



HURAKAN

MEAT MINCER HURAKAN HKN-12SC, HKN-12SS, HKN-22SC, HKN-22SS



DEUTSCH	DE	2
EESTI	EE	4
ENGLISH	EN	6
ESPANOL	ES	8
FRANÇAIS	FR	10
ITALIANO	IT	12
LATYSSŠKI	LV	14
LIETUVIŠKAS	LT	16
POLSKI	PL	18
РУССКИЙ	RU	20

CE EAC

Sie haben ein Profigerät gekauft. Bevor Sie die Arbeit aufnehmen, sehen Sie sich unbedingt die vorliegende Anweisung an und bewahren Sie es während der ganzen Betriebsdauer des Gerätes.

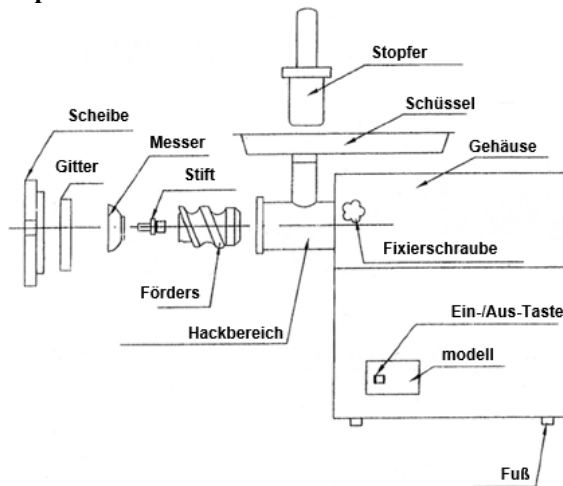
! Dieses Gerät ist für die Verwendung in Gaststätten bestimmt

Die Professionelle Fleischwölfe Hurakan sind für die Zubereitung von Farce aus Fleisch, Geflügel, Fisch und anderen Produkten bestimmt und sind unverzichtbare Helfer in professionellen Küchen aller Formate.

Technische Daten:

	HKN-12SC	HKN-12SS	HKN-22SC	HKN-22SS
Produktionsleistung, kg/h	160	160	220	220
Leistung, W	800	800	1100	1100
Spannung, V	220	220	220	220
Material des Hackbereichs	inchromierter Stahl	Edelstahl	inchromierter Stahl	Edelstahl
Gehäusematerial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Abmessungen. mm	400x190x410	400x190x410	410x240x450	410x240x450
Gewicht, kg	18,6	18	25	23,7

Hauptteile und Komponente:



Empfehlungen für den Einsatz:

1. Stellen Sie vor dem Anschließen sicher, dass die Versorgungsspannung der Betriebsspannung des Geräts entspricht, die auf dem Spezialschild des Fleischwolfes angegeben ist. Die zulässige Spannungsabweichung beträgt $\pm 10\%$.
2. Bevor Sie die Produkte einfüllen, vergessen Sie nicht, den Hackbereich gründlich zu spülen und die Befestigungsschraube gut fest zu ziehen. Kontrollieren und justieren Sie gegebenenfalls die Befestigungsscheibe, um eine freie Drehung des Messers zu gewährleisten.

3. Fleisch zum Mahlen sollte zunächst vorbereitet werden: alle Knochen sind zu entfernen, schneiden Sie die Haut und Sehnen ab, schneiden Sie das Fleisch in kleine Stücke oder Streifen.
4. Lassen Sie den Fleischwolf beim ersten Start ein wenig im Leerlauf laufen (1–2 Minuten) und laden Sie dann das Fleisch nach und nach mit einem Kunststoffschieber in den Füllschacht. Füllen Sie niemals das Fleisch mit Händen!

Mögliche Probleme und deren Beseitigung:

wenn zu wenig Hackfleisch austritt oder ihre Textur zu klein oder im Gegenteil groß ist, dann:

- a) überprüfen Sie die Befestigungsscheibe, sie muss möglicherweise gelöst oder angezogen werden;
- b) die Lochscheibe ist verstopft, muss gereinigt werden;
- c) der Messer ist stumpf, muss ersetzt werden;
- d) das Gerät soll gespült und gereinigt werden.

Olete ostnud profiseadme. Enne kui hakkate seda kasutama, peaksite selle sertifikaadi läbi lugema ja sellest aru saama, hoides selle alles kogu seadme kasutusaja jooksul.

