

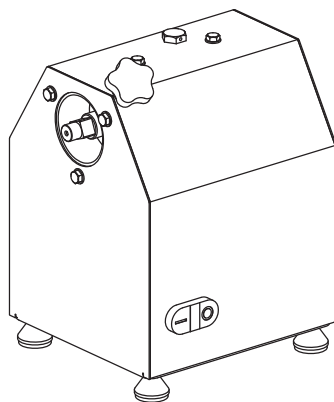
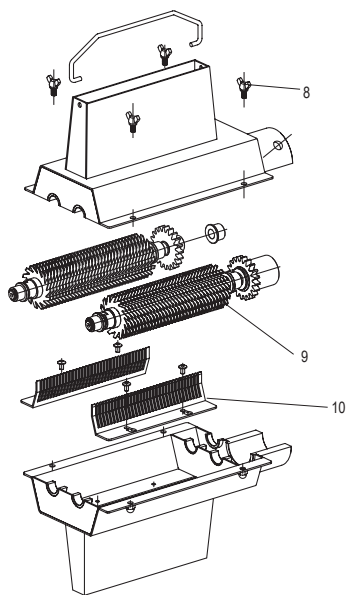
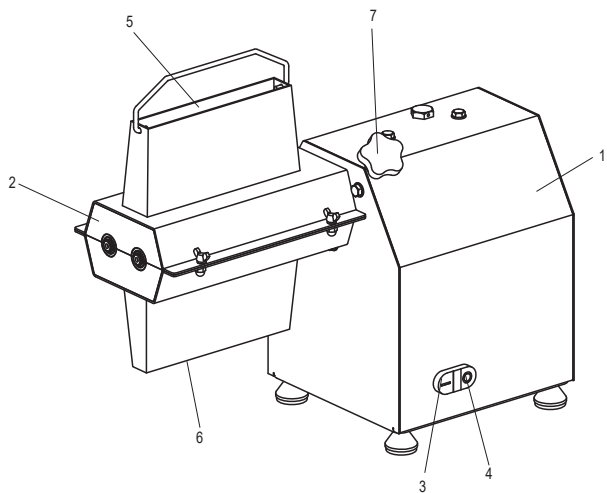
# YATO



PL *KOTLECIARKA ELEKTRYCZNA*  
EN *ELECTRIC MEAT TENDERIZER*  
DE *ELEKTRISCHER KOTELETTACKER*  
RU *КОТЛЕТНЫЙ АППАРАТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ*  
LT *ELEKTRINIS MĖSOS PURENTUVAS*  
LV *ELEKTRISKAIS GAĻAS MĪKSTINĀTĀJS*  
CZ *ZMĚKČOVAČ MASA*  
HU *ELEKTROMOS HÚSDARABOLÓ*  
RO *MASINA ELECTRICA FRAGEZIT CARNE*  
ES *TENDERIZADOR DE CARNE ELÉCTRICO*  
FR *TRANCHEUSE À VIANDE ÉLECTRIQUE*  
IT *COTOLETTATRICE AUTOMATICA*

**YG-03300**

**CE**



**PL**

1. obudowa napędu
2. moduł kotłociarki
3. wyłącznik
4. wylącznik
5. otwór wrzutowy
6. otwór wylotowy
7. pokrętko blokujące
8. śruba motylkowa
9. wałek roboczy
10. grzebień

**EN**

1. drive housing
2. steaker module
3. on switch
4. off switch
5. inlet
6. outlet
7. locking knob
8. wing bolt
9. working roller
10. comb

**DE**

1. Antriebsgehäuse
2. Fleischzartmachermodul
3. Ein-/Ausschalter
4. Ausschalter
5. Einfüllöffnung
6. Auslauföffnung
7. Verriegelungsdrehknopf
8. Flügelschraube
9. Arbeitsrolle
10. Kamm

**RU**

1. корпус привода
2. модуль машины для приготовления отбивных
3. включатель
4. выключатель
5. мясоременик
6. разгрузочное отверстие
7. фиксирующая ручка
8. барашковый винт
9. рабочий валек
10. гребень

**LT**

1. pavaras korpusas
2. mėsos purentuvo modulis
3. jungiklis
4. išjungiklis
5. įdėjimo anga
6. išvedimo anga
7. fiksavimo rankenėlė
8. sparnuotasis varžtas
9. darbinis ritinėlis
10. šukos

**LV**

1. piedziņas korpus
2. gaļas mīkstinātāja modulis
3. ieslēgšanas slēdzis
4. izslēgšanas slēdzis
5. padeves atvere
6. izejas atvere
7. bloķēšanas skrūve
8. spārnskrūve
9. darba vārpsta
10. ķemme

**CZ**

1. pouzdro pohonu
2. modul naklepávače
3. spínač
4. vypínač
5. plnicí otvor
6. výstupní otvor
7. aretační knoflík
8. křídlový šroub
9. pracovní válec
10. hřeben

**HU**

1. motorház
2. klopfoló modul
3. bekapcsológomb
4. kikapcsológomb
5. adagoló torok
6. kiömlő nyílás
7. reteszelő gomb
8. pillangócsavar
9. munkahenger
10. fésű

**RO**

1. carcasa sistemului de antrenare
2. modulul de frăgezire
3. comutator pornire
4. comutator oprire
5. intrare
6. ieșire
7. buton de blocare
8. șurub fluture
9. rolă de lucru
10. comb

**ES**

1. carcasa del accionamiento
2. módulo de máquina cortadora
3. Interruptor de encendido
4. interruptor de apagado
5. boca de carga
6. boca de salida
7. perilla de bloqueo
8. tornillo de mariposa
9. rodillo de trabajo
10. peine

**FR**

1. boîtier d'entraînement
2. module d'attendrisseur
3. bouton de mise en marche
4. bouton de mise en arrêt
5. orifice de remplissage
6. sortie
7. bouton rotatif de verrouillage
8. vis papillon
9. arbre de travail
10. peigne

**IT**

1. alloggiamento del motore
2. meccanismo di intenerimento
3. pulsante di accensione
4. pulsante di spegnimento
5. imbocco
6. uscita
7. manopola di bloccaggio
8. vite ad alette
9. rullo operativo
10. raschietto



Przeczytać instrukcję  
Read the operating instruction  
Bedienungsanleitung durchgelesen  
Прочитать инструкцию  
Perskaityti instrukciją  
Jālasa instrukciju  
Přečteť návod k použití  
Olvasni utasítást  
Čítešti instrukčunle  
Lea la instrucción  
Lisez la notice d'utilisation  
Leggere il manuale d'uso



Bezpieczny kontakt z żywnością  
Safe contact with food  
Sicherer Kontakt mit dem Essen  
Безопасный контакт с пищевыми продуктами  
Saugus saļytis su maistu  
Drošs kontakts ar pārtiku  
Bezpečný kontakt s potravinami  
Biztonságos kapcsolat az élelmiszerekkel  
Contactul sigur cu alimentele  
Contacto seguro con los alimentos  
Contact sécurisé avec les aliments  
Contacto sicuro con il cibo



Ten symbol informuje o zakazie umieszczenia zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (w tym baterii i akumulatorów) łącznie z innymi odpadami. Zużyty sprzęt powinien być zbierany selektywnie i przekazany do punktu zbierania w celu zapewnienia jego recyklingu i odzysku, aby ograniczyć ilość odpadów oraz zmniejszyć stopień wykorzystania zasobów naturalnych. Niekontrolowane uwalnianie składników niebezpiecznych zawartych w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym może stanowić zagrożenie dla zdrowia ludzkiego oraz powodować negatywne zmiany w środowisku naturalnym. Gospodarstwo domowe pełni ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Więcej informacji o właściwych metodach recyklingu można uzyskać u władz lokalnych lub sprzedawcy.

This symbol indicates that waste electrical and electronic equipment (including batteries and storage cells) cannot be disposed of with other types of waste. Waste equipment should be collected and handed over separately to a collection point for recycling and recovery, in order to reduce the amount of waste and the use of natural resources. Uncontrolled release of hazardous components contained in electrical and electronic equipment may pose a risk to human health and have adverse effects for the environment. The household plays an important role in contributing to reuse and recovery, including recycling of waste equipment. For more information about the appropriate recycling methods, contact your local authority or retailer.

Dieses Symbol weist darauf hin, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte (einschließlich Batterien und Akkumulatoren) nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden dürfen. Altgeräte sollten getrennt gesammelt und bei einer Sammelstelle abgegeben werden, um deren Recycling und Verwertung zu gewährleisten und so die Abfallmenge und die Nutzung natürlicher Ressourcen zu reduzieren. Die unkontrollierte Freisetzung gefährlicher Stoffe, die in Elektro- und Elektronikgeräten enthalten sind, kann eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen und negative Auswirkungen auf die Umwelt haben. Der Haushalt spielt eine wichtige Rolle bei der Wiederverwendung und Verwertung, einschließlich des Recyclings von Altgeräten. Weitere Informationen zu den geeigneten Recyclingverfahren erhalten Sie bei den örtlichen Behörden oder Ihrem Händler.

Этот символ информирует о запрете помещать изношенное электрическое и электронное оборудование (в том числе батареи и аккумуляторы) вместе с другими отходами. Изношенное оборудование должно собираться селективно и передаваться в точку сбора, чтобы обеспечить его переработку и утилизацию, для того, чтобы ограничить количество отходов, и уменьшить использование природных ресурсов. Неконтролируемый выброс опасных веществ, содержащихся в электрическом и электронном оборудовании, может представлять угрозу для здоровья человека, и приводить к негативным изменениям в окружающей среде. Домашнее хозяйство играет важную роль при повторном использовании и утилизации, в том числе, утилизации изношенного оборудования. Подробную информацию о правильных методах утилизации можно получить у местных властей или у продавца.

Šis simbolis rodo, kad draudžiama išmesti panaudotą elektrinę ir elektroninę įrangą (įskaitant baterijas ir akumulatorius) kartu su kitomis atliekomis. Naudota įranga turėtų būti renkama atskirai ir siunčiama į surinkimo punktą, kad būtų užtikrintas jos perdėrimas ir utilizavimas, siekiant sumažinti atliekas ir sumažinti gamtos išteklių naudojimą. Nekontroliuojamas pavojingų komponentų, esančių elektros ir elektroninėje įrangoje, išsiskyrimas gali kelti pavojų žmonių sveikatai ir sukelti neigiamus natūralios aplinkos pokyčius. Namų ūkis vaidina svarbų vaidmenį prisidedant prie pakartotinio įrenginių naudojimo ir utilizavimo, įskaitant perdėrimą. Norėdami gauti daugiau informacijos apie tinkamus perdėrimo būdus, susisiekite su savo vietos valdžios institucijomis ar pardavėju.

Šis simbols informē par aizliegumu izmest elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus (tostarp baterijas un akumulatorus) kopā ar citiem atkritumiem. Noliegtas iekārtas ir jāsavāc atsevišķi un jānodod savākšanas punktā ar mērķi nodrošināt atkritumu atbilstošu pārstrādi un reģenerāciju, lai ierobežotu to apjomu un samazinātu dabas resursu izmantošanas līmeni. Elektriskajās un elektroniskajās iekārtās ievērojama daļa sastāvdaļu nekontrolēti izdalīšanās var radīt cilvēku veselības apdraudējumu un izraisīt negatīvus izmaiņus apkārtnē. Mājāsaimniecība pilda svarīgu lomu atbilstošās izmantošanas un reģenerācijas, tostarp nolietoto iekārtu pārstrādes veicināšanā. Vairāk informācijas par atbilstošām atbilstošām pārstrādes metodēm var saņemt pie vietējo varas iestāžu pārstāvjiem vai pārdevēja.

Tento symbol informuje, že je zakázáno likvidovat použité elektrické a elektronické zařízení (včetně baterií a akumulátorů) společně s jiným odpadem. Použitá zařízení by měla být shromažďována selektivně a odeslána na sběrné místo, aby byla zajištěna jeho recyklace a využití, aby se snížilo množství odpadu a snížil stupeň využívání přírodních zdrojů. Nekontrolované uvolňování nebezpečných složek obsažených v elektrických a elektronických zařízeních může představovat hrozbu pro lidské zdraví a způsobit negativní změny v přírodním prostředí. Domácnost hraje důležitou roli při přispívání k opětovnému použití a využití, včetně recyklace použitého zařízení. Další informace o vhodných způsobech recyklace Vám poskytne místní úřad nebo prodejce.

Ez a szimbólum arra hívja fel a figyelmet, hogy tilos az elhasznált elektromos és elektronikus készüléket (többek között elemeket és akkumulátorokat) egyéb hulladékokkal együtt kidobni. Az elhasznált készüléket selektíven gyűjtés és a hulladék menységének, valamint a természetes erőforrások felhasználásának csökkentése érdekében adja le a megfelelő gyűjtőponton újrafeldolgozás és újrahasznosítás céljából. Az elektromos és elektronikus készülékekben található veszélyes összetevők ellenőrizetlen kibocsátása veszélyt jelenthet az emberi egészségre és negatív változásokat okozhat a természetes környezetben. A háztartások fontos szerepet töltenek be az elhasznált készülék újrafeldolgozásában és újrahasznosításában. Az újrahasznosítás megfelelő módjairal kapcsolatos további információkat a helyi hatóságoktól vagy a termék értékesítőjétől szerezhet.

Este símbolo indica que los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (incluidas las pilas y acumuladores) no pueden eliminarse junto con otros residuos. Los aparatos usados deben recogerse por separado y entregarse a un punto de recogida para garantizar su reciclado y recuperación a fin de reducir la cantidad de residuos y el uso de los recursos naturales. La liberación incontrolada de componentes peligrosos contenidos en los aparatos eléctricos y electrónicos puede suponer un riesgo para la salud humana y causar efectos adversos en el medio ambiente. El hogar desempeña un papel importante en la contribución a la reutilización y recuperación, incluido el reciclado de los residuos de aparatos. Para obtener más información sobre los métodos de reciclaje adecuados, póngase en contacto con su autoridad local o distribuidor.

Acest simbol indică faptul că deșeurile de echipamente electrice și electronice (inclusiv baterii și acumulatori) nu pot fi eliminate împreună cu alte tipuri de deșeurii. Deșeurile de echipamente trebuie colectate și predate separat la un punct de colectare în vederea reciclării și recuperării, pentru a reduce cantitatea de deșeurii și consumul de resurse naturale. Eliberarea necontrolată a componentelor periculoase conținute în echipamentele electrice și electronice poate prezenta un risc pentru sănătatea oamenilor și are efect advers asupra mediului. Gospodăriile joacă un rol important prin contribuția lor la reutilizare și recuperare, inclusiv reciclarea deșeurilor de echipamente. Pentru mai multe informații în legătură cu metodele de reciclare adecvate, contactați autoritățile locale sau distribuitorul dumneavoastră.

Ce symbole indique que les déchets d'équipements électriques et électroniques (y compris les piles et accumulateurs) ne peuvent être éliminés avec d'autres déchets. Les équipements usagés devraient être collectés séparément et remis à un point de collecte afin d'assurer leur recyclage et leur valorisation et de réduire ainsi la quantité de déchets et l'utilisation des ressources naturelles. La dissémination incontrolée de composants dangereux contenus dans des équipements électriques et électroniques peut présenter un risque pour la santé humaine et avoir des effets néfastes sur l'environnement. Le ménage joue un rôle important en contribuant à la réutilisation et à la valorisation, y compris le recyclage des équipements usagés. Pour plus d'informations sur les méthodes de recyclage appropriées, contactez votre autorité locale ou votre revendeur.

Questo simbolo indica che l'apparecchiatura elettrica e elettronica usurata (compresa le batterie e gli accumulatori) non può essere smaltita insieme con altri rifiuti. Le apparecchiature usurate devono essere raccolte separatamente e consegnate al punto di raccolta specializzato per garantire il riciclaggio e il recupero, al fine di ridurre la quantità di rifiuti e diminuire l'uso delle risorse naturali. Il rilascio incontrollato dei componenti pericolosi contenuti nelle apparecchiature elettriche e elettroniche può costituire il rischio per la salute umana e causare gli effetti negativi sull'ambiente naturale. Il nucleo familiare svolge il ruolo importante nel contribuire al riutilizzo e al recupero, compreso il riciclaggio dell'apparecchiatura usurata. Per ottenere le ulteriori informazioni sui metodi di riciclaggio appropriate, contattare l'autorità locale o il rivenditore.

## CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU

Kotlecarka służy do szybkiego i wydajnego przygotowania (rozbicia i zmiękczenia) mięsa wieprzowego i wołowego na kotlety. Mięso musi być pozbawione twardych fragmentów kości i chrząstek. Urządzenie posiada dwa obrotowe wałki między którymi przemieszcza się porcja mięsa przeznaczona do przygotowania kotleta. Takie sposób jest szybszy, łatwiejszy i wydajniejszy od ręcznego przygotowywania porcji mięsa za pomocą tłuczka. Prawidłowa, niezawodna i bezpieczna praca urządzenia zależna jest od właściwej eksploatacji, dlatego:

**Przed przystąpieniem do użytkowania produktu należy przeczytać całą instrukcję i zachować ją.**

Za szkody powstałe w wyniku nieprzestrzegania przepisów bezpieczeństwa i zaleceń niniejszej instrukcji dostawca nie ponosi odpowiedzialności.

## WYPOSAŻENIE

Produkt jest dostarczany w stanie kompletnym, ale wymaga pewnych czynności przygotowawczych przed rozpoczęciem pracy, opisanych w dalszej części instrukcji.

## INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

**Uwaga!** Przeczytać wszystkie poniższe instrukcje. Nieprzestrzeganie ich może prowadzić do porażenia elektrycznego, pożaru, albo do uszkodzeń ciała.

## PRZESTRZEGAĆ PONIŻSZYCH INSTRUKCJI

Produkt przeznaczony jest tylko do przygotowywania mięsa. Mięso należy przygotować pozbawiając je skóry, kości oraz chrząstek.

Mięso nie może być zamrożone. Nie stosować innych innych produktów spożywczych, np. ryb. Nie należy korzystać z produktu w środowisku o zwiększonym ryzyku wybuchu, zawierającym palne ciecze, gazy lub opary.

Produkt należy ustawiać na płaskich, równych i twardych powierzchniach. Nie stawiać produktu w pobliżu źródeł ciepła lub ognia. Produkt ustawić tak, aby zapewnić właściwą wentylację wokół produktu. Nie zakrywać otworów wentylacyjnych w obudowie produktu. Należy zachować odstęp 10 cm wokół produktu. Nad produktem należy przewidzieć miejsce na swobodną obsługę produktu. Produkt ustawić tak, aby pozostawić swobodny dostęp do gniazdka elektrycznego do, którego zostanie podłączona wtyczka przewodu zasilającego produkt. Ustawienie powinno także zapewniać swobodny dostęp do wyłącznika produktu.

Produkt należy podłączać tylko do sieci elektrycznej o napięciu i częstotliwości widocznych na tabliczce znamionowej urządzenia. Wtyczka kabla zasilającego musi pasować do gniazdka sieciowego. Nie wolno modyfikować wtyczki. Nie wolno stosować żadnych adapterów w celu przystosowania wtyczki do gniazdka. Niemodyfikowana wtyczka pasująca do gniazdka zmniejsza ryzyko porażenia prądem elektrycznym.

Po każdym wykorzystaniu należy odłączyć wtyczkę kabla zasilającego od gniazda sieciowego. Unikać kontaktu z uziemionymi powierzchniami takimi jak rury, grzejniki i chłodziarki. Uziemienie ciała zwiększa ryzyko porażenia prądem elektrycznym.

Produkt jest przeznaczony tylko do pracy wewnątrz pomieszczeń. Nie należy narażać produktu na kontakt z opadami atmosferycznymi lub wilgocią. Woda i wilgoć, która dostanie się do wnętrza produktu zwiększa ryzyko porażenia prądem elektrycznym. Nie zanurzać

produktu w wodzie lub innej cieczy.

Nie przeciążać kabla zasilającego. Nie używać kabla zasilającego do noszenia produktu, podłączania i odłączania wtyczki od gniazdka sieciowego. Unikać kontaktu kabla zasilającego z ciepłem, olejami, ostrymi krawędziami i ruchomymi elementami. Uszkodzenie kabla zasilającego zwiększa ryzyko porażenia prądem elektrycznym. W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego (np. przecięcie, stopienie izolacji) należy natychmiast odłączyć wtyczkę kabla od gniazdka, a następnie przekazać produkt do autoryzowanego zakładu naprawczego. Zabronione jest użytkowanie produktu z uszkodzonym kablem zasilającym. Zabroniona jest naprawa kabla zasilającego, kabel musi zostać wymieniony na nowy w autoryzowanym punkcie serwisowym. Produkt musi być podłączony bezpośrednio do pojedynczego gniazdka sieci zasilającej. Zabronione jest korzystanie z przedłużaczy, rozgałęźników i gniazd podwójnych. Obwód sieci zasilającej musi być wyposażony w przewód ochronny oraz zabezpieczenie 16 A.

W przypadku zauważenia uszkodzenia jakiegokolwiek części produktu zabronione jest jego dalsze użytkowanie. W takim przypadku należy produkt przekazać do autoryzowanego punktu serwisowego.

Wałki robocze posiadają ostre krawędzie. Należy zachować szczególną ostrożność przy obsłudze i konserwacji tych elementów. Ze względu na ryzyko zranienia należy stosować rękawice ochronne w trakcie obsługi i konserwacji tych elementów.

Należy stosować tylko wałki oraz inne akcesoria dostarczone wraz z produktem lub oryginalne akcesoria i części zamienne udostępnione przez producenta. Zabronione jest przerabianie części w celu dopasowania ich do produktu.

Produkt nie jest przeznaczony do użytkowania przez dzieci. Produkt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości urządzenia, chyba, że zostanie zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania produktu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci nie powinny bawić się produktem. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji produktu.

## OBŚLUGA PRODUKTU

### *Przygotowanie do pracy*

Produkt należy rozpakować, całkowicie usuwając wszystkie elementy opakowania.

Zaleca się zachować opakowanie, może być pomocne przy późniejszym transporcie i magazynowaniu produktu.

Sprawdź produkt pod kątem uszkodzeń. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek uszkodzeń nie należy używać produktu przed usunięciem uszkodzeń lub wymianą uszkodzonych elementów na nowe, wolne od uszkodzeń.

Produkt umyć zgodnie ze wskazówkami z punktu „Konserwacja produktu”.

**Uwaga!** Elementy mechanizmu tnącego zostały zakonserwowane za pomocą smaru na czas transportu. Należy smar całkowicie usunąć przed pierwszym użyciem produktu.

Produkt należy ustawić zgodnie z zaleceniami opisanymi powyżej.

Upewnij się, że wtyczka kabla zasilającego nie jest podłączona do gniazdka.

**Uwaga!** Każdą czynność związaną z wymianą części, regulacją lub konserwacją produktu należy wykonywać tylko i wyłącznie przy odłączonym zasilaniu. Wtyczka kabla zasilającego musi być odłączona od gniazdka sieciowego.

Jeżeli moduł kotlecarki został zamontowany do napędu, należy poluzować pokrętkę mocującą, a następnie zdemontować cały moduł.

Otworzyć obudowę modułu kotlecarki, odkręcając cztery śruby motylkowe łączące obie części obudowy.

Obracając ręcznie wałkiem podłączanym do napędu sprawdzić czy oba wałki obracają się swobodnie, sprawdzić czy grzebienie mają kontakt z wałkami i nie poluzowały się śruby mocujące grzebienie do obudowy modułu. Rolą grzebieni jest oczyszczanie na bieżąco resztek mięsa które mogły zostać na wałkach oraz zapobiega przyklejaniu się porcji mięsa do wałka roboczego. Uwaga!

Zabronione jest używanie kotleciarki bez zamontowanych prawidłowo grzebieni. Ostrzeżenie! Podczas obracania ręcznego wałków zachować ostrożność. Krawędzie wałków są ostre i mogą spowodować zranienie. Należy obracać wałki unikając kontaktu z ostrymi krawędziami lub założycie rękawice zabezpieczające przed przecięciem.

Podczas montażu wałków roboczych należy zwrócić uwagę, że wałki nie są zamienne. Jeden z wałków posiada gniazdo pozwalające na przełączenie wałka napędowego znajdującego się w obudowie napędu. Ten wałek należy zamontować tak, aby znajdował się w osi gniazda przyłączeniowego modułu kotleciarki do obudowy napędu. Drugi wałek posiada tuleję ślizgową, którą należy nałożyć na oś wałka po stronie koła zębatego. Szczegóły montażu są widoczne na ilustracji.

