

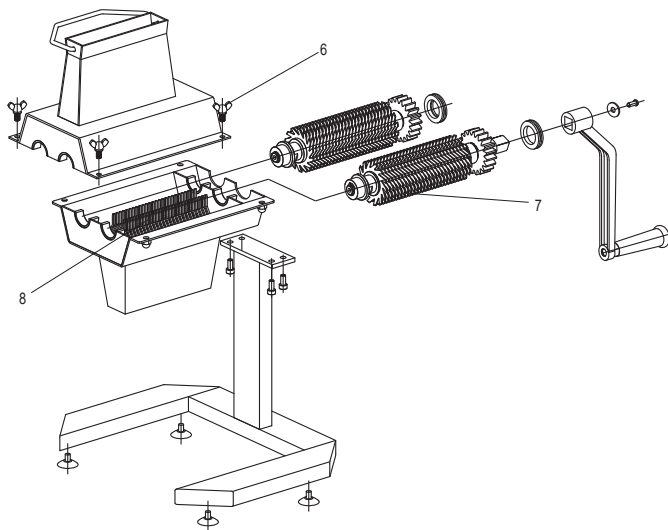
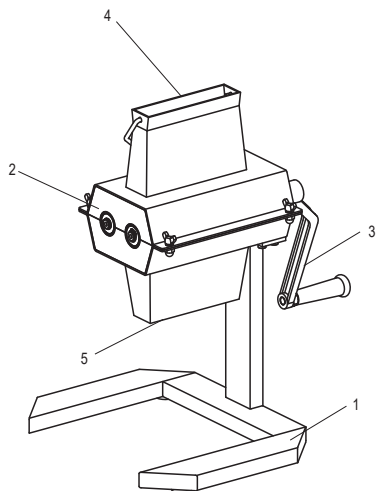
YATO



PL *KOTLECIARKA RĘCZNA*
GB *MANUAL MEAT TENDERIZER*
D *MANUELLER KOTELETTACKER*
RUS *РУЧНОЙ КОТЛЕТНЫЙ АППАРАТ*
LT *RANKINIS MĒSOS PURENTUVAS*
LV *MANUĀLAIS GAĻAS MĪKSTINĀTĀJS*
CZ *RUČNÍ ZMĚKČOVAČ MASA*
H *KÉZI HÚSDARABOLÓ*
RO *MASINA MANUALA FRAGEZIT CARNE*
E *TENDERIZADOR DE CARNE MANUAL*
F *TRANCHEUSE À VIANDE MANUELLE*
I *COTOLETTATRICE MANUALE*

YG-03305

CE



PL

1. podstawa
2. moduł kotleciarki
3. korba napędowa
4. otwór wrzutowy
5. otwór wylotowy
6. śruba motylkowa
7. walek roboczy
8. grzebien

LT

1. pagrindas
2. mėsos porentuvo modulis
3. varomoji rankena
4. įdėjimo anga
5. išvedimo anga
6. sparnuotasis varžtas
7. darbinis volelis
8. šukos

RO

1. bază
2. modulul de frăgezire
3. manivelă de antrenare
4. intrare
5. ieșire
6. șurub fluture
7. rolă de lucru
8. comb

GB

1. base
2. steak module
3. drive crank
4. inlet
5. outlet
6. wing bolt
7. working roller
8. comb

LV

1. pamatne
2. gaļas mīkstinātāja modulis
3. piedziņas kļokšis
4. padēves atvere
5. izejas atvere
6. spārnskrūve
7. darba vārpsta
8. ķemme

E

1. base
2. módulo cortador
3. manivela de accionamiento
4. boca de carga
5. boca de salida
6. tornillo de mariposa
7. rodillo de trabajo
8. peine

D

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

CZ

1. základna
2. modul naklepávače
3. klika pohonu
4. plnicí otvor
5. výstupní otvor
6. křídlový šroub
7. pracovní váleček
8. hřeben

F

1. socle
2. module d'attendrisseur
3. manivelle d'entraînement
4. trou d'insertion
5. sortie
6. vis papillon
7. arbre de travail
8. peigne

RUS

1. основание
2. модуль мясорыхлителя
3. рукоятка
4. мясоприемник
5. разгрузочное отверстие
6. барашковый винт
7. рабочий валик
8. гребень

H

1. alap
2. klopfoló modul
3. hajlókár
4. adagoló torok
5. kiömlő nyílás
6. pillangócsavar
7. munkahenger
8. fésű

I

1. base
2. meccanismo di intenerimento
3. manovella
4. imbocco
5. uscita
6. vite ad alette
7. rullo operativo
8. raschietto



Przeczytać instrukcję
Read the operating instruction
Bedienungsanleitung durchgelesen
Прочитать инструкцию
Perskaityti instrukciją
Jālasa instrukciju
Přečteť návod k použití
Olvasni utasítást
Čtešti 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

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! Przezczytać wszystkie poniższe instrukcje. Nieprzestrzeganie ich może prowadzić 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 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. Nad produktem należy przewidzieć miejsce na swobodną obsługę produktu. Należy także przewidzieć miejsce na swobodny obrót korby napędowej. Produktu nie należy stawiać zbyt blisko krawędzi stołu. Wibracje jakie mogą powstać podczas obrotu korbą mogą spowodować, że produkt zsunie się ze stołu.

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.

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.

Sprawdzić 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.

Jeżeli moduł kotlecarki nie został zamontowany do podstawy należy go zamontować za pomocą śrub.

