékoľvek potenciálne nebezpečné kusy oblečenia a šperky (voľné oblečenie, šály, šatky, kravaty, náhrdelníky, náramky, prstene atď.).
- Pred prvým použitím dôkladne umyte všetky odnímateľné časti zariadenia podľa časti "Údržba a starostlivosť."
- Vkladanie prstov do nádoby a krytu sekačky počas prevádzky je zakázané.
- Aby ste sa vyhli zraneniu, nedotýkajte sa pohyblivých častí zariadenia rukami.
- Potraviny možno vkladať iba pri zastavenej sekačke.
- Nie je prípustné ponechať zariadenie zapnuté bez dozoru.
- Uchovávajte stroj mimo dosahu detí.
- Neuchovávajte horľavé predmety v bezprostrednej blízkosti zariadenia.
- Počas skladovania by okolitá teplota nemala presiahnuť 45 °C a vlhkosť by mala byť pod 85%.
- Ak sa zariadenie nepoužíva alebo sa používa za nepriaznivých poveternostných podmienok, odpojte ho od zdroja napájania, aby ste predišli nehodám.
- Umývanie zariadenia otvoreným zdrojom vody alebo ponorenie motorovej jednotky do vody je prísne zakázané. Nedodržanie tohto pravidla môže viesť k poškodeniu zariadenia a zraneniu ľudí, prípadne k úmrtiu. Vyhýbajte sa vystaveniu zásuvky a spínača vode.
- Pred čistením, opravou alebo premiestnením zariadenia sa uistite, že je najprv odpojené zo zásuvky.
- Vyhýbajte sa dotýkaniu napájacieho kábla mokрыmi rukami, aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom.
- Pri odpájaní napájania neťahajte za kábel; vždy držte zástrčku.
- Ak si všimnete poškodenie napájacieho kábla, okamžite ho vymeňte. Inak by to mohlo viesť k úrazu elektrickým prúdom alebo dokonca k požiaru.
- Údržba alebo oprava je povolená iba po odpojení zariadenia od napájania.
- Vyhýbajte sa dotýkaniu spínača alebo zástrčky, ak máte mokré ruky.
- Nepresúvajte stroj počas prevádzky.
- Nie je dovolené tlačiť telom na mixér počas prevádzky alebo sa pokúšať umiestniť telo na zabránenie pohybu zariadenia.
- Toto zariadenie nie je určené pre deti, osoby s obmedzenými fyzickými, mentálnymi alebo kognitívnymi schopnosťami alebo tých, ktorí nemajú skúsenosti a potrebné vedomosti. Je

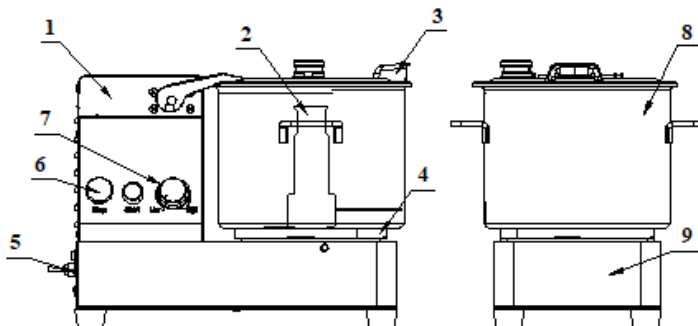
akceptovateľné robiť výnimky, ak je k dispozícii dozor alebo vedenie zodpovednej osoby zabezpečujúcej bezpečnosť.

Prevádzka je zakázaná:

- ak stroj nefunguje správne;
- v prípade poškodenia alebo ak spadol;
- ak je poškodený napájací kábel alebo zástrčka.

4. PREVÁDZKOVÉ POSTUPY

1. Motorová jednotka
2. Nôž
3. Veko
4. Upevnenie nádoby
5. Napájací kábel
6. Tlačidlá Start/Stop
7. Gombík na nastavenie rýchlosti
8. Nádoba
9. Základňa



- Zariadenie je určené na mletie mäkkých mäsových surovín a ich spracovanie na homogénnu hmotu spolu s dodatočnými potravinovými ingredienciami. Zariadenie sa používa na výrobu poloúdených, varených údených, varených, surových údených, pečevných klobás, malých klobás a párkov, ako aj na rybie, hydzie a mäsové paštiety a tiež na výrobu mäsových a rybích polotovarov.
- Je povolené používať sekačku na mletie zeleniny, ovocia, orechov, korenia, bobúľ, zelene a ďalších produktov, ak pri mletí a miešaní nevznikajú veľmi viskózne zmesi.
- Toto zariadenie nie je určené na mletie kostí, drvenie mrazených potravín a ľadu, miesenie hustého cesta a spracovanie nepotravinárskych produktov.
- Zariadenie nie je určené na prevádzku bez potravín (chod naprázdno).
- Prevádzkový čas sekačky nesmie presiahnuť 3 minúty. Čas spracovania závisí od požadovaného konečného výsledku a typu produktu. Ak sa sekačka používa nepretržite, musí sa urobiť chladiaca prestávka najmenej 5 minút na zabránenie prehriatiu motora. Približné časy spracovania určitých produktov sú uvedené v porovnávacej tabuľke.

Produkt	Bravčové mäso	Arašidy	Fazuľa	Pálivá paprika	Cesnak	Zeler
Čas spracovania, sek	18	30	60	15	40	30

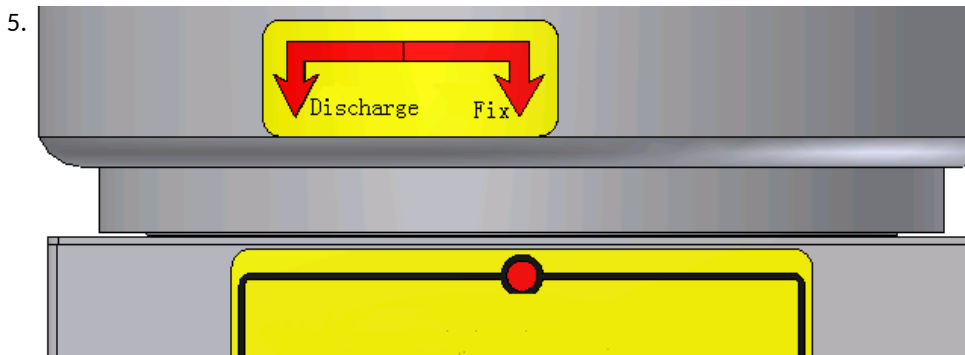
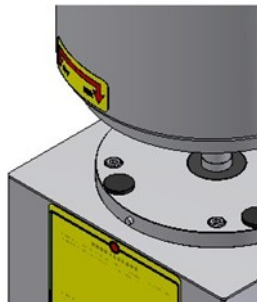
- Ovládací panel má dve tlačidlá. Prvé tlačidlo (zelené) sa používa na spustenie krájača, zatiaľ čo druhé (červené) sa používa na jeho zastavenie. Tlačidlo stop je núdzové tlačidlo s hubovitou hlavou. Po stlačení sa krájač zastaví a nemožno ho znovu spustiť, kým sa tlačidlo

nedeaktivuje otočením o 30° v smere hodinových ručičiek. Po otočení sa tlačidlo vráti do pôvodnej polohy a krájač sa môže znovu spustiť.

- Krájač sa nesmie prevádzkovať pri nízkych rýchlostiach po dlhšie obdobia.
- Naložený produkt nesmie prekročiť polovicu kapacity misky.
- Otvory pre ventiláciu motora nesmú byť blokovanie počas prevádzky krájača.
- Ak je to potrebné, ďalšie produkty sa pridávajú cez otvor vo veku počas prevádzky krájača.
- Zariadenie má mikroprepínače, ktoré zabráňujú jeho spusteniu, ak veko nie je na mieste a/alebo keď sa zdvihne tlačná páka.
- Krájač je vybavený vstavaným regulátorom rýchlosti.

Prevádzková postupnosť

1. Zapnite napájanie (vložte zástrčku do zásuvky).
2. Nastavte ovládač nastavenia rýchlosti do polohy nižšej rýchlosti, označenej ako "LOW".
3. V prípade potreby pokrájajte potraviny na malé kúsky pred naložením. Umiestnite misku na základňu a zaistite ju na mieste. Na zaistenie misky na mieste ju nastavte tak, aby šípka "discharge" bola umiestnená nad červeným symbolom ●. Potom otočte misku, kým nie je šípka "fix" umiestnená nad červeným symbolom ●.
4. Nainštalujte nôž na hriadeľ tak, aby sa horná drážka na hriadeľi a stredový čap umiestnený na vrchu vo vnútornej dutine drážky noža zhodovali. Pri správnej inštalácii je čap zapustený do hornej drážky hriadeľa a neotáča sa voľne pozdĺž osi hriadeľa.



Naložte potraviny do misky.

6. Zatvorte misku zariadenia s poklopom. Zariadenie nebude fungovať, pokiaľ nebude poklop správne umiestnený na miske.
7. Nainštalujte zátku na poklop krájača.
8. Na oddelenie misky od základne vykonajte tieto kroky v opačnom poradí (otočte misku proti smeru hodinových ručičiek, kým sa šípka "discharge" nezarovná s červeným symbolom), potom môžete misku odstrániť.
9. Spustíte krájač stlačením zeleného tlačidla.
10. Upravte rýchlosť pomocou ovládača.

11. Keď je produkt dostatočne spracovaný, zastavte krájač stlačením červeného tlačidla.
12. Nastavte ovládač nastavenia rýchlosti do polohy "LOW" (0).
13. Odpojte zariadenie od napájania vytiahnutím zo zásuvky.

5. ÚDRŽBA A STAROSTLIVOSŤ

- Bud'te opatrní pri odstraňovaní a čistení noža!
- Je potrebné umývať vymeniteľné časti krájača, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami po každom použití.
- Umyte vymeniteľné časti krájača teplou mydlovou vodou, dôkladne opláchnite čistou vodou a utrite dosucha.
- Na dezinfekciu vymeniteľných častí krájača ich namočte do 3% roztoku chloridu sodného, potom dôkladne opláchnite čistou vodou a utrite dosucha.
- Utrite kryt krájača čistou vlhkou handrou alebo hubkou.
- Neumývajte časti krájača v umývačke riadu.
- Nikdy nečistite zariadenie pomocou abrazívnych materiálov, kovových hubiek alebo kief, pichajúcich alebo rezacích predmetov, agresívnych alebo chlórových čistiacich prostriedkov, benzínu, kyselín, zásad alebo rozpúšťadiel.
- Ak sa zariadenie nebude prevádzkovať dlhý čas (počas dní voľna, dovolení, atď.), mal by sa odpojiť od napájania a dôkladne vyčistiť.

6. ÚDRŽBA A OPRAVY

POZOR: ÚDRŽBA A OPRAVY SA MAJÚ VYKONÁVAŤ PRI ÚPLNE VYPNUTOM NAPÁJANÍ PREPNUTÍM HLAVNÉHO VYPÍNAČA NA "OFF" A VYTIAHNUTÍM ZÁSTRČKY A MAJÚ ICH VYKONÁVAŤ KVALIFIKOVANÍ TECHNICNÍ PRACOVNÍCI.

Údržba stroja musí byť v súlade s predpismi krajiny, kde sa používa. Zoznam prác uvedený v tomto návode má odporúčací charakter.

Počas údržby vykonajte nasledujúcu prácu:

- Poučte a kontrolujte znalosti prevádzkových pokynov personálu pracujúceho so strojom.
- Opýtajte sa personálu obsluhy stroja na identifikáciu akéhokoľvek abnormálneho fungovania stroja.
- Pred začatím údržby vypnite napájanie a nastavte regulátor rýchlosti do polohy "LOW".
- Vykonajte vizuálnu kontrolu stavu stroja.
- Zabezpečte, aby neboli žiadne holé drôty.
- Overte integritu uzemňovacieho vedenia a uzemňovacieho obvodu zariadenia (od uzemňovacej svorky po akékoľvek dostupné kovové časti — odpor nesmie presiahnuť 0.1 Ohm).
- Zaisťte kontaktné prúdové skupiny, senzory, relé/kontakty, blokovacie mikroprepínače, tepelnú/prúdovú ochranu a ďalšie núdzové vypínacie prvky, vykurovacie elementy, signalizačné svietidlá, opláštenie, upevňovače a akékoľvek pohyblivé časti zariadenia (ak existujú).
- Skontrolujte stav tesnenia hriadeľa noža. Vymeňte ho, ak sú známky opotrebenia.

- Skontrolujte napnutie remena. Remeň by sa mal vymieňať v priemere raz za 12 mesiacov v závislosti od opotrebenia.
- Je potrebné pravidelne kontrolovať napájací kábel. Pri zistení akýchkoľvek defektov je potrebné vykonať výmenu.
- Ak je zistené významné opotrebenie na čepeli, je potrebné ju vymeniť.
- Tupé čepele (ak sú čepele hladké, nie zúbkované) sa brúšia ošetrovaním hrán čepelí po celej ich dĺžke brúsnym nástrojom v smere "zvnútra von". Vyhnite sa zmene uhla brúsenia čepele, pretože to môže zhoršiť jej prevádzkovú výkonnosť. Budte opatrní pri brúsení čepele!

Ak zariadenie pracuje abnormálne, odpojte ho od napájania prepnutím hlavného vypínača na "off" a (alebo) vytiahnutím zástrčky a kontaktujte servisné oddelenie.

Je prísne zakázané prevádzkovať stroj, o ktorom je známe, že je chybný.

Ani predajca ani výrobca nemôžu byť zodpovední za akékoľvek priame alebo nepriame škody vyplývajúce z nehody alebo prevádzky chybného zariadenia.

7. PREPRAVA A SKLADOVANIE. LIKVIDÁCIA

- Tento stroj môže byť prepravovaný akýmkoľvek typom dopravy v súlade s výstražnými štítkami na kontajneri, ako aj s pravidlami platnými pre konkrétny spôsob dopravy.
- Počas nakladania a prepravy nesmie byť stroj prevrátený a vystavený nárazom. Presuňte preprávací kontajner na naklonenú plochu, dodržiavajúc požiadavky "VRCH" pri naklonení nie viac ako 15%.
- Preprava stroja po železnici a po ceste musí byť vykonávaná v krytých vozidlách.
- Po preprave musí byť stroj funkčný a nepoškodený.
- Stroj musí byť skladovaný v prepravnom balení v skladoch, ktoré poskytujú ochranu proti účinkom zrážok a mechanického poškodenia.
- Vyhnite sa traseniu stroja.
- Neskladujte stroj hore nohami.

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

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

1. SPECIFIKACE

Model	HKN-CL9M	HKN-CL12M
Celkové rozměry, mm	485 × 350 × 375	520 × 380 × 400
Výkon, kW	1.1	1.5
Napájení	220–240 V / 50 Hz	220–240 V / 50 Hz
Objem, l	9	12
Hmotnost, kg	20	22
Rychlost otáčení nožů, rpm	1000–2200	1000–2200
Provozní režim	Přerušovaný provoz	Přerušovaný provoz
Maximální provozní doba, min	3	3

Výrobce si vyhrazuje právo upravit vzhled, sestavu a konstrukci zařízení za účelem zlepšení jeho výkonu bez změny technických specifikací.

2. INSTALACE A PŘÍPRAVA K PRÁCI

- **Pozor!** Všechny instalační a uvedení do provozu musí provádět kvalifikovaný technický personál 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 hodnocením z hlediska výkonu a charakteristik.
- Ochranná zařízení musí být umístěna v bezprostřední blízkosti stroje nebo v rozvodné skříni, 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 vést k požáru.
- Při přepravě stroje se může uvolnit upevnění částí, elektrické spojení a pohyblivé mechanismy, proto by měly být před prvním spuštěním zkontrolovány.
- Nedovolte, aby byl kabel mezi objekty a nábytkem, což může způsobit tlak a poškození napájecího kabelu. Vyhněte se ohýbání nebo zamotání kabelu.
- Nepoužívejte domácí prodlužovací šňůry pro připojení stroje.
- Nesprávné připojení nebo porucha zástrčky nebo zásuvky může způsobit požár.
- Stroj je instalován na stabilní protiskluzové vodorovné základně, ve vzdálenosti nejméně 100 mm od stěn, jakékoli konstrukce nebo jiného zařízení pro zajištění normální ventilace. Není dovolena instalace stroje v blízkosti mytí hrnců, umývadel, stejně jako topných zařízení (pece, sporáky atd.).
- Před prvním použitím výrobku odstraňte všechny obalové materiály, brožury, plastové sáčky atd.
- Před prvním použitím vyčistěte zařízení podle pokynů v sekci Údržba a péče.
- Zařízení není určeno k instalaci a provozu venku.

- Nedovolte obsluhu, která není obeznána s tímto manuálem a nebyla vyškolená v bezpečnosti, aby provozovala stroj, protože to může vést ke zraněním a smrti.
- Přijměte opatření k ochraně zařízení před deštěm a vlhkostí.

