



HURAKAN

CUTTER HURAKAN HKN-CL9M, HKN-CL12M



DEUTSCH	DE	2
ENGLISH	EN	9
РУССКИЙ	RU	15

1. TECHNISCHE DATEN

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

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

2. INSTALLATION UND BETRIEBSVORBEREITUNG

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

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

3. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

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

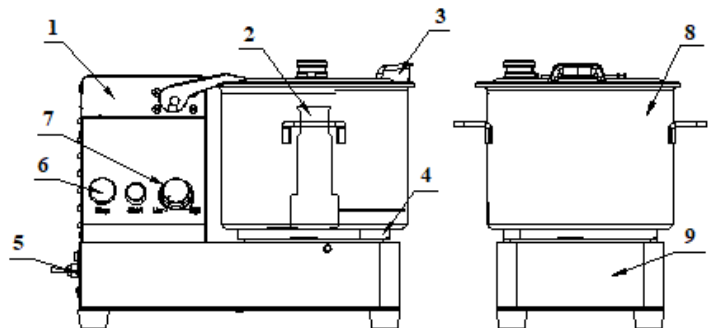
- Berühren Sie das Stromkabel nicht mit nassen Händen, sonst besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- Ziehen Sie beim Ausschalten nicht am Kabel, sondern fassen Sie immer am Stecker an.
- Bei der Beschädigung des Stromkabels sollte es sofort ausgetauscht werden. Andernfalls kann es zu einem Stromschlag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

Der Betrieb ist verboten:

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

4. ARBEITSWEISE

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



- Das Gerät ist dazu bestimmt, weiches, rohes Fleisch zu zerkleinern und es zusammen mit weiteren Lebensmittelzutaten zu einer homogenen Masse zu verarbeiten. Das Gerät wird für Herstellung von halbgeräucherten, gekocht-geräucherten, gekochten, roh geräucherten und gebratenen Wurstwaren, Würstchen, Frankfurter Würstchen, Fisch-, Geflügel- und Fleischpasteten, Fleisch- und Fischhalbfabrikaten verwendet.
- Der Kutter kann zum Zerkleinern von Gemüse, Obst, Nüssen, Gewürzen, Beeren, Kräutern und anderen Produkten verwendet werden, die beim Zerkleinern und Mischen keine sehr zähflüssigen Mischungen bilden.
- Dieses Gerät ist nicht zum Zerkleinern von Knochen, Gefriergut oder Eis, zum Kneten von dickem Teig oder zur Verarbeitung von Non-Food-Produkten geeignet.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb ohne Produkt (Leerlauf) bestimmt.
- Der Arbeitszyklus des Kutters soll 3 Minuten nicht überschreiten. Die Zerkleinerungszeit

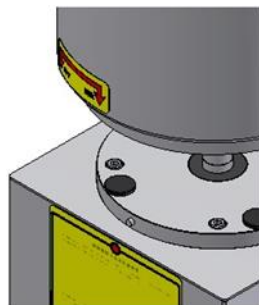
hängt von der jeweiligen kulinarischen Aufgabe ab. Im Falle eines langen Zyklus ist eine Prozesspause von mindestens 5 Minuten erforderlich, damit der Motor abkühlen kann. Die Vergleichstabelle zeigt die ungefähren Bearbeitungszeiten für einige Produkte.

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

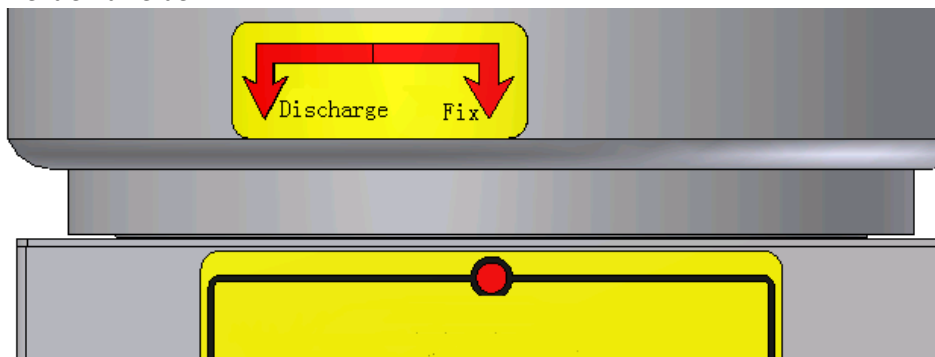
- Die Bedientafel besteht aus zwei Knöpfen. Der erste Knopf dient zum Starten des Kutters (grün), der zweite zum Stoppen (rot). Der Stoppknopf ist als Notschalter ("Pilz") ausgeführt. Wenn auf diesen Knopf gedrückt wird, stoppt der Kutter und startet erst wieder, wenn der Knopf durch Drehen im Uhrzeigersinn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

Arbeitsfolge

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



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



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

5. WARTUNG UND PFLEGE

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

6. WARTUNG UND REPARATUR

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

Bei der Wartung sollten die folgenden Arbeiten durchgeführt werden:

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

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

Der Betrieb des wissentlich fehlerhaften Gerätes ist strengstens verboten.