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

Obracając ręcznie wałkiem podłączonym do korby 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 zapobieganie przyklejaniu się porcji mięsa do wałka roboczego.

Uwaga! Zabronione jest używanie kotlecarki 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 założyć rękawice zabezpieczające przed przecięciem.

Podczas montażu wałków roboczych należy zwrócić uwagę, że wałki nie są zamienne. Jeden z wałków posiada dłuższą osź od strony koła zębatego pozwalające na montaż korby napędowej. Korbę montuje się nakładając na osź wałka i zabezpieczając ją podkładką i śrubą.

Na osie obu wałków od strony kół zębatych należy nałożyć uszczelki. W przypadku wałka do którego zostanie zamocowana korba

montażowa uszczelkę należy zamontować przed montażem korby.

Szczegóły montażu zostały pokazane 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.

Produkt jest gotowy do pracy.

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.

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 kotleciarki. Wymiary pojedynczej porcji mięsa zostały podane w tabeli z danymi technicznymi.

Rozpocząć kręcenie korbą w miarowy, niezbyt szybki sposób.

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 wyrzutowego.

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 zablokowanie wałków.

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 szybszym zużyciem ostrzy wałków roboczych.

Jeżeli z jakiegokolwiek powodu nastąpi zablokowanie wałków lub porcja mięsa nie będzie wysuwała się z otworu wylotowego, należy zaprzestać obracania korbą, otworzyć pokrywę modułu kotleciarki 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.

Należy unikać nierównomiernej prędkości obracania korbą, szarpnięć lub uderzeń w ramię korby. Korba powinna dać się obracać za pomocą jednej ręki.

Konserwacja produktu

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 przeznaczane 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.

Moduł kotleciarki 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 kotleciarki 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

Dokładnie wyczyścić i wysuszyć produkt.

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-03305
Szerokość wałków roboczych	[mm]	135
Grubość porcji mięsa	[mm]	3 - 22
Szerokość porcji mięsa	[mm]	6 - 130
Masa netto	[kg]	5,8
Wymiary	[mm]	330 x 265 x 240

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 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. Ensure enough room over the product to enable its free operation. Ensure enough space for the free rotation of the drive crank. Do not place the product too close to the edge of the table. Vibrations that may occur during crank rotation may cause the product to slide off the table.

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.

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.

If the steaker module has not been mounted to the base, it should be mounted with bolts.

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

By manually rotating the crank shaft, check that both rollers rotate freely; check that the combs are in contact with the rollers, and that the screws securing the combs to the module housing have not come loose. The purpose of the combs is to clean the meat residues which 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 shafts has a longer axle from the side of the gear allowing for the installation of the drive crank. The crank is mounted on the shaft and secured with a washer and a bolt.

Gaskets must be applied to the axles of both shafts on the gear side. In the case of a roller to which the mounting crank will be attached, the gasket should be installed before installing the crank.

The installation details are shown in the figure.

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.

The product is ready for use.

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.

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 steaker inlet. The dimensions of a single meat portion are given in the technical data table.

Start rotating the crank moderately in a steady manner.

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 placed in the steaker module at the same time can cause the rollers to block.

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 rollers become blocked or the meat is not ejected from the outlet, stop cranking, open the cover of the steaker module 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.

Avoid uneven cranking speed, jerks or impacts on the crank arm. The crank should be rotated with one hand.

Product 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. 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

Thoroughly clean and dry the product.

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-03305
Working roller width	[mm]	135
Meat portion thickness	[mm]	3 - 22
Meat portion width	[mm]	6 - 130
Net weight	[kg]	5.8
Dimensions	[mm]	330 x 265 x 240

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. Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu Körperverletzungen führen.

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, 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. Oberhalb des Produkts muss Platz für die freie Handhabung des Produkts sein. Es ist auch Platz für die freie Drehung der Antriebskurbel vorzusehen. Stellen Sie das Produkt nicht zu nahe an den Rand des Tisches. Vibrationen, die während der Kurbeldrehung entstehen können, können dazu führen, dass das Produkt vom Tisch rutscht.

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 wurden, oder Originalzubehör und Ersatzteile des Herstellers. Es ist verboten, die Teile umzubauen um sie an das Produkt anzupassen.

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 Schneideeinheit 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.

Wenn das Fleischzartmachermodul nicht an der Basis montiert wurde, muss es mit Schrauben montiert werden.

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

Durch manuelles Drehen der mit der Kurbel verbundenen Rolle überprüfen Sie, dass sich beide Rollen frei drehen können, dass die Kämme im Kontakt mit den Rollen stehen und dass die Befestigungsschrauben der Kämme am Modulgehäuse nicht locker sind. Die Aufgabe der Kämme besteht darin, die eventuell auf den Rollen verbliebene Fleischresten laufend zu entfernen und das Anhaften der Fleischportion an der Arbeitsrolle zu verhindern. Achtung! Es ist verboten, das Fleischzartmachermodul 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.

D

Beachten Sie beim Einbau der Arbeitsrollen, dass die Rollen nicht vertauscht sind. Eine der Rollen hat auf der Zahnradseite eine längere Achse, die den Einbau der Antriebskurbel ermöglicht. Die Kurbel wird bei der Montage auf die Rollenachse eingesetzt und mit einer Unterlegscheibe und einer Schraube gesichert.

Auf die Achsen von beiden Rollen sind auf der Zahnradseite Dichtungen einzulegen. Auf die Rolle, an der die Montagekurbel befestigt wird, sollte die Dichtung vor dem Einbau der Kurbel montiert werden.