**Uwaga!** Bezpośrednio przed każdym rozpoczęciem użytkowania kotleciarki należy się oba koła zębate wałków roboczych oraz miejsca styku ich osi z obudową lub tuleją ślizgową nasmarować warstwą oleju spożywczego, np., za pomocą pędzla.

Zamknąć obudowę modułu i zabezpieczyć za pomocą wszystkich śrub motylkowych.

Na szczycie obudowy napędu znajduje się otwór zamknięty czerwoną pokrywą. Pokrywę należy wykręcić i zastąpić ją śrubą dostarczoną wraz z produktem.

Zamontować moduł kotleciarki i zabezpieczyć go za pomocą pokrętła mocującego.

Produkt jest gotowy do pracy.

#### *Włączanie i wyłączenie produktu*

Włączenie produktu następuje po wciśnięciu włącznika oznaczonego – I. Napęd przenosi obroty z silnika bezpośrednio na wałki robocze.

Wyłączenie produktu następuje po wciśnięciu wyłącznika oznaczonego – O. Obroty silnika oraz wałków zostają zatrzymane. Całkowite zatrzymanie obrotów może wymagać pewnego czasu.

Produkt nie jest wyposażony w regulację prędkości obrotowej lub przełącznik pozwalający na zmianę kierunku obrotów.

#### *Obsługa produktu*

**Uwaga!** Podczas przygotowywania mięsa zabronione jest popychanie porcji mięsa za pomocą jakichkolwiek przedmiotów lub części ciała. Wałki robocze obracają się w przeciwnych do siebie kierunkach, a ich ostrza powodują, że porcja mięsa jest wciągana przez ruch obrotowy do wnętrza modułu kotleciarki.

**Uwaga!** Ze względu na hałas generowany podczas pracy produktu należy stosować ochronniki słuchu przez cały czas pracy produktu.

Pod wylot podstawić naczynie na mięso.

Mięso należy przygotować przez pozabawienie go skóry, kości oraz chrząstek. Mięso należy pociąć na kawałki mieszczące się w otworze wrzutowym maszyny. Wymiary pojedynczej porcji mięsa zostały podane w tabeli z danymi technicznymi.

Uruchoić silnik i poczekać aż osiągnie znamionowe obroty.

Wsunąć porcję mięsa przez otwór wrzutowy tak, aby została pochwycona przez ostrza wałków roboczych. Porcję mięsa przytrzymać do czasu aż zrówna się z górną krawędzią otworu wrzutowego.

Porcja mięsa powinna samoczynnie wysunąć się z otworu wylotowego na podstawione naczynie. Nie należy w żaden sposób przyspieszać pracy, np. przez ciągnięcie porcji mięsa wysuwającej się z otworu wrzutowego.

Dopiero po całkowitym wysunięciu się jednej porcji mięsa może umieszczyć następną w otworze wrzutowym modułu kotleciarki.

Więcej niż jedna porcja mięsa jednocześnie umieszczona w module kotleciarki może spowodować zatrzymanie obrotów, doprowadzić do przegrzania urządzenia, jego uszkodzenia, a także być przyczyną pożaru lub porażenia prądem elektrycznym.

Podczas pracy należy stale kontrolować ilość mięsa w naczyniu podstawionym pod otwór wylotowy. Porcja mięsa wysuwająca się z otworu wylotowego powinna móc swobodnie opaść do naczynia. W razie potrzeby zatrzymać pracę urządzenia i opróżnić naczynie lub wymienić je na puste.

**Uwaga!** Należy unikać pracy maszyny „na sucho”, kiedy mechanizm tnący pracuje bez porcji mięsa. Taka praca skutkuje szybkim zużyciem ostrzy wałków roboczych.

Jeżeli z jakiegokolwiek powodu nastąpi zatrzymanie pracy lub porcja mięsa nie będzie wysuwała się z otworu wylotowego, należy natychmiast wyłączyć urządzenie włącznikiem, odłączyć wtyczkę kabla zasilającego od gniazdka sieciowego. Zdemonstrować moduł kotleciarki, otworzyć pokrywę i zbadać przyczynę. Sprawdzić czy porcja mięsa nie jest zbyt gruba lub zbyt cienka. Sprawdzić czy grzebienie są poprawnie zainstalowane. Jeżeli wszystkie powyższe przyczyny zostaną sprawdzone i wyeliminowane, a praca nadal nie będzie przebiegała prawidłowo, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem producenta.

#### *Konserwacja produktu*

**Uwaga!** Przed każdym czyszczeniem należy wyłączyć produkt, odłączyć wtyczkę kabla zasilającego od gniazdka, odczekać do jego ostudzenia i dopiero wtedy przystąpić do konserwacji.

**Uwaga!** Ze względu na przeznaczenie produktu do przygotowywania żywności należy produkt starannie konserwować. Pozwoli to zachować właściwą higienę. Produkt należy poddawać konserwacji po każdym użyciu.

Do czyszczenia produktu stosować tylko łagodne środki przeznaczone do czyszczenia naczyń kuchennych. Zabronione jest stosowanie środków czyszczących ściernych np. proszek lub mleczko czyszczące oraz środków zawierających substancje żrące. Nie stosować do czyszczenia rozpuszczalników benzyn lub alkoholi.

Środek czyszczący należy rozcieńczyć wodą zgodnie z informacjami do niego dołączonymi, następnie nanieść na miękką tkaninę i oczyścić obudowę napędu z zewnątrz.

Pozostałości środka czyszczącego usunąć miękką tkaniną lekko nasączoną czystą wodą. Następnie osuszyć wszystkie powierzchnie za pomocą suchej, miękkiej tkaniny.

**UWAGA!** Obudowa napędu nie jest przeznaczona do czyszczenia za pomocą strumienia wody. Nie należy też zanurzać obudowy napędu w wodzie lub w innym płynie.

Zdemontować moduł kotłociarki z obudowy napędu. Moduł kotłociarki rozmontować i każdą z części dokładnie oczyścić. Przy czyszczeniu wałków stosować szczotki z miękkim włosiem z tworzywa sztucznego oraz rękawice zabezpieczające przed przecięciem.

Każdy z elementów modułu kotłociarki nadaje się do czyszczenia pod strumieniem bieżącej wody.

Żaden z elementów produktu nie nadaje się do czyszczenia w zmywarkach lub strumieniem wody pod wysokim ciśnieniem.

Po konserwacji wszystkie elementy produktu należy dokładnie osuszyć.

#### *Transport i magazynowanie produktu*

Jeżeli produkt nie będzie użytkowany przez dłuższy czas należy produkt wyłączyć i odłączyć wtyczkę kabla zasilającego od gniazdka.

Produkt podczas magazynowania przechowywać w pomieszczeniach, chronić przed dostępem kurzu, brudu i wilgoci. Zaleca się magazynowanie produktu w fabrycznym opakowaniu.

Magazynować i transportować produkt w położeniu roboczym. Nie przechylać, nie układać produktów warstwowo. Nie stawiać niczego na produkcie.

#### **DANE TECHNICZNE**

| Parametr                   | Jednostka miary | Wartość         |
|----------------------------|-----------------|-----------------|
| Numer katalogowy           |                 | YG-03300        |
| Napięcie znamionowe        | [V~]            | 220 - 230       |
| Częstotliwość znamionowa   | [Hz]            | 50              |
| Moc znamionowa             | [W]             | 450             |
| Klasa izolacji             |                 | I               |
| Szerokość wałków roboczych | [mm]            | 168             |
| Grubość porcji mięsa       | [mm]            | 3 - 22          |
| Szerokość porcji mięsa     | [mm]            | 6 - 168         |
| Masa netto                 | [kg]            | 20              |
| Stopień ochrony            |                 | IPX0            |
| Wymiary                    | [mm]            | 350 x 200 x 240 |
| - moc (na biegu luzem)     | [dB(A)]         | 81,4 ± 3,0      |



## PRODUCT OVERVIEW

The steaker is used for fast and efficient preparation (pounding and tenderizing) of pork and beef meat for cutlets. The meat must be free of hard bones and cartilage. The device has two rotating rollers between which a portion of meat intended for the preparation of the cutlet moves. This method is faster, easier and more efficient than the manual preparation of meat portions with a mallet. The correct, reliable and safe operation of the device depends on its proper use, therefore:

**Read the entire instructions manual before the first use of the product and keep it for future reference.**

The supplier shall not be held liable for any damage resulting from failure to observe the safety regulations and recommendations specified in this instructions manual.

## EQUIPMENT

The delivered product is complete but requires a number of preparatory actions described further in the instructions manual.

## SAFETY INSTRUCTIONS

**Caution!** Read all of the following instructions. Failure to observe them may result in an electric shock, fire or personal injury.

### OBSERVE THE INSTRUCTIONS BELOW

The product is intended only for meat preparation. The meat must be prepared by removing the skin, bones and cartilage.

The meat must not be frozen. Do not use other food products, e.g. fish.

Do not use the product in an explosive environment with flammable liquids, gases or vapours. The product should be positioned on flat, even and hard surfaces. Do not place the product near heat or fire sources. Position the product so as to ensure proper ventilation around it. Do not cover the ventilation openings in the product housing. Maintain a distance of 10 cm around the product. Ensure enough room over the product to enable its free operation. Place the product so as to allow easy access to the electric outlet to which its power cord plug will be connected. The positioning should also provide free access to the product off switch.

Connect the product only to a power network providing the voltage and frequency indicated on the nameplate of the unit. The plug of the power cord must match the electric socket. Do not modify the plug. Do not use any adapters to fit the plug into the socket. Using an unmodified plug that matches the socket reduces the risk of electric shock.

After each use, unplug the power cord plug from the electric socket.

Avoid contact with grounded surfaces such as pipes, radiators and refrigerators. Grounding of the body increases the risk of electric shock.

The product is intended for indoor use only. Do not expose the product to any precipitation or moisture. If water and moisture enter the product, the risk of an electric shock is significantly increased. Do not immerse the product in water or any other liquid.

Do not overload the power cord. Do not use the power cord to carry the product, connect or disconnect the plug from the electric outlet. Avoid any contact between the power cord and heat sources, oil, sharp edges or moving parts. Damage to the power cord increases the risk of an electric shock. If the power cord is damaged (e.g. it is cut or its insulation is melted), immediately unplug the power cord plug from the electric outlet and return it to an authorised

service centre. It is forbidden to use the product with a damaged power cord. Repairing the power cord is forbidden. It must be replaced with a new one at an authorised service centre. The product must be connected directly to a single outlet of the mains. It is forbidden to use extension cords, adapters or double outlets. The mains supply circuit must be fitted with a protective conductor and a 16 A protective device.

Should any signs of damage to any part of the product be visible, stop using it. In this case, the product must be handed over to an authorised service centre.

Working rollers have sharp edges. Special care must be taken when operating and maintaining these components. Due to the risk of injury, protective gloves should be worn during the operation and maintenance of these components.

Use only rollers and other accessories supplied with the product or original accessories and spare parts provided by the manufacturer. It is forbidden to modify the parts to adapt them to the product.

The product is not to be used by children. This product cannot be used by people with impaired physical or mental abilities, or by people without experience in or understanding of the operation of the device unless they are supervised or instructed in the safe use of the product so that they understand the associated operating risks. Children should not play with the product. Children should not be allowed to clean or maintain the product without the supervision of an adult.

## PRODUCT OPERATION

### *Preparing for operation*

The product must be unpacked by removing all packaging elements.

It is recommended to keep the packaging, as it can be helpful for further transport and storage of the product.

Check the product for damage. If any damage is detected, do not use the product until the damage has been repaired or the damaged components are replaced with new ones that are free of defects.

Clean the product according to the instructions specified in the "Product maintenance" section.

**Caution!** The elements of the cutting mechanism have been protected with grease for transport. The grease must be completely removed before the first use of the product.

Position the product according to the instructions above.

Make sure that the power cord plug has been unplugged from the outlet.

**Caution!** Replacement of parts, adjustment or maintenance of the product should only be performed with the product disconnected from the power supply. The power cord plug must be unplugged from the electric outlet.

If the steaker module has been mounted to the drive, loosen the fixing knob and then dismantle the entire module.

Open the housing of the steaker module by unscrewing the four wing bolts connecting the two parts of the housing.

By manually rotating the shaft connected to the drive, check that both rollers rotate freely; check that the combs are in contact with the rollers and that the screws fixing the combs to the module housing have not loosened. The role of the combs is to clean the meat residues that may have remained on the rollers on an ongoing basis and to prevent the meat portion from sticking to the working roller. **Caution!** It is forbidden to use the steaker without properly mounted combs. **Warning!** Take special care when rotating the rollers manually. The edges of the rollers are sharp and can cause injury. Rotate the rollers avoiding contact with sharp edges or wear cut resistant gloves.

When installing the working rollers, note that the rollers are not interchangeable. One of the rollers has a socket that allows for switching the drive roller located in the drive housing. This roller must be mounted so that it is in the axis of the connection socket of the steaker module to the drive housing. The other roller has a sliding bush that must be placed onto the roller axle on the gear side. The installation details are shown in the illustration.

**Caution! Immediately before each use of the steaker, both gears of the working rollers and contact points of their axes with the housing or the sliding bush should be lubricated with a layer of cooking oil, e.g. with a brush.**

Close the module housing and secure it with all wing bolts.

Install the steaker module and secure it with the fixing knob.

At the top of the drive housing there is a hole closed with a red cover. The cover must be unscrewed and replaced with the screw supplied with the product.

The product is ready for use.

*Turning the product on and off*

The product is turned on by pressing the on switch marked – I. The drive transfers the rotation from the motor directly to the working rollers.

The device is turned off by pressing the off switch marked – O. The rotation of the motor and the rollers are stopped. It may take some time for the device to completely stop.

The product is not equipped with rotational speed adjustment or a switch allowing to change the rotation direction.

*Product operation*

**Caution!** When preparing meat, it is forbidden to push the portion of meat with any object or body part. The working rollers rotate in opposite directions, and their blades cause the meat portion to be pulled in by a rotating motion into the steaker module.

**Caution!** Due to the noise generated during the product's operation, use hearing protectors for the entire work cycle.

Place a container for the meat under the outlet.

The meat must be prepared by removing the skin, bones and cartilage. Cut the meat into pieces that will fit into the device inlet. The dimensions of a single meat portion are given in the technical data table.

Start the motor and wait until it has reached its rated revolutions.

Slide a portion of meat through the inlet opening so that it is caught by the blades of the working rollers. Hold the portion of meat until it is aligned with the upper edge of the inlet opening.

The portion of meat should automatically slide out of the outlet opening onto the placed container. Do not accelerate the work in any way, e.g. by pulling the portion of meat coming out of the outlet opening.

Only after one portion of meat is fully ejected another piece can be inserted in the inlet opening of the steaker module. More than one portion of meat simultaneously placed in the steaker module can stop the rotation, cause the device to overheat, damage it, or cause fire or electric shock.

During operation, the amount of meat in the container placed under the outlet opening must be constantly monitored. A portion of meat ejected from the outlet opening should be able to fall freely into the container. If necessary, stop the operation of the device and empty the container or replace it with an empty one.

**Caution!** Avoid "dry" operation of the machine; it is when the cutting mechanism is working without meat portion. Such operation results in faster wear of the working roller blades.

If, for any reason, the work is stopped or the meat is not ejected from the outlet, turn off the device immediately with the off switch and disconnect the power cord plug from the electric outlet. Disassemble the steaker module, open the cover and investigate the cause. Check that the portion of meat is not too thick or too thin. Check that the combs are correctly installed. If all the above causes are checked and eliminated, and the work still does not proceed properly, contact the manufacturer's authorised service centre.

*Product maintenance*

**Caution!** Before each cleaning, turn off the product, unplug the power cord plug from the electric outlet, wait for the device to cool down and then proceed with maintenance.

**Caution!** Due to the product's intended use which is food preparation, the product should be maintained carefully. This will help to maintain proper hygiene. The maintenance of the product should be carried out after each use.

Use only mild dishwashing liquids to clean it. Never use abrasive cleaning agents, e.g. cleaning powder or milk, or agents containing corrosive substances. Do not use any solvents, petrol or alcohol to clean the product.

Dilute the cleaning agent with water according to the instructions supplied with the agent. Then, apply it on a soft cloth and clean the drive housing on the outside.

Remove any residues of the cleaning agent with a soft cloth slightly soaked in clean water. Then dry all surfaces with a dry, soft cloth.

**CAUTION!** The drive housing is not designed for water jet cleaning. Do not immerse the drive housing in water or any other liquid. Disassemble the steaker module from the drive housing. Disassemble the steaker module and thoroughly clean each part. When cleaning the rollers, use brushes with soft plastic bristles and cut resistant gloves.

Each of the steaker module components is suitable for cleaning under a running water jet.

No part of the product is suitable for cleaning in dishwashers or under high-pressure water jets.

After maintenance, all parts of the product should be thoroughly dried.

*Transport and storage*

If the product is not to be used for a longer period, turn it off and unplug the power cord plug from the electric outlet. Thoroughly clean the product. Leave the roller chamber cover open to thoroughly dry the inside of the chamber. After drying, close the cover and secure it with a lock.

If stored, keep the product indoors, and make sure it is not exposed to dust, dirt, or moisture. It is recommended to store the product in its original packaging.

Store and transport the product in the working position. Do not tilt or place the products in layers. Do not place anything on the product.

## TECHNICAL DATA

| Parameter              | Unit    | Value           |
|------------------------|---------|-----------------|
| Catalogue No.          |         | YG-03300        |
| Rated voltage          | [VAC]   | 220 - 230       |
| Rated frequency        | [Hz]    | 50              |
| Rated power            | [W]     | 450             |
| Insulation class       |         | I               |
| Working roller width   | [mm]    | 168             |
| Meat portion thickness | [mm]    | 3 - 22          |
| Meat portion width     | [mm]    | 6 - 168         |
| Net weight             | [kg]    | 20              |
| Protection rating      |         | IPX0            |
| Dimensions             | [mm]    | 350 x 200 x 240 |
| - power (idle running) | [dB(A)] | 81.4 ± 3.0      |

## GERÄTEBESCHREIBUNG

Der Fleischzartmacher ist zur schneller und effizienter Zubereiten von Schweine- und Rindfleisch für Koteletts (zu zerkleinern und zart zu machen) bestimmt. Das Fleisch muss frei von harten Knochen- und Knorpelteilen sein. Die Maschine besitzt zwei rotierende Rollen, zwischen denen eine zur Vorbereitung des Schnitzels bestimmte Fleischportion verläuft. Diese Methode ist schneller, einfacher und effizienter als die manuelle Zubereitung von Fleischportionen mit einem Fleischklopper. Der korrekte, zuverlässige und sichere Betrieb des Gerätes hängt von der ordnungsgemäßen Bedienung ab, deswegen:

**Lesen Sie vor Beginn der Arbeiten die gesamte Bedienungsanleitung durch und bewahren Sie sie für die weitere Nutzung auf.**

Der Lieferant haftet nicht für Schäden, die durch die Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften und Empfehlungen dieser Bedienungsanleitung verursacht werden.

## ZUBEHÖR

Das Gerät wird komplett geliefert, muss aber vor der Inbetriebnahme vorbereitet werden, wie unten beschrieben.

## SICHERHEITSHINWEISE

**Achtung!** Lesen Sie alle folgenden Anweisungen durch. Bei Nichtbeachten kann es zum elektrischen Schlag, Brand, oder zu Körperverletzungen kommen.

## BERÜCKSICHTIGEN SIE FOLGENDE ANWEISUNGEN

Das Produkt ist nur zum Vorbereiten von Fleisch bestimmt. Das vorbereitete Fleisch muss frei von Haut-, Knochen und Knorpel sein.

Das Fleisch kann nicht eingefroren werden. Verwenden Sie es mit keinen anderen Lebensmitteln, wie z.B. Fisch.

Verwenden Sie das Gerät nicht in einer explosionsgefährdeten Umgebung mit brennbaren Flüssigkeiten, Gasen oder Dämpfen.

Stellen Sie das Gerät auf ebenen und harten Untergründen auf. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärme- oder Feuerquellen auf. Positionieren Sie das Produkt so, dass eine ausreichende Belüftung um das Produkt herum gewährleistet ist. Decken Sie die Lüftungsöffnungen im Produktgehäuse nicht ab. Ein Abstand von 10 cm um das Produkt herum sollte eingehalten werden. Oberhalb des Produkts muss Platz für die freie Handhabung des Produkts sein. Positionieren Sie das Produkt so, dass ein freier Zugang zu der Steckdose gewährleistet ist, an die der Netzkabelstecker des Produkts angeschlossen ist. Die Aufstellung des Gerätes sollte auch freien Zugang zum Geräteschalter ermöglichen.

Schließen Sie das Gerät ausschließlich an das Stromnetz mit einer auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung und Frequenz an. Der Stecker des Netzkabels muss an die Steckdose passen. Den Stecker nicht verändern. Keine Adapter verwenden, um den Stecker an die Steckdose anzupassen. Ein unveränderter Stecker, der an die Steckdose passt, verringert die Gefahr eines Stromschlags.

Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.

Kontakt mit geerdeten Oberflächen wie Rohren, Heizkörpern und Kühlgeräten meiden. Die Erdung des Körpers erhöht die Gefahr eines elektrischen Schlages.

Das Gerät ist nur für den Betrieb im Innenbereich vorgesehen. Setzen Sie das Gerät weder

Regen noch Feuchtigkeit aus. Wasser und Feuchtigkeit, die in das Gerät eindringen, erhöhen die Gefahr eines Stromschlages. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Überlasten Sie das Netzkabel nicht. Verwenden Sie das Netzkabel nicht zum Tragen, Anschließen oder Trennen des Gerätesteckers von der Steckdose. Vermeiden Sie den Kontakt des Netzkabels mit heißen Gegenständen, Ölen, scharfen Kanten und beweglichen Elementen. Eine Beschädigung des Netzkabels erhöht die Gefahr eines Stromschlags. Wenn das Netzkabel beschädigt ist (z.B. wegen durchgeschnittener bzw. verschmolzener Isolierung), ziehen Sie sofort den Gerätestecker aus der Steckdose und geben Sie das Gerät bei einer autorisierten Servicestelle ab. Die Verwendung des Gerätes mit einem beschädigten Netzkabel ist strengstens untersagt. Die Reparatur des Netzkabels ist unzulässig. Das Kabel muss in einer autorisierten Servicestelle durch ein neues ersetzt werden. Das Gerät muss direkt an eine einzige Steckdose angeschlossen werden. Es ist verboten, Verlängerungskabel, Steckverteiler und Doppelsteckdosen zu verwenden. Das Versorgungsnetz muss mit einem Schutzleiter und einem 16-A-Schutz ausgestattet sein.

Wenn Sie Schäden an einem Teil des Geräts feststellen, darf das Gerät nicht weiter verwendet werden. In diesem Fall übergeben Sie das Produkt bitte an eine autorisierte Servicestelle. Die Arbeitsrollen haben scharfe Kanten. Bei der Handhabung und Wartung dieser Komponenten ist besondere Sorgfalt geboten. Bei der Bedienung und Wartung dieser Komponenten müssen wegen der Verletzungsgefahr Schutzhandschuhe getragen werden.

Verwenden Sie nur Rollen und andere Zubehörteile, die mit dem Produkt geliefert werden, oder Originalzubehör und Ersatzteile des Herstellers. Es ist verboten, die Teile umzubauen um sie an das Produkt anzupassen.

Das Produkt ist nicht für Kinder bestimmt. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen mit eingeschränkter körperlicher oder geistiger Leistungsfähigkeit, sowie von Personen ohne Erfahrung und Kenntnisse bestimmt, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder in den sicheren Gebrauch des Geräts unterwiesen, damit die daraus resultierenden Gefahren verstanden werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

## BEDIENUNG DES PRODUKTS

### *Vorbereitung zum Betrieb*

Das Gerät sollte ausgepackt und alle Teile der Verpackung sollten vollständig entfernt werden.

Es wird empfohlen, die Verpackung aufzubewahren. Sie kann für den späteren Transport und die Lagerung des Geräts hilfreich sein. Überprüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen. Wird ein Schaden festgestellt, verwenden Sie das Gerät erst dann, wenn der Schaden behoben oder die beschädigten Teile durch neue, unbeschädigte Teile ersetzt wurden.