3. BEZPEČNOSTNÍ POSTUP

- **Pozor! K používání tohoto zařízení smí být připuštěn pouze personál obeznámený s tímto manuálem a proškolený v bezpečnostních otázkách.**
- Je vyžadováno přísné dodržování předpisů bezpečnosti a požární ochrany práce v souladu s pravidly země, kde je tato jednotka provozována, během instalace, přípravy k použití, provozu, údržby a opravy spolu s požadavkem zajistit dodržování bezpečnostních požadavků popsanych v tomto manuálu.
- Podle hygienických standardů při obsluze zařízení musí být vlasy odstraněny dozadu (doporučuje se použití ochranné pokrývky hlavy), stejně jako odstranění všech potenciálně nebezpečných předmětů oblečení a šperků (volné oblečení, šály, šátky, kravaty, náhrdelníky, náramky, prsteny atd.).
- Před prvním použitím důkladně omyjte všechny odnímatelné části zařízení podle sekce "Údržba a péče."
- Vkládání prstů do mísy a krytu kráječe během provozu je zakázáno.
- Abyste předešli zranění, nedotýkejte se pohyblivých částí zařízení rukama.
- Potraviny lze nakládat pouze při zastaveném kráječi.
- Není přípustné nechat zařízení zapnuté bez dozoru.
- Uchovávejte stroj mimo dosah dětí.
- Neskladujte hořlavé předměty v bezprostřední blízkosti zařízení.
- Během skladování by okolní teplota neměla překročit 45 °C a vlhkost by měla být pod 85%.
- Pokud se zařízení nepoužívá nebo se používá za nepříznivých povětrnostních podmínek, odpojte jej od zdroje energie, abyste předešli nehodám.
- Mytí zařízení s otevřeným zdrojem vody nebo ponořování motorové jednotky do vody je přísně zakázáno. Nedodržení tohoto pravidla může vést k poškození zařízení a zranění lidí, potenciálně s následkem smrti. Vyhněte se vystavení zásuvky a spínače vodě.
- Před čištěním, opravou nebo přemístěním zařízení se nejprve ujistěte, že je odpojeno ze zásuvky.
- Vyhněte se dotýkání napájecího kabelu mokřými rukama, abyste předešli úrazu elektrickým proudem.
- Při odpojování napájení netáhněte za kabel; vždy se držte zástrčky.
- Pokud si všimnete poškození napájecího kabelu, okamžitě jej vyměňte. Jinak by to mohlo vést k úrazu elektrickým proudem nebo dokonce k požáru.
- Údržba nebo oprava je povolena pouze po odpojení zařízení od napájení.
- Vyhněte se dotýkání spínače nebo zástrčky, pokud máte mokré ruce.
- Nepohybujte strojem, zatímco je v provozu.
- Není dovoleno tlačit tělem na mixér během provozu nebo se snažit položit tělo, aby se zabránilo pohybu zařízení.
- Toto zařízení není navrženo pro děti, jednotlivce s omezenými fyzickými, mentálními nebo kognitivními schopnostmi, nebo ty, kteří postrádají zkušenosti a potřebné znalosti. Je

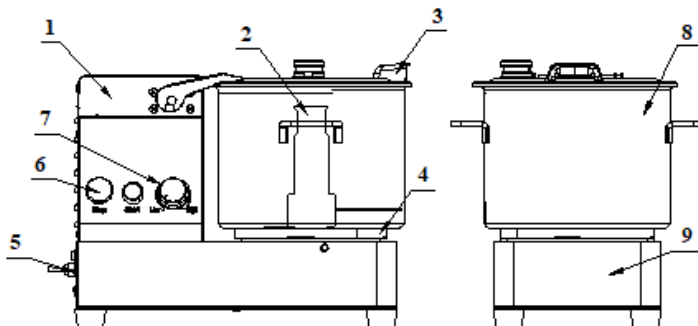
CS
přijatelné učinit výjimky, pokud je k dispozici dozor nebo vedení od odpovědné osoby zajišťující bezpečnost.

Provoz je zakázán:

- pokud stroj nefunguje správně;
- v případě poškození nebo pokud spadl;
- pokud je napájecí kabel nebo zástrčka poškozena.

4. PROVOZNÍ POSTUP

1. Motorová jednotka
2. Nůž
3. Víko
4. Uchycení mísy
5. Napájecí kabel
6. Tlačítka Start/Stop
7. Knoflík nastavení rychlosti
8. Mísa
9. Základna



- Zařízení je navrženo pro mletí měkkých masných surovin a jejich zpracování na homogenní hmotu spolu s dalšími potravinářskými ingrediencemi. Zařízení se používá pro výrobu polouzených, vařených uzených, vařených, nevařených uzených, jaterních klobás, malých klobás a párků, stejně jako pro rybí, drůbeží a masové paštiky, a také pro výrobu masných a rybích polotovarů.
- Je povoleno používat kráječ pro mletí zeleniny, ovoce, ořechů, koření, bobulí, zelení a dalších produktů, pokud při mletí a míchání nedochází k tvorbě velmi viskózních směsí.
- Toto zařízení není navrženo pro mletí kostí, drcení zmrazených potravin a ledu, hnětení hustého těsta a zpracování nepotravinářských produktů.
- Zařízení není navrženo pro provoz bez potravin (chod naprázdno).
- Provozní doba kráječe nesmí překročit 3 minuty. Doba zpracování závisí na požadovaném konečném výsledku a typu produktu. Pokud se kráječ používá nepřetržitě, měla by být dodržena chladicí pauza nejméně 5 minut, aby se zabránilo přehřátí motoru. Přibližné doby zpracování pro určité produkty jsou uvedeny v porovnávací tabulce.

Produkt	Vepřové maso	Arašídý	Fazole	Pálivá paprika	Česnek	Celer
Doba zpracování, sec	18	30	60	15	40	30

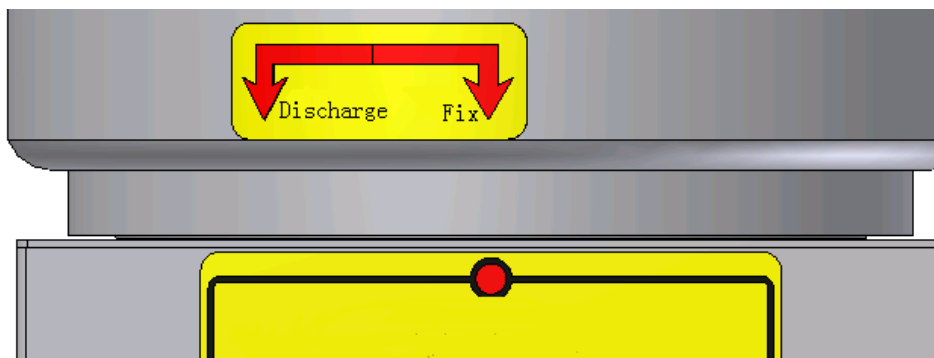
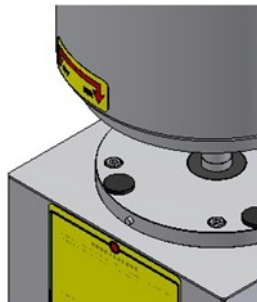
- Ovládací panel má dvě tlačítka. První tlačítko (zelené) slouží ke spuštění kráječe, zatímco druhé (červené) slouží k jeho zastavení. Tlačítko stop je nouzové tlačítko s houbovitou hlavou. Po stisknutí se kráječ zastaví a nelze jej znovu spustit, dokud není tlačítko deaktivováno

otočením o 30° ve směru hodinových ručiček. Po otočení se tlačítko vrátí do počáteční polohy a kráječ lze znovu spustit.

- Kráječ se nesmí provozovat při nízkých rychlostech po delší dobu.
- Naložený produkt nesmí překročit polovinu kapacity nádoby.
- Větrací otvory motoru nesmí být během provozu kráječe zablokovány.
- V případě potřeby se další produkty přidávají otvorem ve víku během provozu kráječe.
- Zařízení je vybaveno mikropsínači, které mu zabráňují ve spuštění, pokud není víko na místě a/nebo když je zdvihnut tlakový páka.
- Kráječ je vybaven vestavěným regulátorem rychlosti.

Posloupnost obsluhy

1. Zapněte napájení (vlozte zástrčku do zásuvky).
2. Nastavte ovládací knoflík regulace rychlosti do polohy nízké rychlosti, označené jako "LOW".
3. V případě potřeby nakrájejte potraviny na malé kousky před naložením. Umístěte nádobu na základnu a zajistěte ji na místě. Pro zajištění nádoby na místě ji vyrovnejte tak, aby šipka "discharge" byla umístěna nad červeným symbolem ●. Poté otočte nádobou, dokud není šipka "fix" umístěna nad červeným symbolem ●.
4. Nainstalujte nůž na hřídel tak, aby horní šterbina na hřídeli a centrální kolík umístěný nahoře ve vnitřní dutině drážky nože se shodovaly. Při správné instalaci je kolík zapuštěn do horní šterbiny hřídele a neotáčí se volně podél osy hřídele.
- 5.



Naložte potraviny do nádoby.

6. Zavřete nádobu zařízením víkem. Zařízení nebude fungovat, pokud není víko správně umístěno na nádobě.
7. Nainstalujte záslepku na kryt kráječe.
8. Pro odpojení nádoby od základny proveďte tyto kroky v opačném pořadí (otočte nádobou proti směru hodinových ručiček, dokud se šipka "discharge" nevyrovná s červeným symbolem), poté můžete nádobu vyjmout.
9. Spusťte kráječ stisknutím zeleného tlačítka.
10. Nastavte rychlost pomocí knoflíku.

11. Jakmile je produkt dostatečně zpracován, zastavte kráječ stisknutím červeného tlačítka.
12. Nastavte ovládací knoflík regulace rychlosti do polohy "LOW" (0).
13. Odpojte zařízení od napájení vytažením zástrčky ze zásuvky.

5. ÚDRŽBA A PÉČE

- Buďte opatrní při vyjímání a čištění nože!
- Je nutné mýt odnímatelné části kráječe, které přicházejí do kontaktu s potravinami po každém použití.
- Myjte odnímatelné části kráječe teplou mýdlovou vodou, důkladně opláchněte čistou vodou a osušte.
- Pro dezinfekci odnímatelných částí kráječe je namočte do 3% roztoku chloridu sodného, poté důkladně opláchněte čistou vodou a osušte.
- Otřete kryt kráječe čistým vlhkým hadříkem nebo houbou.
- Nemyjte části kráječe v myčce nádobí.
- Nikdy nečistěte zařízení pomocí žádných abrazivních materiálů, kovových hub nebo kartáčů, bodavých nebo řezných předmětů, agresivních nebo chlór obsahujících čisticích prostředků, benzínu, kyselin, zásad nebo rozpouštědel.
- Pokud se zařízení nebude dlouho provozovat (během volných dnů, prázdnin atd.), mělo by být odpojeno od napájecí sítě a důkladně vyčištěno.

6. ÚDRŽBA A OPRAVY

POZOR: ÚDRŽBA A OPRAVY BY SE MĚLY PROVÁDĚT PŘI ÚPLNĚ VYPNUTÉM NAPÁJENÍ PŘEPNUTÍM HLAVNÍHO VYPÍNAČE DO POLOHY "OFF" A VYTAŽENÍM ZÁSTRČKY A MĚLY BY JE PROVÁDĚT KVALIFIKOVANÍ TECHNIČTÍ PRACOVNÍCI.

Údržba stroje by měla být v souladu s předpisy země, kde se používá. Seznam prací uvedený v tomto manuálu má doporučující charakter.

Během údržby proveďte následující práce:

- Poučte a zkontrolujte znalosti provozních pokynů personálu pracujícího se strojem.
- Dotažte se personálu obsluhujícího stroj na identifikaci abnormálního fungování stroje.
- Před zahájením údržby vypněte napájení a nastavte regulátor rychlosti do polohy "LOW".
- Proveďte vizuální kontrolu stavu stroje.
- Ujistěte se, že nejsou žádné holé dráty.
- Ověřte integritu uzemňovacího vedení a uzemňovacího obvodu zařízení (od uzemňovací svorky k jakýmkoli přístupným kovovým částem — odpor by neměl překročit 0.1 Ohm).
 - Zajistěte kontaktní proudové skupiny, senzory, relé/stykače, zajišťovací mikrospínače, tepelnou/proudovou ochranu a další prvky nouzového vypnutí, topné prvky, signalizační zařízení, opláštění, spojovací prvky a jakékoli pohyblivé části zařízení (pokud existují).
- Zkontrolujte stav těsnění hřídele nože. Vyměňte jej, pokud jsou známky opotřebení.
- Zkontrolujte napnutí řemene. Řemen by měl být vyměněn v průměru jednou za 12 měsíců v závislosti na opotřebení.

- Je nutné pravidelně kontrolovat napájecí kabel. Při zjištění jakýchkoli defektů je nutné provést výměnu.
- Pokud je zjištěno značné opotřebení čepele, je třeba ji vyměnit.
- Tupé čepele (pokud jsou čepele hladké, ne zubaté) se brousí ošetřením hran čepelí po celé jejich délce brusnými nástroji ve směru " zevnitř ven ". Vyhněte se změně úhlu broušení čepele, protože to může snížit její provozní výkon. Buďte opatrní při broušení čepele!

Pokud zařízení funguje abnormálně, odpojte jej od zdroje napájení přepnutím hlavního vypínače do polohy "off" a (nebo) vytažením zástrčky a kontaktujte servisní oddělení.

Je přísně zakázáno provozovat stroj, u kterého je známo, že je vadný.

Ani Prodejce ani Výrobce nemohou být činěni odpovědnými za jakékoli přímé nebo nepřímé škody vyplývající z nehody nebo provozu vadného zařízení.

7. PŘEPRAVA A SKLADOVÁNÍ. LIKVIDACE

- Tento stroj lze přepravovat jakýmkoli typem dopravy v souladu s výstražnými štítky na kontejneru a také s pravidly platnými pro konkrétní způsob přepravy.
- Během nakládání a přepravy nesmí být stroj převrácen a vystaven nárazům. Pohybuje přepravním kontejnerem po nakloněné ploše s dodržением požadavků "TOP" při sklonu ne více než 15%.
- Přeprava stroje železnicí a silnicí 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 proti vlivům srážek a mechanického poškození.
- Vyhněte se otřesům stroje.
- Neskladujte stroj vzhůru nohama.

Po ukončení provozu stroje, po uplynutí stanovené 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

Modèle	HKN-CL9M	HKN-CL12M
Dimensions hors tout, mm	485 × 350 × 375	520 × 380 × 400
Puissance, kW	1.1	1.5
Alimentation électrique	220–240 V / 50 Hz	220–240 V / 50 Hz
Volume, l	9	12
Poids, kg	20	22
Vitesse de rotation des lames, rpm	1000–2200	1000–2200
Mode de fonctionnement	Fonctionnement intermittent	Fonctionnement intermittent
Temps de fonctionnement maximum, min	3	3

Le fabricant se réserve le droit de modifier l'apparence, l'assemblage et la structure de l'appareil pour améliorer ses performances sans changer les spécifications techniques.

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION AU TRAVAIL

- **Attention !** Tous les travaux d'installation et de mise en service doivent être effectués par du personnel technique qualifié possédant 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 réseau correspond à la tension de fonctionnement de la machine, vérifiez l'installation des dispositifs de protection et leur conformité à leur classification en termes de puissance et de caractéristiques.
- Les dispositifs de protection doivent être situés à proximité immédiate de la machine ou dans le tableau de commande 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. Le non-respect peut entraîner 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 laissez pas le câble 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 est installée sur une base horizontale stable antidérapante, à une distance d'au moins 100 mm des murs, de toute structure ou autre équipement pour assurer une ventilation normale. Il n'est pas permis d'installer la machine près de bassins de lavage, de lavabos, ainsi que d'équipements de chauffage (fours, cuisinières, etc.).

- Avant d'utiliser le produit pour la première fois, retirez tous les matériaux d'emballage, brochures, 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 une installation et un 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 de faire fonctionner 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 ! Seul le personnel familier avec ce manuel et informé sur les questions de sécurité peut être autorisé à utiliser cet équipement.**
- Il est requis de se conformer strictement aux réglementations de sécurité au travail et de protection contre l'incendie conformément aux règles du pays où cette unité est exploitée, lors de l'installation, de la préparation à l'utilisation, du fonctionnement, de la maintenance et de la réparation, ainsi qu'à l'exigence d'assurer la conformité aux exigences de sécurité décrites dans ce manuel.
- Selon les normes d'hygiène, lors du fonctionnement de l'équipement, les cheveux doivent être ramenés en arrière (il est recommandé d'utiliser un couvre-chef de protection), ainsi que de retirer tout article de vêtement et bijou potentiellement dangereux (vêtements amples, écharpes, foulards, cravates, colliers, bracelets, bagues, etc.).
- Avant la première utilisation, lavez soigneusement toutes les pièces amovibles de l'appareil selon la section « Maintenance et entretien ».
- Il est interdit de placer les doigts dans le bol et le boîtier du coupoir en fonctionnement.
- Pour éviter les blessures, ne touchez pas les pièces mobiles de l'équipement avec vos mains.
- Les aliments ne peuvent être chargés que lorsque le coupoir est arrêté.
- Il n'est pas permis de laisser l'équipement allumé sans surveillance.
- Gardez la machine hors de portée des enfants.
- Ne stockez pas d'articles inflammables à proximité immédiate de l'équipement.
- Pendant le stockage, la température ambiante ne doit pas dépasser 45 °C, et l'humidité doit être inférieure à 85%.
- Si l'appareil n'est pas utilisé ou est utilisé dans des conditions météorologiques défavorables, débranchez-le de la source d'alimentation pour éviter les accidents.
- Le lavage de l'appareil avec une source d'eau ouverte ou l'immersion de l'unité moteur dans l'eau est strictement interdit. Le non-respect de cette règle peut conduire à des dommages à l'équipement et à des blessures humaines, pouvant potentiellement entraîner des décès. Évitez d'exposer la prise et l'interrupteur à l'eau.
- Avant le nettoyage, la réparation ou le déplacement de l'appareil, assurez-vous qu'il est d'abord débranché de la prise.
- Évitez de toucher le cordon d'alimentation avec les mains mouillées pour prévenir les chocs électriques.
- Lors de la déconnexion de l'alimentation, ne tirez pas par le câble ; tenez toujours la fiche.

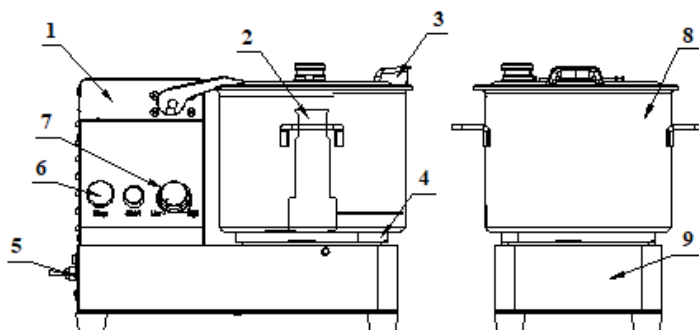
- Si vous remarquez des dommages au câble d'alimentation, remplacez-le immédiatement. Sinon, cela pourrait conduire à un choc électrique ou même à un incendie.
- La maintenance ou la réparation n'est autorisée qu'après avoir débranché l'équipement de l'alimentation électrique.
- Évitez de toucher l'interrupteur ou la fiche si vos mains sont mouillées.
- Ne déplacez pas la machine pendant qu'elle fonctionne.
- Il n'est pas permis d'appuyer sur le corps du mixeur en fonctionnement ou d'essayer de placer le corps pour empêcher un mouvement de l'équipement.
- Cet appareil n'est pas conçu pour les enfants, les personnes aux capacités physiques, mentales ou cognitives limitées, ou celles manquant d'expérience et de connaissances nécessaires. Il est acceptable de faire des exceptions si une supervision ou des conseils sont disponibles d'une personne responsable assurant la sécurité.