Die Montageeinzelheiten 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 Gerät ist einsatzbereit.

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 Klingen bewirken, dass die Fleischportion durch die Drehbewegung in das Fleischzartmachermodul eingezogen wird.

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.

Beginnen Sie die Kurbel gleichmäßig, nicht zu schnell zu drehen.

Schieben Sie eine Fleischportion durch die Einfüllöffnung so ein, dass sie von den Klingen 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 Rollen stoppen.

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, den Betrieb des Geräts 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 zu einem schnelleren Verschleiß der Arbeitsrollenklingen.

Wenn die Rollen aus irgendeinem Grund blockiert werden oder das Fleisch nicht aus der Auslauföffnung kommt, stoppen Sie das Kurbeln, öffnen Sie die Abdeckung des Fleischzartmachermoduls und untersuchen Sie die Ursache. Achten Sie darauf, dass die Fleischportion nicht zu dick oder zu dünn ist. Überprüfen Sie, ob die Kämme korrekt eingebaut 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.

Vermeiden Sie ungleichmäßige Drehgeschwindigkeiten der Kurbel, Rucke oder Stöße am Kurbelarm. Die Kurbel sollte mit einer Hand zu drehen sein.

Wartung des Geräts

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.

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 Geräts 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

D

Reinigen und trocknen Sie das Gerät gründlich.

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-03305
Breite der Arbeitsrollen	[mm]	135
Dicke der Fleischportionen	[mm]	3 - 22
Breite der Fleischportionen	[mm]	6 - 130
Nettogewicht	[kg]	5,8
Abmessungen	[mm]	330 x 265 x 240

ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗДЕЛИЯ

Мясорыхлитель (тендерайзер) используется для быстрого и эффективного приготовления (разрыхления и размягчения) свинины и говядины для отбивных. Мясо должно быть лишено фрагментов костей и хрящей. Устройство имеет два вращающихся валика, между которыми проходит часть мяса, предназначенная для приготовления котлеты. Этот метод быстрее, проще и эффективнее, чем ручное приготовление порций мяса с помощью 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. Несоблюдение этого требования может привести к травмам.

НЕОБХОДИМО СОБЛЮДАТЬ НИЖЕУКАЗАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ

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

Мясо не может быть заморожено. Не используйте другие пищевые продукты, например рыбу.

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. Предустановите над изделием место для его свободного использования. Также должно быть предусмотрено пространство для свободного вращения рукоятки. Не ставьте устройство слишком близко к краю стола. Вибрации, которые могут возникнуть во время вращения рукоятки, могут привести к тому, что продукт соскользнет со стола.

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 работе и техническом обслуживании этих элементов. Из-за риска получения травмы, используйте защитные перчатки во время работы и технического обслуживания этих элементов.

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.

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.

Если модуль мясорыхлителя не был установлен на основание, его следует прикрепить винтами.

Откройте корпус модуля мясорыхлителя, открутив четыре барашковых винта, соединяющие две части корпуса.

Вручную вращая рукоятку, 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 остатки мяса, которые могли остаться на валиках, и предотвращать прилипание части мяса к рабочему валику. Внимание! Запрещается использовать мясорыхлитель 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 устойчивые к порезам перчатки.

При установке рабочих валиков обратите внимание, что валики не являются взаимозаменяемыми. Один из валиков имеет более длинную ось со стороны шестерни, позволяющую установить рукоятку. Рукоятка установлена на оси валика и закреплена шайбой и болтом.

На оси обоих валиков со стороны зубчатых колес должны быть установлены прокладки. В случае валика, к которому будет прикреплена рукоятка, перед установкой рукоятки следует установить прокладку.

Детали установки показаны на рисунке.

Внимание! Непосредственно перед каждым использованием мясорыхлителя оба зубчатых колеса рабочих валиков и точки контакта их оси с корпусом или скользящей втулкой должны быть смазаны слоем кулинарного масла, например, с помощью кисточки.

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

Изделие готово к работе.

Работа с устройством

Внимание! При приготовлении мяса запрещается толкать порцию мяса любыми предметами или частями тела. Рабочие валики вращаются в противоположных направлениях друг к другу, а их лезвия втягивают части мяса вращательным движением в модуль мясорыхлителя.

Под разгрузочным отверстием поместите контейнер для мяса.

Приготовьте мясо, очищая его от кожи, костей, а также хрящей. Нарезьте мясо на кусочки, которые поместятся в мясоприемнике мясорыхлителя. Размеры одной порции мяса приведены в таблице с техническими характеристиками.

Начните ровно вращать рукоятку, не слишком быстро.

Просуньте часть мяса через щелевое отверстие мясоприемника так, чтобы она была захвачена лезвиями рабочих валиков.

Удерживайте порцию мяса до тех пор, пока она не совместится с верхним краем щелевого отверстия мясоприемника.

Часть мяса должна сама выйти из выпускного отверстия в подставленный контейнер. Работу не следует ускорять каким-либо образом, например, вытягивая часть мяса, выходящую из выпускного отверстия.

Только после того, как одна часть мяса полностью выйдет, можно поместить другую в щель модуля мясорыхлителя.

Помещение одновременно больше, чем одной порции мяса в модуль мясорыхлителя, может привести к блокировке валиков.

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 пустым.

Внимание! Избегайте работы мясорыхлителя «всухую», когда режущий механизм работает без порции мяса. Такая работа приводит к более быстрому износу компонентов лезвий рабочих валиков.