Waschen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Wartung des Geräts“.

**Achtung!** Die Komponenten der Schneideinheit wurden für den Transport mit dem Schmierfett konserviert. Vor dem ersten Gebrauch des Produkts muss das Fett vollständig entfernt werden.

Stellen Sie das Produkt gemäß den Anweisungen auf.

Achten Sie darauf, dass der Netzstecker nicht in eine Steckdose gesteckt ist.

**Achtung!** Alle Arbeiten beim Austausch der Teile, bei der Einstellung oder Wartung des Produktes sollen bei getrennter Stromversorgung ausgeführt werden. Der Netzstecker muss aus der Wandsteckdose gezogen sein.

Wenn das Modul des Fleischzartmachers am Antrieb montiert ist, lösen Sie den Befestigungsknopf und bauen Sie dann das gesamte Modul ab.

Öffnen Sie das Gehäuse des Fleischzartmachermoduls, indem Sie die vier Flügelschrauben, die die beiden Teile des Gehäuses verbinden, lösen.

Durch manuelles Drehen der Rolle, die mit dem Antrieb verbunden ist, überprüfen Sie, dass sich beide Rollen frei drehen, dass

die Kämme mit den Rollen im Kontakt stehen und dass sich die Schrauben, die die Kämme am Modulgehäuse befestigen, nicht gelöst haben. Die Aufgabe der Kämme besteht darin, die eventuell auf den Rollen verbliebene Fleischreste laufend zu entfernen und das Anhaften der Fleischportion an der Arbeitsrolle zu verhindern. Achtung! Es ist verboten, den Fleischzartmacher ohne ordnungsgemäß montierte Kämme zu verwenden. Warnung! Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Rollen manuell drehen. Die Kanten der Rollen sind scharf und können zu Verletzungen führen. Beim Drehen der Rollen vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen Kanten oder tragen Sie schnittfeste Handschuhe.

Beachten Sie beim Einbau der Arbeitsrollen, dass die Rollen nicht vertauscht sind. Eine der Rollen hat eine Aufnahme zum Umschalten der im Antriebsgehäuse angeordneten Antriebsrolle. Diese Rolle muss so montiert werden, dass sie in der Achse des Anschlusses des Fleischzartmachers an das Antriebsgehäuse liegt. Die andere Rolle weist hat eine Gleitbuchse, die auf die Rollenachse auf der Zahnradseite aufgesetzt werden soll. Die Einzelheiten der Montage sind in der Abbildung dargestellt.

**Achtung! Unmittelbar vor jeder Benutzung des Fleischzartmachers sollten die beiden Zahnräder der Arbeitsrollen und die Kontaktstellen der Rollenachsen mit dem Gehäuse oder der Gleitbuchse mit einer Speiseölschicht geschmiert werden, beispielsweise mit einem Pinsel.**

Modulgehäuse schließen und mit allen Flügelschrauben sichern.

Das Fleischzartmachermodul montieren und mit dem Befestigungsknopf sichern.

An der Oberseite des Antriebsgehäuses befindet sich ein Loch, das mit einer roten Abdeckung verschlossen ist. Die Abdeckung muss abgeschraubt und durch die mit dem Produkt gelieferte Schraube ersetzt werden.

Das Gerät ist einsatzbereit.

#### *Gerät ein- und ausschalten*

Das Produkt wird nach der Betätigung des mit – I bezeichneten Schalters eingeschaltet. Der Antrieb überträgt die Drehbewegung vom Motor direkt auf die Arbeitsrollen.

Das Produkt wird nach der Betätigung des mit – O bezeichneten Schalters ausgeschaltet. Die Drehung des Motors und der Rollen wird gestoppt. Es kann einige Zeit dauern, bis die Drehung zum Stillstand kommt.

Das Produkt ist nicht mit einer Drehzahlregelung oder einem Schalter zum Ändern der Drehrichtung ausgestattet.

#### *Bedienung des Produkts*

**Achtung!** Bei der Zubereitung von Fleisch ist es verboten, die Fleischportion mit irgendwelchen Gegenständen oder Körperteilen nachzuschieben. Die Arbeitsrollen laufen in entgegengesetzten Richtungen und ihre Klängen bewirken, dass die Fleischportion durch die Drehbewegung in das Fleischzartmachermodul eingezogen wird.

**Achtung!** Aufgrund der Geräusche, die während des Betriebs des Produkts entstehen, sollten während des gesamten Betriebs des Produkts Gehörschutz getragen werden.

Stellen Sie unter dem Auslauf einen Behälter für das Fleisch.

Das Fleisch sollte vorbereitet werden, d.h. die Haut, Knochen und Knorpel sollten entfernt werden. Schneiden Sie das Fleisch in Stücke, die in die Einfüllöffnung der Maschine passen. Die Abmessungen einer Fleischportion sind in der Tabelle der technischen Daten angegeben.

Starten Sie den Motor und warten Sie, bis er seine Nenndrehzahl erreicht hat.

Schieben Sie eine Fleischportion durch die Einfüllöffnung so ein, dass sie von den Klängen der Arbeitsrollen übernommen wird. Halten Sie die Fleischportion so lange, bis sie mit der Oberkante der Einfüllöffnung gleich steht.

Die Fleischportion sollte selbstständig aus der Austrittsöffnung auf den vorbereiteten Behälter gleiten. Die Arbeit sollte auf keine Weise beschleunigt werden, z. B. durch Ziehen des Fleisches, das aus der Austrittsöffnung heraus läuft.

Erst nach vollständigem Auswerfen einer Fleischportion kann eine weitere in der Einfüllöffnung des Fleischzartmachermoduls eingeführt werden. Mehr als eine Fleischportion, die gleichzeitig in das Fleischzartmachermodul eingeführt wird, kann die Drehbewegung stoppen, eine Überhitzung oder Beschädigung des Geräts verursachen, und auch zu einem Brand oder Stromschlag führen.

Während des Betriebs sollte die Menge des Fleisches im Behälter, der unter der Auslauföffnung steht, ständig überwacht werden. Eine aus der Auslauföffnung austretende Fleischportion soll frei in den Behälter fallen können. Falls erforderlich, das Gerät stoppen und den Behälter entleeren oder durch einen leeren ersetzen.

Achtung! Achten Sie darauf, dass die Maschine nicht „trocken“ läuft, wenn die Schneideeinheit ohne Fleisch arbeitet. Solche Arbeit führt zum schnelleren Verschleiß der Arbeitsrollenklängen.

Wenn das Gerät aus irgendeinem Grund stoppt oder die Fleischportion aus der Auslauföffnung nicht kommt, schalten Sie das Gerät sofort mit dem Schalter aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Bauen Sie das Fleischzartmachermodul ab, öffnen Sie die Abdeckung und untersuchen Sie die Ursache. Achten Sie darauf, dass die Fleischportion nicht zu dick oder zu dünn ist. Überprüfen Sie, ob die Kämme korrekt installiert sind. Wenn alle oben genannten Ursachen überprüft und beseitigt wurden, und die Arbeit immer noch nicht ordnungsgemäß abläuft, wenden Sie sich an das autorisierte Kundendienstzentrum des Herstellers.

#### *Wartung des Geräts*

**Achtung!** Schalten Sie vor jeder Reinigung das Gerät aus, ziehen Sie den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose, warten Sie, bis es abgekühlt ist, und fahren Sie dann mit der Wartung fort.

**Achtung!** Aufgrund der Zweckbestimmung des Produkts für die Lebensmittelzubereitung sollte das Produkt sorgfältig gewartet werden. Dies wird dazu beitragen, die richtige Hygiene zu gewährleisten. Das Produkt sollte nach jedem Gebrauch gewartet werden. Verwenden Sie nur milde Küchenreiniger zur Reinigung des Geräts. Es ist verboten, abrasive Reinigungsmittel wie Reinigungspulver oder Scheuermilch und Mittel, die ätzende Substanzen enthalten, zu verwenden. Verwenden Sie keine Lösungsmittel, Benzin oder Alkohol zur Reinigung.

Verdünnen Sie das Reinigungsmittel mit Wasser gemäß der mitgelieferten Anleitung, tragen Sie es auf ein weiches Tuch auf und reinigen Sie das Antriebsgehäuse von außen.

Entfernen Sie die Reste des Reinigungsmittels mit einem weichen, leicht mit klarem Wasser getränkten Tuch. Anschließend trocknen Sie alle Oberflächen mit einem trockenen, weichen Tuch.

**ACHTUNG!** Das Antriebsgehäuse ist nicht für die Reinigung unter fließendem Wasser ausgelegt. Tauchen Sie das Antriebsgehäuse nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Das Fleischzartmachermodul aus dem Antriebsgehäuse abbauen. Zerlegen Sie das Fleischzartmachermodul und reinigen Sie jedes Teil gründlich. Verwenden Sie beim Reinigen der Rollen Bürsten mit weichen Kunststoffborsten und schnittfeste Handschuhe. Jedes der Elemente des Fleischzartmachermoduls ist zur Reinigung unter fließendem Wasserstrahl geeignet.

Kein Teil des Gerätes ist für Reinigung im Geschirrspüler oder mit Hochdruck-Wasserstrahl geeignet.

Nach der Wartung sollten alle Teile des Produkts gründlich getrocknet werden.

#### *Transport und Lagerung des Produktes*

Wenn das Produkt über einen längeren Zeitraum nicht benutzt werden soll, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Reinigen Sie das Produkt gründlich. Lassen Sie die Abdeckung der Scheibenkammer offen, um das Innere gründlich zu trocknen. Nach dem Trocknen schließen und sichern Sie die Abdeckung mit einem Schloss.

Bewahren Sie das Gerät in geschlossenen Räumen auf, ohne es dem Staub, Schmutz oder der Feuchtigkeit auszusetzen. Es wird empfohlen, das Gerät in der Originalverpackung zu lagern.

Lagern Sie das Produkt in seiner Arbeitsposition. Nicht kippen, nicht stapeln. Keine Gegenstände aufs Produkt legen.

## TECHNISCHE DATEN

| Parameter                   | Maßeinheit | Wert            |
|-----------------------------|------------|-----------------|
| Katalog-Nr.                 |            | YG-03300        |
| Nennspannung                | [V~]       | 220 - 230       |
| Nennfrequenz                | [Hz]       | 50              |
| Nennleistung                | [W]        | 450             |
| Schutzklasse                |            | I               |
| Breite der Arbeitsrollen    | [mm]       | 168             |
| Dicke der Fleischportionen  | [mm]       | 3 - 22          |
| Breite der Fleischportionen | [mm]       | 6 - 168         |
| Nettogewicht                | [kg]       | 20              |
| Schutzart                   |            | IPX0            |
| Abmessungen                 | [mm]       | 350 x 200 x 240 |
| - Leistung (im Leerlauf)    | [dB(A)]    | 81,4 ±3,0       |



## ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗДЕЛИЯ

Машина для приготовления отбивных используется для быстрой и эффективной подготовки отбивных из свинины и говядины (разбивания и размягчения). Мясо должно быть лишено фрагментов костей и хрящей. Устройство имеет два вращающихся валика, между которыми перемещается часть мяса, предназначенная для приготовления отбивной. Этот метод быстрее, проще и эффективнее, чем ручная подготовка порций мяса при помощи молотка. Правильная, надежная и безопасная работа устройства зависит от правильной эксплуатации, поэтому:

**Перед тем, как начать использовать изделие, необходимо ознакомиться с руководством по эксплуатации и сохранить его.**

За ущерб, причиненный в результате несоблюдения правил техники безопасности и рекомендаций настоящего руководства, поставщик не несет ответственности.

## АКСЕССУАРЫ

Прибор поставляется в комплектном состоянии, но требует проведения подготовительных действий перед началом использования, описанных в дальнейшей части инструкции.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

**Внимание!** Прочитайте все нижеприведенные инструкции. Их несоблюдение может привести к поражению электрическим током, пожару или к травме.

### НЕОБХОДИМО СОБЛЮДАТЬ НИЖЕУКАЗАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ

Изделие предназначено только для приготовления мяса. Подготовьте мясо, удаляя с него кожу, кости, а также хрящи.

Мясо не может быть замороженным. Не используйте другие пищевые продукты, такие как рыба.

Не используйте изделие в среде с повышенным риском возникновения взрыва, содержащей горючие жидкости, газы или пары.

Установите прибор на ровной, плоской и твердой поверхности. Не ставьте изделие вблизи источников тепла или огня. Установите изделие таким образом, чтобы обеспечить надлежащую вентиляцию вокруг изделия. Не закрывайте вентиляционные отверстия в корпусе изделия. Сохраните расстояние 10 см вокруг изделия. Предусмотрите над изделием место для свободного обслуживания изделия. Установите изделие таким образом, чтобы обеспечить свободный доступ к розетке, к которой будет подключена вилка кабеля питания изделия. Его установка должна также обеспечить свободный доступ к выключателю изделия.

Изделие следует подключать только к электрической сети с напряжением и частотой, которые указаны на информационной табличке изделия. Вилка шнура питания должна соответствовать электрической розетке. Нельзя модифицировать вилку. Нельзя использовать какие-либо адаптеры для приспособления вилки к розетке. Немодифицированная вилка, соответствующая розетке, снижает опасность поражения электрическим током.

После каждого использования выньте вилку шнура питания из электрической розетки. Избегайте контакта с заземленными поверхностями, такими как трубы, радиаторы и холодильники. Заземление тела повышает опасность поражения электрическим током.

Изделие предназначено только для работы внутри помещений. Не подвергайте изделие воздействию атмосферных осадков или влаги. Вода и влага, которые попадают внутрь изделия, повышают опасность поражения электрическим током. Не погружайте изделие в воду или другую жидкость.

Не допускайте перегрузки шнура питания. Не используйте шнур питания для того, чтобы перемещать изделие, чтобы вставлять и вынимать вилку из электрической розетки. Избегайте контакта шнура питания с теплом, маслами, острыми кромками и подвижными элементами. Повреждение шнура питания увеличивает опасность поражения электрическим током. В случае повреждения кабеля питания (например, разреза, расплавления изоляции) следует немедленно отсоединить вилку кабеля от сетевой розетки, а затем передать продукт в авторизованный сервисный центр. Запрещено использование изделия с поврежденным шнуром питания. Запрещен ремонт шнура питания, шнур должен быть заменен новым в авторизованном сервисном центре. Изделие должно быть подключено непосредственно к одной электрической розетке. Запрещается использовать удлинители, разветвители и двойные розетки. Цепь сети питания должна быть оснащена защитным кабелем и предохранителем 16 А.

В случае, если были замечены повреждения какой-либо детали изделия, запрещено его дальнейшее использование. В таком случае передайте изделие в ремонт в авторизованный сервисный центр.

Рабочие валики имеют острые края. Соблюдайте особую осторожность при техническом обслуживании и уходе за этими элементами. Из-за риска получения травмы, используйте защитные рукавицы во время технического обслуживания и ухода за этими элементами.

Используйте только валики, а также другие аксессуары, поставленные вместе с изделием или оригинальные аксессуары и запасные части, предоставленные производителем. Запрещается переделывать детали для того, чтобы адаптировать их к изделию. Изделие не предназначено для использования детьми. Изделие не предназначено для использования лицами с ограниченными физическими, умственными возможностями, а также лицами, не имеющими опыта, и без знания устройства, если только будет обеспечен надзор либо инструктаж в отношении безопасного использования изделия, так чтобы связанные с этим опасности были понятны. Не разрешайте играть детям с изделием. Дети без надзора не должны выполнять чистку и проводить технический уход за изделием.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

### *Подготовка к работе*

Достаньте изделие из упаковки, удаляя все элементы упаковки.

Рекомендуется сохранить упаковку, она может быть пригодна при дальнейшей транспортировке и хранении изделия.

Проверьте изделие на отсутствие повреждений. В случае обнаружения каких-либо повреждений не используйте изделие до устранения повреждений либо замены поврежденных элементов новыми, свободными от повреждений.

Мойте изделие в соответствии с указаниями пункта «Технический уход за изделием».

**Внимание!** Элементы режущего механизма на время транспортировки защищены с помощью смазки. Удалите полностью смазку перед первым использованием изделия.

Установите изделие в соответствии с вышеописанными указаниями.

Убедитесь в том, что вилка кабеля питания не вставлена в электрическую розетку.

**Внимание!** Любую операцию, связанную с заменой деталей, регулировкой или техническим уходом за продуктом, выпол-

няйте только при отключенном электропитании. Вилка кабеля питания быть отсоединена от сетевой розетки. Если модуль машины для приготовления отбивных установлен на приводе, ослабьте ручку крепления, а затем снимите весь модуль.

Откройте корпус модуля машины для приготовления отбивных, открутив четыре барашкового винта, соединяющие обе части корпуса.

Вращая вручную валик, соединенный с приводом, убедитесь, что оба валика вращаются свободно, убедитесь, что гребни соприкасаются с валиками и что винты, крепящие гребни к корпусу модуля, не ослаблены. Роль гребней состоит в том, чтобы постоянно очищать от кусочков мяса, которые могли остаться на валиках, и предотвращать прилипание порций мяса к рабочему валику. Внимание! Запрещается использовать машину для приготовления отбивных без правильно установленных гребней. Внимание! Соблюдайте осторожность при вращении валиков вручную. Края валиков острые и могут привести к травмам. Вращайте валики, избегая контакта с острыми краями или надевайте перчатки, защищающие от порезов.

При установке рабочих валиков обратите внимание, что валики не являются взаимозаменяемыми. Один из валиков имеет гнездо для переключения приводного валика, расположенное в корпусе привода. Этот валик должен быть установлен таким образом, чтобы он находился на оси соединительного гнезда модуля машины для приготовления отбивных к корпусу привода. Другой валик имеет скользящую втулку, которую необходимо наложить на ось валика со стороны шестерни. Подробности сборки показаны на рисунке.

**Внимание!** Непосредственно перед каждым использованием машины для приготовления отбивных обе шестерни рабочих валиков и точки контакта их оси с корпусом или скользящей втулкой должны быть смазаны слоем пищевого масла, например, с помощью кисточки.

Закройте корпус модуля и закрепите его с помощью всех барашковых винтов.

Установите модуль машины для приготовления отбивных и закрепите его с помощью фиксирующей ручки.

В верхней части корпуса привода имеется отверстие, закрытое красной крышкой. Крышку необходимо отвинтить и заменить винтом, поставляемым в комплекте с изделием.

Изделие готово к работе.

#### *Включение и выключение изделия*

Устройство включается после нажатия выключателя, обозначенного I. Привод передает крутящий момент от мотора непосредственно на рабочие валики.

Устройство отключается после нажатия выключателя, обозначенного O. Вращение мотора и роликов будет остановлено. Для полной остановки вращения может потребоваться некоторое время.

Изделие не оснащено регулятором скорости вращения или переключателем для изменения направления вращения.

#### *Эксплуатация изделия*

**Внимание!** При приготовлении мяса запрещается проталкивать порцию мяса любыми предметами или частями тела. Рабочие валики вращаются в противоположных направлениях друг к другу, а их лезвия вызывают вытягивание части мяса вращательным движением в модуль машины для приготовления отбивных.

**Внимание!** Из-за шума, создаваемого во время работы изделия, на протяжении всей работы изделия следует носить средства защиты органов слуха.

Под разгрузочным отверстием поместите контейнер для мяса.

Подготовьте мясо, лишая его кожи, костей, а также хрящей. Разрежьте мясо на куски, которые помещаются в мясоприемнике мясорубки. Размеры одной порции мяса приведены в таблице с техническими характеристиками.

Запустите мотор и подождите пока он достигнет номинальных оборотов.

Просуньте часть мяса через щелевое отверстие так, чтобы она была захвачена лопастями рабочих валиков. Удерживайте порцию мяса до тех пор, пока она не сравняется с верхним краем отверстия для вставки.

Порция мяса должна спонтанно выскользнуть из выпускного отверстия в подставленный конвейер. Работу не следует ускорять каким-либо образом, например, вытягивая порцию мяса, выходящую из отверстия для выбрасывания.

Только после того, как одна порция мяса была полностью выброшена, можно поместить другую порцию в выпускное отверстие модуля машины для приготовления отбивных. Более чем одна порция мяса, помещенная в модуль машины для приготовления отбивных одновременно, может остановить вращение, привести к перегреву устройства, его повреждению, а также вызвать пожар или поражение электрическим током.

Во время работы следует постоянно контролировать количество мяса в контейнере, помещенном под выпускное отверстие. Порция мяса, выходящая из выпускного отверстия, должна свободно падать в контейнер. При необходимости остановите работу устройства и опорожните контейнер или замените его на пустой.

**Внимание!** Избегайте работы мясорубки «в сухую», когда измельчающий узел работает без порции мяса. Такая работа приводит к более быстрому износу рабочих валиков.

Если по какой-либо причине работа остановлена или порция мяса не выходит из розетки, немедленно выключите прибор с помощью выключателя, отсоедините вилку шнура питания от розетки. Снимите модуль машины для приготовления отбивных, откройте крышку и выясните причину. Убедитесь, что порция мяса не слишком толстая или тонкая. Убедитесь, что гребни установлены правильно. Если все вышеперечисленные причины устранены и работа продолжается неправильно,

обратитесь в авторизованный сервисный центр производителя.

#### Техническое обслуживание

**Внимание!** Перед каждой очисткой выключите изделие, выньте вилку шнура питания из электрической розетки, подождите до его остывания, и только тогда приступите к проведению технического ухода.

**Внимание!** В связи с назначением изделия для приготовления пищевых продуктов, необходимо провести тщательное техобслуживание изделия. Это позволит поддержать надлежащую гигиену. Проводите технический уход изделия после каждого использования.

Для очистки изделия используйте только мягкие моющие средства, предназначенные для чистки кухонной посуды. Запрещается применять абразивные чистящие средства, например, порошок или чистящее молочко, а также средства, содержащие едкие вещества. Не используйте для чистки растворители, бензин или спирт.

Моющее средство необходимо разбавить водой в соответствии с прилагаемой к нему информацией, затем нанести на мягкую ткань и очистить корпус привода снаружи.

Остатки чистящего средства удалите с помощью мягкой ткани, смоченной чистой водой. Затем высушите все поверхности с помощью сухой, мягкой ткани.

**ВНИМАНИЕ!** Корпус привода не предусмотрен для чистки с помощью струи воды. Не следует также погружать корпус в воду или другую жидкость.

Извлеките модуль машины для приготовления отбивных из корпуса привода. Демонтируйте модуль машины для приготовления отбивных и тщательно очистите каждую деталь. При чистке валиков используйте щетки с мягкими пластиковыми щетинками и перчатки, устойчивые к порезам.

Каждый из элементов модуля машины для приготовления отбивных подходит для очистки под струей проточной воды.

Никакие элементы изделия не подходят для чистки в посудомоечных машинах или с использованием струи воды под высоким давлением.

После технического обслуживания все части изделия должны быть тщательно высушены.

#### Транспортировка и хранение изделия

Если продукт не будет использоваться в течение длительного периода времени, выключите его и отсоедините шнур питания от розетки. Тщательно очистите изделие. Оставьте крышку камеры дисков открытой, так чтобы тщательно высушить ее внутреннюю часть. После сушки закройте крышку и защитите ее с помощью блокировки.

Во время хранения, складировать изделие в помещениях, защищайте от доступа пыли, грязи и влаги. Изделие рекомендуется хранить в заводской упаковке.

Изделие храните и перевозите в рабочем положении. Не наклоняйте, не укладывайте продукты слоями друг на друга. Не кладите ничего на изделие.

#### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| Параметр                      | Единица измерения | Значение        |
|-------------------------------|-------------------|-----------------|
| Каталожный номер              |                   | YG-03300        |
| Номинальное напряжение        | [В~]              | 220 - 230       |
| Номинальная частота           | [Гц]              | 50              |
| Номинальная мощность          | [Вт]              | 450             |
| Класс изоляции                |                   | I               |
| Ширина рабочих валиков        | [мм]              | 168             |
| Толщина порции мяса           | [мм]              | 3 - 22          |
| Ширина порции мяса            | [мм]              | 6 - 168         |
| Масса нетто                   | [кг]              | 20              |
| Степень защиты                |                   | IPX0            |
| Размеры                       | [мм]              | 350 x 200 x 240 |
| - мощность (на холостом ходу) | [дБ(А)]           | 81,4 ± 3,0      |

## PRODUKTO APIBŪDINIMAS

Purentuvus naudojamas greitai ir efektyviai paruošti (suplakti ir suminkštinti) kiaulieną ir jautieną kotletams. Mėsa turėtų būti paruošta malimui pašalinant kaulų fragmentus ir kremzles. Įrenginyje yra du sukamieji ritinėliai, tarp kurių juda mėsos porcija, skirta kotletui paruošti. Šis metodas yra greitesnis, lengvesnis ir efektyvesnis nei rankinis mėsos porcijų paruošimas su plaktuku. Teisingas, patikimas ir saugus įrenginio veikimas priklauso nuo tinkamo naudojimo, todėl:

**Prieš naudodami produktą reikia perskaityti visą instrukciją ir ją išsaugoti ateičiai.**

Tiekėjas neatsako už nuostolius, atsiradusius dėl saugos taisyklių ir šios instrukcijos rekomendacijų nesilaikymo.