Le fonctionnement est interdit :

- si la machine fonctionne mal ;
- en cas de dommage ou si elle a été échappée ;
- si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé.

4. PROCÉDURE DE FONCTIONNEMENT

1. Unité moteur
2. Lame
3. Couvercle
4. Montage du bol
5. Câble d'alimentation
6. Boutons Marche/Arrêt
7. Bouton de réglage de la vitesse
8. Bol
9. Base



- L'équipement est conçu pour broyer les matières premières de viande tendre et les traiter en une masse homogène avec des ingrédients alimentaires supplémentaires. L'équipement est utilisé pour la fabrication de saucisses semi-fumées, cuites fumées, cuites, non cuites fumées, de foie, de petites saucisses et de saucisses de Francfort, ainsi que pour les pâtes de poisson, volaille et viande, et aussi pour produire des produits semi-finis de viande et de poisson.
- Il est permis d'utiliser le coupoir pour broyer les légumes, fruits, noix, épices, baies, herbes et autres produits s'il n'y a pas formation de mélanges très visqueux lors du broyage et du mélange.
- Cet équipement n'est pas conçu pour broyer les os, écraser les aliments congelés et la glace, pétrir la pâte épaisse, et traiter les produits non alimentaires.
- L'équipement n'est pas conçu pour fonctionner sans aliments (fonctionnement à vide).

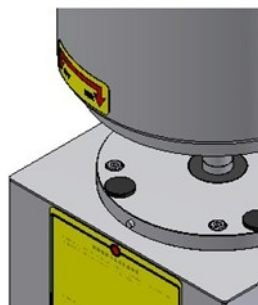
• Le temps de fonctionnement du coupoir ne doit pas dépasser 3 minutes. Le temps de traitement dépend du résultat final requis et du type de produit. Si le coupoir est utilisé en continu, une pause de refroidissement d'au moins 5 minutes doit être prise pour éviter la surchauffe du moteur. Les temps de traitement approximatifs pour certains produits sont listés dans le tableau comparatif.

Produit	Porc	Cacahuètes	Haricots	Piment fort	Ail	Céleri
Temps de traitement, sec	18	30	60	15	40	30

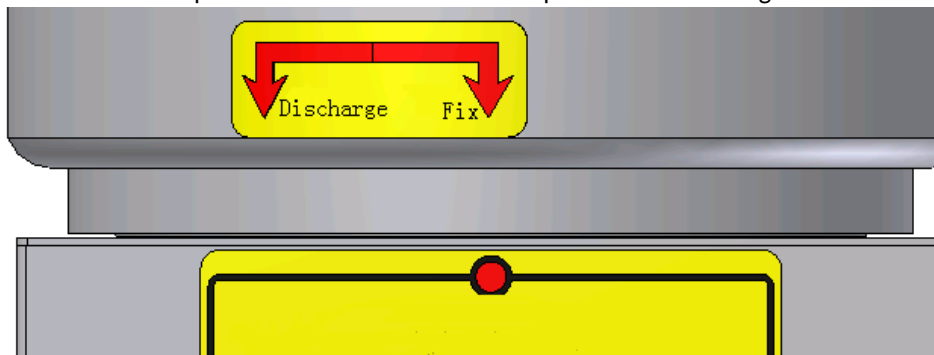
- Le panneau de commande comporte deux boutons. Le premier bouton (vert) sert à démarrer le cutter, tandis que le second (rouge) sert à l'arrêter. Le bouton d'arrêt est un bouton-poussoir d'urgence à tête champignon. Lorsqu'il est enfoncé, le cutter s'arrête et ne peut pas être redémarré jusqu'à ce que le bouton soit désactivé en le tournant de 30° dans le sens horaire. Une fois tourné, le bouton reviendra à sa position initiale, et le cutter pourra être redémarré.
- Le cutter ne doit pas fonctionner à faible vitesse pendant des périodes prolongées.
- Le produit chargé ne doit pas dépasser la moitié de la capacité du bol.
- Les ouvertures de ventilation du moteur ne doivent pas être bloquées pendant le fonctionnement du cutter.
- Si nécessaire, des produits supplémentaires doivent être ajoutés par l'ouverture du couvercle pendant le fonctionnement du cutter.
- L'appareil est équipé de micro-interrupteurs qui l'empêchent de démarrer si le couvercle n'est pas en place et/ou lorsque le levier de pression est soulevé.
- Le cutter est équipé d'un régleur de vitesse intégré.

Séquence de fonctionnement

1. Allumez l'alimentation électrique (insérez la fiche dans la prise).
2. Réglez le bouton d'ajustement de vitesse sur la position basse vitesse, marquée "LOW".
3. Si nécessaire, coupez les aliments en petits morceaux avant le chargement. Positionnez le bol sur la base et fixez-le en place. Pour verrouiller le bol en place, alignez-le de sorte que la flèche "discharge" soit située au-dessus du symbole rouge ●. Ensuite, tournez le bol jusqu'à ce que la flèche "fix" soit positionnée sur le symbole rouge ●.



4. Installez le couteau sur l'arbre de sorte que la fente supérieure de l'arbre et la goupille centrale située sur le dessus dans la cavité intérieure de la rainure du couteau correspondent. Lorsqu'il est installé correctement, la goupille est encastrée dans la fente supérieure de l'arbre et ne tourne pas librement le long de l'axe de



l'arbre.

5. Chargez les aliments dans le bol.
6. Fermez le bol de l'appareil avec le couvercle. L'appareil ne fonctionnera pas à moins que le couvercle ne soit placé correctement sur le bol.
7. Installez le bouchon sur le couvercle du cutter.
8. Pour détacher le bol de la base, effectuez ces étapes en sens inverse (tournez le bol dans le sens antihoraire jusqu'à ce que la flèche "discharge" s'aligne avec le symbole rouge), après quoi vous pouvez retirer le bol.
9. Démarrez le cutter en appuyant sur le bouton vert.
10. Ajustez la vitesse à l'aide du bouton.
11. Une fois que le produit est suffisamment traité, arrêtez le cutter en appuyant sur le bouton rouge.
12. Réglez le bouton d'ajustement de vitesse sur la position "LOW" (0).
13. Déconnectez l'appareil de l'alimentation électrique en le débranchant de la prise.

5. MAINTENANCE ET ENTRETIEN

- Soyez prudent lors du retrait et du nettoyage du couteau !
- Il est nécessaire de laver les unités de cutter amovibles qui entrent en contact avec les aliments après chaque utilisation.
- Lavez les unités de cutter amovibles avec de l'eau chaude savonneuse, rincez soigneusement avec de l'eau propre et essuyez à sec.
- Pour désinfecter les unités de cutter amovibles, trempez-les dans une solution de chlorure de sodium à 3%, puis rincez soigneusement avec de l'eau propre et essuyez à sec.
- Essuyez le boîtier du cutter avec un chiffon ou une éponge propre et humide.
- Ne lavez pas les pièces du cutter dans un lave-vaisselle.
- Ne nettoyez jamais l'appareil en utilisant des matériaux abrasifs, des éponges ou brosses métalliques, des objets perforants ou coupants, des détergents agressifs ou contenant du chlore, de l'essence, des acides, alcalis ou solvants.

- Si l'appareil 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.

6. MAINTENANCE ET RÉPARATION

ATTENTION : LA MAINTENANCE ET LA RÉPARATION DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES AVEC L'ALIMENTATION COMPLÈTEMENT COUPÉE EN COMMUTANT L'ALIMENTATION PRINCIPALE SUR "OFF" ET EN LA DÉBRANCHANT, ET DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES PAR DU PERSONNEL TECHNIQUE QUALIFIÉ.

La maintenance de la machine doit être conforme aux réglementations du pays où elle est utilisée. La liste des travaux présentée dans ce manuel est de nature recommandatoire.

Effectuez les travaux suivants lors de la maintenance :

- Instruisez et vérifiez la connaissance des instructions de fonctionnement du personnel travaillant avec la machine.
- Interrogez le personnel utilisant la machine pour identifier tout fonctionnement anormal de la machine.
- Avant de commencer la maintenance, coupez l'alimentation et réglez le contrôleur de vitesse sur la position "LOW".
- Effectuez une inspection visuelle de l'état de la machine.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas de fils dénudés.
- Vérifiez l'intégrité de la ligne de mise à la terre et du circuit de mise à la terre de l'appareil (de la pince de mise à la terre à toutes les pièces métalliques accessibles — la résistance ne doit pas dépasser 0.1 Ohm).
 - Sécurisez les groupes de courant de contact, les capteurs, relais/contacteurs, micro-interrupteurs de verrouillage, protection thermique/de courant et autres éléments de coupure d'urgence, éléments chauffants, dispositifs de signalisation, revêtements, fixations, et toutes pièces mobiles de l'appareil (le cas échéant).
- Vérifiez l'état du joint d'arbre du couteau. Remplacez-le s'il y a des signes d'usure.
- Vérifiez la tension de la courroie. La courroie doit être remplacée en moyenne tous les 12 mois selon l'usure.
- Il est nécessaire d'examiner régulièrement le cordon d'alimentation. Lorsque des défauts sont détectés, il est nécessaire d'effectuer le remplacement.
- Si une usure importante est détectée sur la lame, elle doit être remplacée.
- Les lames émoussées (si les lames sont lisses, non dentelées) sont aiguisées en traitant les bords de la lame sur toute leur longueur avec un outil d'aiguisage dans une direction "de l'intérieur vers l'extérieur". Évitez de modifier l'angle d'aiguisage de la lame car cela peut dégrader sa performance opérationnelle. Exercez de la prudence lors de l'aiguisage de la lame !

Si l'appareil fonctionne anormalement, déconnectez-le de la source d'alimentation en commutant l'interrupteur principal sur "off" et (ou) en le débranchant, et contactez le service après-vente.

Il est strictement interdit de faire fonctionner une machine connue comme étant défectueuse.

Ni le Vendeur ni le Fabricant ne peuvent être tenus responsables de tout dommage direct ou indirect résultant d'un accident ou du fonctionnement d'un appareil défectueux.

7. 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.
- 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 "TOP" avec une inclinaison ne dépassant pas 15%.
- Le transport de la machine par rail et 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 fin du fonctionnement de la machine, après l'expiration de la durée de vie établie, l'organisation exploitante doit la transférer à la personne responsable de l'élimination. La machine doit être éliminée selon les règles générales pour le traitement des matières premières secondaires conformément aux réglementations du pays où la machine est éliminée.

1. ESPECIFICACIONES

Modelo	HKN-CL9M	HKN-CL12M
Dimensiones generales, mm	485 × 350 × 375	520 × 380 × 400
Potencia, kW	1.1	1.5
Fuente de alimentación	220–240 V / 50 Hz	220–240 V / 50 Hz
Volumen, l	9	12
Peso, kg	20	22
Velocidad de rotación de cuchillas, rpm	1000–2200	1000–2200
Modo de operación	Funcionamiento intermitente	Funcionamiento intermitente
Tiempo máximo de operación, min	3	3

El fabricante se reserva el derecho de modificar la apariencia, montaje y estructura del dispositivo 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!** Para su seguridad, la máquina debe estar conectada a tierra.
- Asegúrese de que el voltaje de la red corresponda al voltaje de operación 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 ubicarse 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 ser y corresponder a la potencia nominal de la máquina. El incumplimiento puede resultar en incendio.
- Al transportar la máquina, la sujeción de piezas, conexiones eléctricas y mecanismos móviles puede 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 mal funcionamiento del enchufe o tomacorriente puede causar un incendio.
- La máquina se instala sobre una base horizontal estable antideslizante, a una distancia de no menos de 100 mm de paredes, cualquier estructura u otro equipo para asegurar ventilación normal. No está permitida la instalación de la máquina cerca de ollas de lavado, lavabos, así como equipos de calefacción (hornos, estufas, etc.).

- 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 operación 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! Solo personal familiarizado con este manual e instruido en temas de seguridad puede usar este equipo.**
- Se requiere cumplir estrictamente con las regulaciones de seguridad ocupacional e incendios de acuerdo con las reglas del país donde opera esta unidad, durante la instalación, preparación para uso, operación, mantenimiento y reparación, junto con el requisito de asegurar el cumplimiento de los requisitos de seguridad descritos en este manual.
- Según las normas de higiene, al operar el equipo, el cabello debe recogerse hacia atrás (se recomienda usar un tocado protector), así como quitar cualquier artículo de ropa y joyería potencialmente peligroso (ropa suelta, bufandas, pañuelos, corbatas, collares, pulseras, anillos, etc.).
- Antes del primer uso, lave todas las partes removibles del dispositivo minuciosamente según la sección "Mantenimiento y cuidado."
- Está prohibido colocar dedos en el tazón y la carcasa del cortador mientras está en operación.
- Para evitar lesiones, no toque las partes móviles del equipo con sus manos.
- Los alimentos solo pueden cargarse cuando el cortador esté detenido.
- No es permisible dejar el equipo encendido sin supervisión.
- Mantenga la máquina fuera del alcance de los niños.
- No almacene artículos inflamables en las inmediaciones del equipo.
- Durante el almacenamiento, la temperatura ambiente no debe exceder 45 °C, y la humedad debe estar bajo 85%.
- Si el dispositivo no está en uso o se está usando en condiciones climáticas adversas, desconéctelo de la fuente de energía para evitar accidentes.
- Está estrictamente prohibido lavar el dispositivo con una fuente de agua abierta o sumergir la unidad del motor en agua. El incumplimiento de esta regla puede llevar a daños del equipo y lesiones humanas, potencialmente resultando en fatalidades. Evite exponer el enchufe y el interruptor al agua.
- Antes de limpiar, reparar o reubicar el dispositivo, asegúrese de desconectarlo del enchufe primero.
- Evite tocar el cable de alimentación con manos húmedas para prevenir descargas eléctricas.
- Al desconectar la energía, no tire del cable; siempre sujete el enchufe.
- Si nota daños en el cable de alimentación, reemplácelo inmediatamente. De lo contrario, podría llevar a una descarga eléctrica o incluso un incendio.

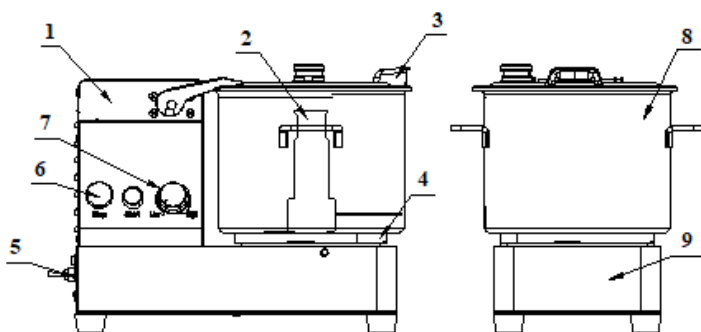
- El mantenimiento o reparación solo se permite después de desconectar el equipo del suministro eléctrico.
- Evite tocar el interruptor o enchufe si sus manos están húmedas.
- No mueva la máquina mientras está en operación.
- No está permitido presionar el cuerpo sobre la mezcladora en operación o tratar de colocar el cuerpo para prevenir movimiento del equipo.
- Este dispositivo no está diseñado para niños, individuos con capacidades físicas, mentales o cognitivas limitadas, o aquellos que carecen de experiencia y conocimiento necesario. Es aceptable hacer excepciones si hay supervisión o orientación disponible de una persona responsable que asegure la seguridad.

Está prohibida la operación:

- si la máquina está funcionando mal;
- en caso de daño o si se ha caído;
- si el cable de alimentación o enchufe está dañado.

4. PROCEDIMIENTO DE OPERACIÓN

1. Unidad del motor
2. Cuchilla
3. Tapa
4. Montaje del tazón
5. Cable de alimentación
6. Botones de Inicio/Parada
7. Perilla de ajuste de velocidad
8. Tazón
9. Base



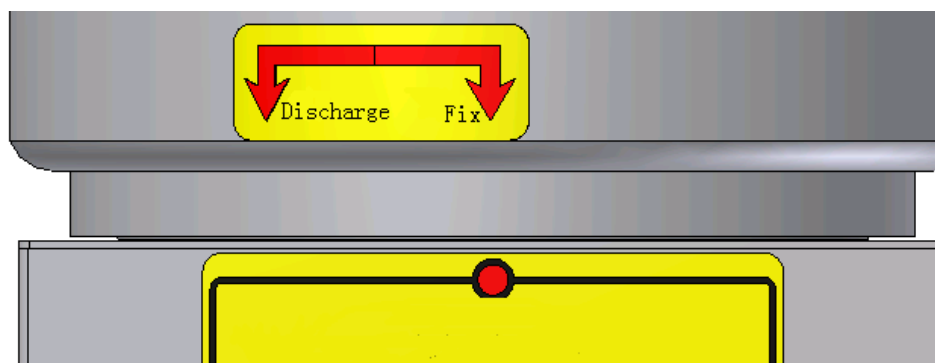
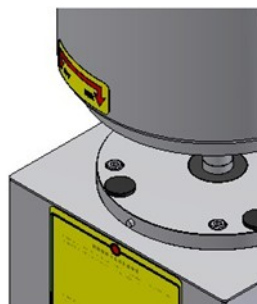
- El equipo está diseñado para moler materias primas de carne blanda y procesarlas en una masa homogénea junto con ingredientes alimentarios adicionales. El equipo se usa para fabricar salchichas semi-ahumadas, cocidas ahumadas, cocidas, crudas ahumadas, salchichas de hígado, salchichas pequeñas y salchichas frankfurter, así como para patés de pescado, aves y carne, y también para producir productos semi-terminados de carne y pescado.
- Se permite usar el cortador para moler verduras, frutas, nueces, especias, bayas, verduras de hoja, y otros productos si no hay formación de mezclas muy viscosas al moler y mezclar.
- Este equipo no está diseñado para moler huesos, triturar alimentos congelados y hielo, amasar masa espesa, y procesar productos no alimentarios.
- El equipo no está diseñado para operación sin alimentos (operación en vacío).
- El tiempo de operación del cortador no debe exceder 3 minutos. El tiempo de procesamiento depende del resultado final requerido y el tipo de producto. Si el cortador se usa continuamente, debe tomarse un descanso de enfriamiento de no menos de 5 minutos para prevenir el sobrecalentamiento del motor. Los tiempos aproximados de procesamiento para ciertos productos se listan en la tabla comparativa.