Если по какой-либо причине валики заблокированы или мясо не выходит из выпускного отверстия, остановите вращение рукоятки, откройте крышку модуля мясорыхлителя и выясните причину. Убедитесь, что часть мяса не слишком толстая или тонкая. Убедитесь, что гребни установлены правильно. Если все вышеперечисленные причины устранены, но работа несмотря на это проходит неправильно, обратитесь в авторизованный сервисный центр производителя.

Избегайте неравномерной скорости проворачивания рукоятки, рывков или ударов по плечу рукоятки. Рукоятку следует вращать одной рукой.

Техническое обслуживание

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.

Разберите модуль мясорыхлителя и тщательно очистите каждую деталь. При чистке валиков используйте щетки с мягкими пластиковыми щетинками и перчатки, устойчивые к порезам.

Каждый из элементов модуля мясорыхлителя можно мыть под струей проточной воды.

Никакие элементы изделия не подходят для мытья 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

Тщательно очистите и высушите изделие.

RUS

Во время хранения, складируйте 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-03305
Ширина рабочих валиков	[мм]	135
Толщина порции мяса	[мм]	3 - 22
Ширина порции мяса	[мм]	6 - 130
Масса нетто	[кг]	5,8
Размеры	[мм]	330 x 265 x 240

PRODUKTO APIBŪDINIMAS

Purentuvus naudojamas greitai ir efektyviai paruošti (suplakyti ir suminkštinti) kiaušieną ir jautieną kotletams. Mėsa turėtų būti paruošta malimui pašalinant kaulų fragmentus ir kremzles. Įrenginyje yra du sukamieji voleliai, 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 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. Virš produkto turi būti numatyta vieta laisvam produkto valymui. Taip pat turi būti palikta vietos laisvam varomosios rankenos sukimui. Nedėkite produkto per arti stalo krašto. Vibracija, kuri gali atsirasti sukant varomąją rankeną, gali sukelti produkto nuslydimą nuo stalo.

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

Darbiniai voleliai 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 volelius ir kitas dalis, kurie tiekiami su produktu arba gamintojo pateiktais originaliais priedais ir atsarginėmis dalimis. Draudžiama modifikuoti dalis, siekiant pritaikyti jas prie produkto.

PRODUKTO VALDYMAS

Paruošimas darbui

Produktas turi būti išpakuotas, visiškai pašalinus visus pakavimo elementus.

Rekomenduojama laikyti pakuotę, ji gali būti naudinga tolesniam produkto transportavimui ir saugojimui.

Patikrinkite, ar produktas nepažeistas. Jei pastebite kokią nors pažeidimą, nenaudokite produkto kol pažeidimai nepašalinoti 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.

Jei parentuvo modulis nebuvo pritvirtintas prie pagrindo, jį reikia pritvirtinti varžtais.

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

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

Montuodami darbinius volelius atkreipkite dėmesį, kad volelių negalima pakeisti vietomis. Vienas iš volelių turi ilgesnę ašį krumpliaracio pusėje, todėl galima sumontuoti varomąją rankeną. Rankena montuojama ant volelio ašies ir pritvirtinama poveržle bei varžtu.

Tarpikliai turi būti uždėti ant abiejų volelių ašių krumpliaracio pusėje. Jei prie volelio bus pritvirtintas montavimo rankena, tarpiklį reikia sumontuoti prieš montuojant rankeną.

Montavimo detalės parodytos iliustracijoje.

Dėmesio! Kiekvieną kartą prieš naudojant parentuvą, abu darbinių volelių krumpliaraciai 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.
Produktas paruoštas naudoti.

Produkto valdymas

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

Po išleidimo anga padėkite indą mėsai.

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

Pradėkite sukti rankeną tolygiai, ne per greitai.

Įstumkite mėsos porciją per angą, kad ji patektų į darbinių volelių 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 išstumus vieną mėsos porciją, jis gali įdėti kitą į parentuvo modulio angą. Daugiau nei viena mėsos dalis, įdėta į smulkintuvo modulį tuo pačiu metu, gali užblokuoti volelius.

Veikimo metu mėsos kiekis inde, esančiame po išleidimo anga, 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 darbinių volelių ašmenų susidėvėjimą.

Jei dėl kokių nors priežasčių voleliai užsikimšo arba mėsa porcija neišsistumia iš išleidimo angos, nustokite sukti rankeną, atidarykite smulkintuvo modulio 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.

Venkite netolygaus rankenos sukimo greičio, trūkčiojimų ar smūgių į rankeną. Varomoji rankena turi būti sukama viena ranka.

Produkto priežiūra

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

Produkto valymui naudokite tik švelnius produktus skirtus virtuvėjų indų valymui. Draudžiama naudoti abrazyvinius valiklius, pvz., miltelius ar valomąjį pienelį, bei priemones turinčias šerdinančias 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 švariu vandeniu suvilgyta švelnia šluoste. Tada nusauskite visus paviršius sausa minkšta šluoste.

Išmontuokite parentuvo modulį ir kruopščiai išvalykite kiekvieną dalį. Valydami volelius, naudokite šepetį 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

Gerai išvalyti ir išdžiovinti produktą.