## KOMPLEKTACIJA

Produktas pristatomas pilnai surinktas, tačiau prieš pradėdam darbą jis turi būti paruoštas pagal žemiau pateiktą naudojimo instrukciją.

## SAUGUMO INSTRUKCIJOS

**Dėmesio!** Perskaityti žemiau esančias instrukcijas. Jų nesilaikymas gali sukelti elektros smūgį, gaisrą arba kūno sužalojimus.

### LAIKYKITĖS ŠIŲ INSTRUKCIJŲ

Produktas skirtas tik mėsos ruošimui. Mėsa turėtų būti paruošta pašalinant odą, kaulus ir kremzles.

Mėsos negali būti užšaldyta. Nenaudokite kitų maisto produktų, pvz., žuvies.

Nedėti ir nenaudoti produkto aplinkoje, kurioje yra padidėjusi sprogimo rizika, kur yra lengvai užsidegančių skysčių, dujų ar garų.

Produktas turi būti dedamas ant plokščių, lygių ir kietų paviršių. Nedėti produkto šalia karščio ar ugnies šaltinių. Produktą pastatyti taip, kad aplink produktą būtų atitinkama ventilacija. Neužmenkti produkto korpuso ventilacijos angų. Reikia palikti 10 cm atstumą nuo produkto. Virš produkto turi būti numatyta vieta laisvam produkto valdymui. Produktą pastatyti taip, kad būtų tarpas taip elektros lizdo su kuriuo bus įjungtas produkto maitinimo laido kištukas. Pastatymo vieta taip pat turėtų užtikrinti laisvą prieigą prie produkto jungiklio.

Produktas turėtų būti prijungtas tik prie prietaiso duomenų lentelėje maitinimo įtampos ir dažnio. Maitinimo kabelio kištukas turi atitikti maitinimo lizdą. Kištuko negalima modifikuoti. Kištuko prijungimui prie lizdo nenaudoti jokių adapterių. Prie lizdo tinkantis nemodifikuotas kištukas sumažina elektros smūgio riziką.

Po kiekvieno naudojimo atjungti maitinimo kabelį iš elektros lizdo.

Vengti kontakto su įžemintais paviršiais, pavyzdžiui, vamzdžiais, radiatoriais ir aušintuvais. Kūno įžeminimas padidina elektros šoko riziką.

Produktas skirtas naudoti tik patalpose. Saugoti produktą nuo atmosferinių kritulių ar drėgmės. Į produktą patenkantis vanduo ir drėgmė padidina elektros šoko riziką. Nenardyti produkto vandenyje ar kitame skystyje.

Neperkrauti maitinimo kabelio. Nenaudoti maitinimo laido nešiojimui, kištuko prijungimui arba atjungimui nuo maitinimo lizdo. Vengti elektros laido kontakto su šiluma, aliejumi, aštriais kraštais ir judančiomis dalimis. Maitinimo kabelio pažeidimas padidina elektros šoko riziką.

Jei elektros laidas sugadintas (pvz. supjaustytas, išsileidusi izoliacija), nedelsiant atjungti kabelio kištuką nuo lizdo, o tada perduoti produktą į autorizuotą remontų centrą. Draudžiama naudoti produktą su pažeistu maitinimo kabeliu. Draudžiama taisyti maitinimo kabelį, jį reikia pakeisti nauju autorizuotame techninės priežiūros centre. Produktas turi būti prijungtas tiesiogiai prie pavienio elektros tinklo lizdo. Draudžiama naudoti ilgintuvus, skirstytuvus ir dvigubus lizdus. Maitinimo grandinėje turi būti apsauginis laidas ir 16 A apsauga.

Jeį pastebėta, kad kuri nors produkto dalis yra pažeista, tolesnis naudojimas yra draudžiamas. Tokiu atveju reikia pateikti produktą į autorizuotą servisą.

Darbiniai ritinėliai turi aštrius kraštus. Reikia laikytis ypatingo atsargumo šių elementų priežiūros ir naudojimo metu. Dėl sužeidimo pavojaus, naudojant ir prižiūrint šiuos elementus, reikia naudoti apsaugines pirštines.

Naudoti ritinėlius ir kitas dalis, kurie tiekiami su gaminiu arba gamintojo pateiktais originaliais priedais ir atsarginėmis dalimis. Draudžiama modifikuoti dalis, siekiant pritaikyti jas prie produkto.

Šis produktas nėra skirtas naudoti vaikams. Produktas nėra skirtas naudoti asmenims su sumažėjusiais fiziniiais ar psichiniais gebėjimais ir asmenims, neturintiems patirties ir žinių apie prietaisą, išskyrus atvejus, kai yra priežiūra ar nurodymai dėl produkto naudojimo saugumo, taip, kad būtų suprasta susijusi su tuo rizika. Vaikai neturėtų žaisti su produktu. Vaikams be priežiūros negalima leisti atlikti produkto valymo ir priežiūros.

## PRODUKTO VALDYMAS

### *Paruošimas darbui*

Produktas turi būti išpakuotas, visiškai pašalinus visus pakavimo elementus.

Rekomenduojama laikyti pakuotėje, jį gali būti naudinga tolesniam produkto transportavimui ir saugojimui.

Patikrinkite, ar produktas nepažeistas. Jei pastebite kokią nors pažeidimą, nenaudokite produkto kol pažeidimai nepašalinai ar kol sugadinti elementai nepakeisti naujais, be pažeidimų.

Produktą plauti pagal „Produkto priežiūros“ instrukcijas.

**Dėmesio!** Pjovimo mechanizmo sudedamosios dalys apsaugai transportavimo laikui buvo padengtos tepalu. Prieš pirmą panaudojimą tepalą reikia visiškai pašalinti.

Produktas turi būti montuojamas pagal anksčiau pateiktas nuorodas.

Įsitinkinkite, kad maitinimo laido kištukas nėra prijungtas prie lizdo.

**Dėmesio!** Bet kokia operacija, susijusi su dalių keitimu, produkto reguliavimu ar priežiūra, turėtų būti atliekama tik atjungus produktą. Maitinimo kabelio kištukas turi būti atjungtas nuo maitinimo lizdo.

Jeį parentuvo modulis pritvirtintas prie pavaros, atlaisvinkite tvirtinimo rankenėlę, tada nuimkite visą modulį.

Atidarykite parentuvo modulio korpusą atsukdami keturis sparnuotuosius varžtus, jungiančius dvi korpuso dalis.

Rankomis sukdami ritinėlį, prijungtą prie pavaros, patikrinkite, ar abu ritinėliai laisvai sukasi, ar šukos liečiasi su ritinėliu ir ar prisukti gerai varžtai, kuriais šukos tvirtinamos prie modulio korpuso. Šukų paskirtis - nuolat valyti mėsą, kuri galėjo likti ant ritinėlių, ir neleisti mėsos porcijai prilipti prie darbinio ritinėlio. Dėmesio! Draudžiama naudoti parentuvą be tinkamai sumontuotų šukų. Įspėjimas! Būkite atsargūs sukdami ritinėlius rankiniu būdu. Ritinėlių kraštai yra aštrūs ir gali sukelti sužalojimą. Sukite ritinėlius vengdami kontakto su aštriais kraštais arba mūvėkite pjovimui atsparias pirštines.

Montuodami darbinis ritinėlius atkreipkite dėmesį, kad ritinėlių negalima pakeisti vietomis. Viename iš ritinėlių yra lizdas pavaros korpuso esančiam pavaros velenui perjungti. Šis ritinėlis turi būti sumontuotas taip, kad jis būtų parentuvo modulio jungties su pavaros korpusu lizdo ašyje. Kitas ritinėlis turi slankiąją movą, kuri turi būti uždėta ant ritinėlio ašies pavaros pusėje. Montavimo detalės parodytos iliustracijoje.

**Dėmesio!** Kiekvieną kartą prieš naudojant parentuvą, abu darbinis ritinėlių krumpliaračiai ir jų ašies sąlyčio su korpusu arba slankiojančia mova taškai turi būti sutepti kepimo aliejaus sluoksniu, pvz., šepetėliu.

Uždarykite modulio korpusą ir pritvirtinkite visais sparnuotaisiais varžtais.

Sumontuokite parentuvo modulį ir pritvirtinkite jį fiksavimo rankenėle.

Pavaros korpuso viršuje yra anga, uždaryta raudonu dangteliu. Dangtis turi būti atsuktas ir pakeistas varžtu, pateiktu kartu su gaminiu.

Produktas paruoštas naudoti.

*Produkto įjungimas ir išjungimas*

Produktas įjungiamas paspaudus jungiklį, pažymėtą – I. Pavara perkelia sukimąsi iš variklio tiesiai į darbinius ritinėlius.

Produktas yra išjungiamas paspaudus jungiklį, pažymėtą – O. Variklio ir ritinėlių sukimasis sustabdomas. Gali praėti šiek tiek laiko, kol sukimasis visiškai sustos.

Produkte nėra sukimosi greičio valdiklio arba jungiklio sukimosi krypčiai keisti.

*Produkto valdymas*

**Dėmesio!** Ruošiant mėsą draudžiama stumti mėsos porciją su bet kokiais daiktais ar kūno dalimis. Darbiniai ritinėliai sukasi viena kita priešingomis kryptimis, o dėl jų ašmenų mėsos porcija sukamaisiais judesiais įtraukiama į parentuvo modulį.

**Dėmesio!** Kadangi dirbant su produktu sklinda triukšmas, klausos apsaugos priemonės reikia naudoti visą darbo laiką.

Po išleidimo anga padėkite indą mėesai.

Mėsa turėtų būti paruošta pašalinant odą, kaulus ir kremzles. Mėsa turėtų būti supjaustyta gabalėliais, kurie tilps į mašinos įdėjimo angą. Vienos mėsos porcijos matmenys nurodyti techninių duomenų lentelėje.

Užveskite variklį ir palaukite, kol jis pasieks nominalų greitį.

Įstumkite mėsos porciją per angą, kad ji patektų į darbinį ritinėlių ašmenis. Laikykite mėsos porciją, kol ji susilygins su įkišamos angos viršutiniu kraštu.

Mėsos porcija turėtų savaime išslysti iš išleidimo angos į pastatytą indą. Darbas neturėtų būti greitinamas, pvz., ištraukiant mėsos porciją iš išmetimo angos.

Tik visiškai išstūmus vieną mėsos porciją, jis gali įdėti kitą į parentuvo modulio angą. Jei vienu metu parentuvo modulyje yra daugiau nei viena mėsos porcija, gali būti sustabdytas sukimasis, prietaisas gali perkaisti, jį galima sugadinti ir sukelti gaisrą arba elektros šoką.

Veikimo metu mėsos kiekis inde, esančiame po išleidimo angą, turi būti nuolat stebimas. Mėsos porcija, išeinanti iš išleidimo angos, turėtų laisvai kristi į indą. Jei reikia, sustabdykite prietaiso veikimą ir ištuštinkite indą arba pakeiskite jį tuščiu.

**Dėmesio!** Venkite mašiną naudoti „sausai“, kai pjaustymo mechanizmas veikia be mėsos porcijos. Toks darbas sukelia greitesnį darbinį ritinėlių ašmenų susidėvėjimą.

Jei dėl kokių nors priežasčių darbas sustabdomas arba mėsos porcija neišsitenka iš lizdo, nedelsdami išjunkite prietaisą jungikliu, atjunkite maitinimo laidą nuo lizdo. Išimkite parentuvo modulį, atidarykite dangtį ir išsiaiškinkite priežastį. Patikrinkite, ar mėsos porcija nėra per stora ar per plona. Patikrinkite, ar šukos įdėtos tinkamai. Jei patikrinamos ir pašalinamos visos aukščiau nurodytos priežastys ir darbas vis tiek nevyksta tinkamai, kreipkitės į gamintojo įgaliotą techninės priežiūros centrą.

*Produkto priežiūra*

**Dėmesio!** Prieš kiekvieną valymą, išjunkite produktą, atjunkite maitinimo laidą nuo lizdo, palaukite, kol jis atvės, ir tada atlikite techninę priežiūrą.

**Dėmesio!** Atsižvelgiant į produkto paskirtį maisto gaminiui, produktas turi būti kruopščiai prižiūrimas. Tai leis išlaikyti tinkamą higieną. Po kiekvieno panaudojimo reikia atlikti priežiūrą.

Produkto valymui naudokite tik švelnius produktus skirtus virtuvių indų valymui. Draudžiama naudoti abrazyvinius valiklius, pvz., miltelius ar valomąjį pienelį, bei priemones turinčias esdinančias chemines medžiagas. Nenaudokite benzino ar alkoholių tirpiklių valymui.

Valiklį praskieskite vandeniu pagal jam pateiktą informaciją, tada užpilkite jį ant minkštos šluostės ir išvalykite pavaros korpusą iš išorės.

Nuvalykite valymo priemonės likučius truputį švariame vandenyje suvilgyta švelnia šluoste. Tada nusauskite visus paviršius sausa minkšta šluoste.

**DĖMESIO!** Pavaros korpusas nėra skirtas valyti vandens srove. Negalima merkti pavaros korpuso vandenyje ar kitame skystyje. Nuimkite parentuvo modulį nuo pavaros korpuso. Išmontuokite parentuvo modulį ir kruopščiai išvalykite kiekvieną dalį. Valydami ritinėlius, naudokite šepečius su minkštais plastikiniais šeriais ir kirpimui atsparias pirštines.

Visi parentuvo modulio elementai tinkami valyti po tekančiu vandeniu.

Joks produkto elementas netinka plauti indaplovėje arba aukšto slėgio vandens srove.

Po priežiūros visi produkto elementai turi būti gerai išdžiovinti.

*Produkto transportavimas ir laikymas*

Jei produktas nebus ilgą laiką naudojamas, reikia jį išjungti, o elektros laido kištukas turi būti atjungtas nuo lizdo. Gerai išvalyti produktą. Dėl gero disko kameros vidaus išdžiovinimo palikti atidarytą jos dangtį. Išdžiovinus uždaryti dangtį ir užfiksuoti.

Laikyti produktą patalpoje, saugoti nuo dulkių, purvo ir drėgmės. Rekomenduojama produktą laikyti originalioje pakuotėje.

Produktą laikyti ir transportuoti darbinėje padėtyje. Laikyti pasvirusio, nedėti produktų sluoksniais. Nieko nedėti ant produkto.

## TECHNINIAI DUOMENYS

| Parametras                | Matavimo vienetas | Vertė           |
|---------------------------|-------------------|-----------------|
| Kataloginis numeris       |                   | YG-03300        |
| Nominali įtampa           | [V~]              | 220 - 230       |
| Nominalus dažnis          | [Hz]              | 50              |
| Nominali galia            | [W]               | 450             |
| Izoliacijos klasė         |                   | I               |
| Darbinų ritinėlių plotis  | [mm]              | 168             |
| Mėsos porcijų storumas    | [mm]              | 3 - 22          |
| Mėsos porcijų plotis      | [mm]              | 6 - 168         |
| Grynasis svoris           | [kg]              | 20              |
| Apsaugos laipsnis         |                   | IPX0            |
| Matmenys                  | [mm]              | 350 x 200 x 240 |
| - galia (tuščioje eigoje) | [dB(A)]           | 81,4 ± 3,0      |



## IERĪCES APRAKSTS

Gaļas mikstinātājs ir paredzēts ātrai un efektīvai cūkgaļas un liellopu gaļas sagatavošanai (dauzīšanai un mikstināšanai) kotletēm. Gaļai ir jābūt brīvai no cietiem kaulu un skrimšļu fragmentiem. Ierīce ir aprīkota ar divām rotējošām vārpstām, starp kurām pārvietojas gaļas porcija, kas paredzēta kotletes pagatavošanai. Šī metode ir ātrāka, vienkāršāka un efektīvāka nekā manuāla gaļas porcijas sagatavošana ar āmuru. Pareiza, uzticama un droša ierīces darbība ir atkarīga no tās pareizas ekspluatācijas, tāpēc:

**pirms sākat lietot ierīci, izlasiet visu instrukciju un saglabājiet to.**

Piegādātājs neatbild par kaitējumiem, kas radušies, neievērojot drošības noteikumus un šīs instrukcijas norādījumus.

## APRĪKOJUMS

Ierīce tiek piegādāta pilnīgi samontētā stāvoklī, tomēr pirms darba sākšanas ir jāveic noteiktas sagatavošanas darbības, kas aprakstītas tālāk instrukcijā.

## DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS

**Uzmanību!** Izlasiet visas tālāk sniegtās instrukcijas. To neievērošana var kļūt par elektrošoka, ugunsgrēka vai traumu iemeslu.

### IEVĒROJIET TĀLĀK SNIEGTĀS INSTRUKCIJAS

Ierīce ir paredzēta tikai gaļas pagatavošanai. Sagatavojiet gaļu, ņemot no tās ādu, kaulus un skrimšļus.

Gaļa nedrīkst būt sasaldēta. Nelietojiet citus pārtikas produktus, piemēram, zivis.

Ierīci nedrīkst lietot sprādzienbīstamā vidē, kas satur viegli uzliesmojošus šķidrumus, gāzes vai tvaikus.

Uzstādiet ierīci uz plakanām, līdzenām un cietām virsmām. Neuzstādiet ierīci siltuma vai uguns avotu tuvumā. Uzstādiet ierīci tā, lai nodrošinātu pareizu ventilāciju ap to. Neaizsedziet ventilācijas atveres ierīces korpusā. Atstājiet 10 cm attālumu ap ierīci. Virs ierīces ir jāparedz vieta brīvai ierīces lietošanai. Uzstādiet ierīci tā, lai nodrošinātu brīvu piekļuvi elektriskajai kontaktligzdai, kurai pievienota ierīces barošanas kabeļa kontaktdakša. Ierīcei ir jābūt arī uzstādītai tā, lai nodrošinātu brīvu piekļuvi tās izslēgšanas slēdzim.

Pievienojiet ierīci tikai elektriskajam tīklam ar spriegumu un frekvenci, kas norādīti ierīces datu plāksnītē. Barošanas kabeļa kontaktdakšai ir jābūt piemērotai kontaktligzdai. Nedrīkst modificēt kontaktdakšu. Nedrīkst izmantot nekādus adapterus, lai pielāgotu kontaktdakšu kontaktligzdai. Nemodificēta kontaktdakša, kas piemērota kontaktligzdai, samazina elektrošoka risku.

Pēc katras ierīces lietošanas reizes atvienojiet barošanas kabeļa kontaktdakšu no tīkla kontaktligzdas.

Izvairieties no saskares ar iezemētām virsmām, tādām kā caurules, radiatori un ledusskapji. Ķermeņa iezemēšana paaugstina elektrošoka risku.

Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai iekšelpās. Ierīci nedrīkst pakļaut atmosfēras nokrišņu vai mitruma iedarbībai. Ūdens un mitrums, kas iekļuvis ierīces iekšā, paaugstina elektrošoka risku. Neiegremdējiet ierīci ūdenī vai jebkādā citā šķidrumā.

Nepārslogojiet barošanas kabeli. Neizmantojiet barošanas kabeli ierīces pārvešanai, kontaktdakšas pievienošanai kontaktligzdai un atvienošanai no tā. Izvairieties no barošanas ka-

beļā saskares ar siltumu, eļļām, asām malām un kustīgiem elementiem. Barošanas kabeļa bojājums paaugstina elektrošoka risku. Barošanas kabeļa bojājuma (piemēram, izolācijas pārgriezuma, izkausējuma) gadījumā nekavējoties atvienojiet kabeļa kontaktdakšu no kontaktlīdzdas, pēc tam nododiet ierīci autorizētajā servisa centrā. Ierīci nedrīkst lietot ar bojāto barošanas kabeli. Barošanas kabelis nav remontējams, tas ir jānomaina pret jaunu kabeli autorizētajā servisa centrā. Ierīcei ir jābūt pievienotai tieši vienvietīgai barošanas tīkla kontaktlīdzdai. Nedrīkst izmantot pagarinātājus, sadalītājus un dubultās kontaktlīdzdas. Barošanas tīklam ir jābūt aprīkotam ar aizsargvadu un aizsargierīci ar strāvas lielumu līdz 16 A. Ja ir pamanīti jebkura ierīces elementa bojājumi, ierīci nedrīkst turpināt lietot. Šādā gadījumā tā ir jānodod autorizētajā servisa centrā.

Darba vārpstām ir asas malas. Ievērojiet īpašu piesardzību, apkalpojot šos elementus un veicot to kopšanu. Savainojuma riska dēļ lietojiet aizsargcimdus šo elementu apkalpošanas un kopšanas laikā.

Izmantojiet tikai vārpstas un citus piederumus, kas ietilpst ierīces komplektā, vai oriģinālos piederumus un rezerves daļas, ko nodrošina ražotājs. Daļas nedrīkst modificēt, lai pielāgotu tās ierīcei.

Ierīce nav paredzēta bērnu lietošanai. Ierīci var lietot cilvēki ar samazinātām fiziskām un garīgām spējām un cilvēki bez pieredzes un zināšanām par ierīci, ja viņi atrodas uzraudzībā vai ir instruēti par drošu ierīces lietošanu tā, lai saistīti ar to riski būtu saprotami. Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci. Bērni bez uzraudzības nedrīkst veikt ierīces tīrīšanu un tehnisko apkopi.

## IERĪCES LIETOŠANA

### *Sagatavošana darbībai*

Izpakojiet ierīci, pilnībā noņemot visus iepakojuma elementus.

Ieteicams saglabāt iepakojumu, tas var būt noderīgs turpmākai ierīces transportēšanai un uzglabāšanai.

Pārbaudiet ierīci, lai pārliecinātos, ka tā nav bojāta. Ja ir konstatēti jebkādi bojājumi, nelietojiet ierīci, iepriekš nenovēršot bojājumus vai nenomainot bojātus elementus pret jauniem, kas ir brīvi no bojājumiem.

Nomazgājiet ierīci atbilstoši norādījumiem no punkta "Ierīces tehniskā apkope".

**Uzmanību!** Griežņmehānisma elementi ir aizsargāti ar smērvielu uz transportēšanas laiku. Pirms pirmās lietošanas reizes pilnībā noņemiet smērvielu.

Uzstādiet ierīci saskaņā ar iepriekš aprakstītajiem norādījumiem.

Pārlicienieties, ka barošanas kabeļa kontaktdakša nav pievienota kontaktlīdzdai.

**Uzmanību!** Veicot visas darbības, kas saistītas ar daļu nomaiņu, ierīces regulēšanu vai kopšanu, ierīcei vienmēr ir jābūt atvienotai no barošanas avota. Barošanas kabeļa kontaktdakšai ir jābūt atvienotai no tīkla kontaktlīdzdas.

Ja gaļas mikstinātāja modulis ir uzstādīts uz piedziņas, atlaidiet stiprināšanas skrūvi un demontējiet visu moduli.

Atveriet gaļas mikstinātāja moduļa korpusu, atskrūvējot četras spārnskrūves, kas savieno abas korpusa daļas.

Pagriežot vārpstu, kas pievienota piedziņai, ar rokām, pārlicienieties, ka abas vārpstas griežas brīvi, ķemmes saskaras ar vārpstām un skrūves, kas stiprina ķemmes pie moduļa korpusa, nav vaļīgas. Ķemmu uzdevums ir pastāvīgi notīrīt gaļas atliekas, kas varētu palikt uz vārpstām, un novērst gaļas porcijas pielīpšanu pie darba vārpstas. **Uzmanību!** Gaļas mikstinātāju nedrīkst lietot bez pareizi uzstādītājiem ķemmēm. Brīdinājums! Ievērojiet piesardzību, pagriežot vārpstas ar rokām. Vārpstu malas ir asas un var izraisīt savainojumu. Pagriežot vārpstas, izvairieties no saskares ar asām malām vai valkājiet cimdus, kas nodrošina aizsardzību pret iegriezumiem.