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

7. TRANSPORT UND LAGERUNG. ENTSORGUNG

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

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

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

1. SPECIFICATIONS

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

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

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR WORK

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

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

3. SAFETY PROCEDURE

• Attention! Only personnel familiar with this manual and briefed on safety issues may be allowed to use this equipment.

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

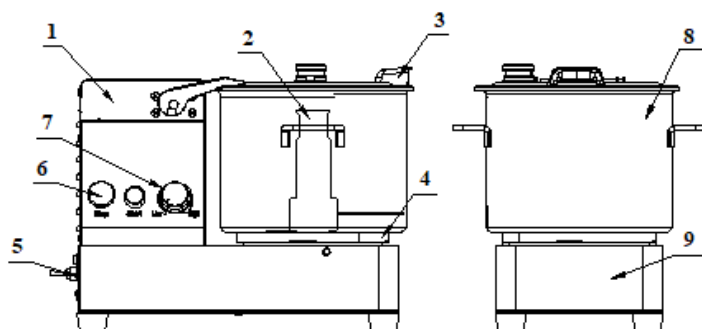
- It is not allowed to press the body on the mixer being in operation or try to place the body to prevent a movement of the equipment.
- This device is not designed for children, individuals with limited physical, mental or cognitive abilities, or those lacking experience and necessary knowledge. It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

Operation is prohibited:

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

4. OPERATING PROCEDURE

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



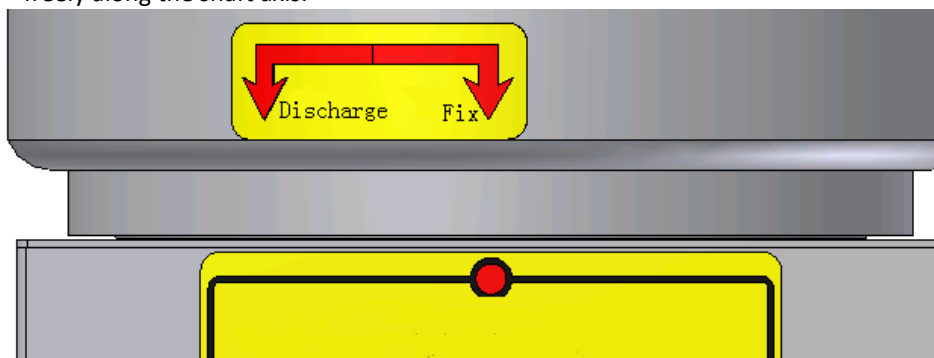
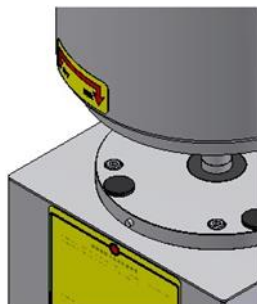
- The equipment is designed for grinding soft meat raw materials and processing it into a homogeneous mass together with additional food ingredients. The equipment is used for manufacturing semi-smoked, cooked smoked, cooked, uncooked smoked, liver sausages, small sausages, and frankfurters, as well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

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

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

Operating sequence

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



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

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

5. MAINTENANCE AND CARE

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

6. MAINTENANCE AND REPAIR

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

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

Perform the following work during maintenance:

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

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

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

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

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

7. TRANSPORTATION AND STORAGE. DISPOSAL

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

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

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

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

2. МОНТАЖ И ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

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

- Перед первым использованием изделия удалите с его поверхности все упаковочные материалы, буклеты, пластиковые пакеты и т.п., затем очистите аппарат в соответствии с инструкциями раздела 6 «Обслуживание и уход».
- Аппарат не предназначен для работы на открытом воздухе.
- Аппарат устанавливается на устойчивом нескользящем горизонтальном основании, на расстоянии не менее 100 мм от стен, пандусов, ступеней, прочего оборудования. Не допускается установка аппарата вблизи моечных ванн, раковин, а также теплового оборудования (печи, плиты и т.д.).
- Примите меры по защите оборудования от дождя и влаги.

3. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

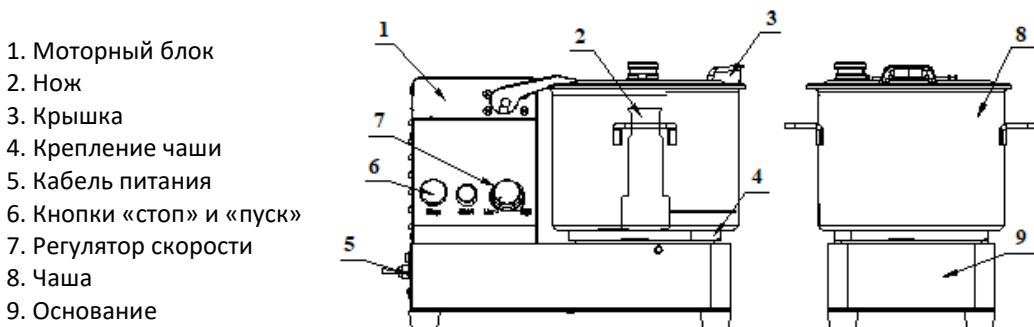
- **Внимание! Допуск к работе на данном оборудовании возможен только после ознакомления с настоящим руководством по эксплуатации и прохождения инструктажа по технике безопасности.**
- При монтаже, подготовке к работе, эксплуатации, техническом обслуживании и ремонте, наряду с соблюдением требований безопасности,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

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

Эксплуатация запрещена:

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

4. ПОРЯДОК РАБОТЫ



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

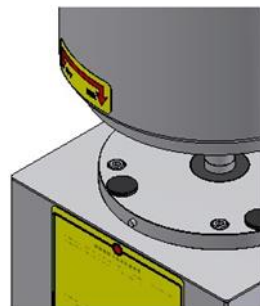
• Рабочий цикл куттера не должен превышать 3 минуты. Время измельчения зависит от поставленной кулинарной задачи. При длительном цикле необходима технологическая пауза для остывания мотора не менее 5 минут. В сравнительной таблице приведено примерное время обработки некоторых продуктов.

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

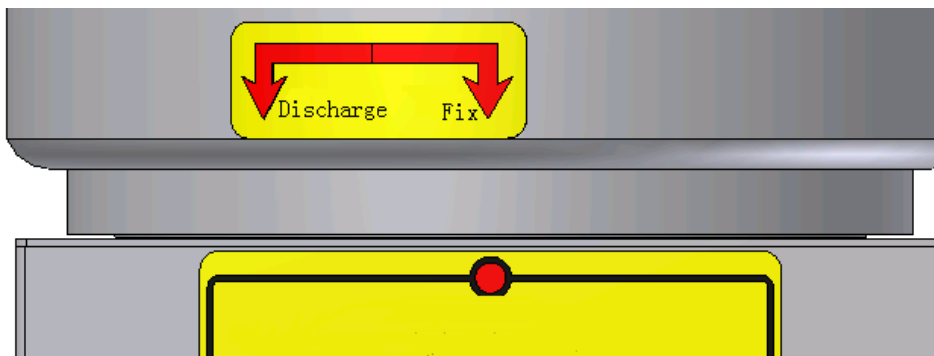
- Панель управления состоит из двух кнопок. Первая кнопка служит для запуска куттера (зеленая), вторая - для остановки (красная). Кнопка остановки выполнена в виде аварийного выключателя («гриб»). При её нажатии куттер остановится и не будет запускаться, пока кнопка не будет деактивирована путем поворота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

Последовательность работы

1. Включите электропитание (вставьте вилку в розетку).
2. Регулятор должен находиться в положении низких оборотов, “LOW”.
3. При необходимости перед загрузкой следует нарезать продукт мелкими кусками.
4. Установите чашу на основание и зафиксируйте её. Для фиксации чаши установите её таким образом, чтобы стрелка «выгрузка» («discharge») располагалась над красным значком . Затем поверните чашу таким образом, чтобы над красным значком  располагалась стрелка «фиксация» («fix»). Чтобы снять чашу с основания, проделайте данную операцию в обратном порядке (поверните чашу в обратную



сторону, чтобы стрелка «выгрузка» («discharge») располагалась над красным значком), после чего чашу можно будет снять.



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

5. ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

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

6. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

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

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

При техническом обслуживании сделайте следующие работы:

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

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

Работа на заведомо неисправном аппарате категорически запрещена.

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

7. ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ. УТИЛИЗАЦИЯ

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

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

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