Laikyti produktą patalpose, 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-03305
Darbinių volelių plotis	[mm]	135
Mėsos porcijų storumas	[mm]	3 - 22
Mėsos porcijų plotis	[mm]	6 - 130
Grynasis svoris	[kg]	5,8
Matmenys	[mm]	330 x 265 x 240

IERĪCES APRAKSTS

Gaļas mīkstinātājs ir paredzēts ātrai un efektīvai cūkgaļas un liellopu gaļas sagatavošanai (dauzīšanai un mīkstināšanai) 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 saglabāiet 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 izraisīt traumas.

IEVĒROJIET TĀLĀK SNIEGTĀS INSTRUKCIJAS

Ierīce ir paredzēta tikai gaļas pagatavošanai. Sagatavojiet gaļu, noņemot 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.

Uzstādi ierīci uz plakanām, līdzenām un cietām virsmām. Neuzstādi ierīci siltuma vai uguns avotu tuvumā. Vīrs ierīces ir jāparedz vieta brīvai ierīces lietošanai. Paredziet arī vietu piedziņas kloķa brīvai griešanai. Neuzstādi ierīci pārāk tuvu galda malai. Vibrācijas, kas var rasties kloķa griešanās laikā, var kļūst par ierīces noslīdēšanas no galda iemeslu.

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.

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

Uzstādi ierīci saskaņā ar iepriekš aprakstītajiem norādījumiem.

Ja gaļas mīkstinātāja modulis nav uzstādīts uz pamatnes, uzstādi to, izmantojot skrūves.

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

Pagriežot vārpstu, kas pievienota kloķim, ar rokām, pārliecinieties, ka abas vārpstas griežas brīvi, ķemmes saskaras ar vārpstām un skrūves, kas stiprina ķemmes pie moduļa korpusa, nav vaļīgas. Ķemņu uzdevums ir pastāvīgi notīrīt gaļas atliekas, kas varētu palikt uz vārpstām, un novērst gaļas porcijas pielīšanu pie darba vārpstas. Uzmanību! Gaļas mīkstinātāju nedrīkst lietot bez pareizi uzstādītajām 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. Vienai no vārpstām ir garāka ass zobrata pusē, kas ļauj uzstādīt piedziņas kloķi. Uzstādiet kloķi, uzliekot to uz vārpstas ass un bloķējot ar paplāksni un skrūvi.

Uzlieciet blīves uz abu vārpstu asīm zobratu pusē. Vārpstas gadījumā, pie kuras piestiprināts montāžas kloķis, blīve ir jāuzstāda pirms kloķa uzstādīšanas.

Uzstādīšanas detaļas ir parādītas attēlā.

Uzmanību! Tieši pirms katras gaļas mīkstinātāja lietošanas reizes ieeļļojiet abus darba vārpstu zobratu un to ass

sakaress ar korpusu vai slidošo uznavu vietu ar pārtikas eļļu, piemēram, izmantojot otu.

Aizveriet moduļa korpusu un nostipriniet to ar visām spārnskrūvēm.

Ierīce ir gatava darbībai.

Ierīces lietošana

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

Zem ierīces izejas uzstādiat trauku gaļai.

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

Sāciet griezt kloķi vienmērīgi un ne pārāk ātri.

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 mīkstinātāja padeves atverē. Vairāk nekā vienas gaļas porcijas gaļas ievietošana mīkstinātāja modulī var izraisīt vārpstu bloķēšanu.

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 vārpstas tiek bloķētas vai gaļas porcija neizslīd no izejas atveres, nekavējoties pārtrauciet koka griešanu, atveriet gaļas mīkstinātāja vāku un noskaidrojiet iemeslu. Pārliecinieties, ka gaļas porcija nav pārāk bieza vai pārāk plāna. Pārliecinieties, 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.

Izvairieties no nevienmērīga koka griešanas, rāvieniem vai triecieniem par sviras plecu. Ir jābūt iespējams griezt kloķi ar vienu roku.

Produkta tehniskā apkope

Uzmanību! Nemot vērā, ka ierīce ir paredzēta pārtikas pagatavošanai, ir rūpīgi jāveic tās tehniskā apkope. Tas ļauj nodrošināt pareizu higiēnu. Veiciet 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 mīkstu lupatiņu un iztīriet dzinēja korpusu no ārpusē.

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

Izjauciet gaļas mīkstinātāja modulī un rūpīgi iztīriet katru daļu. Tirot vārpstas, izmantojiet sukas ar mīksti plastmasas sariem un cimdus, kas nodrošina aizsardzību pret iegriezumiem.

Katrs no gaļas mīkstinātāja 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

Rūpīgi iztīriet un nosusiniet ierīci.

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

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

TEHNISKIE DATI

Parametrs	Mērvienība	Vērtība
Kataloga numurs		YG-03305
Darba vārpstu platums	[mm]	135
Gaļas porcijas biezums	[mm]	3–22
Gaļas porcijas platums	[mm]	6–130
Neto svars	[kg]	5,8
Izmēri	[mm]	330 × 265 × 240

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. Jejich nedodržení může vést ke zranění těla.

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 zdrojů tepla nebo ohně. Nad výrobkem by mělo být zajištěno místo pro snadnou manipulaci s výrobkem. Mělo by zde být rovněž místo pro svobodné otáčení hnací kliky. Výrobek by neměl být umístěn příliš blízko okraje stolu. Vibrace, které mohou vzniknout během otáčení klikou, mohou způsobit sklouznutí výrobku ze stolu.

Pokud objevíte známky poškození jakékoli části výrobku, je jeho další používání zakázáno. V takovém případě je nutné 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 dodávaná s výrobkem nebo originální příslušenství a náhradní díly dodané výrobcem. Je zakázáno modifikovat díly tak, aby odpovídaly výrobku.