Producto	Cerdo	Cacahuetes	Frijoles	Chile picante	Ajo	Apio
Tiempo de procesamiento, sec	18	30	60	15	40	30

- El panel de control cuenta con dos botones. El primer botón (verde) se usa para arrancar el cortador, mientras que el segundo (rojo) se usa para detenerlo. El botón de parada es un pulsador de emergencia tipo hongo. Cuando se presiona, el cortador se detendrá y no puede reiniciarse hasta que el botón se desactive girándolo 30° en sentido horario. Una vez girado, el botón regresará a su posición inicial, y el cortador puede reiniciarse.
- El cortador no debe operarse a bajas velocidades por períodos prolongados.
- El producto cargado no debe exceder la mitad de la capacidad del recipiente.
- Las aberturas de ventilación del motor no deben bloquearse durante el funcionamiento del cortador.
- Si es necesario, los productos adicionales deben agregarse a través de la abertura en la tapa durante el funcionamiento del cortador.
- El dispositivo cuenta con microinterruptores que impiden su arranque si la tapa no está en su lugar y/o cuando se levanta la palanca de presión.
- El cortador está equipado con un ajustador de velocidad incorporado.

Secuencia de operación

1. Encienda la fuente de alimentación (inserte el enchufe en la toma).
2. Ajuste la perilla de control de velocidad a la posición de baja velocidad, marcada como "LOW".
3. Si es necesario, corte los alimentos en trozos pequeños antes de cargarlos. Coloque el recipiente en la base y asegúrelo en su lugar. Para bloquear el recipiente en su lugar, alinéelo de modo que la flecha "discharge" esté situada sobre el símbolo rojo ●. A continuación, gire el recipiente hasta que la flecha "fix" esté posicionada sobre el símbolo rojo ●.
4. Instale la cuchilla en el eje de modo que la ranura superior del eje y el perno central ubicado en la parte superior de la cavidad interna de la ranura de la cuchilla



coincidan. Cuando esté instalada correctamente, el perno se encuentra empotrado en la ranura superior del eje y no gira libremente a lo largo del eje del eje.

5. Cargue los alimentos en el recipiente.
6. Cierre el recipiente del dispositivo con la tapa. El dispositivo no funcionará a menos que la tapa esté colocada correctamente sobre el recipiente.
7. Instale el tapón en la tapa del cortador.
8. Para separar el recipiente de la base, realice estos pasos en orden inverso (gire el recipiente en sentido antihorario hasta que la flecha "discharge" se alinee con el símbolo rojo), después de lo cual puede retirar el recipiente.
9. Arranque el cortador presionando el botón verde.
10. Ajuste la velocidad usando la perilla.
11. Una vez que el producto esté suficientemente procesado, detenga el cortador presionando el botón rojo.
12. Ajuste la perilla de control de velocidad a la posición "LOW" (0).
13. Desconecte el dispositivo de la fuente de alimentación desenchufándolo de la toma.

5. MANTENIMIENTO Y CUIDADO

- ¡Tenga cuidado al remover y limpiar la cuchilla!
- Es necesario lavar las unidades cortadoras removibles que entran en contacto con los alimentos después de cada uso.
- Lave las unidades cortadoras removibles con agua tibia jabonosa, enjuague completamente con agua limpia y seque.
- Para desinfectar las unidades cortadoras removibles, sumérgalas en una solución de cloruro de sodio al 3%, luego enjuague completamente con agua limpia y seque.
- Limpie la carcasa del cortador con un paño húmedo limpio o esponja.
- No lave las partes del cortador en lavavajillas.
- Nunca limpie el dispositivo usando materiales abrasivos, esponjas o cepillos metálicos, objetos punzantes o cortantes, detergentes agresivos o que contengan cloro, gasolina, ácidos, álcalis o solventes.
- Si el dispositivo no va a funcionar por un tiempo prolongado (durante días libres, vacaciones, etc.), debe desconectarse de la línea de alimentación y limpiarse completamente.

6. MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN

ATENCIÓN: EL MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN DEBE REALIZARSE CON LA ENERGÍA COMPLETAMENTE APAGADA CAMBIANDO EL INTERRUPTOR PRINCIPAL A "OFF" Y DESCONECTÁNDOLO, Y DEBE SER REALIZADO POR PERSONAL TÉCNICO CALIFICADO.

El mantenimiento de la máquina debe cumplir con las regulaciones del país donde se está usando. La lista de trabajos presentada en este manual es de naturaleza recomendatoria.

Realice el siguiente trabajo durante el mantenimiento:

- Instruya y verifique el conocimiento de las instrucciones de operación del personal que trabaja con la máquina.

ES

- Encueste al personal que opera la máquina para identificar cualquier funcionamiento anormal de la máquina.
- Antes de comenzar el mantenimiento, apague la energía y ajuste el controlador de velocidad a la posición "LOW".
- Realice una inspección visual del estado de la máquina.
- Asegúrese de que no haya cables desnudos.
- Verifique la integridad de la línea de tierra y el circuito de tierra del dispositivo (desde la abrazadera de tierra hasta cualquier parte metálica accesible — la resistencia no debe exceder 0.1 Ohm).
- Asegure los grupos de corriente de contacto, sensores, relés/contactores, microinterruptores de bloqueo, protección térmica/de corriente y otros elementos de corte de emergencia, elementos calefactores, accesorios de señalización, revestimientos, sujetadores y cualquier parte móvil del dispositivo (si los hay).
- Revise el estado del sello del eje de la cuchilla. Reemplácelo si hay signos de desgaste.
- Revise la tensión de la correa. La correa debe reemplazarse en promedio una vez cada 12 meses dependiendo del desgaste.
- Es necesario examinar el cable de alimentación regularmente. Cuando se detecten defectos, es necesario realizar el reemplazo.
- Si se detecta desgaste significativo en la cuchilla, necesita ser reemplazada.
- Las cuchillas desafiladas (si las cuchillas son lisas, no dentadas) se afilan tratando los bordes de la cuchilla a lo largo de toda su longitud con una herramienta de afilado en dirección "de adentro hacia afuera". Evite alterar el ángulo de afilado de la cuchilla ya que puede degradar su rendimiento operativo. ¡Tenga cuidado al afilar la cuchilla!

Si el dispositivo opera de manera anormal, desconéctelo de la fuente de energía cambiando el interruptor principal a "off" y (o) desenchufándolo, y contacte al departamento de servicio.

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

Ni el Vendedor ni el Fabricante pueden ser responsables por cualquier daño directo o indirecto resultante de un accidente u operación de un dispositivo defectuoso.

7. 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 ni someterse a impactos. Mueva el contenedor de envío en una superficie inclinada, observando los requisitos "TOP" con una inclinación no mayor a 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 embalaje de transporte en almacenes que proporcionen protección contra los efectos de la precipitación y daño mecánico.
- Evite sacudir la máquina.
- No almacene la máquina boca abajo.

Después de la terminación de operación de la máquina, después de la expiración 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 la máquina está siendo desechada.

1. ESPECIFICAÇÕES

Modelo	HKN-CL9M	HKN-CL12M
Dimensões gerais, mm	485 × 350 × 375	520 × 380 × 400
Potência, kW	1.1	1.5
Alimentação elétrica	220–240 V / 50 Hz	220–240 V / 50 Hz
Volume, l	9	12
Peso, kg	20	22
Velocidade de rotação das lâminas, rpm	1000–2200	1000–2200
Modo de funcionamento	Funcionamento intermitente	Funcionamento intermitente
Tempo máximo de funcionamento, min	3	3

O fabricante reserva-se o direito de modificar a aparência, montagem e estrutura do dispositivo 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 que possua autorização especial de acordo com os regulamentos do país onde esta máquina é utilizada.
- **Aviso!** Para sua segurança, a máquina deve estar ligada à terra.
- 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 sua classificação em termos de potência e características.
- Os dispositivos de proteção devem estar localizados nas imediações da máquina ou no quadro elétrico se estiver em acesso direto. A tomada deve cumprir os requisitos de segurança e ter uma ligação à terra fiável.
- A cablagem elétrica deve ser adequada e corresponder à potência nominal da máquina. O não cumprimento pode resultar em incêndio.
- Ao transportar a máquina, a fixação de peças, ligações elétricas e mecanismos móveis podem enfraquecer, portanto, devem ser verificados antes da primeira utilização.
- Não permita que o cabo fique entre objetos e móveis, que possam aplicar pressão e danificar o cabo de alimentação. Evite dobrar ou emaranhar o cabo.
- Não use cabos de extensão domésticos para ligar a máquina.
- Ligação incorreta ou mau funcionamento da ficha ou tomada pode causar incêndio.
- A máquina é instalada numa base horizontal estável antiderrapante, a uma distância de não menos de 100 mm das paredes, qualquer estrutura ou outro equipamento para garantir ventilação normal. Não é permitida a instalação da máquina perto de lava-louças, lavatórios, bem como equipamentos de aquecimento (fornos, fogões, etc.).
- 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 no exterior.
- Não permita que pessoal que não esteja familiarizado com este manual e que não tenha sido 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! Apenas pessoal familiarizado com este manual e instruído sobre questões de segurança pode ser autorizado a usar este equipamento.**
- É obrigatório cumprir rigorosamente os regulamentos de segurança ocupacional e contra incêndios de acordo com as regras do país onde esta unidade opera, durante a instalação, preparação para uso, funcionamento, manutenção e reparação, juntamente com a exigência de garantir o cumprimento dos requisitos de segurança descritos neste manual.
- De acordo com as normas de higiene, ao operar o equipamento, o cabelo deve ser puxado para trás (recomenda-se o uso de proteção para a cabeça), bem como remover quaisquer itens potencialmente perigosos de vestuário e joias (roupas soltas, lenços, lenços de pescoço, gravatas, colares, pulseiras, anéis, etc.).
- Antes da primeira utilização, lave todas as peças removíveis do dispositivo cuidadosamente de acordo com a secção "Manutenção e cuidados."
- É proibido colocar os dedos na tigela e no alojamento do cortador em funcionamento.
- Para evitar ferimentos, não toque nas peças móveis do equipamento com as mãos.
- Os alimentos só podem ser carregados quando o cortador estiver parado.
- Não é permitido deixar o equipamento ligado sem supervisão.
- Mantenha a máquina fora do alcance das crianças.
- Não armazene itens inflamáveis nas imediações do equipamento.
- Durante o armazenamento, a temperatura ambiente não deve exceder 45 °C, e a humidade deve estar abaixo de 85%.
- Se o dispositivo não estiver em uso ou estiver sendo usado em condições meteorológicas adversas, desconecte-o da fonte de alimentação para evitar acidentes.
- Lavar o dispositivo com fonte de água aberta ou mergulhar a unidade do motor na água é estritamente proibido. O não cumprimento desta regra pode levar a danos no equipamento e ferimentos humanos, potencialmente resultando em fatalidades. Evite expor a tomada e o interruptor à água.
- Antes de limpar, reparar ou realocar o dispositivo, certifique-se de que está desligado da tomada primeiro.
- Evite tocar no cabo de alimentação com as mãos molhadas para prevenir choque elétrico.
- Ao desconectar a energia, não puxe pelo cabo; segure sempre na ficha.
- Se notar danos no cabo de alimentação, substitua-o imediatamente. Caso contrário, pode levar a choque elétrico ou mesmo incêndio.
- Manutenção ou reparação é permitida apenas após desconectar o equipamento da fonte de alimentação.
- Evite tocar no interruptor ou ficha se as suas mãos estiverem molhadas.
- Não mova a máquina enquanto estiver em funcionamento.

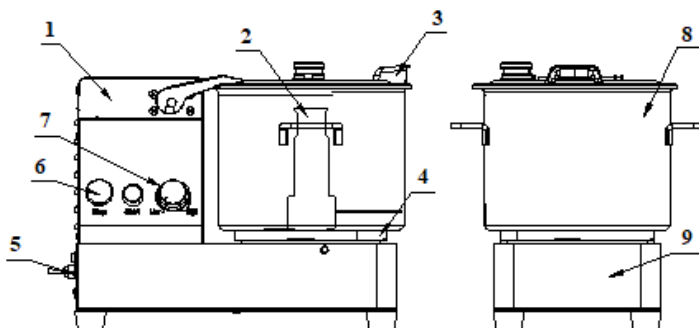
- Não é permitido pressionar o corpo no misturador em funcionamento ou tentar colocar o corpo para prevenir o movimento do equipamento.
- Este dispositivo não foi concebido para crianças, indivíduos com capacidades físicas, mentais ou cognitivas limitadas, ou aqueles sem experiência e conhecimento necessário. É aceitável fazer exceções se supervisão ou orientação estiver disponível de uma pessoa responsável garantindo segurança.

O funcionamento é proibido:

- se a máquina estiver avariada;
- em caso de dano ou se tiver caído;
- se o cabo de alimentação ou ficha estiver danificado.

4. PROCEDIMENTO DE FUNCIONAMENTO

1. Unidade do motor
2. Lâmina
3. Tampa
4. Montagem da tigela
5. Cabo de alimentação
6. Botões Iniciar/Parar
7. Botão de ajuste de velocidade
8. Tigela
9. Base



- O equipamento é concebido para moer matérias-primas de carne macia e processá-la numa massa homogénea juntamente com ingredientes alimentares adicionais. O equipamento é usado para fabricar salsichas meio-defumadas, cozidas defumadas, cozidas, cruas defumadas, de fígado, pequenas salsichas e salsichas de Frankfurt, bem como para patês de peixe, aves e carne, e também para produzir produtos semi-acabados de carne e peixe.
- É permitido usar o cortador para moer vegetais, frutas, nozes, especiarias, bagas, verduras e outros produtos se não houver formação de misturas muito viscosas ao moer e misturar.
- Este equipamento não foi concebido para moer ossos, esmagar alimentos congelados e gelo, amassar massa espessa e processar produtos não alimentares.
- O equipamento não foi concebido para funcionamento sem alimentos (funcionamento em vazio).
- O tempo de funcionamento do cortador não deve exceder 3 minutos. O tempo de processamento depende do resultado final necessário e do tipo de produto. Se o cortador for usado continuamente, deve ser feita uma pausa de arrefecimento de não menos de 5 minutos para prevenir o sobreaquecimento do motor. Os tempos de processamento aproximados para certos produtos estão listados na tabela de comparação.

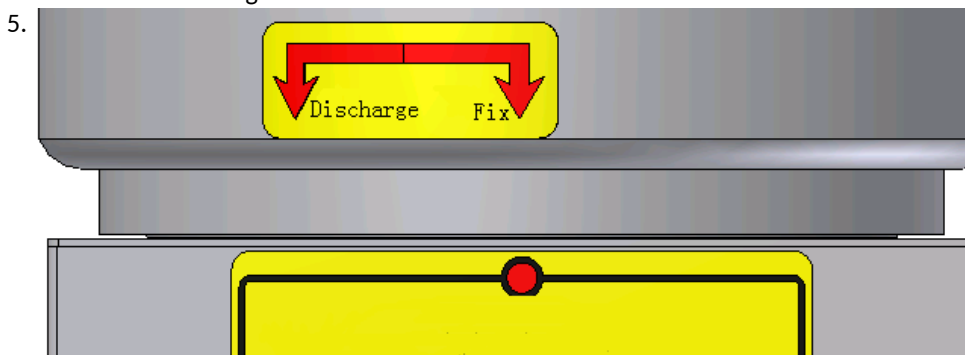
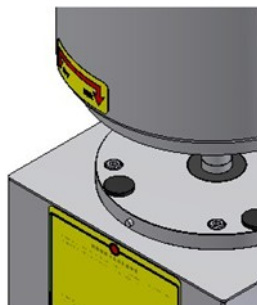
Produto	Carne de porco	Amendoins	Feijão	Pimenta picante	Alho	Aipo
Tempo de	18	30	60	15	40	30

processamento, sec						
-----------------------	--	--	--	--	--	--

- O painel de controlo possui dois botões. O primeiro botão (verde) é usado para ligar o cortador, enquanto o segundo (vermelho) é usado para o parar. O botão de paragem é um botão de emergência tipo cogumelo. Quando pressionado, o cortador para e não pode ser reiniciado até que o botão seja desativado rodando-o 30° no sentido horário. Uma vez rodado, o botão retorna à sua posição inicial e o cortador pode ser reiniciado.
- O cortador não deve ser operado a baixas velocidades por períodos prolongados.
- O produto carregado não deve exceder metade da capacidade da taça.
- As aberturas de ventilação do motor não devem ser bloqueadas durante o funcionamento do cortador.
- Se necessário, produtos adicionais devem ser adicionados através da abertura na tampa durante o funcionamento do cortador.
- O dispositivo possui microinterruptores que impedem o arranque se a tampa não estiver no lugar e/ou quando a alavanca de pressão é levantada.
- O cortador está equipado com um regulador de velocidade incorporado.

Sequência de funcionamento

1. Ligue a fonte de alimentação (insira a ficha na tomada).
2. Coloque o botão de regulação de velocidade na posição de baixa velocidade, marcada como "LOW".
3. Se necessário, corte os alimentos em pedaços pequenos antes de carregar. Posicione a taça na base e fixe-a no lugar. Para fixar a taça no lugar, alinhe-a de modo que a seta "discharge" fique situada acima do símbolo vermelho ●. De seguida, rode a taça até que a seta "fix" fique posicionada sobre o símbolo vermelho ●.
4. Instale a lâmina no veio de modo que a ranhura superior no veio e o pino central localizado no topo da cavidade interna da ranhura da lâmina coincidam. Quando instalada corretamente, o pino fica encaixado na ranhura superior do veio e não roda livremente ao longo do eixo do veio.