Uzstādot darba vārpstas, ņemiet vērā, ka tās nav savstarpēji nomaināmas. Viena no vārpstām ir aprīkota ar ligzdu, kas ļauj pārslēgt piedziņas korpusā esošo piedziņas vārpstu. Šī vārpsta ir jāuzstāda tā, lai tā atastos gaļas mikstinātāja moduļa ligzdas, kas paredzēta pievienošanai piedziņas korpusam, arī. Otrai vārpstai ir slidoša uzmava, kas jāuzliek uz vārpstas ass zobrata pusē. Uzstādīšanas veids ir parādīts attēlā.

**Uzmanību!** Tieši pirms katras gaļas mikstinātāja lietošanas reizes **ieļļojiet abus darba vārpstu zobratu un to ass saskares ar korpusu vai slidošo uzmavu vietu ar pārtikas eļļu, piemēram, izmantojot otu.**

Aizveriet moduļa korpusu un nostipriniet to ar visām spārnskrūvēm.

Uzstādiet gaļas mikstinātāja moduli un nostipriniet to ar stiprināšanas skrūvi.

Piedziņas korpusa augšpusē ir caurums, kas aizvērts ar sarkanu vāku. Vāks ir jānoskrūvē un jānomaina ar izstrādājuma kom-

plektācijā iekļauto skrūvi.  
ierīce ir gatava darbībai.

#### *Ierīces ieslēgšana un izslēgšana*

Lai ieslēgtu ierīci, nospiediet ieslēgšanas slēdzi, kas apzīmēts ar "I". Piedziņa pārnes rotāciju no dzinēja tieši uz darba vārpstām. Lai izslēgtu ierīci, nospiediet izslēgšanas slēdzi, kas apzīmēts ar "O". Dzinēja un vārpstu rotācija tiek apturēta. Rotācijas pilnīga apturēšana var aizņemt noteiktu laiku.  
Ierīce nav aprīkota ar griešanās ātruma regulēšanu vai pārslēgu, kas ļauj mainīt griešanās virzienu.

#### *Ierīces lietošana*

**Uzmanību!** Pagatavojot gaļu, nedrīkst stumt gaļas porciju ar jebkādiem priekšmetiem vai ķermeņa daļām. Darba vārpstas griežas savstarpēji pretējos virzienos, un to asmeņi ievēl gaļas porciju gaļas mikstinātāja moduļa iekšā.

**Uzmanību!** Tā kā ierīces darbības laikā rodas troksnis, visas ierīces darbības laikā lietojiet dzirdes aizsardzības līdzekļus.

Zem ierīces izejas uzstādiat trauku gaļai.

Sagatavojiet gaļu, ņemot no tās ādu, kaulus un skrimšļus. Sagrieziet gaļu gabalos, kas ietilpst ierīces padeves atverē. Atsevišķas gaļas porcijas izmēri ir norādīti tabulā ar tehniskajiem datiem.

Iedarbiniet dzinēju un pagaidiet, līdz tas sasniedz nominālo griešanās ātrumu.

Ievadiet gaļas porciju caur padeves atveri tā, lai to aizķertu darba vārpstu asmeņi. Turiet gaļas porciju, līdz tā izlīdzinās ar padeves atveres augšējo malu.

Gaļas porcijai ir pašai jāizslīd no izejas atveres traukā, kas novietots zem tās. Nepaātriniet darbu nekādā veidā, piemēram, izvelkot gaļas porciju, kas izslīd no izejas atveres.

Tikai pēc vienas gaļas porcijas pilnīgas izslīdēšanas ievietojiet nākamo porciju gaļas mikstinātāja padeves atverē. Vairāk nekā vienas gaļas porcijas gaļas ievietošana mikstinātāja modulī var izraisīt rotācijas apturēšanu, ierīces pārkaršanu, bojājumu, ugunsgrēku vai elektrošoku.

Darba laikā pastāvīgi kontrolējiet gaļas daudzumu traukā, kas novietots zem izejas atveres. Gaļas porcijai, kas izslīd no izejas atveres, ir brīvi jānokrīt traukā. Ja nepieciešams, apturiet ierīces darbību un iztukšojiet trauku vai nomainiet to pret tukšu trauku. **Uzmanību!** Izvairieties no ierīces darbības "sausā" režīmā, kad griezējmehānisms darbojas bez gaļas porcijas. Šāda darbība izraisa ātrāku darba vārpstu asmeņu nodilšanu.

Ja jebkāda iemesla dēļ darbs tiek pārtraukts vai gaļas porcija neizslīd no izejas atveres, nekavējoties izslēdziet ierīci ar slēdzi, atvienojiet barošanas kabeļa kontaktdakšu no kontaktlīdždas. Demontējiet gaļas mikstinātāja moduli, atveriet vāku un noskaidrojiet iemeslu. Pārlicinieties, ka gaļas porcija nav pārāk bieža vai pārāk plāna. Pārlicinieties, ka ķemmes ir uzstādītas pareizi. Ja visi iepriekš minētie iemesli ir pārbaudīti un novērsti un ierīce joprojām darbojas nepareizi, sazinieties ar ražotāja autorizēto servisa centru.

#### *Produkta tehniskā apkope*

**Uzmanību!** Pirms katras tīrīšanas reizes izslēdziet ierīci, atvienojiet barošanas kabeļa kontaktdakšu no kontaktlīdždas, pagaidiet, līdz ierīce pilnībā nodziest, un tikai pēc tam veiciet tehnisko apkopi.

**Uzmanību!** Nemot vērā, ka ierīce ir paredzēta pārtikas pagatavošanai, ir rūpīgi jāveic tās tehniskā apkope. Tas ļauj nodrošināt pareizu higiēnu. Ievietiet ierīces tehnisko apkopi pēc katras lietošanas reizes.

Ierīces tīrīšanai izmantojiet tikai maigus līdzekļus, kas paredzēti virtuves trauku tīrīšanai. Nedrīkst izmantot abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, piemēram, tīrīšanas pulveri vai pienu, un līdzekļus, kas satur kodīgas vielas. Neizmantojiet tīrīšanai šķīdinātājus, benzīnu vai spirtus.

Atšķaidiet tīrīšanas līdzekli ar ūdeni atbilstoši tam pievienotajai informācijai, pēc tam uzklājiet to uz mikstu lupatiņu un iztīriet dzinēja korpusu no ārpuses.

Noņemiet tīrīšanas līdzekļa atliekas ar mikstu lupatiņu, kas viegli samitrināta ar ūdeni. Pēc tam nosusiniet visas virsmas ar sausu, mikstu lupatiņu.

**UZMANĪBU!** Dzinēja korpusam nav paredzēts tīrīšanas ar ūdens plūsmu. Piedziņas korpusu nedrīkst arī iegremdēt ūdenī vai citā šķidrumā.

Demontējiet gaļas mikstinātāja moduli no piedziņas korpusa. Izjauciet gaļas mikstinātāja moduli un rūpīgi iztīriet katru daļu. Tirot vārpstas, izmantojiet suku ar mikstiem plastmasas sariem un cimds, kas nodrošina aizsardzību pret iegriezumiem.

Katrs no gaļas mikstinātāja moduļa elementiem ir piemērots tīrīšanai zem tekoša ūdens strūkļas.

Neviens no ierīces elementiem nav piemērots tīrīšanai trauku mazgājamajā mašīnā vai ar augstspiediena ūdens strūkļu.

Pēc tehniskās apkopes pabeigšanas rūpīgi nosusiniet visus ierīces elementus.

#### *Ierīces transportēšana un uzglabāšana*

Ja ierīce netiek lietota ilgāku laiku, izslēdziet to un atvienojiet barošanas kabeļa kontaktdakšu no kontaktlīdždas. Rūpīgi iztīriet ierīci. Atstājiet disku kameras vāku atvērtu, lai pilnībā nosusināt tās iekšpusi. Pēc tās nosusināšanas aizveriet vāku un aizsargājiet to ar bloķētāju.

Uzglabājiet ierīci telpās, aizsargājiet to no putekļu, netīrumu un mitruma piekļuves. Ieteicams uzglabāt ierīci oriģinālajā iepakojumā.

Uzglabājiet un transportējiet ierīci darba pozīcijā. Nenolieciet ierīces un nesalieciet tās kārtās. Neuzstādiet neko uz ierīces.

## TEHNISKIE DATI

| Parametrs              | Mērvienība | Vērtība         |
|------------------------|------------|-----------------|
| Kataloga numurs        |            | YG-03300        |
| Nominālais spriegums   | [V~]       | 220-230         |
| Nominālā frekvence     | [Hz]       | 50              |
| Nominālā jauda         | [W]        | 450             |
| Izolācijas klase       |            | I               |
| Darba vārpstu platums  | [mm]       | 168             |
| Gaļas porcijas biezums | [mm]       | 3-22            |
| Gaļas porcijas platums | [mm]       | 6-168           |
| Neto svars             | [kg]       | 20              |
| Aizsardzības pakāpe    |            | IPX0            |
| Izmēri                 | [mm]       | 350 × 200 × 240 |
| — jauda (tukšgaitā)    | [dB(A)]    | 81,4 ± 3,0      |

## CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

Naklepávač slouží k rychlé a efektivní přípravě (naklepání a změkčení) vepřového a hovězího masa na řízky. Maso musí být bez tvrdých kousků kostí a chrupavek. Zařízení má dva rotující válce, mezi kterými se pohybuje porce masa určená pro přípravu řízky. Tato metoda je rychlejší, jednodušší a efektivnější než ruční příprava kousku masa paličkou. Správný, spolehlivý a bezpečný provoz zařízení závisí na jeho správném používání, proto:

**Před použitím výrobku si přečtěte celou příručku a uchovejte ji.**

Dodavatel není odpovědný za jakékoli škody vzniklé nedodržením bezpečnostních předpisů a doporučení obsažených v této příručce.

## VYBAVENÍ

Výrobek je dodáván v úplném stavu, ale před uvedením do provozu vyžaduje provedení určitých přípravných kroků popsanych v další části této příručky.

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

**Upozornění!** Přečtěte si všechny níže uvedené pokyny. V případě jejich nedodržení může dojít k úrazu elektrickým proudem, požáru nebo zranění.

## DODRŽUJTE NÁSLEDUJÍCÍ POKYNY

Výrobek je určen pouze pro přípravu masa. Maso by mělo být připraveno odstraněním kůže, kostí a chrupavek.

Maso nemůže být zmrazené. Nepoužívejte jiné potraviny, např. ryby.

Nepoužívejte výrobek v prostředí se zvýšeným rizikem výbuchu, obsahujícím hořlavé kapaliny, plyny nebo výpary.

Výrobek pokládejte na ploché, rovné a tvrdé povrchy. Výrobek neumísťujte v blízkosti tepelných zdrojů nebo ohně. Umístěte výrobek tak, aby byla zajištěna dostatečná ventilace kolem výrobku. Nezakrývejte ventilační otvory v pouzdře výrobku. Udržujte odstup 10 cm kolem výrobku. Nad výrobkem by mělo být zajištěno místo pro snadnou manipulaci s výrobkem. Umístěte výrobek tak, aby byl zajištěn volný přístup k elektrické zásuvce, do které bude připojena zástrčka napájecího kabelu výrobku. Umístění by také mělo zajistit snadný přístup k vypínači výrobku.

Výrobek smí být připojen pouze k síti s napětím a frekvencí, jaká je uvedena na typovém štítku zařízení. Zástrčka napájecího kabelu musí odpovídat síťové zásuvce. Není dovoleno zástrčku modifikovat. Pro připojení zástrčky do zásuvky nepoužívejte žádné adaptéry. Ne-modifikovaná zástrčka, která pasuje do zásuvky, snižuje riziko úrazu elektrickým proudem.

Po každém použití odpojte zástrčku napájecího kabelu od síťové zásuvky.

Vyhýbejte se kontaktu s uzemněnými předměty, jakými jsou například trubky, radiátory a chladničky. Uzemnění těla zvyšuje riziko úrazu elektrickým proudem.

Výrobek je určen pouze pro práci uvnitř místnosti. Nevystavujte výrobek dešti ani vlhkosti. Voda a vlhkost, které se dostanou dovnitř výrobku, zvyšují riziko úrazu elektrickým proudem.

Výrobek neponořujte do vody ani do jiné kapaliny.

Nepřetěžujte napájecí kabel. Nepoužívejte napájecí kabel k přenášení výrobku, připojení nebo odpojení zástrčky ze síťové zásuvky. Vyhněte se kontaktu napájecího kabelu s teplem,

oleji, ostrými hranami a pohyblivými prvky. Poškození napájecího kabelu zvyšuje riziko úrazu elektrickým proudem. V případě poškození napájecího kabelu (např. přetnutí, roztavení izolace) okamžitě odpojte zástrčku kabelu ze zásuvky a následně zařízení předejte do autorizovaného servisu za účelem opravy. Je zakázáno používat výrobek s poškozeným napájecím kabelem. Je zakázáno opravovat napájecí kabel, kabel musí být vyměněn za nový v autorizovaném servisním středisku. Výrobek musí být připojen bezprostředně k jednoduché síťové zásuvce. Je zakázáno používat prodlužovací kabely, rozbočovače a zdvojené zásuvky. Napájecí obvod musí být vybaven ochranným vodičem a pojistkou 16 A.

Pokud objevíte známky poškození jakékoli části výrobku, je jeho další používání zakázáno. V takovém případě musíte výrobek předat do autorizovaného servisu.

Pracovní válečky mají ostré hrany. Buďte obzvláště opatrní při obsluze a údržbě těchto prvků. Vzhledem k nebezpečí poranění používejte při obsluze a údržbě těchto prvků ochranné rukavice.

Používejte pouze válečky a jiná příslušenství dodávané s výrobkem nebo originální příslušenství a náhradní díly dodané výrobcem. Je zakázáno modifikovat díly tak, aby odpovídaly výrobku.

Výrobek nesmí být určen k používání dětmi. Tento výrobek by neměly používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi práce se zařízením, ledaže by byl zajištěn dohled nebo byly poučeny o bezpečném používání výrobku tak, aby si byly vědomy příslušných rizik. Děti by si s tímto výrobkem neměly hrát. Děti nesmějí provádět čištění a údržbu výrobku bez dozoru.

## OBSLUHA VÝROBKU

### *Příprava k práci*

Výrobek je nutné rozbalit a všechny obalové prvky zcela odstranit.

Doporučuje se obal uschovat, může být užitečný při následné přepravě a skladování výrobku.

Zkontrolujte, zda nedošlo k poškození výrobku. V případě zjištění jakéhokoli poškození výrobek nepoužívejte dokud nebudou odstraněna poškození nebo poškozené části vyměněny za nové, nepoškozené.

Výrobek umyjte podle pokynů v části „Údržba výrobku“.

**Upozornění!** Části řezného mechanismu byly na čas přepravy nakonzervovány maziivem. Před prvním použitím výrobku mazivo zcela odstraňte.

Umístěte výrobek v souladu s pokyny uvedenými výše.

Ujistěte se, že zástrčka napájecího kabelu není zapojena do zásuvky.

**Upozornění!** Každá činnost související s výměnou dílů, seřízením nebo údržbou výrobku by měla být prováděna pouze při odpojení napájení. Zástrčka napájecího kabelu musí být odpojena od elektrické zásuvky.

Pokud je modul naklepávače namontován na pohon, povolte aretační knoflík a následně celý modul demontujte.

Otevřete kryt modulu naklepávače odšroubováním čtyř křídlových šroubů spojujících obě části krytu.

Ručním otáčením válečku připojeného k pohonu zkontrolujte, zda se oba válečky volně otáčejí, zkontrolujte, zda jsou hřebený v kontaktu s válečky a zda nejsou povoleny šrouby připevňující hřebený k pouzdru modulu. Úlohou hřebený je průběžně odstraňovat zbytky masa, které mohly na válcích zůstat, a zabránit přichycení porce masa k pracovnímu válci. Upozornění! Je zakázáno používat naklepávač bez řádně nasazených hřebený. Varování! Během ručního otáčení válečku buďte opatrní. Hrany válečku jsou ostré a mohou způsobit zranění. Otáčejte válečky tak, aby se nedotýkaly ostrých hran, nebo noste ochranné rukavice, chránící proti pořezání.

Při montáži pracovních válečků je třeba si uvědomit, že válečky nejsou zaměnitelné. Jedna z válečků má hnízdo, které umožňuje přepínat hnací váleček nacházející se v pouzdře pohonu. Tento váleček by měl být namontován tak, aby se nacházel v ose modulu spojujícího naklepávač s pouzdrům pohonu. Druhý váleček má kluznou objímku, kterou je nutné nasadit na osu válečku na straně ozubeného kola. Detaily sestavení jsou znázorněny na obrázku.

**Upozornění! Bezprostředně před každým použitím naklepávače namažte obě ozubená kola pracovních válečků a místa jejich kontaktu osy se skříní nebo kluznou objímkou vrstvou kuchyňského oleje, např. pomocí štětce.**

Zavřete kryt modulu a zajistěte jej všemi křídlovými šrouby.

Namontujte modul naklepávače a zajistěte jej aretačním knoflíkem.

Piedziņas korpusa augšpusē ir caurums, kas aizvērts ar sarkanu vāku. Vāks ir jānoskrūvē un jānomaina ar izstrādājuma komplektācijā iekļauto skrūvi.

Výrobek je připraven k práci.

#### *Zapnutí a vypnutí výrobku*

Výrobek se zapíná po stisknutí spínače označeného - I. Pohon přenáší otáčky z motoru přímo na pracovní válečky.

Výrobek se vypne po stisknutí vypínače označeného - O. Otáčení motoru a válečků se zastaví. Úplné zastavení otáčení může nějakou dobu trvat.

Výrobek není vybaven regulací rychlosti ani spínačem pro změnu směru otáčení.

#### *Obsluha výrobku*

**Upozornění!** Při přípravě masa je zakázáno postrkovat kousky masa jakýmkoli předměty nebo částmi těla. Pracovní válce se otáčejí v opačných směrech a jejich ostří způsobí, že je porce masa vtažena do vnitřku modulu rotačním pohybem naklepávače. **Upozornění!** Vzhledem k hluku vznikajícímu během provozu výrobku by měly být během provozu výrobku používány chrániče sluchu.

Pod výpust umístěte nádobu na maso.

Maso by mělo být připraveno odstraněním kůže, kostí a chrupavek. Maso by mělo být nakrájeno na kusy, které se vejdou do plnicího otvoru naklepávače. Rozměry jedné porce masa jsou uvedeny v tabulce s technickými údaji.

Nastartujte motor a počkejte, až dosáhne jmenovitých otáček.

Část masa prostrčte plnicím otvorem tak, aby bylo uchopeno ostrým pracovních válců. Přidržte porci masa, dokud nebude v jedné rovině s horním okrajem plnicího otvoru.

Porce masa by se měla automaticky vysunout z výstupního otvoru na přiložené nádoby. Práci byste neměli žádným způsobem urychlovat, například vytahováním částí masa vycházející z výstupního otvoru.

Teprve poté, co jedna porce masa zcela vyšla, může umístit další do plnicího otvoru modulu naklepávače. Více než jedna porce masa umístěná v modulu naklepávače současně může zastavit rotaci, vést k přehřátí zařízení, jeho poškození a také způsobit požár nebo úraz elektrickým proudem.

Během provozu je třeba neustále sledovat množství masa v nádobě umístěné pod výstupním otvorem. Část masa, která vystupuje z výstupního otvoru, by měla být schopna volně spadnout do nádoby. V případě potřeby zastavte provoz zařízení a vyprázdněte nádobu nebo ji vyměňte za prázdnou.

**Upozornění!** Vyvarujte se chodu stroje „nasucho“, když řezací mechanismus běží bez masa. Taková práce má za následek rychlejší opotřebení ostří pracovních válců.

Pokud se z jakéhokoli důvodu provoz zastaví nebo se porce masa nevysouvá z výstupního otvoru, okamžitě zařízení vypněte vypínačem, odpojte zástrčku napájecího kabelu ze síťové zásuvky. Demontujte modul naklepávače, otevřete kryt a zjistíte příčinu. Zkontrolujte, zda porce masa není příliš silná nebo příliš tenká. Zkontrolujte, zda jsou hřebeny správně nainstalovány. Pokud jsou všechny výše uvedené příčiny zkontrolovány a odstraněny a provoz stále neprobíhá správně, kontaktujte autorizovaný servis výrobce.

#### *Údržba výrobku*

**Upozornění!** Před každým čištěním výrobek vypněte, odpojte síťovou zástrčku ze zásuvky, počkejte, až se ochladí a pokračujte v údržbě.

**Upozornění!** Vzhledem k zamýšlenému použití výrobku k přípravě pokrmů by měl být výrobek pečlivě udržován. Umožní to zachovat správné hygienické podmínky. Údržbu výrobku je nutné provést po každém použití.

K očištění výrobku používat pouze jemné prostředky určené k mytí nádobí. Je zakázáno používat abrazivní čisticí prostředky, např. prášek nebo čisticí mléko, a látky obsahující žíraviny. Nepoužívejte k čištění rozpouštědla, benzín nebo alkohol.

Čisticí prostředek naředte vodou podle příložených instrukcí, naneste na měkký hadřík a vyčistěte zvenčí pouzdro pohonu.

Zbytky čisticího prostředku odstraňte měkkým hadříkem, lehce navlhčeným čistou vodou. Následně všechny plochy osušte suchým, měkkým hadříkem.

**Upozornění!** Pouzdro pohonu není určeno k čištění proudem vody. Neměli byste rovněž ponořovat pouzdro pohonu do vody nebo jiné tekutiny.

Demontujte modul naklepávače z pouzdra pohonu. Demontujte modul naklepávače a každou část důkladně vyčistěte. Při čištění válců používejte kartáče s měkkými plastovými štětinami a rukavice, které chrání před pořezáním.

Každý prvek modulu naklepávače lze čistit pod proudem tekoucí vody.

Žádná část výrobku není vhodná k mytí v myčce nádobí nebo vysokotlakým proudem vody.

Po údržbě musí být všechny části výrobku důkladně vysušeny.

#### *Přeprava a skladování výrobku*

Nebudete-li výrobek delší dobu používat, vypněte jej a odpojte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky. Výrobek důkladně očistěte. Nechte kryt přihrádky na disky otevřený, aby se vnitřek důkladně vysušil. Po vysušení zavřete kryt a zajistěte jej pomocí blokády.

Výrobek skladujte v uzavřeném prostoru, chráňte jej před prachem, nečistotami a vlhkostí. Doporučuje se skladovat výrobek v originálním obalu.

Výrobek skladujte a přepravujte v pracovní poloze. Výrobky nenakládejte ani neukládejte ve vrstvách. Na výrobek nic nepokládejte.

## TECHNICKÉ ÚDAJE

| Parametr               | Měrná jednotka | Hodnota         |
|------------------------|----------------|-----------------|
| Katalogové číslo       |                | YG-03300        |
| Jmenovité napětí       | [V~]           | 220 - 230       |
| Jmenovitá frekvence    | [Hz]           | 50              |
| Jmenovitý výkon        | [W]            | 450             |
| Třída izolace          |                | I               |
| Šířka pracovních válců | [mm]           | 168             |
| Tloušťka porce masa    | [mm]           | 3 - 22          |
| Šířka porce masa       | [mm]           | 6 - 168         |
| Čistá hmotnost         | [kg]           | 20              |
| Stupeň krytí           |                | IPX0            |
| Rozměry                | [mm]           | 350 x 200 x 240 |
| - hluk (na volnoběhu)  | [dB(A)]        | 81,4 ± 3,0      |



## TERMÉK JELLEMZŐI

A húsklopfólió sertéshús és marhahús gyors és hatékony klopfolására (ütésére és puhítására) szolgál. A húsból el kell távolítani a csont- és porcmaradványokat. A gép két forgó tengellyel rendelkezik, amelyek között az előkészítendő hús mozog. Ez a módszer gyorsabb, egyszerűbb és hatékonyabb, mint a húsdarabok kézi előkészítése. A készülék hibátlan, megbízható és biztonságos működése a megfelelő használaton múlik, ezért:

**A termék használata előtt olvassa el az egész használati útmutatót és őrizze azt meg.**

A biztonsági előírások és a jelen útmutató ajánlásainak be nem tartásából eredő károkért a gyártó nem felel.