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 jakéhokoliv 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 mazivem. Před prvním použitím výrobku mazivo zcela odstraňte.

Umístěte výrobek v souladu s pokyny uvedenými výše.

Pokud modul naklepávače není namontován na základnu, měl by být namontován pomocí šroubů.

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

Ručním otáčením válečku připojeného ke klíce zkontrolujte, zda se oba válečky volně otáčejí, zkontrolujte, zda jsou hřebeny v kontaktu s válečky a zda nejsou povoleny šrouby připevňující hřebeny k pouzdru modulu. Úlohou hřebenů 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 hřebenů. Varování! Během ručního otáčení válečků buďte opatrní. Hrany válečků jsou ostré a mohou způsobit zranění. Při otáčení válečků se vyhněte kontaktu s ostrými hranami, nebo noste ochranné rukavice, chránící proti pořezání.

Při montáži pracovních válečků je třeba si uvědomit, že válečky nejsou zaměnitelné. Jeden z válečků má na straně ozubeného kola delší osu, umožňující montáž hnací kliky. Klíka se montuje tak, že se nasadí na osu hřídele a zajistí se podložkou a šroubem. Na osy obou válečků na straně ozubených kol nasadte těsnění. V případě válečku, ke kterému bude připevněna montážní klíka, je nutné nasadit těsnění před montáží kliky.

Podrobný montážní návod je znázorněn na ilustraci.

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

Zavřete kryt modulu a zajistěte jej všemi křídlovými šrouby.

Výrobek je připraven k práci.

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.

Pod vypust 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.

Začněte otáčet klikou rovnoměrně, ne příliš rychle.

Porci masa prostrčte plnicím otvorem tak, aby bylo uchopeno ostřím 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 porce 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 zablokovat válečky.

Během provozu je třeba neustále sledovat množství masa v nádobě umístěné pod výstupním otvorem. Porce 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 jsou z jakéhokoli důvodu válečky zablokované nebo porce masa nevychází z výstupního otvoru, přestaňte otáčet klikou, otevřete víko modulu naklepávače a zjistěte 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.

Vyvarujte se nerovnoměrné rychlosti otáčení kliky, trhání nebo nárazů do kliky. Kliku by mělo být možné otáčet pomocí jedné ruky.

Údržba výrobku

Upozornění! Vzhledem k zamýšlenému použití výrobku k přípravě pokrmů by měl být výrobek pečlivě udržován. Umožní to zachovat víko modulu naklepávače a zjistěte příčinu. Údržbu výrobku je nutné provést po každém použití.

K očištění výrobku používat pouze jemné prostředky určené k mytí kuchyňského nádobí. Je zakázáno používat abrazivní čisticí prostředky, např. prášek nebo čisticí mléko, a látky obsahující žíraviny. Nepoužívejte k čištění rozpouštědla, benzin nebo alkohol. Čisticí prostředek naředte vodou podle přiložených 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.

Demontujte modul naklepávače a každou část důkladně vyčistěte. Při čištění válců použijte 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

Výrobek důkladně očištěte a osušte.

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-03305
Šířka pracovních válců	[mm]	135
Tloušťka porce masa	[mm]	3 - 22
Šířka porce masa	[mm]	6 - 130
Čistá hmotnost	[kg]	5,8
Rozměry	[mm]	330 x 265 x 240

TERMÉK JELLEMZŐI

A húsklopfoló 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 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 tűzhöz közel. Hagyjon a termék felett elég helyet ahhoz, hogy lehetővé váljon a gondmentes kezelése. Biztosítson elegendő szabad helyet a kar mozgatásához. Ne helyezze a terméket túl közel az asztal széléhez. A kar forgatása során fellépő rezgések hatására a termék lecsúszhat az asztalról.

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 karbantartások különösen óvatosan járjon el. A vágásveszélyre való tekintettel használjon védőkesztyűt ezen alkatrészek kezelésekor és karbantartásokor.

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

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 aállítás idejére. A termék első használata előtt mindenholnan távolítsa el a kenőanyagot.

A terméket a fenti ajánlásoknak megfelelően helyezze el.

Ha a klopfolómodul nincs az aljzatra szerelve, rögzítse azt csavarokkal.

NYISSA KI A KLOPFOLÓMODUL HÁZÁT A KÉT RÉSZÉT RÖGZÍTŐ NÉGY PILLANGÓCSAVAR KICSAVARÁSÁVAL.

A karhoz rögzített henger kézi forgatásával ellenőrizze, hogy mindkét henger szabadon forog-e, valamint, hogy a fésűk érintkeznek-e a hengerekkel, és hogy a fésűt a modulházhoz 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 hengernek hosszabb a tengelye a fogaskerék felőli oldalról, amely lehetővé teszi a hajtókar rögzítését. A hajtókart a henger tengelyére kell felszerelni egy alátét és egy csavar segítségével.

Mindkét henger tengelyére tömítést kell felhelyezni a fogaskerék oldalán. Annak a hengernek az esetében, amelyhez a kart rögzíti, a tömítést a kar rögzítése előtt kell felhelyezni.

A rögzítés részletei az ábrán láthatók.

Figyelem! Közvetlenül a klopfoló használata előtt kenje be étolajjal a munkahengerek mindkét fogaskerekét, valamint a fogaskerékek tengelyének házzal vagy csúszóhüvellyel való érintkezési pontját egy ecset segítségével.