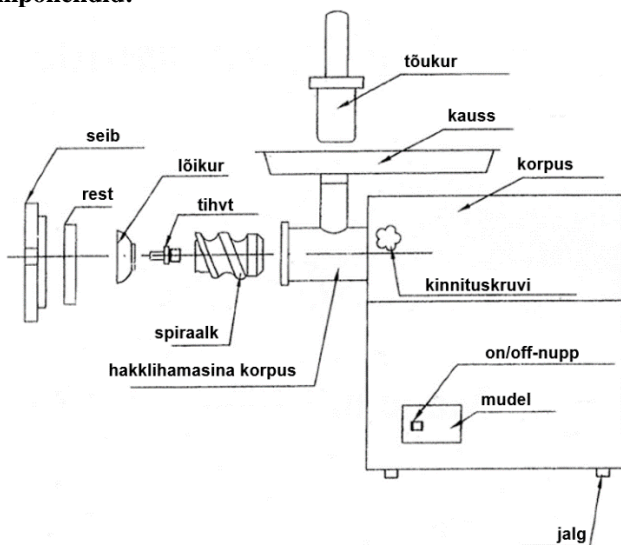
! See seade on mõeldud kasutamiseks avalikes toitlustusasutustes.

Professionaalne hakklihamasin Hurakan on ette nähtud hakkliha, linnuliha, kala ja muude toodete valmistamiseks ning on kõikides professionaalsetes köökides hädavajalik

Tehnilised andmed:

	HKN-12SC	HKN-12SS	HKN-22SC	HKN-22SS
Jõudlus, kg/h	160	160	220	220
Võimsus, kW	800	800	1100	1100
Pinge, V	220	220	220	220
Hakklihamasina korpuse materjal	kroomitud teras	roostevaba teras	kroomitud teras	roostevaba teras
Ümbrise materjal	roostevaba teras	roostevaba teras	roostevaba teras	roostevaba teras
Mõõtmed, mm	400x190x410	400x190x410	410x240x450	410x240x450
Mass, kg	18,6	18	25	23,7

Põhiosad ja -komponendid:



Kasutussoovitused:

1. Enne ühendamist veenduge, et toitepinge vastab seadme tööpingele, mis on märgitud hakklihamasina korpusel olevale spetsiaalsele andmeplaadile. Toitepinge lubatud hälve on $\pm 10\%$.
2. Enne toodete laadimist ärge unustage hakklihamasina korpust pesta ja kinnituskrugi kindlalt fikseerida. Kontrollige ja vajadusel reguleerige kinnitusketta klambrit, et tagada noa vaba pöörlemine.
3. Esialt tuleks ette valmistada peenestatav liha, eemaldades vajaduse korral kondid, lõigates ära naha ja kõõlused ning lõigates liha väikesteks tükkideks või ribadeks.

4. Kui seade esmalt sisse lülitatakse, laske hakklihamasinal veidi tühjal töötada (1-2 minutit), seejärel lisage järk-järgult punkrisse liha, kasutades plastist tõukurit. Ärge kunagi pange liha seadmesse oma kätega!

Võimalikud probleemid ja lahendused:

Kui saadud hakkliha kogus on liiga väike või liiga väikse tekstuuriga või, vastupidiselt, liiga suure tekstuuriga:

- a) kontrollige kinnitusketast, sest on võimalik, et see on lahti tulnud või liiga tugevasti kinni keeratud;
- b) peenestusplaat on blokeeritud, puhastage see;
- c) nuga on nüriks muutunud, asendage see;
- d) seade tuleb pesta ja puhastada.

You have purchased a professional equipment unit. Before you start operating it, you should read and understand this Certificate and keep it during the whole service life.

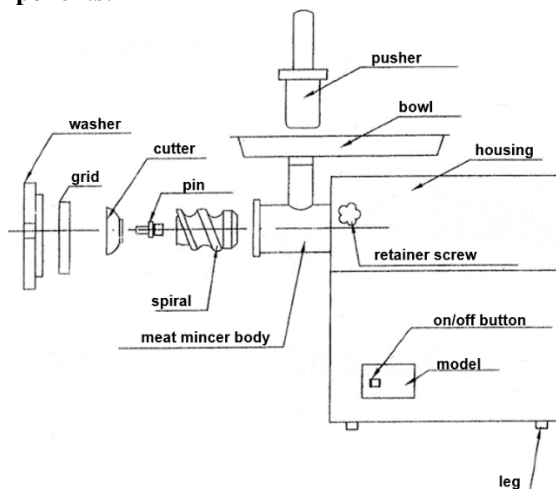
! This equipment is designed for use at public catering enterprises

Professional meat mincers Hurakan are designed for the preparation of minced meat, poultry, fish and other products and they are indispensable in any professional kitchens.