Carregue os alimentos na taça.

6. Feche a taça do dispositivo com a tampa. O dispositivo não funciona a menos que a tampa seja colocada na taça adequadamente.
7. Instale a ficha na tampa do cortador.
8. Para separar a taça da base, execute estes passos em ordem inversa (rode a taça no sentido anti-horário até que a seta "discharge" se alinhe com o símbolo vermelho), após o que pode remover a taça.
9. Inicie o cortador pressionando o botão verde.
10. Ajuste a velocidade usando o botão.
11. Uma vez que o produto esteja suficientemente processado, pare o cortador pressionando o botão vermelho.
12. Coloque o botão de regulação de velocidade na posição "LOW" (0).
13. Desligue o dispositivo da fonte de alimentação desligando-o da tomada.

5. MANUTENÇÃO E CUIDADOS

- Tenha cuidado ao remover e limpar a lâmina!
- É necessário lavar as unidades cortadoras removíveis que entram em contacto com os alimentos após cada utilização.
- Lave as unidades cortadoras removíveis com água quente e sabão, enxague bem com água limpa e seque.
- Para desinfetar as unidades cortadoras removíveis, mergulhe-as numa solução de cloreto de sódio a 3%, depois enxague bem com água limpa e seque.
- Limpe o corpo do cortador com um pano húmido limpo ou esponja.
- Não lave as peças do cortador numa máquina de lavar louça.
- Nunca limpe o dispositivo usando materiais abrasivos, esponjas ou escovas metálicas, objetos perfurantes ou cortantes, detergentes agressivos ou com cloro, gasolina, ácidos, álcalis ou solventes.
- Se o dispositivo não for operado por muito tempo (durante dias de folga, feriados, etc.), deve ser desligado da linha de alimentação e limpo completamente.

6. MANUTENÇÃO E REPARAÇÃO

ATENÇÃO: A MANUTENÇÃO E REPARAÇÃO DEVEM SER FEITAS COM A ENERGIA COMPLETAMENTE DESLIGADA COLOCANDO A ALIMENTAÇÃO PRINCIPAL EM "OFF" E DESLIGANDO A FICHA, E DEVEM SER REALIZADAS POR PESSOAL TÉCNICO QUALIFICADO.

A manutenção da máquina deve estar em conformidade com os regulamentos do país onde está a ser utilizada. A lista de trabalhos apresentada em este manual é de natureza recomendatória.

Execute os seguintes trabalhos durante a manutenção:

- Instruir e verificar o conhecimento das instruções de funcionamento do pessoal que trabalha com a máquina.
- Inquirir o pessoal que opera a máquina para identificar qualquer funcionamento anormal da máquina.

- Antes de iniciar a manutenção, desligue a energia e coloque o controlador de velocidade na posição "LOW".
- Conduza uma inspeção visual do estado da máquina.
- Certifique-se de que não há fios descarnados.
- Verifique a integridade da linha de terra e do circuito de terra do dispositivo (da braçadeira de terra a quaisquer partes metálicas acessíveis — a resistência não deve exceder 0.1 Ohm).
 - Fixe os grupos de corrente de contacto, sensores, relés/contactores, microinterruptores de bloqueio, proteção térmica/de corrente e outros elementos de corte de emergência, elementos de aquecimento, equipamentos de sinalização, revestimentos, fixadores e quaisquer partes móveis do dispositivo (se houver).
- Verifique o estado da vedação do veio da lâmina. Substitua-a se houver sinais de desgaste.
- Verifique a tensão da correia. A correia deve ser substituída em média uma vez a cada 12 meses dependendo do desgaste.
- É necessário examinar o cabo de alimentação regularmente. Quando são detetados defeitos, é necessário proceder à substituição.
- Se for detetado desgaste significativo na lâmina, esta precisa de ser substituída.
- Lâminas cegas (se as lâminas forem lisas, não serrilhadas) são afiadas tratando as arestas das lâminas ao longo de todo o seu comprimento com uma ferramenta de afiação numa direção "de dentro para fora". Evite alterar o ângulo de afiação da lâmina pois pode degradar o seu desempenho operacional. Tenha cuidado ao afiar a lâmina!

Se o dispositivo funciona de forma anormal, desligue-o da fonte de energia colocando o interruptor principal em "off" e (ou) desligando a ficha, e contacte o departamento de assistência.

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

Nem o Vendedor nem o Fabricante podem ser responsabilizados por quaisquer danos diretos ou indiretos resultantes de acidente ou funcionamento de um dispositivo defeituoso.

7. 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" numa inclinação não superior a 15%.
- O transporte da máquina por comboio e estrada deve ser realizado em veículos cobertos.
- Após o transporte, a máquina deve estar funcional e não danificada.
- A máquina deve ser armazenada em embalagem de transporte em armazéns que proporcionem proteção contra os efeitos da precipitação e danos mecânicos.
- Evite abanar a máquina.
- Não armazene a máquina de cabeça para baixo.

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

PT

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

1. SPECIFIKATIONER

Modell	HKN-CL9M	HKN-CL12M
Yttre mått, mm	485 × 350 × 375	520 × 380 × 400
Effekt, kW	1.1	1.5
Strömförsörjning	220–240 V / 50 Hz	220–240 V / 50 Hz
Volym, l	9	12
Vikt, kg	20	22
Knivens rotationshastighet, rpm	1000–2200	1000–2200
Driftläge	Intermittent drift	Intermittent drift
Maximal drifttid, min	3	3

Tillverkaren förbehåller sig rätten att modifiera enhetens utseende, montering och struktur för att förbättra dess prestanda utan att ändra de tekniska specifikationerna.

2. INSTALLATION OCH FÖRBEREDELSE FÖR ARBETE

● **Observera!** Alla installations- och drifttagningsarbeten måste utföras av kvalificerad teknisk personal som har särskilt tillstånd i enlighet med föreskrifterna i det land där denna maskin används.

● **Varning!** För din säkerhet måste maskinen jordas.

● Se till att nätspänningen motsvarar maskinens driftspänning, kontrollera installationen av skyddsanordningarna och deras överensstämmelse med deras märkning när det gäller effekt och egenskaper.

● Skyddsanordningar måste placeras i omedelbar närhet av maskinen eller i elskåpet om det finns direkt tillgång. Uttaget måste uppfylla säkerhetskraven och ha en tillförlitlig jordning.

● Elektrisk ledning måste vara och motsvara maskinens märkeffekt. Bristande efterlevnad kan leda till brand.

● Vid transport av maskinen kan fästning av delar, elektriska anslutningar och rörliga mekanismer försvagas, därför bör de kontrolleras före första start.

● Låt inte kabeln vara mellan föremål och möbler som kan utöva tryck och skada nätkabeln. Undvik att böja eller trassla kabeln.

● Använd inte hushållsförlängningssladdar för att ansluta maskinen.

● Felaktig anslutning eller funktionsfel av kontakten eller uttaget kan orsaka brand.

● Maskinen installeras på en stabil halkfri horisontell bas, på ett avstånd av minst 100 mm från väggar, konstruktioner eller annan utrustning för att säkerställa normal ventilation. Det är inte tillåtet att installera maskinen nära diskho för krukor, tvättställ samt värmeutrustning (ugnar, spisar, etc.).

● Innan produkten används för första gången, ta bort allt förpackningsmaterial, häften, plastpåsar, etc.

● Innan 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 tränats 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! Endast personal som är bekant med denna manual och informerad om säkerhetsfrågor får använda denna utrustning.**

- Det krävs att strikt följa arbetsmiljö- och brandsäkerhetsföreskrifterna i enlighet med reglerna i det land där denna enhet används, under installation, förberedelse för användning, drift, underhåll och reparation, tillsammans med kravet på att säkerställa efterlevnad av säkerhetskraven som beskrivs i denna manual.
- Enligt hygieniska standarder, vid drift av utrustningen, måste håret tas bort bakåt (det rekommenderas att använda skyddande huvudbonad), samt ta bort alla potentiellt farliga klädplagg och smycken (lösa kläder, scarfs, halsdukar, slipsar, halsband, armband, ringar, etc.).
- Före första användning, tvätta alla avtagbara delar av enheten grundligt enligt avsnittet "Underhåll och skötsel."
- Att placera fingrar i skålen och höljet för skärmaskinen under drift är förbjudet.
- För att undvika skada, rör inte utrustningens rörliga delar med händerna.
- Livsmedel kan endast laddas när skärmaskinen är stoppad.
- Det är inte tillåtet att lämna utrustningen påslagen utan tillsyn.
- Håll maskinen utom räckhåll för barn.
- Förvara inte brännbara föremål i omedelbar närhet av utrustningen.
- Under förvaring bör omgivningstemperaturen inte överstiga 45 °C och luftfuktigheten bör vara under 85%.
- Om enheten inte används eller används under ogynnsamma väderförhållanden, koppla bort den från strömkällan för att undvika olyckor.
- Att tvätta enheten med öppen vattenkälla eller sänka ned motorenheten i vatten är strängt förbjudet. Bristande efterlevnad av denna regel kan leda till utrustningsskador och mänskliga skador som potentiellt kan resultera i dödsfall. Undvik att utsätta uttaget och omkopplaren för vatten.
- Innan rengöring, reparation eller flyttning av enheten, se till att den först är fränkopplad från uttaget.
- Undvik att röra nätkabeln med våta händer för att förhindra elektrisk stöt.
- När du kopplar bort strömmen, dra inte i kabeln; håll alltid i kontakten.
- Om du märker skada på nätkabeln, byt ut den omedelbart. Annars kan det leda till elektrisk stöt eller till och med brand.
- Underhåll eller reparation är endast tillåtet efter fränkoppling av utrustningen från strömförsörjningen.
- Undvik att röra omkopplaren eller kontakten om dina händer är våta.
- Flytta inte maskinen medan den är i drift.
- Det är inte tillåtet att trycka kroppen på mixern som är i drift eller försöka placera kroppen för att förhindra utrustningens rörelse.

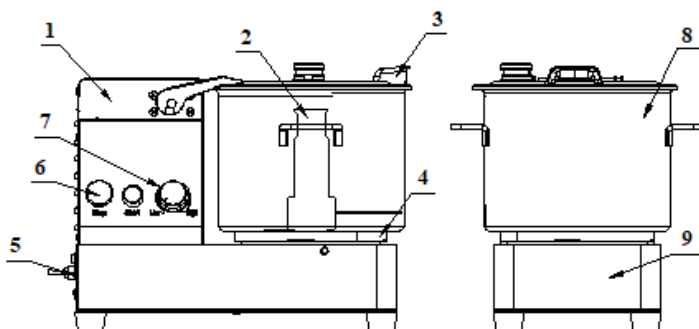
• Denna enhet är inte designad för barn, individer med begränsade fysiska, mentala eller kognitiva förmågor, eller de som saknar erfarenhet och nödvändig kunskap. Det är acceptabelt att göra undantag om övervakning eller vägledning finns tillgänglig från en ansvarig person som säkerställer säkerheten.

Drift är förbjuden:

- om maskinen inte fungerar korrekt;
- vid skada eller om den har tappats;
- om nätkabeln eller kontakten är skadad.

4. DRIFTFÖRFARANDE

1. Motorenhet
2. Kniv
3. Lock
4. Skålfäste
5. Nätkabel
6. Start/Stopp-knappar
7. Hastighetsjusteringsratt
8. Skål
9. Bas



- Utrustningen är designad för att mala mjuka kött råvaror och bearbeta det till en homogen massa tillsammans med ytterligare matingsredienser. Utrustningen används för tillverkning av halvρόkt, kokt rökt, kokt, okokt rökt, leverkorv, små korvar och frankfurters, samt för fisk-, fågel- och köttpatéer, och även för att producera kött- och fisk halvfabrikat.
- Det är tillåtet att använda skärmaskinen för att mala grönsaker, frukter, nötter, kryddor, bär, grönsaker och andra produkter om det inte bildas mycket viskösa blandningar vid malning och blandning.
- Denna utrustning är inte designad för att mala ben, krossa frysta livsmedel och is, knåda tjock deg och bearbeta icke-livsmedel.
- Utrustningen är inte designad för drift utan mat (tomgångsdrift).
- Skärmaskinens drifttid får inte överstiga 3 minuter. Bearbetningstiden beror på det önskade slutresultatet och produkttypen. Om skärmaskinen används kontinuerligt ska en kylpaus på minst 5 minuter tas för att förhindra motoröverhettning. Ungefärliga bearbetningstider för vissa produkter listas i jämförelsetabellen.

Produkt	Fläskkött	Jordnötter	Bönor	Het peppar	Vitlök	Selleri
Bearbetningstid, sek	18	30	60	15	40	30

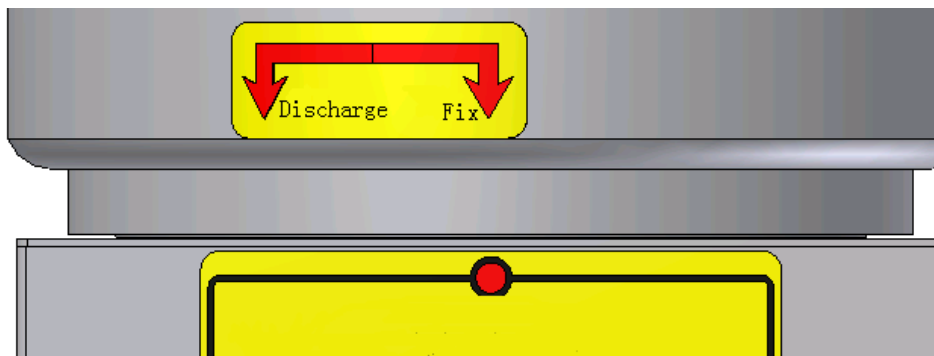
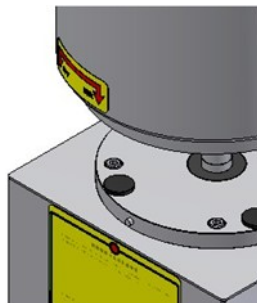
- Kontrollpanelen har två knappar. Den första knappen (grön) används för att starta skäraren, medan den andra (röd) används för att stoppa den. Stoppknappen är en svampformad nödstoppsknapp. När den trycks in kommer skäraren att stoppas och kan inte startas om

förrän knappen avaktiveras genom att vrida den 30° medurs. När den är vridd kommer knappen att återgå till sitt ursprungsläge och skäraren kan startas om.

- Skäraren ska inte köras på låga hastigheter under längre perioder.
- Den lastade produkten ska inte överskrida hälften av skålens kapacitet.
- Motors ventilationsöppningar får inte blockeras under skärarens drift.
- Om det behövs ska ytterligare produkter tillsättas genom öppningen i locket under skärarens drift.
- Enheten har mikroswitchar som förhindrar start om locket inte är på plats och/eller när tryckspaken är upplyft.
- Skäraren är utrustad med en inbyggd hastighetsjusterare.

Användningssekvens

1. Slå på strömförsörjningen (sätt in kontakten i uttaget).
2. Ställ hastighetsjusteringsratten på låghastighetspositionen, markerad som "LOW".
3. Om nödvändigt, skär maten i små bitar innan lastning. Placera skålen på basen och säkra den på plats. För att låsa skålen på plats, rikta in den så att "discharge"-pilen är placerad ovanför den röda symbolen ●. Vrid sedan skålen tills "fix"-pilen är positionerad över den röda symbolen ●.
4. Installera kniven på axeln så att det övre spåret på axeln och den centrala stiftet som finns överst i den inre håligheten av knivspåret matchar. När den är korrekt installerad är stiftet försänkt i axelns övre spår och roterar inte fritt längs axelaxeln.
- 5.



Ladda maten i skålen.

6. Stäng enhetens skål med locket. Enheten kommer inte att fungera om inte locket är korrekt placerat på skålen.
7. Installera proppen på skärlocket.
8. För att lossa skålen från basen, utför dessa steg i omvänd ordning (vrid skålen moturs tills "discharge"-pilen är i linje med den röda symbolen), varefter du kan ta bort skålen.
9. Starta skäraren genom att trycka på den gröna knappen.

10. Justera hastigheten med ratten.
11. När produkten är tillräckligt bearbetad, stoppa skäraren genom att trycka på den röda knappen.
12. Ställ hastighetsjusteringsratten på "LOW" (0) positionen.
13. Koppla bort enheten från strömförsörjningen genom att dra ut kontakten från uttaget.

5. UNDERHÅLL OCH SKÖTSEL

- Var försiktig när du tar bort och rengör kniven!
- Det är nödvändigt att tvätta de avtagbara skärardelarna som kommer i kontakt med livsmedlen efter varje användning.
- Tvätta de avtagbara skärardelarna med varmt tvålsvatten, skölj grundligt med rent vatten och torka.
- För att desinficera de avtagbara skärardelarna, blötlägg dem i en 3% natriumkloridlösning, skölj sedan grundligt med rent vatten och torka.
- Torka skärarhöljet med en ren fuktig trasa eller svamp.
- Tvätta inte skärardelarna i diskmaskin.
- Rengör aldrig enheten med slipande material, metallsvampar eller borstar, stickande eller skärande föremål, aggressiva eller klorhaltiga rengöringsmedel, bensin, syror, alkalier eller lösningsmedel.
- Om enheten inte ska användas under lång tid (under lediga dagar, helger, etc.), ska den stängas av från strömförsörjningen och rengöras grundligt.

6. UNDERHÅLL OCH REPARATION

OBSERVERA: UNDERHÅLL OCH REPARATION SKA GÖRAS MED STRÖMMEN HELT AVSTÄNGD GENOM ATT STÄLLA HUVUDSTRÖMMEN PÅ "OFF" OCH DRA UR KONTAKTEN, OCH SKA UTFÖRAS AV KVALIFICERAD TEKNISK PERSONAL.

Maskinens underhåll ska följa reglerna i det land där den används. Listan över arbeten som presenteras i denna manual är av rekommendationskaraktär.

Utför följande arbete under underhåll:

- Instruera och kontrollera kunskaperna om driftsinstruktionerna för personalen som arbetar med maskinen.
- Undersök personalen som arbetar med maskinen för att identifiera eventuell onormal funktion hos maskinen.
- Innan underhåll påbörjas, stäng av strömmen och ställ hastighetskontrollern på "LOW"-positionen.
- Genomför en visuell inspektion av maskinens tillstånd.
- Se till att det inte finns några blottade ledningar.
- Kontrollera jordningsledningens integritet och enhetens jordningskrets (från jordningsklämman till alla tillgängliga metalldelar — resistansen ska inte överstiga 0,1 Ohm).