Zárja le a modul házát, és rögzítse mindegyik pillangócsavar meghúzásával.
A termék használatra kész.

A termék használata

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

Heyezze a kimeneti nyílás alá a hústárolót.

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

A kart egyenletesen kezdje el forgatni, nem túlzottan nagy sebességgel.

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 egyszerre több mint egy adag húst helyez a klopfolómodulba, az a hengerek elakadásához vezethet.

A készülék használatakor tartsa szemmel a kimeneti nyílás alá helyezett edényben található hús mennyiségét. A kimeneti nyílásból kieső húsdaragnak 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 a hengerek bármilyen oknál fogva eltömődnek, vagy a hús nem jut ki a kiömlő nyílásból, hagyja abba a forgatást, nyissa ki a klopfolómodul fedelét, és vizsgálja meg az elakadás 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.

Kerülje az egyenetlen sebességű forgatást, a rántásokat és a forgatókarra gyakorolt ütéseket. A hajtókarnak lehetővé kell tennie az egykezes forgatást.

A termék karbantartása

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 tisztítószerek, pl. por vagy mosószer, valamint maró hatású anyagokat tartalmazó szerek használata. Tisztításkor ne használjon benzint vagy alkoholt.

A tisztítószert az ahhoz mellékelte 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.

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

A klopfolómodul minden eleme folyóvíz alatt tisztítható.

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

A karbantartást követően a termék összes alkatrészét szárítsa meg.

A termék szállítása és tárolása

Alaposan tisztítsa meg és szárítsa meg a terméket.

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-03305
Munkahengerek szélessége	[mm]	135
Húsdarabok vastagsága	[mm]	3 - 22
Húsdarabok szélessége	[mm]	6 - 130
Nettó tömeg	[kg]	5,8
Méreték	[mm]	330 x 265 x 240

PREZENTAREA GENERALĂ A PRODUSULUI

Aparatul de frăgezire se folosește pentru prepararea rapidă și eficientă (batere și frăgezire) a cârnii 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 lor poate provoca accidente grave.

RESPECTAȚI INSTRUCȚIUNILE URMĂTOARE

Aparatul este destinat doar pentru prepararea cârnii. 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. Asigurați suficient spațiu deasupra aparatului pentru a permite utilizarea sa nestingherită. Asigurați suficient spațiu pentru rotirea liberă a manivelei. Nu plasați produsul prea aproape de marginea mesei. Vibrațiile care se pot produce în timpul rotirii manivelei pot duce la alunecare și căderea dispozitivului de pe masă.

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 centrul 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 accesoriile livrate cu produsul sau accesorii și piese de schimb originale furnizate de producător. Este interzisă modificarea pieselor pentru a se potrivi cu aparatul.

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.

În cazul în care modulul dispozitivului nu a fost montat pe bază, el trebuie montat cu bolțuri.

Deschideți carcasa aparatului de frăgezire deșurubând cele patru șuruburi fluture care conectează cele două părți ale carcasei. Rotind manual axul manivelei, 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 frăgeziț 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. Unul dintre axe are o tijă mai lungă pe o parte a angrenajului, permițând astfel instalarea manivelei de antrenare. Manjela este montată pe ax și asigurată cu șaibă și bolț. Trebuie aplicate garnituri pe ambele axe pe partea cu roțile dințate. În cazul unei role la care se montează manjela, garnitura trebuie instalată înainte de instalarea manivelei.

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 bucșa glisantă trebuie lubrificate cu ulei de gătit, folosind o pensulă.

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

Produsul este gata de utilizare.

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.

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 dispozitivului de frăgezire. Dimensiunile unei bucăți de carne să indicate în tabelul cu date tehnice. Începeți să rotiți manivela moderat, în mod constant.

Introduceți o bucată de carne prin orificiul de intrare astfel încât să fie prinsă de lamele roletelor 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 în modulul dispozitivului în același timp, rolele se pot bloca.

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, rolele se blochează sau carnea nu este evacuată la ieșire, opriți rotirea manivelei, deschideți capacul modulului dispozitivului și cercetați cauza. Verificați dacă bucata de carne nu este prea groasă sau prea subțire. Verificați dacă pieptenii 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.

Evitați să rotiți manivela cu o viteză neuniformă, bruscarea sau loviturile asupra brațului manivelei. Manivela trebuie rotită cu o singură mână.

Întreținerea produsului

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 mușcată în apă curată. Apoi uscați toate suprafețele cu o lavetă moale, uscată.

Demontați modulul aparatului și curățați temeinic fiecare parte a sa. La curățarea roletelor, 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

Curățați și uscați cu grijă aparatul.

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-03305
Lățimea rolei de lucru	[mm]	135
Grosimea bucății de carne	[mm]	3 - 22
Lățimea bucății de carne	[mm]	6 - 130
Masă netă	[kg]	5,8
Dimensiuni	[mm]	330 x 265 x 240

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 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.

Encima del producto debe preverse un espacio para su libre manipulación. También se proporcionará espacio para la rotación libre de la manivela de accionamiento. No coloque el producto demasiado cerca del borde de la mesa. Las eventuales vibraciones durante la rotación de la manivela pueden hacer que el producto se caiga de la mesa.

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.

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.

Si el módulo cortador no está montado en la base, debe montarse con tornillos.

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 manivela, 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 un eje más largo desde el lado del engranaje que permite la instalación de la manivela de accionamiento. La manivela está montada en el

E

eje del rodillo y asegurada con una arandela y un tornillo.