## FELSZERELÉS

A termék kompletten kerül szállításra, azonban a használata előtt néhány előkészítő lépésre van szükség, amelyek az útmutató további részében kerülnek leírásra.

## BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

**Figyelem!** Az összes alábbi utasítást olvassa el. Az utasítások be nem tartása áramütéshez, tűzhez vagy sérüléshez vezethet.

### TARTSA BE AZ ALÁBBI UTASÍTÁSOKAT

A termék kizárólag hús előkészítésére szolgál. Távolítsa el a húsról a bőrt, valamint a belsejéből a csontokat és a porcokat.

A hús nem lehet fagyasztott. Ne használjon más élelmiszert, például halat.

Ne használja a terméket robbanásveszélyes, valamint gyúlékony folyadékokat, gázokat vagy gőzöket tartalmazó környezetben.

A terméket lapos, egyenletes és kemény felületre helyezze. Ne helyezze a terméket hőforráshoz vagy tűzhez közel. Helyezze el a terméket úgy, hogy megfelelő szellőzést biztosítson a készülék mindegyik oldalán. Ne takarja le a termék házában található szellőzőnyílásokat. Hagyjon legalább 10 cm szabad helyet a termék körül. Hagyjon a termék felett elég helyet ahhoz, hogy lehetővé váljon a gondmentes kezelése. A terméket úgy helyezze el, hogy mindig szabadon hozzáférjen a konnektorhoz, melyhez a termék tápkábelének dugóját csatlakoztatta. Az elhelyezése tegye lehetővé továbbá a termék kapcsológombjának akadálymentes elérését.

A terméket kizárólag a készüléken található adattáblán feltüntetett feszültségnek és frekvenciának megfelelő elektromos hálózathoz csatlakoztassa. A tápkábel dugójának illeszkednie kell az elektromos aljzatba. Nem szabad a dugót módosítani. Tilos a tápkábel adapter segítségével az aljzathoz igazítani. A nem módosított, aljzatba illő dugó használata csökkenti az elektromos áramütés kockázatát.

Minden használat után húzza ki a tápkábel dugóját az elektromos aljzataból.

Kerülje a földelt készülékekkel, pl. csővel, radiátorral, hűtővel való érintkezést. A test földelése növeli az elektromos áramütés kockázatát.

A termék kizárólag beltéri használatra készült. Ne tegye ki a készüléket csapadéknak vagy nedvességnek. A termék belsejébe kerülő víz vagy nedvesség növeli az elektromos áramütés kockázatát. Ne merítse a terméket vízbe vagy egyéb folyadékba.

Ne terhelje túl a tápkábelt. Ne használja a tápkábelt a termék áthelyezéséhez és a dugó aljzattól való kihúzásához. Kerülje, hogy a tápkábel meleg felülettel, olajjal, éles tárggyal vagy mozgó alkatrészsel érintkezzen. A tápkábel károsodása növeli az elektromos áramütés kockázatát. Sérült tápkábel esetén (pl. átvágott kábel, megolvadt szigetelés) azonnal húzza ki a dugót az aljzattól, majd adja le a terméket hivatalos szervizben. Tilos a terméket sérült tápkábellel használni. Tilos a tápkábel javítása, azt minden esetben hivatalos szerviznek kell egy újra cserélnie. A terméket közvetlenül egy egyaljzatos elektromos aljzatba kell csatlakoztatni. Tilos hosszabbítók, elosztók és dupla aljzatok használata. Az elektromos hálózat áramköre legyen ellátva földeléssel és 16A biztosítókkal.

Ha a termék bármely alkatrészén sérülést vél felfedezni, tilos a készülék további használata. Ebben az esetben adja le a terméket hivatalos szervizben.

A készülék hengerei éles peremekkel rendelkeznek. Ezen alkatrészek kezelésekor és karbantartásakor különösen óvatosan járjon el. A vágásveszélyre való tekintettel használjon védőkesztyűt ezen alkatrészek kezelésekor és karbantartásakor.

Kizárólag a termékhez mellékelte vagy a gyártó által biztosított hengereket, tartozékokat és cserealkatrészeket használja. Tilos az alkatrészeket a termékhez való hozzáigazítás jegyében módosítani.

Gyermekek nem használhatják a terméket. A készüléket csak akkor használhatják korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel élő vagy megfelelő tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek, ha felügyelet alatt állnak vagy utasításokat kaptak a készülék biztonságos használatára vonatkozóan és megértik a fennálló veszélyeket. Gyermekek ne játszanak a termékkel. Gyermekek felügyelet nélkül ne tisztítsák a terméket és ne végezzenek rajta karbantartási munkálatokat.

## TERMÉK HASZNÁLATA

### *Előkészítés*

Csomagolja ki a terméket és távolítsa el a csomagolást.

Ajánlott megőrizni a csomagolást, mivel az a termék későbbi szállítása vagy tárolása során jól jöhet.

Ellenőrizze le, hogy a termék sérülésmentes-e. Ha bármilyen károsodást vél felfedezni, ne használja a készüléket a probléma elhárítása vagy a sérült alkatrész cseréje előtt.

A terméket a „Termék karbantartása” fejezetben található útmutatónak megfelelően tisztítsa.

**Figyelem!** A vágó mechanizmus alkatrészei kenőanyaggal vannak védve a szállítás idejére. A termék első használata előtt mindehonnán távolítsa el a kenőanyagot.

A terméket a fenti ajánlásoknak megfelelően helyezze el.

Győződjön meg, hogy a tápkábel dugója nincs konnektorhoz csatlakoztatva.

**Figyelem!** Az alkatrészcserevel, beállítással, valamint a termék karbantartásával kapcsolatos tevékenységek csak és kizárólag árammentesítve hajthatók végre. A szerszám elektromos csatlakozóját ki kell húzni az hálózattól.

Ha a klopfolómódul fel van szerelve a hajtóműre, lazítsa meg a rögzítőgombot, majd vegye le a teljes modult.

Nyissa ki a klopfolómódul házát a két részét rögzítő négy pillangócsavar kicsavarásával.

A hajtóműhöz csatlakoztatott henger kézi forgatásával ellenőrizze, hogy mindkét henger szabadon forog-e, valamint, hogy a fésűk érintkeznek-e a hengerekkel, és hogy a fésűt a modulházhöz rögzítő csavarok nem lazultak-e meg. A fésűk szerepe az, hogy folyamatosan eltávolítsák a hengereken maradt húst, és megakadályozzák, hogy a húsdarab a munkahengerhez tapadjon. **Figyelem!** Tilos a klopfolót megfelelően felszerelt fésű nélkül használni. Figyelem! A hengerek kézi forgatásakor legyen óvatos. A hengerek szélei élesek, és sérülést okozhatnak. A hengereket az éles peremek elkerülésével forgassa, vagy viseljen vágásbiztos kesztyűt.

A munkahengerek beszerelésekor vegye figyelembe, hogy a hengerek nem cserélhetők fel. Az egyik henger aljzattal rendelkezik, mely lehetővé teszi a hajtómű házában található hajtóhenger átkapcsolását. Ezt a hengert úgy kell felszerelni, hogy a klopfolómódul és a hajtómű házával egy vonalban legyen. A másik henger csúszóhüvellyel rendelkezik, amelyet a fogaskerék oldalán lévő henger tengelyére kell felhelyezni. A beszerelés részletei az ábrán láthatók.

**Figyelem! Közvetlenül a klopfoló használata előtt kenje be étolajjal a munkahengerek mindkét fogaskerekét, valamint a**

**fogaskerekek tengelyének házzal vagy csúszóhüvellyel való érintkezési pontját egy ecset segítségével.**

Zárja le a modul házát, és rögzítse mindegyik pillangócsavar meghúzásával.

Helyezze be a klopfolómodult, és rögzítse a rögzítógombbal.

A meghajtóház tetején egy piros burkolattal lezárt lyuk található. A fedelet le kell csavarni, és vissza kell cserélni a termékhez mellékelt csavarral.

A termék használatra kész.

**Termék bekapcsolása és kikapcsolása**

A termék az I. jelöléssel ellátott kapcsoló megnyomásakor kapcsol be. A hajtómű a motor forgását közvetlenül a munkahengerekre irányítja.

A termék az O jelöléssel ellátott kapcsoló megnyomásával kapcsolható ki. A motor és a hengerek ekkor megállnak. A forgás teljes megszűnése igénybe vehet egy kis időt.

A termék nincs felszerelve fordulatszám-szabályozóval vagy forgásirány-módosító kapcsolóval.

**A termék használata**

**Figyelem!** A hús elkészítéskor tilos a húst bármely testrésszel vagy tárggyal benyomni. A munkahengerek egymással ellentétes irányban forognak, és pengék forgó mozgásának köszönhetően a húsdarab behúzásra kerül a klopfolómodulba.

**Figyelem!** A termék működése során keletkező zaj miatt a termék működtetésének teljes ideje alatt hallásvédő készüléket kell viselni.

Heyezze a kimeneti nyílás alá a hústárolót.

Húsdarálás előtt távolítsa el a bőrt, csontokat és porcokat. A húst akkora darabokra vágja fel, hogy beférjenek a gép bedobónyílásába. Az egy adagnyi hús méreteit a műszaki adatokat tartalmazó táblázat tartalmazza.

Kapcsolja be a motort, és várja meg, hogy a készülék elérje a névleges fordulatszámot.

Toljon be egy húsdarabot a bemeneti nyíláson úgy, hogy a munkagörgők pengéi beleakadjanak. Tartsa a húsdarabot addig, amíg az egy szintbe nem kerül a bemeneti nyílás felső peremével.

A húsnak magától ki kell esnie a kimeneti nyílásból az oda helyezett edénybe. A folyamat semmilyen módon nem gyorsítható fel, pl. a kimeneti nyílásból kilógó húsdarab meghúzásával.

Csak a hús teljes kiesése után helyezhet egy másikat a klopfolómodul nyílásába. Ha több mint egy adag húst helyez a klopfolómodulba, az a forgás leállításához és a készülék túlmelegedéséhez vezethet, károsíthatja azt, továbbá tüzet vagy áramütést okozhat. A készülék használatakor tartsa szemmel a kimeneti nyílás alá helyezett edényben található hús mennyiségét. A kimeneti nyílásból kieső húsdagnak szabadon az edénybe kell esnie. Szükség esetén állítsa le a készülék működését, és ürítse ki az edényt, vagy cserélje ki egy üresre.

**Figyelem!** Kerülje a gép „szárazon” való működését, tehát a vágómechanizmus hús nélküli működését. Az ilyen működtetés a munkahenger pengéinek gyorsabb elhasználódásához vezet.

Ha bármilyen oknál fogva megáll a készülék, vagy a hús nem esik ki a kimeneti nyílásból, azonnal kapcsolja ki a készüléket a kapcsológombbal és húzza ki a tápkábelt a konnektorból. Távolítsa el a klopfolómodult, nyissa ki a fedelet, és vizsgálja meg a hiba okát. Ellenőrizze, hogy a hús nem túl vastag vagy nem túl vékony-e. Ellenőrizze, hogy a fésűk megfelelően vannak-e felszerelve. Ha az összes fenti okot ellenőrizte és kizárta, és a készülék még mindig nem működik megfelelően, vegye fel a kapcsolatot a gyártó hivatalos szervizével.

**A termék karbantartása**

**Figyelem!** Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a terméket, húzza ki a tápkábelt az aljzatból és várja meg, hogy a termék teljesen lehűljön. Kizárólag ezt követően hajtsa végre a karbantartási munkálatokat.

**Figyelem!** Mivel a termék élelmiszer feldolgozására szolgál, rendkívül fontos a megfelelő karbantartás. Ez teszi lehetővé az elvárt tisztaság fenntartását. A terméket minden használat után vesse alá karbantartási eljárásoknak.

A termék tisztításához kizárólag gyengéd, konyhai edények mosására szolgáló mosószereket használjon. Tilos súroló hatású tisztítószer, pl. por vagy mosószer, valamint maró hatású anyagokat tartalmazó szerek használata. Tisztításkor ne használjon benzint vagy alkoholt.

A tisztítószert az ahhoz mellékelt útmutatónak megfelelően kell vízzel felhígítani, majd puha rongyra helyezni és a motoros egységet kívülről letisztítani.

A tisztítószert maradványt puha, enyhén nedves ronggyal kell eltávolítani. Ezt követően száraz, puha ronggyal törölje szárazra a felületeket.

**FIGYELEM!** A motoros egység nem tisztítható folyóvíz alatt. Ne merítse a motoros egységet vízbe vagy egyéb folyadékba.

Vegye le a klopfolómodult a hajtóműről. Szedje szét a klopfolómodult, és alaposan tisztítsa meg az egyes alkatrészeket. A hengerek tisztításához puha műanyag sörtéjű kefék, valamint vágásbiztos kesztyűt használjon.

A klopfolómodul minden eleme folyóvíz alatt tisztítható.

A termék egyik alkatrésze sem mosható mosogatógéppben vagy nagy nyomású folyóvíz alatt.

A karbantartást követően a termék összes alkatrészét szárítsa meg.

**A termék szállítása és tárolása**

Ha a termék hosszabb ideig használaton kívül marad, kapcsolja ki a terméket és húzza ki a tápkábel dugóját a konnektorból. Alaposan tisztítsa meg a terméket. A tárcsakamra fedelét hagyja nyitva a belső tér alapos száradása érdekében. A száradást követően zárja le a fedelet és rögzítse a retesszel.

A terméket portól, szennyeződéstől és nedvességtől védett helyiségben tárolja. Ajánlott a terméket gyári csomagolásban tárolni. A készüléket munkavégzési helyzetben tárolja és szállítsa. Ne döntse meg és ne rakásolja. Ne helyezzen semmit a termékre.

**MŰSZAKI ADATOK**

| Paraméter                    | Mértékegység | Érték           |
|------------------------------|--------------|-----------------|
| Katalógusszám                |              | YG-03300        |
| Névleges feszültség          | [V~]         | 220 - 230       |
| Névleges frekvencia          | [Hz]         | 50              |
| Névleges teljesítmény        | [W]          | 450             |
| Érintésvédelmi osztály       |              | I               |
| Munkahengerek szélessége     | [mm]         | 168             |
| Húsdarabok vastagsága        | [mm]         | 3 - 22          |
| Húsdarabok szélessége        | [mm]         | 6 - 168         |
| Nettó tömeg                  | [kg]         | 20              |
| Védettségi szint             |              | IPX0            |
| Méreték                      | [mm]         | 350 x 200 x 240 |
| - teljesítmény (alapjáraton) | [dB(A)]      | 81,4 ± 3,0      |

## PREZENTAREA GENERALĂ A PRODUSULUI

Aparatul de frăgezire se folosește pentru prepararea rapidă și eficientă (batere și frăgezire) a cărnii de porc și vită pentru cotlete. Carnea nu trebuie să conțină oase și cartilaje tari. Dispozitivul are două role rotative între care se deplasează o bucată de carne destinată preparării cotletelor. Metoda este mai rapidă, mai simplă și mai eficientă decât cea de preparare a bucăților de carne prin batere cu ciocanul. Funcționarea corectă, fiabilă și sigură a aparatului depinde de utilizarea sa corectă, de aceea:

**Citiți întregul manual cu instrucțiuni înainte de prima utilizare a produsului și păstrați-l pentru consultare ulterioară.**

Furnizorul nu acceptă nicio responsabilitate pentru daune rezultate în urma nerespectării regulilor de siguranță și instrucțiunilor din acest manual.

## ECHIPAMENT

Produsul este livrat în stare completă dar necesită un număr de operațiuni preliminare înainte de utilizare, descrise în continuare în acest manual.

## INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

**Atenție!** Citiți toate instrucțiunile următoare. Nerespectarea instrucțiunilor poate provoca electrocutare, incendiu sau accidente.

### RESPECTAȚI INSTRUCȚIUNILE URMĂTOARE

Aparatul este destinat doar pentru prepararea cărnii. Carnea trebuie pregătită pentru tocat prin îndepărtarea pielii, oaselor și cartilajelor.

Carnea nu trebuie să fie congelată. Nu folosiți alte produse alimentare, de exemplu, pește.

Nu folosiți produsul într-un mediu exploziv care conține lichide, gaze sau vapori inflamabili.

Produsul trebuie plasat pe o suprafață plată, dreaptă și dură. Nu puneți aparatul în apropiere de surse de căldură sau foc. Poziționați aparatul astfel încât să asigurați ventilația corespunzătoare în jurul lui. Nu acoperiți orificiile de ventilație din carcasa aparatului. Lăsați o distanță de 10 cm în jurul aparatului. Asigurați suficient spațiu deasupra aparatului pentru a permite utilizarea sa nestingherită. Plasați aparatul astfel încât să permită accesul ușor la priza electrică unde se conectează cablul de alimentare. Poziția aparatului trebuie să asigure de asemenea accesul liber la comutatorul electric.

Conectați aparatul la doar la o rețea electrică având tensiunea și frecvența indicate pe placa de identificare. Ștecherul cablului electric trebuie să corespundă prizei electrice. Nu modificați ștecherul. Nu folosiți adaptoare pentru adaptarea ștecherului la priză. Utilizarea unui ștecher nemodificat, care se potrivește la priză reduce riscul de electrocutare.

După fiecare utilizare, scoateți ștecherul din priză.

Evitați contactul cu suprafețe împământate, cum sunt conductele, radiatoarele și frigiderile. Atingerea unor obiecte cu împământare crește riscul de electrocutare.

Aparatul este destinat exclusiv utilizării la interior. Nu expuneți aparatul la precipitații sau umiditate. În cazul în care în produs pătrunde apă sau umiditate, riscul de electrocutare crește semnificativ. Nu cufundați produsul în apă sau alte lichide.

Nu suprasolicitați cablul de alimentare. Nu folosiți cablul de alimentare pentru a transporta aparatul sau a conecta sau deconecta ștecherul la sau de la priză. Evitați contactul cablului de alimentare cu căldura, uleiurile, muchii ascuțite și piese în mișcare. Deteriorarea cablului

de alimentare crește riscul de electrocutare. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat (de ex. este tăiat, sau are izolația topită), scoateți imediat ștecherul din priză și returnați-l unei unități de service autorizate. Este interzis să folosiți produsul cu cablul de alimentare deteriorat. Este interzisă repararea cablului de alimentare. El trebuie înlocuit cu unul nou la o unitate de service autorizată. Aparatul trebuie conectat direct la o priză simplă de perete a rețelei electrice. Este interzis să folosiți prelungitoare, triplu-ștechere sau prize duble. Rețeaua de alimentare electrică trebuie echipată cu conductor de împământare și siguranță de 16 A. În cazul în care sunt vizibile semne de deteriorare ale vreunui component al aparatului, încetați să îl mai folosiți. În cazul acesta, produsul trebuie dus la un centru de service autorizat. Rolele de lucru au muchii ascuțite. Trebuie să aveți grijă în mod deosebit la utilizarea și întreținerea acestor componente. Din cauza riscului de accidente, trebuie să folosiți mănuși de protecție în timpul lucrului și al activităților de întreținere. Folosiți doar rolele și alte accesorii livrate cu produsul sau accesorii și piese de schimb originale furnizate de producător. Este interzisă modificarea pieselor pentru a se potrivi cu aparatul. Produsul nu este destinat utilizării de către copii. Acest produs poate fi folosit de către orice persoană cu abilități fizice sau mentale reduse sau de persoane care nu dețin experiență și nu sunt familiarizate cu aparatul sub supraveghere sau dacă și se asigură instruire în legătură cu utilizarea în condiții de siguranță a aparatului și prevenirea posibilelor pericole legate de utilizare. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Copiii nu trebuie lăsați să curețe sau să întrețină produsul fără a fi supravegheați de un adult.

## UTILIZAREA PRODUSULUI

### *Pregătirea pentru lucru*

Produsul trebuie dezambalat prin îndepărtarea completă a componentelor ambalajului.

Se recomandă să păstrați ambalajul, el poate fi util la transportul și depozitarea ulterioară a aparatului.

Verificați produsul să nu prezinte defecțiuni. În cazul în care se descoperă vreo defecțiune, nu folosiți produsul înainte de remedierea defecțiunii sau înlocuirea noilor componentelor defecte cu unele noi, fără defecte.

Spălați aparatul în conformitate cu instrucțiunile de la punctul „Întreținerea aparatului”.

**Atenție!** Elementele mecanismului de tăiere au fost protejate cu unsoare în vederea transportului. Unsoarea trebuie îndepărtată complet înainte de reluarea utilizării produsului.

Așezați aparatul în conformitate cu instrucțiunile de mai sus.

Asigurați-vă că cablul de alimentare a fost scos din priză.

**Atenție!** Înlocuirea pieselor, ajustarea sau întreținerea produsului trebuie făcute doar cu aparatul scos din priză. Cablul de alimentare trebuie deconectat de la priză.

În cazul în care modulul de frăgezire a fost montat pe sistemul de antrenare, slăbiți șurubul de fixare și apoi demontați întregul modul. Deschideți carcasa aparatului de frăgezire deșurubând cele patru șuruburi fluturoase care conectează cele două părți ale carcasei. Rotind manual axul conectat la sistemul de antrenare, verificați dacă ambele role se rotesc liber; verificați dacă pieptenii sunt în contact cu rolele și dacă șuruburile care fixează pieptenii pe carcasa modulului nu s-au slăbit. Rolul pieptenilor este de a curăța continuu carnea de reziduurile care ar fi putut rămâne pe role și de a preveni lipirea bucății de carne de rola de lucru. Atenție! Este interzis să folosiți aparatul de frăgezit carnea fără a monta pieptenii în mod corespunzător. Avertizare! Fiți deosebit de atenți la rotirea manuală a roletelor. Muchiile roletelor sunt ascuțite și pot provoca accidente. Rotiți rolele evitând contactul cu muchiile ascuțite sau purtați mănuși cu rezistență la tăiere.

La instalarea roletelor de lucru, țineți seama că rolele nu sunt interșanjabile. Una dintre role are o mufă care permite comutarea rola de antrenare aflată în carcasa de antrenare. Rola trebuie montată astfel încât să se afle în mufa de conexiune a modulului dispozitivului de frăgezire în carcasa de antrenare. Cealaltă rolă are o bușcă glisantă care trebuie plasată pe axul rolei pe partea cu roata dințată. Detaliile de instalare sunt prezentate în figură.

**Atenție! Imediat înainte de fiecare utilizare a dispozitivului de frăgezire, ambele roți dințate ale roletelor de lucru și punctele de contact ale axelor cu carcasa sau bușca glisantă trebuie lubrificate cu ulei de gătit, folosind o pensulă.**

Închideți carcasa modulului și asigurați-l cu toate șuruburile fluturoase.

Instalați modulul de frăgezire și asigurați-l cu butonul de fixare.

În partea de sus a carcasei unității există un orificiu închis cu un capac roșu. Capacul trebuie deșurubat și înlocuit cu șurubul

furnizat împreună cu produsul.  
Produsul este gata de utilizare.

#### *Pornirea și oprirea aparatului*

Aparatul se pornește apăsând comutatorul marcat cu – I. Sistemul de antrenare transferă mișcarea de rotație de la motor direct la rolele de lucru.

Aparatul se oprește apăsând comutatorul marcat – O. Rotația motorului și a rolor încetează. Poate dura ceva timp până ce dispozitivul se oprește complet.

Produsul nu este echipat cu sistem de reglare a turației sau comutator de modificare a sensului de rotație.

#### *Utilizarea produsului*

**Atenție!** La prepararea cărnii, este interzis să împingeți bucata de carne cu orice obiect sau parte a corpului. Rolele de lucru se rotesc în sensuri opuse și lamele lot fac ca bucata de carne să fie trasă prin mișcarea de rotație în modulul aparatului.

**Atenție!** Din cauza zgomotului generat în timpul funcționării produsului, folosiți protecții pentru auz pe întreaga durată a ciclului de lucru.

Puneți sub fantă ieșire un recipient pentru colectarea cărnii.

Carnea trebuie pregătită pentru tocat prin îndepărtarea pielii, oaselor și cartilajelor. Tăiați carnea în bucăți care se potrivesc să treacă prin orificiul de intrare al mașinii. Dimensiunile unei bucăți de carne să indicate în tabelul cu date tehnice.

Porniți motorul și așteptați până ce ajunge la turația nominală.