- Säkra kontaktströmgrupperna, sensorer, reläer/kontaktorer, låsande mikroswitchar, termisk/strömskydd och andra nödstopp, värmeelement, signalanordningar, klädselar, fästelement och alla rörliga delar av enheten (om sådana finns).
- Kontrollera tillståndet på knivaxelns tätning. Byt ut den om det finns tecken på slitage.
- Kontrollera remmens spänning. Remmen ska bytas ut i genomsnitt en gång var 12:e månad beroende på slitage.
- Det är nödvändigt att undersöka nätsladden regelbundet. När defekter upptäcks är det nödvändigt att utföra byte.
- Om betydande slitage upptäcks på bladet behöver det bytas ut.
- Trubbiga blad (om bladen är släta, inte tandade) skärps genom att behandla bladkanterna längs hela deras längd med ett skärpverktyg i riktning "inifrån och ut". Undvik att förändra bladets skärpvinkel då det kan försämra dess driftsprestanda. Var försiktig när du skärper bladet!

Om enheten fungerar onormalt, koppla bort den från strömkällan genom att ställa huvudströmbrytaren på "off" och/eller dra ur kontakten, och kontakta serviceavdelningen. Det är strängt förbjudet att använda en maskin som är känd för att vara defekt. Varken Säljaren eller Tillverkaren kan hållas ansvariga för direkta eller indirekta skador till följd av en olycka eller drift av en defekt enhet.

7. TRANSPORT OCH FÖRVARING. AVFALLSHANTERING

- Denna maskin kan transporteras med alla typer av transport i enlighet med varningsetiketterna på behållaren, samt med reglerna som gäller för ett visst transportsätt.
- Under lastning och transport får maskinen inte vändas upp och ner och utsättas för stötar. Flytta fraktbehållaren på en lutande yta och följ "TOP"-kraven vid en lutning på högst 15%.
- Transport av maskinen med järnväg och väg ska utföras i täckta fordon.
- Efter transport ska maskinen vara funktionsduglig och oskadad.
- Maskinen ska 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 tjänstetiden, ska den driftsansvariga organisationen överlämna den till den person som ansvarar för avfallshantering.

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

1. SPECIFIKATIONER

Model	HKN-CL9M	HKN-CL12M
Samlede dimensioner, mm	485 × 350 × 375	520 × 380 × 400
Effekt, kW	1.1	1.5
Strømforsyning	220–240 V / 50 Hz	220–240 V / 50 Hz
Volumen, l	9	12
Vægt, kg	20	22
Klingens rotationshastighed, rpm	1000–2200	1000–2200
Driftstilstand	Intermitterende drift	Intermitterende drift
Maksimal driftstid, min	3	3

Producenten forbeholder sig retten til at modificere enhedens udseende, samling og struktur 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 med særlig tilladelse i overensstemmelse med reglerne i det land, hvor denne maskine bruges.
- **Advarsel!** For din sikkerhed skal maskinen jordes.
- Sørg for at netspændingen svarer til maskinens driftsspænding, kontroller installationen af beskyttelsesanordningerne og deres overensstemmelse med deres nominelle værdi med hensyn til effekt og karakteristika.
- Beskyttelsesanordninger skal være placeret i umiddelbar nærhed af maskinen eller i tavlen, hvis den er i direkte adgang. Stikdåsen 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.
- Tillad ikke at kablet er mellem genstande og møbler, som kan udføre tryk og beskadige strømkablet. Undgå at bøje eller sammenfiltring af kablet.
- Brug ikke husholdningsforlængerledninger til at tilslutte maskinen.
- Forkert tilslutning eller funktionsfejl af stikket eller stikdåsen kan forårsage brand.
- Maskinen installeres på en stabil skridsikker vandret base, på en afstand af mindst 100 mm fra vægge, enhver struktur eller andet udstyr for at sikre normal ventilation. Det er ikke tilladt at installere maskinen nær opvaskede gryder, vaskestativer samt varmeudstyr (ovne, komfurer osv.).
- Før produktet bruges første gang, skal alt emballagemateriale, brochurer, plastikposer osv. fjernes.

DA

- Før første brug skal udstyret rengøres i henhold til instruktionerne i afsnittet Vedligeholdelse og pleje.
- Enheden er ikke beregnet til installation og drift udendørs.
- Tillad ikke personale, som ikke er bekendt med denne manual og ikke er blevet trænet i sikkerhed, at betjene maskinen, da dette kan føre til skader og død.
- Tag forholdsregler for at beskytte udstyret mod regn og fugt.

3. SIKKERHEDSPROCEDURE

- **Opmærksomhed! Kun personale, der er bekendt med denne manual og briefet om sikkerhedsspørgsmål, må have tilladelse til at bruge dette udstyr.**
- Det kræves at overholde arbejds- og brandsikkerhedsreglerne strengt i overensstemmelse med reglerne i det land, hvor denne enhed betjenes, under installation, forberedelse til brug, drift, vedligeholdelse og reparation, sammen med kravet om at sikre overholdelse af sikkerhedskravene beskrevet i denne manual.
- I henhold til hygiejnestandarder skal håret fjernes tilbage (det anbefales at bruge beskyttende hovedbeklædning) ved betjening af udstyret, samt fjerne alle potentielt farlige beklædningsgenstande og smykker (løst tøj, tørklæder, halstørklæder, slips, halskæder, armbånd, ringe osv.).
- Før første brug skal alle aftagelige dele af enheden vaskes grundigt i henhold til afsnittet "Vedligeholdelse og pleje."
- Det er forbudt at placere fingre i skålen og huset på skæreværktøjet under drift.
- For at undgå skader må du ikke røre udstyrets bevægelige dele med hænderne.
- Fødevarer kan kun fyldes på, når skæreværktøjet er stoppet.
- Det er ikke tilladeligt at efterlade udstyret tændt uden opsyn.
- Hold maskinen væk fra børns rækkevidde.
- Opbevar ikke brandfarlige genstande i umiddelbar nærhed af udstyret.
- Under opbevaring bør den omgivende temperatur ikke overstige 45 °C, og fugtigheden bør være under 85%.
- Hvis enheden ikke er i brug eller bruges under ugunstige vejrforhold, skal den afbrydes fra strømkilden for at undgå ulykker.
- Vask af enheden med åben vandkilde eller nedsenkning af motorenheden i vand er strengt forbudt. Manglende overholdelse af denne regel kan føre til udstyrsbeskadigelse og menneske skader, potentielt resulterende i dødsfald. Undgå at udsætte stikdåsen og kontakten for vand.
- Før rengøring, reparation eller flytning af enheden skal du sikre, at den først er taget ud af stikdåsen.
- Undgå at røre strømkablet med våde hænder for at forhindre elektrisk stød.
- Ved afbrydelse af strøm må du ikke trække i kablet; hold altid fat i stikket.
- Hvis du bemærker beskadigelse af strømkablet, udskift det øjeblikkeligt. Ellers kan det føre til elektrisk stød eller endda brand.
- Vedligeholdelse eller reparation er kun tilladt efter afbrydelse af udstyret fra strømforsyningen.
- Undgå at røre kontakten eller stikket, hvis dine hænder er våde.
- Flyt ikke maskinen, mens den er i drift.

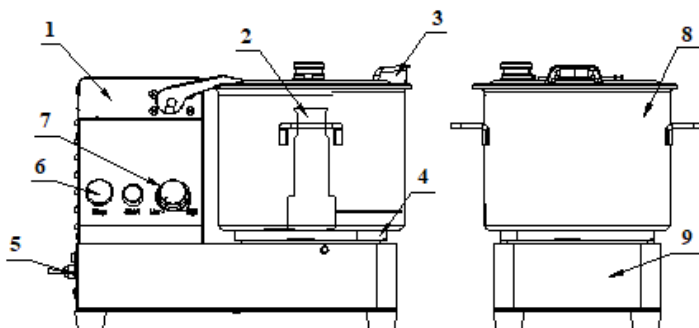
- Det er ikke tilladt at trykke kroppen på mixeren under drift eller forsøge at placere kroppen for at forhindre en bevægelse af udstyret.
- Denne enhed er ikke designet til børn, personer med begrænsede fysiske, mentale eller kognitive evner, eller dem der mangler erfaring og nødvendig viden. Det er acceptabelt at lave undtagelser, hvis opsyn eller vejledning er tilgængelig fra en ansvarlig person, der sikrer sikkerhed.

Drift er forbudt:

- hvis maskinen fejler;
- i tilfælde af beskadigelse eller hvis den er blevet tabt;
- hvis strømkablet eller stikket er beskadiget.

4. BETJENINGSPROCEDURE

1. Motorenhed
2. Klinge
3. Låg
4. Skålmontering
5. Strømkabel
6. Start/Stop knapper
7. Hastighedsjusteringsknop
8. Skål
9. Base



- Udstyret er designet til at male bløde kød råvarer og behandle det til en homogen masse sammen med yderligere fødevarer. Udstyret bruges til fremstilling af halvrøgede, kogte røgede, kogte, ukogte røgede, leverpølser, små pølser og frankfurter, samt til fiske-, fjerkræ- og kødpâtéer, og også til fremstilling af kød- og fiskesemifabrikata.
- Det er tilladt at bruge skæreværktøjet til at male grøntsager, frugter, nødder, krydderier, bær, grønne urter og andre produkter, hvis der ikke er dannelse af meget viskøse blandinger ved maling og blanding.
- Dette udstyr er ikke designet til at male knogler, knuse frosne fødevarer og is, ælte tyk dej og behandle ikke-fødevarerprodukter.
- Udstyret er ikke designet til drift uden fødevarer (tomgangsdrift).
- Skæreværktøjets driftstid må ikke overstige 3 minutter. Behandlingstiden afhænger af det krævede slutresultat og produkttype. Hvis skæreværktøjet bruges kontinuerligt, skal der tages en kølepause på mindst 5 minutter for at forhindre motoroverophedning. Omtrentlige behandlingstider for visse produkter er anført i sammenlignings tabellen.

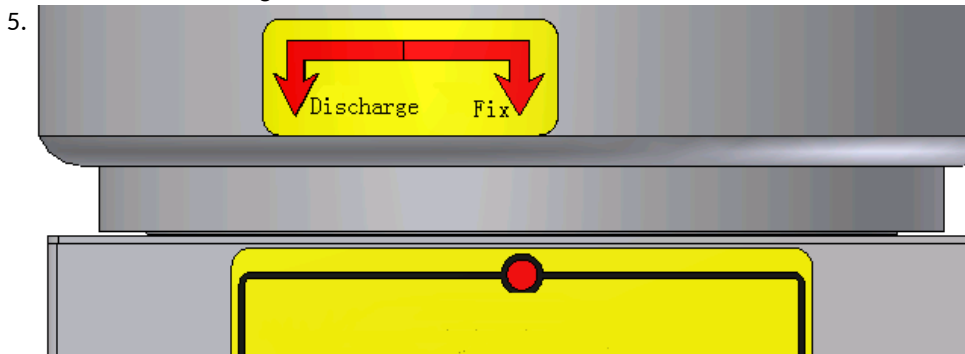
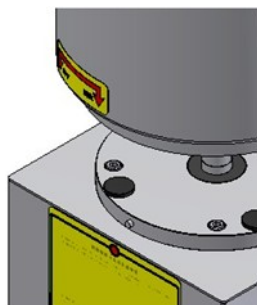
Produkt	Svinekød	Jordnødder	Bønner	Stærk peber	Hvidløg	Selleri
Behandlingstid, sek	18	30	60	15	40	30

DA

- Kontrolpanelet har to knapper. Den første knap (grøn) bruges til at starte kutteren, mens den anden (rød) bruges til at stoppe den. Stop-knappen er en svampehoved nødstop-trykknop. Når den trykkes, stopper kutteren og kan ikke genstartes, før knappen deaktiveres ved at rotere den 30° med uret. Når den er roteret, vender knappen tilbage til sin oprindelige position, og kutteren kan genstartes.
- Kutteren må ikke køres ved lave hastigheder i længere perioder.
- Det påfyldte produkt må ikke overstige halvdelen af skålens kapacitet.
- Motorens ventilationsåbninger må ikke blokeres under kutterens drift.
- Hvis nødvendigt, skal yderligere produkter tilføjes gennem åbningen i låget under kutterens drift.
- Enheden har mikrokontakter, der forhindrer den i at starte, hvis låget ikke er på plads og/eller når trykstangen løftes.
- Kutteren er udstyret med en indbygget hastighedsregulator.

Betjeningssekvens

1. Tænd for strømforsyningen (sæt stikket i stikkontakten).
2. Indstil hastighedsreguleringsdrejeknappen til lav hastighed, markeret som "LOW".
3. Hvis nødvendigt, skær maden i små stykker før påfyldning. Placer skålen på basen og sikr den på plads. For at låse skålen på plads, juster den så "discharge" pilen er placeret over det røde symbol ●. Derefter roter skålen indtil "fix" pilen er placeret over det røde symbol ●.
4. Installer kniven på akslen så det øvre spor på akslen og den centrale tap placeret på toppen i den indre hulhed af knivrillen passer sammen. Når den er installeret korrekt, er tappen forsænket i det øvre spor på akslen og roterer ikke frit langs akslens akse.



Fyld maden i skålen.

6. Luk enhedens skål med dækslet. Enheden virker ikke, medmindre dækslet er placeret korrekt på skålen.
7. Installer proppen på kutterdækslet.

8. For at løsne skålen fra basen, udfør disse trin i omvendt rækkefølge (roter skålen mod uret indtil "discharge" pilen flugter med det røde symbol), hvorefter du kan fjerne skålen.
9. Start kutteren ved at trykke på den grønne knap.
10. Juster hastigheden ved hjælp af drejeknappen.
11. Når produktet er tilstrækkeligt bearbejdet, stop kutteren ved at trykke på den røde knap.
12. Indstil hastighedsreguleringsdrejeknappen til "LOW" (0) positionen.
13. Afbryd enheden fra strømforsyningen ved at trække stikket ud af stikkontakten.

5. VEDLIGEHOLDELSE OG PLEJE

- Vær forsigtig når du fjerner og rengør kniven!
- Det er nødvendigt at vaske de aftagelige kutterenheder, der kommer i kontakt med maden efter hver brug.
- Vask de aftagelige kutterenheder med varmt sæbevand, skyl grundigt med rent vand og tør.
- For at desinficere de aftagelige kutterenheder, læg dem i blød i en 3% natriumkloridopløsning, skyl derefter grundigt med rent vand og tør.
- Tør kutterhuset af med en ren fugtig klud eller svamp.
- Vask ikke kutterdele i en opvaskemaskine.
- Rengør aldrig enheden med slibende materialer, metalsvampe eller børster, stikkende eller skærende genstande, aggressive eller klorholdige rengøringsmidler, benzin, syrer, baser eller opløsningsmidler.
- Hvis enheden ikke skal bruges i længere tid (under fridage, ferier, osv.), skal den afbrydes fra strømforsyningslinjen og rengøres grundigt.

6. VEDLIGEHOLDELSE OG REPARATION

OPMÆRKSOMHED: VEDLIGEHOLDELSE OG REPARATION SKAL UDFØRES MED STRØMMEN HELT AFBUDT VED AT SLUKKE HOVEDSTRØMMEN TIL "OFF" OG TRÆKKE STIKKET UD, OG SKAL UDFØRES AF KVALIFICERET TEKNISK PERSONALE.

Maskinens vedligeholdelse skal overholde reglerne i det land, hvor den bruges. Listen over arbejder præsenteret i denne manual er af vejledende karakter.

Udfør følgende arbejde under vedligeholdelse:

- Instruér og kontrollér personalets kendskab til betjeningsinstruktionerne for dem, der arbejder med maskinen.
- Undersøg personalet, der betjener maskinen, for at identificere unormal funktion af maskinen.
- Før vedligeholdelse påbegyndes, sluk for strømmen og indstil hastighedsregulatoren til "LOW" positionen.
- Foretag en visuel inspektion af maskinens tilstand.
- Sikr at der ikke er nøgne ledninger.
- Verificér jordforbindelsens integritet og enhedens jordingskreds (fra jordingsklemmen til enhver tilgængelig metaldele — modstanden bør ikke overstige 0.1 Ohm).

DA

- Fastgør kontaktstrømgrupperne, sensorer, relæer/kontaktorer, låsende mikrokontakter, termisk/strømbeskyttelse og andre nødafbryderelementer, varmeelementer, signalarmaturer, beklædning, fastgørelser og eventuelle bevægelige dele af enheden (hvis nogen).
- Kontrollér tilstanden af knivakslens tætning. Udskift den hvis der er tegn på slid.
- Kontrollér remspændingen. Remmen bør udskiftes i gennemsnit hver 12 måned afhængig af sliddet.
- Det er nødvendigt at undersøge strømledningen regelmæssigt. Når defekter opdages, er det nødvendigt at udføre udskiftning.
- Hvis betydeligt slid opdages på klingen, skal den udskiftes.
- Sløve klinger (hvis klingerne er glatte, ikke savtakkede) skærpes ved at behandle klingekanterne langs hele deres længde med et skærperedskab i en "inside til udside" retning. Undgå at ændre klingens skærpevinkel, da det kan forringe dens operationelle ydeevne. Udvis forsigtighed mens du skærper klingen!

Hvis enheden fungerer unormalt, afbryd den fra strømkilden ved at slukke hovedkontakten til "off" og (eller) trække stikket ud, og kontakt serviceafdelingen.

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

Hverken Sælger eller Producent kan holdes ansvarlig for direkte eller indirekte skade som følge af en ulykke eller betjening af en defekt enhed.

7. TRANSPORT OG OPBEVARING. BORTSKAFFELSE

- Denne maskine kan transporteres med enhver type transport i overensstemmelse med advarselsetiketterne på beholderen, samt med de gældende regler for en bestemt transportmåde.
- Under læsning og transport må maskinen ikke vendes om og udsættes for stød. Flyt forsendelsescontaineren på en hældende overflade under overholdelse af "TOP" kravene ved en hældning på ikke mere end 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 yder beskyttelse mod nedbørs påvirkning og mekanisk beskadigelse.
- Undgå at ryste maskinen.
- Opbevar ikke maskinen på hovedet.