Las juntas deben instalarse en los ejes de ambos rodillos en el lado del engranaje. En el caso de un rodillo al que se unirá la manivela de montaje, la junta debe instalarse antes de instalar la manivela.

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.

El producto está preparado para el uso.

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.

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 cortadora de chuletas. Las dimensiones de una sola porción de carne se indican en la tabla de datos técnicos.

Comience a girar la manivela a un ritmo fijo, no demasiado rápido.

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 hacer que los rodillos se bloqueen. 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 los rodillos se bloquean o la carne no sale de la salida, detenga girar la manivela, abra la tapa del módulo cortador 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.

Evite la velocidad desigual de giro de la manivela, tirones o golpes en el brazo de la manivela. La manivela debe girarse con una mano.

Mantenimiento del producto

¡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.

Desmante 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

Limpie a fondo y seque el producto.

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.

E**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Parámetro	Unidad de medida	Valor
Número de catálogo		YG-03305
Ancho de rodillos de trabajo	[mm]	135
Espesor de la porción de carne	[mm]	3 - 22
Ancho de la porción de carne	[mm]	6 - 130
Peso neto	[kg]	5,8
Medidas	[mm]	330 x 265 x 240

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 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 le 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. Au-dessus du produit, il doit y avoir de la place pour la libre manipulation du produit. Un espace doit également être prévu pour la libre rotation de la manivelle d'entraînement. Ne pas placer le produit trop près du bord de la table. Les vibrations qui peuvent se produire pendant la rotation de la manivelle peuvent faire glisser le produit hors de la table.

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.

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.

Si le module d'attendrisseur n'a pas été monté sur la base, il doit être monté avec des vis.

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

En tournant manuellement l'arbre relié à la manivelle, 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'attendrisseur 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 a un axe plus long du côté de l'engrenage permettant la mise de la manivelle d'entraînement. La manivelle est montée sur l'axe du rouleau et fixée avec une rondelle et un boulon.

F

Des joints d'étanchéité doivent être appliqués sur les axes des deux rouleaux du côté de l'engrenage. Dans le cas d'un rouleau auquel la manivelle de montage sera fixée, le joint doit être installé avant le montage de la manivelle.

Les détails du montage sont indiqués dans 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.

Le produit est prêt à l'emploi.

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.

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 l'attendrisseur. Les dimensions d'une seule portion de viande sont indiquées dans le tableau des données techniques.

Commencer à tourner la manivelle d'une manière régulière, pas trop rapide.

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 en même temps peut provoquer le blocage des rouleaux.

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, les rouleaux se bloquent ou si une portion de viande ne glisse pas hors de la sortie, arrêter de tourner la manivelle, ouvrir le couvercle du module d'attendrisseur 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.

Éviter une vitesse de manivelle irrégulière, des secousses ou des chocs sur le bras de manivelle. La manivelle doit pouvoir être tournée d'une seule main.

Entretien du produit

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 nettoyeurs 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.

Démonter le module d'attendrisseur et nettoyer soigneusement chaque pièce. Lors du nettoyage des rouleaux, utiliser 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 séchées.

Transport et stockage du produit

Nettoyer et sécher soigneusement le produit.

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-03305
Largeur des rouleaux de travail	[mm]	135
Épaisseur de la portion de viande	[mm]	De 3 à 22
Largeur de la portion de viande	[mm]	De 6 à 130
Masse net	[kg]	5,8
Dimensions	[mm]	330 x 265 x 240

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 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 prodotti alimentari, 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. Sopra il prodotto deve esserci spazio per poter manipolare agevolmente il prodotto. Deve inoltre essere previsto uno spazio per la libera rotazione della manovella. Non posizionare il prodotto troppo vicino al bordo del banco. Le vibrazioni che possono verificarsi durante la rotazione della manovella, possono causare lo scivolamento del prodotto dal banco.

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.

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.

Se il meccanismo di intenerimento non è stato montato sulla base, deve essere fissato con le viti.

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 manovella, 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 ha un asse più lungo dal

lato dell'ingranaggio che consente l'installazione della manovella. La manovella è posizionata sull'asse del rullo e quindi fissata con una rondella e un bullone.

Le guarnizioni devono essere applicate agli assi di entrambi i rulli sul lato dell'ingranaggio. Nel caso del rullo a cui verrà fissata la manovella, la guarnizione deve essere installata prima dell'installazione della manovella.

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.

Il prodotto è pronto per l'uso.

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.

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 dell'inteneritrice. Le dimensioni di una singola porzione di carne sono indicate nella tabella con i dati tecnici. Procedere alla rotazione della manovella in modo costante e non troppo veloce.

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 causare il bloccaggio dei rulli.

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 delle lame dei rulli operativi.

Se per qualsiasi motivo i rulli si bloccano o la carne non esce dall'uscita, interrompere la rotazione della manovella, aprire il coperchio del meccanismo di intenerimento 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.

Evitare velocità di rotazione irregolare della manovella, scosse o urti contro la manovella. La manovella deve essere girata con una sola mano.

Manutenzione del prodotto

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.

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

Pulire e asciugare accuratamente il prodotto.

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-03305
Larghezza de rulli operativi	[mm]	135
Spessore di una porzione di carne	[mm]	3 – 22
Larghezza di una porzione di carne	[mm]	6 – 130
Peso netto	[kg]	5,8
Dimensioni	[mm]	330 x 265 x 240