Introduceți o bucată de carne prin orificiul de intrare astfel încât să fie prinsă de lamele rolor de lucru. Țineți bucata de carne până ce este aliniată cu marginea superioară a orificiului de intrare.

Bucata de carne trebuie să iasă automat din orificiul de ieșire, în recipientul plasat dedesubt. Nu accelerați lucrul în niciun fel, de exemplu trăgând de bucata de carne care iese prin orificiul de ieșire.

O nouă bucată de carne poate fi introdusă în orificiul de intrare al modulului aparatului doar după ce bucata dinainte a fost eliminată complet. Dacă se introduc mai multe bucăți de carne simultan și modulul aparatului, se poate opri mișcarea de rotație, se poate ajunge la supraîncălzirea dispozitivului, la deteriorarea sa sau se poate provoca incendiu sau electrocutare.

În timpul funcționării, cantitatea de carne din recipientul plasat sub orificiul de ieșire trebuie să fie monitorizat constant. O bucată de carne evacuată prin orificiul de ieșire trebuie să poată cădea liber în recipient. Dacă este necesar, opriți funcționarea dispozitivului și goliți recipientul sau înlocuiți-l cu unul gol.

Atenție! Evitați funcționarea „în gol” a mașinii; aceasta înseamnă că mecanismul tăietor este în funcțiune dar fără a fi bucata de carne în mașină. Asemenea mod de funcționare duce la uzura mai rapidă a lamelor rolei de lucru.

Dacă, indiferent de motiv, lucrul este oprit sau carnea nu este evacuată din orificiul de ieșire, opriți imediat dispozitivul din comutatorul electric și deconectați ștecherul cablului de alimentare din priză. Demontați modulul aparatului, deschideți capacul în investigați cauza. Verificați dacă bucata de carne nu este prea groasă sau prea subțire. Verificați dacă piepteni sunt instalați corect. Dacă toate cauzele sus-menționate sunt verificate și eliminate, iar dispozitivul nu funcționează corect, contactați un centru de service autorizat al producătorului.

#### *Întreținerea produsului*

**Atenție!** Întotdeauna înaintea de curățare opriți aparatul, scoateți ștecherul din priză, așteptați să se răcească aparatul și apoi treceți la operațiile de întreținere.

**Atenție!** Deoarece aparatul este destinat preparării alimentelor, întreținerea sa trebuie făcută cu atenție. Aceasta va permite menținerea unei igiene corespunzătoare. Întreținerea aparatului trebuie efectuată după fiecare utilizare.

Folosiți doar detergenți de spălare a vaselor neagresivi. Este ABSOLUT interzis să folosiți agenți de curățare abrazivi, de exemplu pulberi sau emulsii de curățare, sau agenți care conțin substanțe corozive. Nu folosiți benzină, solvenți sau alcool pentru curățarea aparatului.

Diluati agentul de curățare cu apă în conformitate cu instrucțiunile care însoțesc agentul de curățare. Apoi aplicați-l cu o lavetă moale și curățați carcasa motorului la exterior.

Îndepărtați reziduurile de agent de curățare cu o lavetă moale, ușor muțată în apă curată. Apoi uscați toate suprafețele cu o lavetă moale, uscată.

**ATENȚIE!** Carcasa motorului nu este destinată curățării cu jet de apă. Nu cufundați carcasa aparatului în apă sau alte lichide.

Demontați modulul aparatului din carcasa de antrenare. Demontați modulul aparatului și curățați temeinic fiecare parte a sa. La curățarea rolor, folosiți perii cu fire moi și purtați mănuși cu rezistență la tăiere.

Fiecare dintre componentele modulului aparatului se poate curăța sub jet de apă.

Nicio piesă a aparatului nu este adecvată curățării în mașina de spălat vase sau curățării cu jet de apă de mare presiune.

După activitățile de întreținere, toate piesele produsului trebuie uscate bine.

#### *Transport și depozitare*

Dacă nu folosiți produsul o perioadă mai îndelungată, opriți-l și scoateți ștecherul din priză. Curățați bine aparatul. Lăsați deschis capacul de la compartimentul de role, pentru uscarea completă în interior. După uscare, închideți capacul și asigurați-l cu închizătoarea.

La depozitare, țineți produsul în interior și asigurați-vă că nu este expus la praf, murdărie sau umiditate. Se recomandă să păstrați aparatul în ambalajul original.

Țineți și transportați produsul în poziție de lucru. Nu înclinați și nu stivuiți produsul la depozitare. Nu puneți nimic deasupra produsului.

## DATE TEHNICE

| Parametru                 | Unitate  | Valoare         |
|---------------------------|----------|-----------------|
| Nr. Catalog               |          | YG-03300        |
| Tensiune nominală         | [V c.a.] | 220 - 230       |
| Frecvență nominală        | [Hz]     | 50              |
| Putere nominală           | [W]      | 450             |
| Clasa de izolație         |          | I               |
| Lățimea rolei de lucru    | [mm]     | 168             |
| Grosimea bucății de carne | [mm]     | 3 - 22          |
| Lățimea bucății de carne  | [mm]     | 6 - 168         |
| Masă netă                 | [kg]     | 20              |
| Clasificarea protecției   |          | IPX0            |
| Dimensiuni                | [mm]     | 350 x 200 x 240 |
| - putere (fără sarcină)   | [dB(A)]  | 81,4 ± 3,0      |



## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

La máquina cortadora de chuletas se utiliza para la preparación rápida y eficiente (ablandamiento) de carne de cerdo y carne de vacuno para chuletas. La carne deberá estar exenta de hueso duro y de fragmentos de cartílago. La máquina tiene dos rodillos giratorios entre los que se mueve una porción de carne destinada a la preparación de la chuleta. Este método es más rápido, más fácil y más eficiente que la preparación manual de porciones de carne con un ablandador. Un trabajo correcto, fiable y seguro del aparato depende de su operación adecuada, por lo tanto:

**Lea este manual antes de utilizar el producto y consérvelo para futuras consultas.**

El proveedor no asume responsabilidad de daños derivados del incumplimiento de las normas de seguridad e instrucciones contenidas en este manual.

## EQUIPAMIENTO

El producto se suministra como completo, pero requiere que se lleven a cabo ciertas operaciones de preparación descritas más adelante en el manual antes de usarlo.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

**¡Atención!** Lea todas las siguientes instrucciones. Su incumplimiento podrá provocar choques eléctricos, incendio o lesiones corporales.

### CUMPLA LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES

El producto está destinado únicamente a la preparación de carne. La carne deberá prepararse eliminando la piel, los huesos y el cartílago.

La carne no puede estar congelada. No use otros alimentos como el pescado.

No use el aparato en entornos con riesgo elevado de explosión, donde existan líquidos, gases o vapores inflamables.

El aparato debe colocarse en superficies planas, iguales y duras. No coloque el aparato cerca de las fuentes de calor o fuego. Coloque el producto de manera que se asegure una ventilación adecuada alrededor del mismo. No cubra las aberturas de ventilación de la carcasa del producto. Se debe mantener una distancia de 10 cm alrededor del producto. Encima del producto debe preverse un espacio para su libre manipulación. Coloque el producto de modo que haya libre acceso a la toma de corriente en la que está puesto el enchufe del cable de alimentación del producto. La ubicación del aparato también debe proporcionar acceso libre al interruptor del mismo.

Conecte el aparato solo a la red eléctrica de tensión y frecuencia indicadas en la chapa de identificación del mismo. El enchufe del cable de alimentación debe encajar en la toma de corriente. Está prohibido modificar el enchufe. Está prohibido usar adaptadores para hacer coincidir el enchufe con la toma. Un enchufe no modificado que encaje en la toma reduce el riesgo de choques eléctricos.

Después de cada uso desconecte el enchufe del cable de alimentación de la toma de corriente. Evite el contacto con superficies no conectadas a tierra, tales como tubos, radiadores y refrigeradores. La conexión a tierra del cuerpo aumenta el riesgo de choques eléctricos.

El aparato está dedicado solo al trabajo en los interiores. No exponga el aparato al contacto con precipitaciones o humedad. El agua y la humedad que entren en el aparato aumentan

el riesgo de choques eléctricos. No sumerja el aparato en agua o en otro líquido. No sobrecargue el cable de alimentación. No use el cable de alimentación para trasladar, conectar y desconectar el enchufe de la toma de corriente. Evite el contacto del cable de alimentación con calor, aceites, bordes agudos y elementos en movimiento. Los daños del cable de alimentación aumentan el riesgo de choques eléctricos. Si el cable de alimentación está dañado (p.ej. corte, aislamiento fundido), desconecte inmediatamente el enchufe del cable de la toma de corriente y entregue el producto a un punto de servicio autorizado. Está prohibido usar el aparato con el cable de alimentación dañado. Está prohibido reparar el cable de alimentación – el cable debe sustituirse con uno nuevo en un punto de servicio autorizado. El producto debe conectarse directamente a una toma de corriente individual. Está prohibido el uso de alargadores, adaptadores y tomas dobles. El circuito de red debe estar equipado con un conductor de protección y una protección de 16 A. Si se percibe cualquier daño en los elementos del aparato, está prohibido continuar su uso. En este caso, entregue el producto a un centro de servicio autorizado.

Los rodillos de trabajo tienen bordes afilados. Se debe tener especial cuidado al operar y mantener estos componentes. Debido al riesgo de lesiones, utilice guantes protectores durante la operación y el mantenimiento de estos componentes.

Utilice únicamente rodillos y otros accesorios suministrados con el producto o los accesorios y repuestos originales suministrados por el fabricante. Está prohibido modificar las piezas para ajustarlas al producto.

El producto no puede ser usado por los niños. El aparato no puede ser usado por personas con discapacidades físicas, mentales o sin experiencia y conocimientos del mismo, a no ser que se garantice supervisión o formación de cómo usarlo de manera segura explicando los riesgos existentes de modo que sean comprensibles. Los niños no deberán jugar con el producto. Los niños no supervisados no deberán hacer limpieza ni operaciones de mantenimiento del aparato.

## OPERACIÓN DEL PRODUCTO

### *Preparación para la operación*

El producto debe ser desembalado, eliminando por completo todos los elementos del embalaje.

Se recomienda guardar el embalaje, puede ser útil para el posterior transporte y almacenamiento del producto.

Compruebe si el producto no está dañado. Si encuentra algún daño, no utilice el producto antes de eliminar el daño o sustituir las piezas dañadas por otras nuevas que estén libres de daños.

Lave el producto según las instrucciones del apartado «Mantenimiento del producto».

**¡Atención!** Los elementos del mecanismo de corte se han conservado con grasa para su transporte. La grasa debe ser completamente eliminada antes de utilizar el producto por primera vez.

Instale el producto de acuerdo con lo indicado anteriormente.

Asegúrese de que el enchufe del cable de alimentación no esté conectado a una toma de corriente.

**¡Atención!** Cualquier cambio de piezas, ajuste o mantenimiento del producto solo debe realizarse con la fuente de alimentación desconectada. El enchufe del cable de alimentación debe estar desconectado de la toma de corriente.

Si el módulo de la máquina está montado en el accionamiento, afloje la perilla de sujeción y retire todo el módulo.

Abra la carcasa del módulo de la máquina desenroscando los cuatro tornillos de mariposa que conectan las dos partes de la carcasa.

Al girar manualmente el rodillo conectado a la transmisión, compruebe que ambos ejes giran libremente, compruebe que los peines están en contacto con los ejes y que los tornillos que fijan los peines a la carcasa del módulo no se han aflojado. La función de los panales es limpiar la carne que puede haber permanecido en los rodillos de forma continua y evitar que la porción de carne se adhiera al rodillo de trabajo. ¡Atención! Está prohibido utilizar la máquina cortadora sin peines debidamente montados. ¡Aviso! Hay que tener cuidado al girar los rodillos manualmente. Los bordes de los rodillos son afilados y pueden causar lesiones. Gire los rodillos evitando el contacto con bordes afilados o use guantes resistentes a los cortes.

Al instalar los rodillos de trabajo, tenga en cuenta que los rodillos no son intercambiables. Uno de los rodillos tiene una ranura para cambiar el eje de transmisión ubicado en la carcasa de la transmisión. Este rodillo debe montarse de manera que esté en el eje de la ranura del módulo cortador a la carcasa del accionamiento. El otro rodillo tiene un manguito deslizante, que debe aplicarse al eje del rodillo en el lado del engranaje. Los detalles de la instalación se muestran en la ilustración.

**¡Atención!** Inmediatamente antes de cada uso del cortador, ambos engranajes de los rodillos de trabajo y los puntos de contacto de su eje con la carcasa o el manguito deslizante deben lubricarse con una capa de aceite de cocina, por ejemplo, utilizando un cepillo.

Cierre la carcasa del módulo y asegúrela con todos los tornillos de mariposa.

Instale el módulo de máquina cortadora y fjelo con la perilla de fijación.

En la parte superior de la carcasa del variador hay un orificio cerrado con una tapa roja. Se debe desenroscar la tapa y sustituirla por el tornillo suministrado con el producto.

El producto está preparado para el uso.

#### *Encendido y apagado del producto*

El producto se enciende después de presionar el interruptor marcado – I. El accionamiento transfiere la rotación del motor directamente a los rodillos de trabajo.

El producto se apaga cuando se pulsa el interruptor marcado – O. Se detiene la rotación del motor y de los rodillos. Puede tomar algún tiempo para que la rotación se detenga por completo.

El producto no está equipado con un control de velocidad de rotación o un interruptor para cambiar la dirección de rotación.

#### *Operación del producto*

**¡Atención!** Al preparar la carne, está prohibido empujar la porción de carne con cualquier objeto o parte del cuerpo. Los rodillos de trabajo giran en direcciones opuestas entre sí y sus cuchillas hacen que la porción de carne se tire hacia dentro mediante un movimiento de rotación en el módulo cortador.

**¡Atención!** Debido al ruido generado durante el funcionamiento del producto, se deben usar protectores auditivos durante todo el funcionamiento del producto.

Coloque un recipiente para la carne debajo de la salida.

La carne deberá prepararse eliminando la piel, los huesos y el cartilago. Corte la carne en trozos que entren en la boca de entrada de la máquina. Las dimensiones de una sola porción de carne se indican en la tabla de datos técnicos.

Arranque el motor y espere hasta que alcance la velocidad nominal.

Deslice una porción de carne a través de la abertura de carga para que quede atrapada por las cuchillas de los rodillos de trabajo. Sostenga la porción de carne hasta que se alinee con el borde superior de la abertura de carga.

La porción de carne debe deslizarse espontáneamente fuera de la abertura de salida en el recipiente preparado. El trabajo no debe acelerarse de ninguna manera, por ejemplo, tirando de una porción de carne que sale de la abertura de salida.

Solo después de que una porción de carne haya sido expulsada por completo puede colocar otra en la ranura del módulo cortador. Más de una porción de carne colocada en el módulo cortador al mismo tiempo puede detener la rotación, provocar el sobrecalentamiento del aparato, dañarlo y provocar un incendio o una descarga eléctrica.

Durante el funcionamiento controle la cantidad de carne en el recipiente colocado debajo de la abertura de salida. Una porción de carne que se extiende desde la abertura de salida debe poder caer libremente en el recipiente. Si es necesario, detenga el funcionamiento del dispositivo y vacíe el recipiente o reemplácelo por uno vacío.

**¡Atención!** Evite que la máquina trabaje „a seco“ cuando la unidad de corte esté trabajando sin porción de carne. Este trabajo se traduce en un desgaste más rápido de las cuchillas de los rodillos de trabajo.

Si por alguna razón el trabajo se detiene o la porción de carne no sale de la abertura de salida, apague inmediatamente el aparato con el interruptor, desconecte el enchufe del cable de alimentación de la toma de corriente. Retire el módulo cortador, abra la tapa e investigue la causa. Compruebe que la porción de carne no sea demasiado gruesa o demasiado fina. Compruebe que los peines estén instalados correctamente. Si todas las causas anteriores se verifican y eliminan, y el trabajo aún no se realiza correctamente, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado del fabricante.

#### *Mantenimiento del producto*

**¡Atención!** Antes de cada limpieza, apague el producto, desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente, espere a que se enfríe y solo entonces proceda con el mantenimiento.

**¡Atención!** Debido a la finalidad del producto para la preparación de alimentos, el producto deberá conservarse cuidadosamente. Esto ayudará a mantener una higiene adecuada. El producto debe someterse al mantenimiento después de cada uso.

Use solo detergentes suaves de cocina para limpiar el producto. Está prohibido el uso de productos de limpieza abrasivos, por ejemplo, detergentes en polvo o leche, o productos que contengan sustancias corrosivas. No utilice disolventes, gasolina o alcohol para limpiar.

Diluya el producto de limpieza con agua de acuerdo con la información suministrada con el mismo, luego aplíquelo sobre el paño suave y limpie el la carcasa del accionamiento en el exterior.

Elimine cualquier residuo de producto de limpieza con un paño suave ligeramente empapado en agua limpia. A continuación,

seque todas las superficies con un paño seco y suave.

¡ATENCIÓN! La carcasa del accionamiento no está destinada a ser limpiada con un chorro de agua. No sumerja la carcasa del accionamiento en agua ni en otro líquido.

Retire el módulo cortador de la carcasa del accionamiento. Desmonte el módulo cortador y limpie cada parte a fondo. Al limpiar los rodillos, utilice cepillos con cerdas de plástico suave y guantes resistentes a los cortes.

Cada uno de los elementos del módulo cortador es adecuado para la limpieza bajo un chorro de agua corriente.

Ninguno de los elementos del producto es apto para lavavajillas o chorros de agua a alta presión.

Después del mantenimiento, todas las partes del producto deben secarse a fondo.

#### *Transporte y almacenamiento del producto*

Si el producto no se utiliza durante un período de tiempo prolongado, apáguelo y desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente. Limpie el producto a fondo. Deje abierta la tapa del disco para que se seque completamente el interior de la cámara del disco. Después de secar, cierre la tapa y asegúrela con un bloqueo.

Almacene el producto en los interiores, no lo exponga al polvo, la suciedad o la humedad. Se recomienda guardar el producto en su embalaje original.

Almacene y transporte el producto en su posición de trabajo. No incline, no apile los productos en capas. No coloque nada sobre el dispositivo.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| Parámetro                      | Unidad de medida | Valor           |
|--------------------------------|------------------|-----------------|
| Número de catálogo             |                  | YG-03300        |
| Tensión nominal                | [V~]             | 220 - 230       |
| Frecuencia nominal             | [Hz]             | 50              |
| Potencia nominal               | [W]              | 450             |
| Clase de aislamiento           |                  | I               |
| Ancho de rodillos de trabajo   | [mm]             | 168             |
| Espesor de la porción de carne | [mm]             | 3 - 22          |
| Ancho de la porción de carne   | [mm]             | 6 - 168         |
| Peso neto                      | [kg]             | 20              |
| Grado de protección            |                  | IPX0            |
| Medidas                        | [mm]             | 350 x 200 x 240 |
| - potencia (a ralenti)         | [dB(A)]          | 81,4 ± 3,0      |

## CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

L'attendrisseur est utilisé pour la préparation rapide et efficace (broyage ramollissement) de viande de porc et de bœuf pour les steaks hachés. La viande doit être exempte de fragments durs d'os et de cartilage. La machine comporte deux rouleaux rotatifs entre lesquels se déplace une portion de viande destinée à la préparation du steak haché. Cette méthode est plus rapide, plus facile et plus efficace que la préparation manuelle de portions de viande avec un pilon. Un fonctionnement correct, fiable et sûr de l'appareil dépend donc de son bon fonctionnement :

### **Lire et conserver ce manuel avant d'utiliser le produit.**

Le fournisseur n'est pas responsable des dommages résultant du non-respect des consignes de sécurité et des recommandations de cette notice.

## ÉQUIPEMENT

Le produit est livré complet, mais doit être préparé avant d'être utilisé, comme décrit ci-dessous.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

**Attention !** Lire toutes les instructions suivantes. Le non-respect de ces consignes peut entraîner une électrocution, un incendie ou des blessures corporelles.

### SUIVRE LES INSTRUCTIONS CI-DESSOUS

Le produit est destiné uniquement à la préparation de la viande. La viande doit être préparée en enlevant la peau, les os et les cartilages.

La viande ne peut pas être congelée. Ne pas utiliser d'autres produits alimentaires, par exemple du poisson.

Ne pas utiliser le produit dans un environnement explosif avec des liquides, gaz ou vapeurs inflammables.

Placer le produit sur des surfaces planes, uniformes et dures. Ne pas placer le produit à proximité de sources de chaleur ou d'incendie. Positionner le produit de manière à assurer une bonne ventilation autour du produit. Ne pas couvrir les ouvertures de ventilation dans le boîtier du produit. Une distance de 10 cm doit être respectée autour du produit. Au-dessus du produit, il doit y avoir de la place pour la libre manipulation du produit. Positionner l'appareil de manière à ce qu'il y ait un accès libre à la prise électrique à laquelle la fiche du cordon d'alimentation de l'appareil est branchée. Le réglage doit également permettre un accès libre à l'interrupteur du produit.

Brancher uniquement l'appareil sur une alimentation électrique correspondant aux tensions et fréquences indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil. La fiche du cordon d'alimentation doit s'adapter à la prise murale. Ne pas transformer la fiche. Ne pas utiliser d'adaptateur pour brancher la fiche sur la prise. Une fiche, non transformée, branchée sur une prise de courant réduit le risque d'électrocution.

Après chaque utilisation, débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant.

Éviter le contact avec les surfaces mises à la terre comme les tuyaux, les radiateurs et les refroidisseurs. La mise du corps à la terre augmente le risque d'électrocution.

Le produit est destiné à un usage intérieur uniquement. Ne pas exposer le produit à la pluie ou à l'humidité. L'eau et l'humidité qui pénètrent dans le produit augmentent le risque de

choc électrique. Ne pas immerger le produit dans l'eau ou tout autre liquide.

Ne pas exercer de contrainte sur le cordon d'alimentation. Ne pas utiliser le cordon d'alimentation pour déplacer le produit, pour brancher ou débrancher la prise de courant. Éviter le contact du cordon d'alimentation avec la chaleur, l'huile, les arêtes vives et les pièces mobiles. Les dommages au cordon d'alimentation augmentent le risque de choc électrique. Si le cordon d'alimentation est endommagé (par exemple : coupure, isolant fondu), le débrancher immédiatement de la prise murale et l'envoyer dans un centre de service agréé. Il est interdit d'utiliser l'appareil avec un cordon d'alimentation endommagé. Il est interdit de réparer le cordon d'alimentation, il doit être remplacé par un nouveau dans un centre de service autorisé. Le produit doit être connecté directement à une seule prise de courant. Il est interdit d'utiliser des rallonges, fiches multiples et prises doubles. Le circuit secteur doit être équipé d'un conducteur de protection et d'une protection de 16 A.

En cas de détection des dommages sur une partie du produit, son utilisation ultérieure est interdite. Dans ce cas, apporter le produit à un centre de service agréé.

Les rouleaux de travail ont des bords tranchants. Des précautions particulières doivent être prises lors de l'utilisation et de l'entretien de ces éléments. En raison du risque de blessure, porter des gants de protection pendant le fonctionnement et l'entretien de ces éléments.

Ne pas utiliser que les rouleaux et autres accessoires fournis avec le produit ou les accessoires et pièces de rechange d'origine fournis par le fabricant. Il est interdit de modifier les pièces pour les adapter au produit.

Ce produit n'est pas destiné aux enfants. Le produit n'est pas destiné à être utilisé par des personnes ayant une capacité physique, sensorielle et relationnelle réduite, ou qui sont familière avec le produit, à moins qu'une supervision ou des instructions ne soient données pour s'assurer qu'il est utilisé de manière sûre afin de s'assurer que les dangers possibles sont clairement compris. Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit. Les enfants non accompagnés ne devront pas effectuer le nettoyage et l'entretien du produit.

## UTILISATION DU PRODUIT

### *Préparation avant l'utilisation*

Le produit doit être déballé et tous les éléments de l'emballage complètement retirés.

Il est recommandé de conserver l'emballage, il peut être utile pour le transport et le stockage ultérieur du produit.

Vérifier que le produit n'est pas endommagé. En cas de dommages, ne pas utiliser le produit tant qu'il n'a pas été réparé ou que les composants endommagés n'ont pas été remplacés par des composants neufs et intacts.

Nettoyer le produit selon les instructions de la section « Entretien du produit ».