Efter ophør af maskinens drift, efter udløbet af den fastsatte levetid, skal driftsorganisationen overdrage 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. SPESIFIKASJONER

Modell	HKN-CL9M	HKN-CL12M
Ytterdimensjoner, mm	485 × 350 × 375	520 × 380 × 400
Effekt, kW	1.1	1.5
Strømforsyning	220–240 V / 50 Hz	220–240 V / 50 Hz
Volum, l	9	12
Vekt, kg	20	22
Knivrotasjonshastighet, rpm	1000–2200	1000–2200
Driftsmodus	Intermittent drift	Intermittent drift
Maksimal driftstid, min	3	3

Produsenten forbeholder seg retten til å modifisere enhetens utseende, montering og struktur for å forbedre ytelsen uten å endre de tekniske spesifikasjonene.

2. INSTALLASJON OG FORBEREDELSE FOR ARBEID

- **Oppmerksomhet!** Alle installasjons- og idriftsettingsarbeider må utføres av kvalifisert teknisk personell som har spesiell tillatelse i henhold til regelverket i landet der denne maskinen brukes.
- **Advarsel!** For din sikkerhet må maskinen være jordnet.
- Forsikre deg om at nettspenningen tilsvarer maskinens driftsspenning, kontroller installasjonen av verneanordninger og deres samsvar med deres dimensjonering når det gjelder effekt og egenskaper.
- Verneanordninger må være plassert i umiddelbar nærhet av maskinen eller i koblingstavlen hvis den er i direkte tilgang. Stikkontakten må oppfylle sikkerhetskravene og ha pålitelig jording.
- Elektrisk ledning må være og tilsvare maskinens nominelle effekt. Manglende samsvar kan føre til brann.
- Ved transport av maskinen kan festingen av deler, elektriske forbindelser og bevegelige mekanismer svekkes, derfor bør de kontrolleres før første start.
- Ikke la kablen være mellom gjenstander og møbler, som kan påføre press og skade strømkablen. Unngå å bøye eller vikle kablen.
- Ikke bruk husholdningsforlengelseskabler for å koble til maskinen.
- Feil tilkobling eller funksjonsfeil på støpselet eller stikkontakten kan forårsake brann.
- Maskinen installeres på et stabilt ikke-skli horisontalt underlag, på en avstand på ikke mindre enn 100 mm fra vegger, konstruksjoner eller annet utstyr for å sikre normal ventilasjon. Det er ikke tillatt å installere maskinen nær vasking av gryter, vaskeservanter, samt varmeutstyr (ovner, komfyrer, etc.).
- Før produktet brukes for første gang, fjern alt emballasjemateriale, brosjyrer, plastposer, etc.
- Før første bruk, rengjør utstyret i henhold til instruksjonene i avsnittet Vedlikehold og stell.

NO

- Enheten er ikke beregnet for installasjon og drift utendørs.
- Ikke la personell som ikke er kjent med denne manualen og ikke har fått opplæring i sikkerhet betjene maskinen da dette kan føre til skader og død.
- Ta tiltak for å beskytte utstyret mot regn og fuktighet.

3. SIKKERHETSPROSEDYRE

• **Oppmerksomhet! Kun personell som er kjent med denne manualen og informert om sikkerhetsspørsmål kan få tilgang til å bruke dette utstyret.**

- Det kreves å overholde strengt arbeids- og brannsikkerhetsreglene i henhold til reglene i landet der denne enheten drives, under installasjon, forberedelse for bruk, drift, vedlikehold og reparasjon, sammen med kravet om å sikre overholdelse av sikkerhetskravene beskrevet i denne manualen.
- I henhold til hygienestandarder, ved drift av utstyret, må håret tas tilbake (det anbefales å bruke beskyttelseshodeplagg), samt fjerne potensielt farlige klær og smykker (løs klær, skjerf, halstørklær, slips, halskjeder, armbånd, ringer, etc.).
- Før første bruk, vask alle løse deler av enheten grundig i henhold til avsnittet "Vedlikehold og stell."
- Det er forbudt å plassere fingre i bollen og huset til kutteren som er i drift.
- For å unngå skader, ikke rør de bevegelige delene av utstyret med hendene.
- Mat kan kun lastes når kutteren er stoppet.
- Det er ikke tillatt å la utstyret stå påslått uten tilsyn.
- Hold maskinen utenfor rekkevidden til barn.
- Ikke oppbevar brennbare gjenstander i umiddelbar nærhet av utstyret.
- Under lagring skal omgivelsestemperaturen ikke overstige 45 °C, og fuktigheten skal være under 85%.
- Hvis enheten ikke er i bruk eller brukes under ugunstige værforhold, koble den fra strømkilden for å unngå ulykker.
- Vasking av enheten med åpen vannkilde eller nedsenking av motorenheten i vann er strengt forbudt. Manglende overholdelse av denne regelen kan føre til utstyrsskade og menneskelige skader, potensielt med dødsfall som resultat. Unngå å utsette stikkontakten og bryteren for vann.
- Før rengjøring, reparasjon eller flytting av enheten, forsikre deg om at den er koblet ut fra stikkontakten først.
- Unngå å berøre strømledningen med våte hender for å forhindre elektrisk støt.
- Ved frakobling av strøm, ikke dra i kabelen; hold alltid i støpselet.
- Hvis du oppdager skade på strømkabelen, erstatt den umiddelbart. Ellers kan det føre til elektrisk støt eller til og med brann.
- Vedlikehold eller reparasjon er kun tillatt etter frakobling av utstyret fra strømforsyningen.
- Unngå å berøre bryteren eller støpselet hvis hendene dine er våte.
- Ikke flytt maskinen mens den er i drift.
- Det er ikke tillatt å presse kroppen på mikseren som er i drift eller prøve å plassere kroppen for å forhindre bevegelse av utstyret.
- Denne enheten er ikke designet for barn, personer med begrensede fysiske, mentale eller kognitive evner, eller de som mangler erfaring og nødvendig kunnskap. Det er akseptabelt å

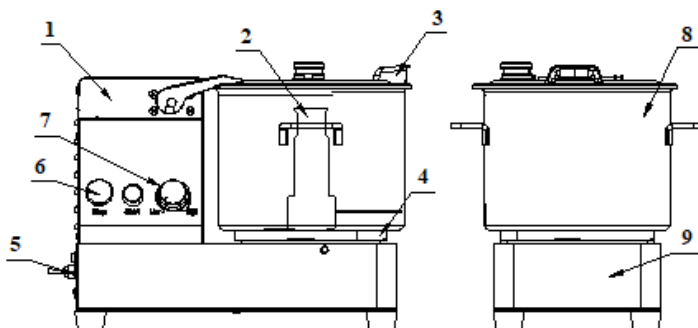
gjøre unntak hvis tilsyn eller veiledning er tilgjengelig fra en ansvarlig person som sikrer sikkerhet.

Drift er forbudt:

- hvis maskinen ikke fungerer;
- ved skade eller hvis den har falt ned;
- hvis strømledningen eller støpselet er skadet.

4. DRIFTSPROSEDYRE

1. Motorenhet
2. Kniv
3. Lokk
4. Bollemontering
5. Strømkabel
6. Start/Stopp-knapper
7. Hastighetsjusteringsknapp
8. Bolle
9. Base



- Utstyret er designet for maling av myke kjøttråstoffer og bearbeiding av det til en homogen masse sammen med ytterligere matingredienser. Utstyret brukes til produksjon av halvrørkte, kokte rørkte, kokte, ukokte rørkte, leverpølser, små pølser og frankfurterpølser, samt til fisk-, fjærkre- og kjøttpostei, og også til produksjon av kjøtt- og fisk-halvfabrikata.
- Det er tillatt å bruke kutteren til maling av grønnsaker, frukt, nøtter, krydder, bær, grønne blader og andre produkter hvis det ikke dannes svært viskøse blandinger ved maling og blanding.
- Dette utstyret er ikke designet for maling av bein, knusing av frosne matvarer og is, elting av tykk deig og bearbeiding av ikke-matprodukter.
- Utstyret er ikke designet for drift uten mat (tomgangsdrift).
- Kutters driftstid skal ikke overstige 3 minutter. Bearbeidingstiden avhenger av ønsket sluttresultat og produkttype. Hvis kutteren brukes kontinuerlig, skal det tas en kjølepause på ikke mindre enn 5 minutter for å forhindre motoroveroppheting. Omtrentlige bearbeidingstider for visse produkter er oppført i sammenlikningstabellen.

Produkt	Svinekjøtt	Peanøtter	Bønner	Sterk pepper	Hvitløk	Selleri
Bearbeidingstid, sec	18	30	60	15	40	30

- Kontrollpanelet har to knapper. Den første knappen (grønn) brukes til å starte kutteren, mens den andre (rød) brukes til å stoppe den. Stoppknappen er en sopp-hode nødstopppknapp. Når den trykkes inn, vil kutteren stoppe og kan ikke startes på nytt før

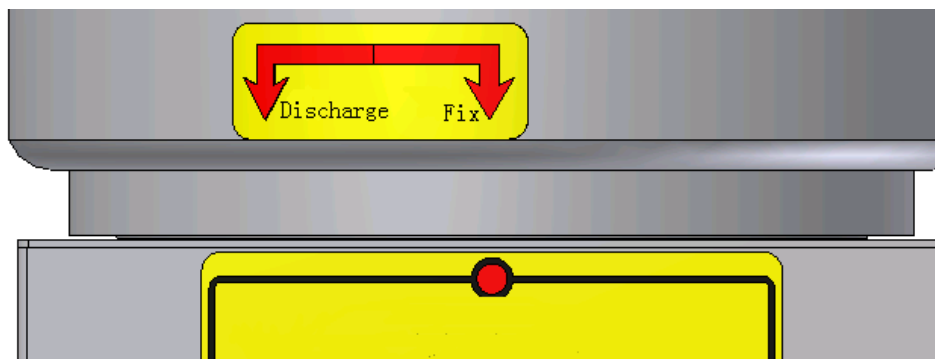
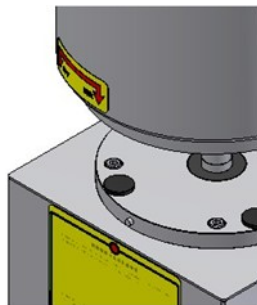
NO

knappen deaktiveres ved å rotere den 30° med klokka. Når den er rotert, vil knappen returnere til sin opprinnelige posisjon, og kutteren kan startes på nytt.

- Kutteren skal ikke opereres ved lave hastigheter over lengre perioder.
- Det lastede produktet skal ikke overstige halvparten av bollens kapasitet.
- Motorens ventilasjonsåpninger skal ikke blokkeres under kutterens drift.
- Hvis nødvendig, skal ytterligere produkter tilsettes gjennom åpningen i lokket under kutterens drift.
- Enheten har mikrobryterne som stopper den fra å starte hvis lokket ikke er på plass og/eller når trykkspaken løftes.
- Kutteren er utstyrt med en innebygd hastighetsjuster.

Driftssekvens

1. Slå på strømforsyningen (sett støpselet inn i uttaket).
2. Still hastighetsjusteringsknappen til lavhastighetsposisjonen, merket som "LOW".
3. Hvis nødvendig, kutt maten i små biter før lastning. Plasser bollen på basen og sikre den på plass. For å låse bollen på plass, juster den slik at "discharge"-pilen er plassert over det røde symbolet ●. Deretter, roter bollen til "fix"-pilen er posisjonert over det røde symbolet ●.
4. Installer kniven på akselen slik at det øvre sporet på akselen og den sentrale pinnen som er plassert på toppen i den indre hulrommet av knivrillen stemmer overens. Når den er riktig installert, er pinnen forsenktet inn i det



øvre sporet på akselen og roterer ikke fritt langs akselens akse.

5. Last maten inn i bollen.
6. Lukk bollens lokk på enheten. Enheten vil ikke fungere med mindre lokket er plassert riktig på bollen.
7. Installer støpselet på kutterlokket.
8. For å løsne bollen fra basen, utfør disse trinnene i omvendt rekkefølge (roter bollen mot klokka til "discharge"-pilen justeres med det røde symbolet), hvorefter du kan fjerne bollen.
9. Start kutteren ved å trykke på den grønne knappen.

10. Juster hastigheten ved hjelp av knotten.
11. Når produktet er tilstrekkelig bearbeidet, stopp kutteren ved å trykke på den røde knappen.
12. Still hastighetsjusteringsknappen til "LOW" (0) posisjonen.
13. Koble enheten fra strømforsyningen ved å trekke den ut av kontakten.

5. VEDLIKEHOLD OG PLEIE

- Vær forsiktig når du fjerner og rengjør kniven!
- Det er nødvendig å vaske de avtagbare kutterenhetene som kommer i kontakt med matvarene etter hver bruk.
- Vask de avtagbare kutterenhetene med varmt såpevann, skyll grundig med rent vann og tørk.
- For å desinfisere de avtagbare kutterenhetene, legg dem i blaut i en 3% natriumkloridløsning, skyll deretter grundig med rent vann og tørk.
- Tørk kutterhuset med en ren fuktig klut eller svamp.
- Ikke vask kutterdelene i en oppvaskmaskin.
- Rengjør aldri enheten ved bruk av slipende materialer, metalliske svamper eller børster, stikkende eller skjærende gjenstander, aggressive eller klorinneholdende rengjøringsmidler, bensin, syrer, baser eller løsemidler.
- Hvis enheten ikke skal opereres over lang tid (i helger, ferier, osv.), skal den kobles fra strømforsyningslinjen og rengjøres grundig.

6. VEDLIKEHOLD OG REPARASJON

OPPMERKSOMHET: VEDLIKEHOLD OG REPARASJON BØR GJØRES MED STRØMMEN HELT AVSLÅTT VED Å SLÅ AV HOVEDSTRØMMEN TIL "OFF" OG TREKKE UT STØPSELET, OG BØR UTFØRES AV DYKTIGE TEKNISKE ANSATTE.

Maskinens vedlikehold bør være i samsvar med regelverket i landet der den brukes. Listen over arbeider presentert i denne manualen er av anbefalende karakter.

Utfør følgende arbeid under vedlikehold:

- Instruer og kontroller kunnskapen om driftsinstruksjonene til personalet som arbeider med maskinen.
- Kartlegg personalet som betjener maskinen for å identifisere eventuell unormal funksjon av maskinen.
- Før start av vedlikehold, slå av strømmen og still hastighetskontrolleren til "LOW" posisjon.
- Utfør en visuell inspeksjon av maskinens tilstand.
- Sørg for at det ikke er bare ledninger.
- Verifiser integriteten til jordingslinjen og enhetens jordingskrets (fra jordingsklemmen til alle tilgjengelige metalleder — motstanden skal ikke overstige 0.1 Ohm).
 - Sikre kontaktstrømgruppene, sensorer, releer/kontaktorer, låsemikrobryterne, termisk/strømbeskyttelse og andre nødstoppelementer, varmeelementer, signalfester, kledning, festeanordninger, og eventuelle bevegelige deler av enheten (hvis noen).
- Kontroller tilstanden til knivakselens tetning. Bytt den ut hvis det er tegn på slitasje.

NO

- Kontroller reimspenningen. Reimet bør byttes ut i gjennomsnitt hver 12. måned avhengig av slitasjen.
- Det er nødvendig å undersøke strømledningen regelmessig. Når defekter oppdages, er det nødvendig å utføre utskifting.
- Hvis betydelig slitasje oppdages på bladet, må det byttes ut.
- Sløve blad (hvis bladene er glatte, ikke sagtakke) slipers ved å behandle bladkantene langs hele lengden med et slipeverktøy i en "innside til utside" retning. Unngå å endre bladets slipevinkel da det kan forringe dets operasjonelle ytelse. Utvis forsiktighet mens du sliper bladet!

Hvis enheten opererer unormalt, koble den fra strømkilden ved å slå hovedbryteren til "off" og (eller) trekke ut støpselet, og kontakt serviceavdelingen.

Det er strengt forbudt å operere en maskin som er kjent for å være defekt.

Verken Selgeren eller Produsenten kan holdes ansvarlig for direkte eller indirekte skade som følge av en ulykke eller drift av en defekt enhet.

7. TRANSPORT OG LAGRING. AVHENDING

- Denne maskinen kan transporteres med alle typer transport i samsvar med advarselsetikettene på beholderen, samt med reglene som gjelder for en bestemt transportmåte.
- Under lasting og transport må maskinen ikke snus opp ned og utsettes for støt. Flytt fraktbeholderen 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 funksjonell og uskadet.
- Maskinen må lagres i transportemballasje i varehus som gir beskyttelse mot effektene av nedbør og mekaniske skader.
- Unngå å riste maskinen.
- Ikke lagre maskinen opp ned.

Etter avslutningen av maskinens drift, etter utløpet av den fastsatte levetiden, må driftsorganisasjonen overføre den til personen som er ansvarlig for avhending.

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

1. TEKNISET TIEDOT

Malli	HKM-CL9M	HKM-CL12M
Kokonaismitat, mm	485 × 350 × 375	520 × 380 × 400
Teho, kW	1.1	1.5
Virransyöttö	220–240 V / 50 Hz	220–240 V / 50 Hz
Tilavuus, l	9	12
Paino, kg	20	22
Terän pyörimisnopeus, rpm	1000–2200	1000–2200
Käyttötila	Katkonainen käyttö	Katkonainen käyttö
Suurin käyttöaika, min	3	3

Valmistaja pidättää oikeuden muuttaa laitteen ulkonäköä, kokoonpanoa ja rakennetta suorituskyvyn parantamiseksi muuttamatta teknisiä spesifikaatioita.

2. ASENNUS JA KÄYTTÖKUNTOON SAATTAMINEN

- **Huomio!** Kaikki asennus- ja käyttöönotto työt on suoritettava pätevän teknisen henkilöstön toimesta, jolla on erikoislupa sen maan säännösten 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 suhteen.
- Suojalaitteiden on sijoitettava välittömässä läheisyydessä konetta tai kytkinkeskuksessa, jos se on suorassa käytössä. Pistorasian on täytettävä turvallisuusvaatimukset ja siinä on oltava luotettava maadoitus.
- Sähköjohtotuksen on oltava ja vastattava koneen nimellistehoa. Vaatimustenvastainen asennus voi johtaa tulipaloon.
- Konetta kuljetettaessa 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 painaa ja vahingoittaa virtakaapelia. Vältä kaapelin taittamista tai sotkemista.
- Älä käytä kotitalouden jatkojohtoja koneen liittämiseen.
- Virheellinen liittäminen tai pistokkeen tai pistorasian toimintahäiriö voi aiheuttaa tulipalon.
- Kone asennetaan vakaalle liukumattomalle vaakasuoralle alustalle, vähintään 100 mm:n etäisyydelle seinistä, rakenteista tai muista laitteista normaalin ilmanvaihdon varmistamiseksi. Konetta ei saa asentaa astianpesualtaiden, pesualtaiden eikä lämmityslaitteistojen (uunit, liesi, jne.) lähelle.
- Ennen tuotteen ensimmäistä käyttöä poista kaikki pakkausmateriaalit, kirjaset, muovipussit jne.

- Ennen ensimmäistä käyttöä puhdista laite Huolto ja hoito -osion ohjeiden mukaisesti.
- Laite ei ole tarkoitettu asennettavaksi ja käytettäväksi ulkotiloissa.
- Älä anna henkilöiden, jotka eivät tunne tätä käsikirjaa eivätkä ole saaneet turvallisuuskoulutusta, käyttää konetta, sillä tämä voi johtaa loukkaantumisiin ja kuolemaan.
- Ryhdy toimiin laitteiston suojaamiseksi sateelta ja kosteudelta.

3. TURVALLISUUSMENETTELY

• Huomio! Vain henkilöitä, jotka tuntevat tämän käsikirjan ja ovat saaneet turvallisuusohjeistuksen, saa päästää käyttämään tätä laitteistoa.

- Vaaditaan tiukkaa noudattamista työturvallisuus- ja paloturvallisuusmääräyksille sen maan sääntöjen mukaisesti, jossa tätä yksikköä käytetään, asennuksen, käyttöönoton, käytön, huollon ja korjauksen aikana sekä vaatimusta varmistaa tässä käsikirjassa kuvattujen turvallisuusvaatimusten noudattaminen.
- Hygieniavaatimusten mukaisesti laitteistoa käytettäessä hiukset on sidottava taakse (suositellaan suojapäähineen käyttöä) sekä poistettava mahdollisesti vaaralliset vaatekappaleet ja korut (löysät vaatteet, huivit, kaulahuivit, solmiot, kaulakorut, rannekorut, sormukset jne.).
- Ennen ensimmäistä käyttöä pese kaikki laitteen irrotettavat osat huolellisesti "Huolto ja hoito" -osion mukaisesti.
- Sormien työntäminen kulhoon ja leikkurin koteloon käytön aikana on kiellettyä.
- Loukkaantumisen välttämiseksi älä koske laitteiston liikkuviin osiin käsilläsi.
- Elintarvikkeet voidaan syöttää vain kun leikkuri on pysähtynyt.
- Laitteistoa ei saa jättää päälle ilman valvontaa.
- Pidä kone lasten ulottumattomissa.
- Älä säilytä syttyviä esineitä laitteiston välittömässä läheisyydessä.
- Säilytyksen aikana ympäristön lämpötila ei saa ylittää 45 °C ja kosteuden tulee olla alle 85%.
- Jos laite ei ole käytössä tai sitä käytetään epäsuotuisissa sääolosuhteissa, irrota se virtalähteestä onnettomuuksien välttämiseksi.
- Laitteen peseminen avoimella vesilähtellä tai moottoriryöpyksen upottaminen veteen on ehdottomasti kiellettyä. Tämän säännön noudattamatta jättäminen voi johtaa laitteen vaurioitumiseen ja ihmisten loukkaantumiseen, mahdollisesti kuolemaan. Vältä pistorasian ja kytkimen altistamista vedelle.
- Ennen puhdistusta, korjausta tai laitteen siirtämistä varmista, että se on ensin irrotettu pistorasista.
- Vältä virtajohdon koskettamista märillä käsillä sähköiskun estämiseksi.
- Virtaa irrottaessasi älä vedä johdosta; pidä aina kiinni pistokkeesta.
- Jos huomaat virtajohdon vaurioituneen, vaihda se välittömästi. Muutoin se voi johtaa sähköiskuun tai jopa tulipaloon.
- Huolto tai korjaus on sallittua vain sen jälkeen, kun laitteisto on irrotettu virransyötöstä.
- Vältä kytkimen tai pistokkeen koskettamista, jos kätesi ovat märät.
- Älä siirrä konetta sen ollessa käynnissä.
- Ei ole sallittua painaa vartaloa sekoittimen päälle sen ollessa käynnissä tai yrittää asettaa vartaloa estämään laitteiston liikettä.

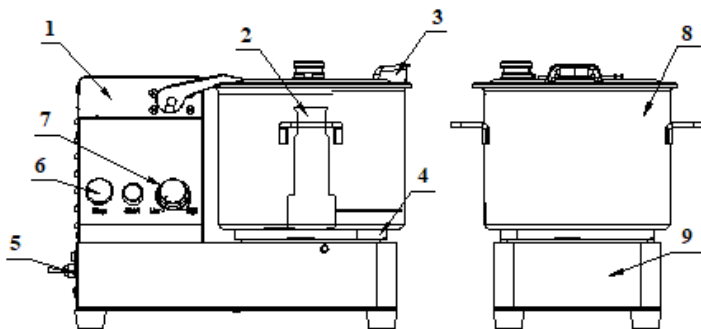
• Tämä laite ei ole tarkoitettu lapsille, henkilöille, joilla on rajalliset fyysiset, henkiset tai kognitiiviset kyvyt, tai niille, joilta puuttuu kokemusta ja tarvittavaa tietämystä. On hyväksyttävää tehdä poikkeuksia, jos vastuullisen henkilön valvonta tai opastus on saatavilla turvallisuuden varmistamiseksi.

Käyttö on kiellettyä:

- jos kone on toimintahäiriössä;
- vaurion sattuessa tai jos se on pudonnut;
- jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut.

4. KÄYTTÖMENETTELY

1. Moottoriyksikkö
2. Terä
3. Kansi
4. Kulhon kiinnitys
5. Virtajohto
6. Käynnistys/Stop-painikkeet
7. Nopeudensäätönuppi
8. Kulho
9. Pohja



- Laitteisto on suunniteltu pehmeiden liharaaka-aineiden jauhamista ja niiden jalostamista homogeeniseksi massaksi yhdessä lisäelintarvikkeiden kanssa. Laitteistoa käytetään puolisavustettujen, keitettyjen savustettujen, keitettyjen, kypsentämättömien savustettujen, maksimakkaroiden, pienten makkaroiden ja nakkinakkaroiden valmistukseen sekä kala-, siipikarja- ja lihapasteijien ja myös liha- ja kalaesivalmisteiden tuottamiseen.
- Leikkurin käyttö vihannesten, hedelmien, pähkinöiden, mausteiden, marjojen, yrttien ja muiden tuotteiden jauhamista on sallittua, jos jauhamisessa ja sekoittamisessa ei muodostu erittäin sitkeätä seosta.
- Tämä laitteisto ei ole suunniteltu luiden jauhamista, pakastettujen elintarvikkeiden ja jään murskaamista, paksun taikinan vaivaamista ja ei-elintarviketuotteiden jalostamista varten.
- Laitteisto ei ole suunniteltu käyttöä ilman elintarvikkeita (tyhjäkäynti).
- Leikkurin käyttöaika ei saa ylittää 3 minuuttia. Käsittelyaika riippuu vaadittavasta lopputuloksesta ja tuotetypistä. Jos leikkuria käytetään jatkuvasti, vähintään 5 minuutin jäähdytystauko tulee pitää moottorin ylikuumenemisen estämiseksi. Tiettyjen tuotteiden likimääräiset käsittelyajat on lueteltu vertailutaulukossa.

Tuote	Sianlihaa	Maapähkinöitä	Papuja	Tulinen paprika	Valkosipuli	Selleri
-------	-----------	---------------	--------	-----------------	-------------	---------

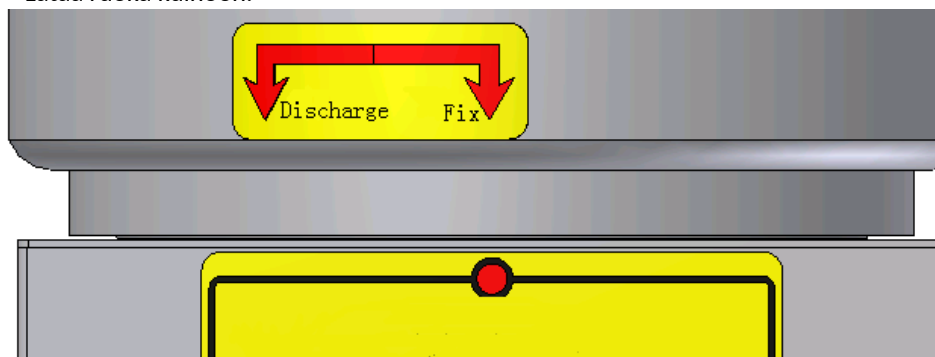
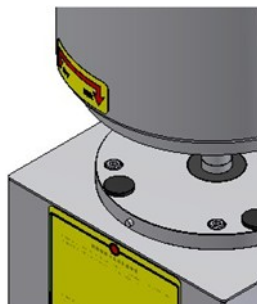
Käsittelyaika, sec	18	30	60	15	40	30
-----------------------	----	----	----	----	----	----

• Ohjauspaneelissa on kaksi painiketta. Ensimmäistä painiketta (vihreä) käytetään leikkurin käynnistämiseen, kun taas toista (punainen) käytetään sen pysäyttämiseen. Pysäytyspainike on sienipäinen hätäpysäytyspainike. Kun sitä painetaan, leikkuri pysähtyy eikä sitä voida käynnistää uudelleen ennen kuin painike on deaktivoitu kiertämällä sitä 30° myötäpäivään. Kierron jälkeen painike palaa alkuperäiseen asentoonsa ja leikkuri voidaan käynnistää uudelleen.

- Leikkuria ei saa käyttää alhaisilla nopeuksilla pitkiä aikoja.
- Ladattu tuote ei saa ylittää puolta kulhon kapasiteetista.
- Moottorin tuuletusaukkoja ei saa tukkia leikkurin käytön aikana.
- Tarvittaessa lisä tuotteet tulee lisätä kannen aukosta leikkurin käytön aikana.
- Laitteessa on mikrokytkimet, jotka estävät sen käynnistymisen, jos kansi ei ole paikallaan ja/tai kun painevipua nostetaan.
- Leikkuri on varustettu sisäänrakennetulla nopeudensäätimellä.

Käyttösekvenssi

1. Kytke virransyöttö päälle (työnnä pistoke pistorasiaan).
2. Aseta nopeudensäätimen nuppi alhaisen nopeuden asentoon, joka on merkitty "LOW".
3. Tarvittaessa leikkaa ruoka pieniksi paloiksi ennen latausta. Aseta kulho jalustalle ja kiinnitä se paikalleen. Kulhon lukitsemiseksi paikoilleen, kohdista se siten, että "discharge"-nuoli sijoittuu punaisen symbolin yläpuolelle
 . Kierrä seuraavaksi kulhoa kunnes "fix"-nuoli on asetettu punaisen symbolin päälle .
4. Asenna veitsi akselille siten, että akselin yläosa-aukko ja veitsenuran sisäontelossa sijaitseva keskitappi kohtaavat. Kun se on asennettu oikein, tappi on upotettu akselin yläaukkoon eikä kierrä vapaasti akselin ympäri.
5. Lataa ruoka kulhoon.
- 6.



Sulje laitteen kulho kannella. Laitte ei toimi, ellei kansi ole asetettu kulhoon kunnolla.

7. Asenna tulppa leikkurin kanteen.

8. Kulhon irrottamiseksi jalustasta, suorita nämä vaiheet käänteisessä järjestyksessä (kierrä kulhoa vastapäivään kunnes "discharge"-nuoli kohdistuu punaisen symbolin kanssa), jonka jälkeen voit poistaa kulhon.
9. Käynnistä leikkuri painamalla vihreää painiketta.
10. Sääda nopeutta nupilla.
11. Kun tuote on riittävästi käsitelty, pysäytä leikkuri painamalla punaista painiketta.
12. Aseta nopeudensäätimen nuppi "LOW" (0) asentoon.
13. Irrota laite virransyötöstä vetämällä pistoke pistorasiasta.

5. HUOLTO JA HOITO

- Ole varovainen poistaessasi ja puhdistamalla veistä!
- Ruokien kanssa kosketuksiin tulevat irrotettavat leikkuriosat on pestävä jokaisen käytön jälkeen.
- Pese irrotettavat leikkuriosat lämpimällä saippuavedellä, huuhtelee perusteellisesti puhtaalla vedellä ja pyyhi kuivaksi.
- Irrotettavien leikkuriosien desinfiointiseksi, liota ne 3% natriumkloridiliuoksessa, huuhtelee sitten perusteellisesti puhtaalla vedellä ja pyyhi kuivaksi.
- Pyyhi leikkurin kotelo puhtaalla kostealla liinalla tai sienellä.
- Älä pese leikkurin osia astianpesukoneessa.
- Älä koskaan puhdista laitetta käyttäen hankaavia aineita, metallisia sieniä tai harjoja, pistäviä tai leikkaavia esineitä, aggressiivisia tai klooripitoiseja puhdistusaineita, bensiiniä, happoja, emäksiä tai liuottimia.
- Jos laitetta ei käytetä pitkään aikaan (vapaapäivien, lomien yms. aikana), se tulee katkaista virtalinjasta ja puhdistaa perusteellisesti.

6. HUOLTO JA KORJAUS

HUOMIO: HUOLTO JA KORJAUS TULEE TEHDÄ VIRRAN OLLESSA TÄYSIN KATKAISTU KYTKEMÄLLÄ PÄÄVIRTA "OFF"-ASENTOON JA IRROTTAMALLA PISTOKE, JA SEN TULEE OLLA AMMATTITAITOISEN TEKNISEN HENKILÖSTÖN SUORITAMAA.

Koneen huollon tulee noudattaa sen maan määräyksiä, jossa sitä käytetään. Luettelo töistä, jotka esitetään tässä käsikirjassa on suositusluontoinen.

Suorita seuraavat työt huollon aikana:

- Opasta ja tarkista koneen kanssa työskentelevän henkilöstön käyttöohjeiden tuntemus.
- Haastatella konetta käyttävää henkilöstöä koneen epänormaalin toiminnan tunnistamiseksi.
- Ennen huollon aloittamista, katkaise virta ja aseta nopeudensäädin "LOW"-asentoon.
- Suorita koneen kunnon visuaalinen tarkastus.
- Varmista, ettei paljastettuja johtoja ole.
- Tarkista maadoituslinjan ja laitteen maadoituspiirin eheys (maadoituspuristimesta mihin tahansa saavutettaviin metalliosiin — vastuksen ei pitäisi ylittää 0.1 Ohm).
 - Kiinnitä kosketusvirtaryhmät, anturit, releet/kontaktorit, lukitus-mikrokytkimet, lämpö-/virtasuojaus ja muut hätäkatkaisu-elementit, lämmityselementit, signaalointi-kalusteet, verhoukset, kiinnikkeet ja kaikki laitteen liikkuvat osat (jos niitä on).

FI

- Tarkista veitsikaran tiivisteiden kunto. Vaihda se, jos kulumisen merkkejä ilmenee.
- Tarkista hihnan kireys. Hihna tulee vaihtaa keskimäärin 12 kuukauden välein kulumisesta riippuen.
- Virtajohto on tarkistettava säännöllisesti. Kun vikoja havaitaan, se on vaihdettava.
- Jos terässä havaitaan merkittävää kulumista, se on vaihdettava.
- Tylsät terät (jos terät ovat sileitä, eivät sahalaitaisia) teroitetaan käsittelemällä teräreunoja koko pituudeltaan teroitustyökalulla "sisältä ulospäin" suuntaan. Vältä terän teroituskulman muuttamista, koska se voi heikentää sen käyttösuorituskykyä. Ole varovainen teroittaessasi terää!

Jos laite toimii epänormaalisti, irrota se virtalähteestä kytkemällä pääkytkin "off"-asentoon ja/tai irrottamalla pistoke, ja ota yhteyttä huolto-osastoon.

On ehdottomasti kielletty käyttää konetta, jonka tiedetään olevan viallinen.

Myyjä tai Valmistaja ei ole vastuussa mistään välittömistä tai välillisistä vahingoista, jotka johtuvat onnettomuudesta tai viallisen laitteen käytöstä.

7. KULJETUS JA VARASTOINTI. HÄVITTÄMINEN

- Tätä konetta voidaan kuljettaa millä tahansa kuljetusmuodolla kontin varoitustarrojen mukaisesti sekä tietyn kuljetusmuodon voimassa olevien sääntöjen mukaisesti.
- Lastauksen ja kuljetuksen aikana konetta ei saa kääntää ympäri eikä altistaa iskuille. Siirrä kuljetussäiliötä kallistetulla pinnalla noudattaen "TOP"-vaatimuksia enintään 15% kaltevuudella.
- Koneen kuljetus rautateitse ja maanteitse on suoritettava katettujen ajoneuvojen avulla.
- Kuljetuksen jälkeen koneen tulee olla toimintakuntoinen ja vahingoittumaton.
- Kone tulee varastoida kuljetuspakkauksessa varastoissa, jotka suojaavat sateelta ja mekaanisilta vaurioilta.
- Vältä koneen tärisyttämistä.
- Älä varastoi konetta ylösalaisin.

Koneen käytön päätyttyä, asetetun käyttöiän umpeuduttua, käyttöorganisaation tulee luovuttaa se hävittämisestä vastaavalle henkilölle.

Kone tulee hävittää toissijaisten raaka-aineiden käsittelyn yleisten sääntöjen mukaisesti sen maan määräysten mukaan, jossa kone hävitetään.