**Attention !** Les éléments du mécanisme de coupe ont été conservés avec de la graisse pour le transport. La graisse doit être complètement enlevée avant la première utilisation du produit.

Régler le produit selon les recommandations décrites ci-dessus.

S'assurer que la fiche du cordon d'alimentation n'est pas branchée dans une prise de courant.

**Attention !** Le remplacement de pièces, le réglage ou l'entretien de l'appareil ne doivent être effectués que lorsque l'alimentation électrique est débranchée. La fiche du cordon d'alimentation de l'outil doit être débranchée de la prise de courant.

Si le module d'attendeur est monté sur l'entraînement, desserrer le bouton de fixation, puis retirer le module en entier.

Ouvrir le boîtier du module d'attendeur en dévissant les quatre vis papillon reliant les deux parties du boîtier.

En tournant manuellement l'arbre relié au entraînement, vérifier que les deux rouleaux tournent librement, contrôler que les peignes sont en contact avec les rouleaux et que les vis fixant les peignes au boîtier du module ne se sont pas desserrées. Le rôle des peignes est de nettoyer en permanence les résidus de viande qui ont pu rester sur les rouleaux et d'empêcher la portion de viande de coller au rouleau de travail. Attention ! Il est interdit d'utiliser l'attendeur sans peignes correctement montés. Avertissement ! Il faut être prudent lors de la rotation manuelle des rouleaux. Les arêtes des rouleaux sont vives et peuvent causer des blessures. Tourner les rouleaux en évitant tout contact avec des bords tranchants ou porter des gants résistants aux coupures.

Lors de la mise des rouleaux de travail, il faut noter que les rouleaux ne sont pas interchangeables. L'un des rouleaux présente

une douille pour la commutation de l'arbre d'entraînement situé dans le boîtier d'entraînement. Cet arbre doit être monté dans l'axe de la prise de raccordement du module d'attendrisseur au boîtier d'entraînement. L'autre arbre comporte un manchon coulissant qui doit être appliqué sur l'axe de l'arbre du côté de l'engrenage. Les détails du montage sont indiqués sur l'image.

**Attention ! Immédiatement avant chaque utilisation de l'attendrisseur, les deux engrenages des rouleaux de travail et les points de contact de leur axe avec le boîtier ou le manchon coulissant doivent être lubrifiés avec une couche d'huile de cuisson, par exemple à l'aide d'une brosse.**

Fermer le boîtier du module et le fixer avec tous les vis papillon.

Monter le module d'attendrisseur et le fixer avec le bouton de fixation.

Au sommet du boîtier d'entraînement se trouve un trou fermé par un couvercle rouge. Le couvercle doit être dévissé et remplacé par la vis fournie avec le produit.

Le produit est prêt à l'emploi.

#### *Mise en marche et arrêt du produit*

Le produit est mis en marche après avoir appuyé sur l'interrupteur marqué – I. L'entraînement transfère la rotation du moteur directement aux rouleaux de travail.

Le produit est mis en arrêt par un appui sur l'interrupteur marqué – O. La rotation du moteur et des rouleaux est arrêtée. L'arrêt complet de la rotation peut prendre un certain temps.

Le produit n'est pas équipé d'une commande de vitesse de rotation ou d'un commutateur pour changer le sens de rotation.

#### *Utilisation du produit*

**Attention !** Lors de la préparation de la viande, il est interdit de pousser la portion de viande avec des objets ou des parties du corps. Les rouleaux de travail tournent dans des directions opposées l'un à l'autre et leurs lames provoquent l'introduction de la partie de viande par un mouvement de rotation dans le module de l'attendrisseur.

**Attention !** En raison du bruit généré pendant le fonctionnement du produit, des protecteurs auditifs doivent être portés pendant toute la durée du fonctionnement du produit.

Placer un récipient pour la viande sous la sortie.

La viande doit être préparée en enlevant la peau, les os et le cartilage de la viande. Couper la viande en morceaux dans la fente de la machine. Les dimensions d'une seule portion de viande sont indiquées dans le tableau des données techniques.

Démarrer le moteur et attendre qu'il ait atteint le régime nominal.

Faire glisser une partie de la viande à travers le trou d'insertion de sorte qu'elle soit prise par les lames des rouleaux de travail. Tenir la portion de viande jusqu'à ce qu'elle s'aligne sur le bord supérieur du trou d'insertion.

Une portion de la viande doit glisser spontanément du trou de sortie sur le récipient. Le travail ne doit être accéléré d'aucune manière, par exemple en tirant une partie de la viande s'étendant à partir du trou d'éjection.

Ce n'est qu'après l'éjection complète d'une portion de viande que la portion suivante peut être insérée dans le trou d'insertion du module de l'attendrisseur. Plus d'une portion de viande placée dans le module d'attendrisseur à la fois peut provoquer l'arrêt de la rotation, la surchauffe de l'appareil, l'endommagement et provoquer un incendie ou un choc électrique.

Pendant le fonctionnement, la quantité de viande dans le récipient placé sous le trou de sortie doit être constamment surveillée. Une portion de la viande s'étendant à partir du trou de sortie doit pouvoir tomber librement dans le récipient. Si nécessaire, arrêter le fonctionnement de l'appareil et vider le récipient ou le remplacer par un récipient vide.

Attention ! Éviter de faire fonctionner la machine « à sec » lorsque le mécanisme de coupe travaille sans portion de la viande. Un tel fonctionnement entraîne une usure plus rapide des lames du rouleau de travail.

Si, pour une raison quelconque, le fonctionnement est arrêté ou si la portion de viande ne glisse pas hors du trou de sortie, éteindre immédiatement l'appareil avec l'interrupteur, débrancher la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant. Retirer le module d'attendrisseur, ouvrir le couvercle et rechercher la cause. Vérifier que la portion de viande n'est pas trop épaisse ou trop mince. Vérifier que les peignes sont correctement montés. Si toutes les causes susmentionnées ont été vérifiées et éliminées et que le fonctionnement n'est toujours pas correct, contacter le centre d'assistance agréé du fabricant.

#### *Entretien du produit*

**Attention !** Avant de nettoyer, éteindre l'appareil, débrancher le cordon d'alimentation de la prise murale, attendre qu'il refroidisse, puis procéder à l'entretien.

**Attention !** En raison de l'utilisation du produit pour la préparation des aliments, le produit doit être soigneusement conservé. Cela aidera à maintenir une bonne hygiène. Le produit doit être entretenu après chaque utilisation.

Utiliser uniquement des nettoyants doux de cuisine pour nettoyer le produit. Il est interdit d'utiliser des produits de nettoyage abrasifs, par exemple de la poudre ou de la crème à récurer ou des produits contenant des substances corrosives. Ne pas utiliser d'essence ou de solvants contenant de l'alcool pour le nettoyage.

Diluer le produit de nettoyage avec de l'eau selon les instructions fournies pour le produit, puis l'appliquer sur un chiffon doux et nettoyer l'extérieur du boîtier du moteur.

Enlever le produit de nettoyage restant avec un chiffon doux légèrement imbibé d'eau propre. Sécher ensuite toutes les surfaces avec un chiffon doux et sec.

**ATTENTION !** Le boîtier du moteur n'est pas conçu pour être nettoyé par jet d'eau. Ne pas immerger le boîtier d'entraînement dans l'eau ou un autre liquide.

Retirer le module d'attendrisseur du boîtier de l'entraînement. Démontez le module d'attendrisseur et nettoyez soigneusement chaque pièce. Lors du nettoyage des rouleaux, utilisez des brosses avec des poils en plastique doux et des gants résistants aux coupures.

Chacun des éléments du module d'attendrisseur est adapté au nettoyage sous un courant d'eau courante.

Aucun élément du produit ne peut être nettoyé par lave-vaisselle ou par jets d'eau à haute pression.

Après l'entretien, tous les éléments du produit doivent être soigneusement séchés.

#### *Transport et stockage du produit*

Si le produit ne doit pas être utilisé pendant une période prolongée, l'éteindre et débrancher le cordon d'alimentation de la prise murale. Nettoyer soigneusement le produit. Laisser le couvercle du disque ouvert pour bien sécher l'intérieur de la chambre du disque. Après séchage, fermer le couvercle et le fixer à l'aide d'un verrouillage.

Entreposer le produit à l'intérieur pendant l'entreposage, ne pas l'exposer à la poussière, à la saleté ou à l'humidité. Il est recommandé de conserver le produit dans son emballage d'origine.

Stocker et transporter le produit en position de travail. Ne pas incliner, ne pas empiler les produits en couches. Ne rien placer sur le produit.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

| Paramètre                         | Unité de mesure | Valeur          |
|-----------------------------------|-----------------|-----------------|
| Référence catalogue               |                 | YG-03300        |
| Tension nominale                  | [V~]            | De 220 à 230    |
| Fréquence nominale                | [Hz]            | 50              |
| Puissance nominale                | [W]             | 450             |
| Classe d'isolation                |                 | I               |
| Largeur des rouleaux de travail   | [mm]            | 168             |
| Épaisseur de la portion de viande | [mm]            | De 3 à 22       |
| Largeur de la portion de viande   | [mm]            | De 6 à 168      |
| Masse net                         | [kg]            | 20              |
| Degré de protection               |                 | IPX0            |
| Dimensions                        | [mm]            | 350 x 200 x 240 |
| - puissance (marche arrière)      | [dB(A)]         | 81,4 ± 3,0      |



## CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

L'inteneritrice viene utilizzata per la preparazione rapida ed efficiente (taglio e intenerimento) di carne di maiale e manzo per braciolo. La carne deve essere priva di frammenti di ossa e cartilagini dure. La macchina è dotata di due rulli rotanti tra i quali si muove una porzione di carne destinata alla preparazione delle cotolette. Questo metodo è più veloce, più semplice e più efficiente rispetto alla preparazione manuale di porzioni di carne con un batticarne. Il funzionamento corretto, affidabile e sicuro dell'apparecchio dipende dal suo uso corretto:

**Prima dell'utilizzo leggere il presente manuale d'uso e conservarlo per eventuali ulteriori consultazioni.**

Il fornitore declina ogni responsabilità per danni derivanti dalla mancata osservanza delle norme di sicurezza e delle raccomandazioni contenute nel presente manuale.

## ACCESSORI

Il prodotto viene consegnato completo, ma richiede una serie di attività di assemblaggio prima di cominciare l'utilizzo, le quali sono descritte nella parte successiva del presente manuale.

## ISTRUZIONI DI SICUREZZA

**Attenzione!** Leggere tutte le seguenti istruzioni. L'inosservanza delle istruzioni può determinare scosse elettriche, incendi o lesioni.

### RISPETTARE LE SEGUENTI AVVERTENZE

Il prodotto è destinato esclusivamente alla preparazione della carne. Le carni devono essere preparate mediante l'asportazione della pelle, delle ossa e delle cartilagini.

La carne non può essere congelata. Non utilizzare altri alimenti, ad esempio il pesce.

Non utilizzare il prodotto in ambienti a rischio di esplosioni, nella presenza di liquidi, gas o vapori infiammabili.

Installare il prodotto su superfici piane, orizzontali e solide. Non posizionare il prodotto vicino a fonti di calore o fuoco. Posizionare il prodotto in modo da garantire una corretta ventilazione intorno al prodotto. Non coprire le aperture di ventilazione nell'involucro del prodotto. Attorno al prodotto deve essere mantenuta una distanza di 10 cm. Sopra il prodotto deve esserci spazio per poter manipolare agevolmente il prodotto. Posizionare il prodotto in modo da poter avere un facile accesso alla presa elettrica, alla quale sarà collegata la spina del cavo di alimentazione del prodotto. Il posizionamento dovrebbe inoltre garantire il libero accesso al pulsante di spegnimento del prodotto.

Collegare il prodotto alla rete elettrica solo con le tensioni e le frequenze indicate sulla targhetta del prodotto. La spina del cavo di alimentazione deve essere inserita nella presa a muro. Non modificare la spina. Non utilizzare adattatori per adattare la spina alla presa. La spina non modificata adatta alla presa utilizzata riduce il rischio di scosse elettriche.

Dopo ogni utilizzo scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.

Evitare il contatto con superfici collegate a terra come tubi, radiatori e raffreddatori. La messa a terra del corpo aumenta il rischio di scosse elettriche.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso in ambienti chiusi. Non esporre il prodotto alle precipitazioni atmosferiche o all'umidità. La penetrazione dell'acqua e dell'umidità all'interno del prodotto aumenta il rischio di scosse elettriche. Non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi.

Non sovraccaricare il cavo di alimentazione. Non utilizzare il cavo di alimentazione per trasportare il prodotto o per collegare o scollegare la spina dalla presa. Evitare il contatto del cavo di alimentazione con calore, olio, spigoli vivi e parti mobili. Il danneggiamento del cavo di alimentazione aumenta il rischio di scosse elettriche. Se il cavo di alimentazione è danneggiato (ad esempio taglio, isolamento fuso), scollegarlo immediatamente dalla presa di corrente e farlo restituirlo ad un centro di assistenza autorizzato. È vietato utilizzare il prodotto con il cavo di alimentazione danneggiato. È vietato riparare il cavo di alimentazione; farlo sostituire con uno nuovo presso un centro di assistenza autorizzato. Il prodotto deve essere collegato direttamente ad una presa di corrente singola. È vietato usare prolunghe, ciabatte multiple e prese doppie. Il circuito di rete deve essere dotato di un conduttore di protezione e di una protezione da 16 A.

Se si notano danni a qualsiasi parte del prodotto, è vietato continuare ad utilizzarlo. In tal caso portare il prodotto presso un centro di assistenza autorizzato.

I rulli operativi hanno bordi taglienti. Prestare particolare attenzione durante la manipolazione e la manutenzione di questi componenti. A causa del rischio di lesioni, indossare guanti protettivi durante la manipolazione e la manutenzione di questi componenti.

Utilizzare esclusivamente rulli e altri accessori forniti con il prodotto o accessori originali e pezzi di ricambio forniti dal produttore. È vietato modificare le parti per adattarle al prodotto.

È vietato l'uso del prodotto dai bambini. Il prodotto non è destinato all'uso da parte delle persone con capacità fisiche e mentali ridotte e che non hanno esperienza e familiarità con l'apparecchio, a meno che sotto supervisione per garantire che il prodotto sia utilizzato in modo sicuro e con la comprensione dei rischi correlati. I bambini non devono giocare con il prodotto. I bambini non accompagnati non devono eseguire la pulizia e la manutenzione del prodotto.

## USO DEL PRODOTTO

### *Preparazione per l'utilizzo*

Il prodotto deve essere disimballato e tutte le parti dell'imballaggio devono essere completamente rimosse.

Si consiglia di conservare l'imballaggio, può essere utile per il successivo trasporto e stoccaggio del prodotto.

Controllare se il prodotto non sia danneggiato. In caso di danni utilizzare il prodotto solo dopo aver riparato il danno o aver sostituito i componenti danneggiati con componenti nuovi e non danneggiati.

Lavare il prodotto seguendo le istruzioni riportate nella sezione "Manutenzione del prodotto".

**Attenzione!** I componenti del gruppo di taglio sono stati conservati con grasso per il trasporto. Il grasso deve essere completamente rimosso prima del primo utilizzo del prodotto.

Posizionare il prodotto secondo le istruzioni specificate in precedenza.

Assicurarsi che la spina del cavo di alimentazione non sia inserita in una presa di corrente.

**Attenzione!** Effettuare ogni operazione relativa alla sostituzione, regolazione o manutenzione del prodotto solo quando il prodotto è scollegato dall'alimentazione. La spina del cavo di alimentazione deve essere scollegata dalla presa.

Se il meccanismo di intenerimento è montato sul motore, allentare la manopola di fissaggio, quindi rimuovere l'intero meccanismo. Aprire l'alloggiamento del meccanismo di intenerimento svitando le quattro viti ad alette che collegano le due parti dell'alloggiamento.

Ruotando manualmente il rullo collegato alla trasmissione, verificare che entrambi i rulli ruotino liberamente, che i raschietti siano a contatto con i rulli e che le viti che fissano i raschietti all'alloggiamento del meccanismo, non siano allentate. Il compito dei raschietti è quello di eliminare continuamente i residui di carne eventualmente rimasti sui rulli per evitare che la porzione di carne si attacchi al rullo operativo. **Attenzione!** È vietato utilizzare l'inteneritrice senza raschietti correttamente installati. **Attenzione!** Prestare attenzione durante la rotazione manuale dei rulli. I bordi dei rulli sono affilati e possono causare lesioni. Ruotare i rulli evitando il contatto con i bordi taglienti oppure indossare guanti antitaglio.

Durante l'installazione di rulli operativi tenere presente che i rulli non sono intercambiabili. Uno dei rulli è dotato di una presa per commutare l'albero motore situato nell'alloggiamento del motore. Questo rullo deve essere installato in modo che si trovi sull'asse della presa di collegamento del meccanismo di intenerimento rispetto all'alloggiamento del motore. L'altro rullo invece è dotato di

un manicotto scorrevole, che deve essere posizionato sull'asse dell'albero sul lato ingranaggio. I dettagli dell'installazione sono indicati in figura.

**Attenzione!** Immediatamente prima di ogni utilizzo dell'inteneritrice, sia i due ingranaggi dei rulli operativi che i punti di contatto del loro asse con l'alloggiamento o il manicotto scorrevole devono essere lubrificati con uno strato di olio da cucina, ad esempio utilizzando una spazzola.

Chiudere l'alloggiamento del meccanismo e fissarlo con tutte le viti ad alette.

Installare il meccanismo di intenerimento e fissarlo con la manopola di fissaggio.

Nella parte superiore dell'alloggiamento dell'unità è presente un foro chiuso con un coperchio rosso. Il coperchio deve essere svitato e sostituito con la vite fornita con il prodotto.

Il prodotto è pronto per l'uso.

#### *Accensione e spegnimento del prodotto*

L'accensione del prodotto avviene dopo aver premuto l'interruttore contrassegnato con la lettera I. La rotazione viene trasferita dal motore direttamente ai rulli operativi.

Il prodotto viene spento dopo aver premuto l'interruttore contrassegnato con la lettera O. La rotazione del motore e dei rulli è arrestata. L'arresto completo della rotazione potrebbe richiedere un certo tempo.

Il prodotto non è dotato di un controllo della velocità di rotazione o di un interruttore per cambiare il senso di rotazione.

#### *Uso del prodotto*

**Attenzione!** Durante la preparazione della carne, è vietato spingere le porzioni di carne con qualsiasi oggetto o parte del corpo. I rulli operativi ruotano in direzioni opposte e le loro lame fanno sì che la porzione di carne venga trascinata da un movimento di rotazione all'interno del meccanismo di intenerimento.

**Attenzione!** A causa del rumore generato durante il funzionamento del prodotto, le protezioni uditive devono essere indossate per tutta la durata del suo utilizzo.

Sotto l'uscita collocare un recipiente per la carne.

La carne deve essere preparata mediante l'asportazione della pelle, delle ossa e delle cartilagini. Tagliare la carne a pezzi che entrino nell'imbocco del prodotto. Le dimensioni di una singola porzione di carne sono indicate nella tabella con i dati tecnici.

Avviare il motore e attendere che raggiunga il regime di potenza.

Far scorrere una porzione di carne attraverso l'imbocco in modo che rimanga intrappolata nelle lame dei rulli operativi. Tenere la porzione di carne finché non sia allineata con il bordo superiore dell'imbocco.

La porzione di carne deve scivolare spontaneamente fuori dall'uscita sul recipiente appositamente posizionato. Il lavoro non deve essere accelerato in alcun modo, ad esempio tirando una porzione di carne che scivola fuori dall'uscita.

Solo dopo che la porzione di carne è stata completamente espulsa, si può inserirne un'altra nell'imbocco del meccanismo di intenerimento. Più di una porzione di carne posizionata nel meccanismo di intenerimento contemporaneamente può arrestare la rotazione, provocare il surriscaldamento del prodotto, danneggiarlo e causare incendi o scosse elettriche.

Durante il funzionamento, la quantità di carne nel recipiente posizionato sotto l'uscita deve essere costantemente monitorata. La porzione di carne che scivola fuori dall'uscita, dovrebbe poter cadere liberamente nel recipiente. Se necessario, interrompere il funzionamento della macchina e svuotare il recipiente o sostituirlo con uno vuoto.

Attenzione! Evitare di far funzionare la macchina "a secco", quando il gruppo di taglio funziona senza alcuna porzione di carne. Questo lavoro provoca una più rapida usura dei rulli operativi.

Se per qualsiasi motivo il lavoro viene interrotto o la porzione di carne non scivola fuori dall'uscita, spegnere immediatamente la macchina con l'interruttore e scollegare la spina del cavo di alimentazione dalla presa di rete. Rimuovere il meccanismo di intenerimento, aprire il coperchio e cercare la causa. Controllare che la porzione di carne non sia troppo spessa o troppo fine. Controllare che i raschietti siano installati correttamente. Se tutte le suddette cause vengono controllate ed eliminate e il lavoro non procede correttamente, contattare un centro di assistenza autorizzato del produttore.

#### *Manutenzione del prodotto*

**Attenzione!** Prima della pulizia, spegnere il prodotto, scollegare il cavo di alimentazione dalla presa a muro, attendere che si raffreddi, quindi procedere con la manutenzione.

**Attenzione!** Siccome il prodotto è concepito per la preparazione di alimenti, deve essere conservato con cura. Questo aiuterà a mantenere una corretta igiene. Il prodotto deve essere sottoposto alla manutenzione dopo ogni utilizzo.

Per la pulizia del prodotto utilizzare solo detergenti delicati destinati alla pulizia di piatti. È vietato l'uso di detergenti abrasivi, ad esempio in polvere o in forma liquida, e preparati contenenti sostanze corrosive. Per la pulizia non utilizzare solventi a base di benzina o alcool.

Diluire il detergente con acqua, seguendo le istruzioni sulla sua etichetta, quindi applicarlo su un panno morbido e pulire esternamente il corpo del motore.

Rimuovere eventuali residui del detergente con un panno morbido leggermente imbevuto di acqua pulita. Quindi asciugare tutta la superficie con un panno morbido e asciutto.

**ATTENZIONE!** L'alloggiamento del motore non è progettato per la pulizia a getto d'acqua. Non immergere l'alloggiamento del

motore in acqua o altri liquidi.

Rimuovere il meccanismo di intenerimento dall'alloggiamento del motore. Smontare il meccanismo di intenerimento e pulire accuratamente ogni suo componente. Quando si puliscono i rulli, utilizzare spazzole con setole morbide in plastica e guanti antitaglio. Ciascuno degli elementi del meccanismo di intenerimento è adatto per la pulizia sotto l'acqua corrente.

Nessuna parte del prodotto è adatta al lavaggio nella lavastoviglie o con getti d'acqua ad alta pressione.

Dopo la manutenzione, tutte le parti del prodotto devono essere accuratamente asciugate.

#### *Trasporto e stoccaggio del prodotto*

Se il prodotto non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo, spegnerlo e scollegare il cavo di alimentazione dalla presa a muro. Pulire accuratamente il prodotto. Lasciare aperto il coperchio del compartimento dei dischi per asciugare completamente l'interno del compartimento. Dopo l'asciugatura, chiudere e fissare il coperchio utilizzando il blocco.

Stoccare il prodotto nei luoghi chiusi, proteggerlo dalla sporcizia, dall'umidità e dalle polveri. Si raccomanda di stoccare il prodotto nella confezione originale.

Conservare e trasportare il prodotto in posizione di lavoro. Non inclinare, non impilare i prodotti. Non appoggiare nulla sul prodotto.

## PARAMETRI TECNICI

| Parametro                          | Unità di misura | Valore          |
|------------------------------------|-----------------|-----------------|
| Numero di catalogo                 |                 | YG-03300        |
| Tensione nominale                  | [V~]            | 220 – 230       |
| Frequenza nominale                 | [Hz]            | 50              |
| Potenza nominale                   | [W]             | 450             |
| Classe di isolamento               |                 | I               |
| Larghezza de rulli operativi       | [mm]            | 168             |
| Spessore di una porzione di carne  | [mm]            | 3 – 22          |
| Larghezza di una porzione di carne | [mm]            | 6 – 168         |
| Peso netto                         | [kg]            | 20              |
| Grado di protezione                |                 | IPX0            |
| Dimensioni                         | [mm]            | 350 x 200 x 240 |
| - potenza (in folle)               | [dB(A)]         | 81,4 ± 3,0      |