Technical specifications:

	HKN-12SC	HKN-12SS	HKN-22SC	HKN-22SS
Performance, kgph	160	160	220	220
Power, W	800	800	1100	1100
Voltage, V	220	220	220	220
Material of meat mincer body	chromized steel	stainless steel	chromized steel	stainless steel
Case material	stainless steel	stainless steel	stainless steel	stainless steel
Dimensions, mm	400x190x410	400x190x410	410x240x450	410x240x450
Mass, kg	18.6	18	25	23.7

Main parts and components:



Operation recommendations:

1. Before connecting, make sure that the supply voltage corresponds to the operating voltage of the equipment specified on the special plate on the meat mincer casing. The supply voltage tolerance is $\pm 10\%$.
2. Before loading the products, do not forget to wash the meat mincer body and screw the fixing screw carefully. Check and, if necessary, adjust the clamp of fastener washer to allow free rotation of the knife.
3. Meat for grinding should be initially prepared: it is necessary to remove all the bones, cut the skin and tendons, cut the meat into small pieces or strips.
4. When first turned on, let the meat mincer work idle a little (1-2 minutes), then gradually put the meat into the hopper using a plastic pusher. Never put meat with your hands!

Possible problems and solutions:

if the output of minced meat is only possible in a small volume or its texture is too small or on the contrary large:

- a) check the fastener washer, it may need to be loosened or tightened;
- b) grinding plate is blocked, clean it;
- c) a knife has become blunt, replace it;
- d) the equipment must be washed and cleaned.

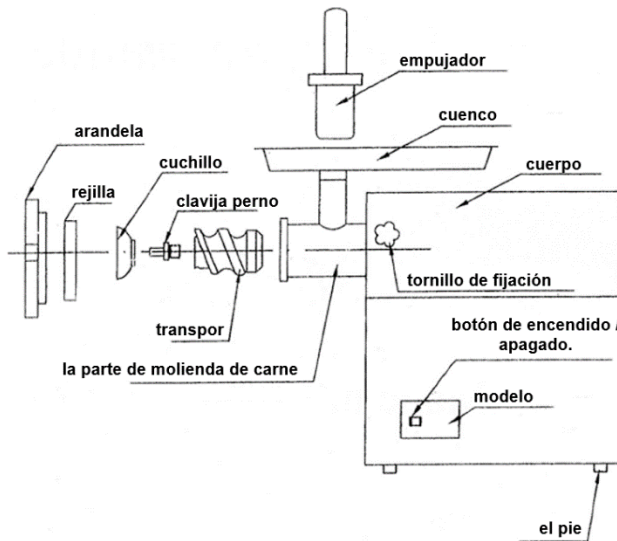
Han adquirido el equipo profesional. Antes de operarlo, asegúrese de leer esta Ficha Técnica y consérvenga durante toda la vida del equipo.

! Este equipo está diseñado para ser utilizado en establecimientos de restauración pública. Las picadoras profesionales Hurakan, destinadas a la preparación de carne picada, carne de aves de corral, pescado y otros productos, son unos ayudantes indispensables en cocinas profesionales de cualquier formato.

Especificaciones técnicas:

	HKN-12SC	HKN-12SS	HKN-22SC	HKN-22SS
Rendimiento, kg/h	160	160	220	220
Potencia, W	800	800	1100	1100
Voltaje, V	220	220	220	220
El material de la picadora de carne.	acero cromado	acero inoxidable	acero cromado	acero inoxidable
Material de la carcasa	acero inoxidable	acero inoxidable	acero inoxidable	acero inoxidable
Dimensiones, mm	400x190x410	400x190x410	410x240x450	410x240x450
Peso, kg	18.6	18	25	23.7

Los principales conjuntos y componentes:



Recomendaciones de uso:

1. Antes de realizar la conexión, asegúrese de que la tensión de alimentación corresponda a la tensión de funcionamiento del equipo indicado en la placa especial del cuerpo de la picadora. El límite de desviación de tensión permisible es de $\pm 10\%$.
2. Antes de cargar los productos, no olvide enjuagar bien la parte de trituración de carne y apretar el tornillo de fijación con cuidado. Verifique, y si es necesario, ajuste la abrazadera de la arandela de sujeción para asegurar la rotación libre de la cuchilla.
3. La carne para la picadora debe prepararse con antelación: es necesario eliminar todos los huesos, cortar la piel y los tendones, cortar la carne en trozos pequeños o tiras.

4. En el primer inicio, deje que la picadora de carne funcione un poco en modo inactivo (1-2 minutos), luego cargue gradualmente la carne en la garganta con un empujador de plástico.
¡Nunca cargue carne con sus manos!

Posibles problemas y su eliminación:

si la producción de carne picada ocurre en un volumen pequeño o su textura es demasiado pequeña o, por el contrario, grande, entonces:

- a) revise la arandela de sujeción, puede que deba aflojarse o apretarse;
- b) La rejilla está obstruida, es necesario limpiarla;
- c) la cuchilla no es afilada, es necesario reemplazarla;
- d) el equipo debe lavarse y limpiarse.

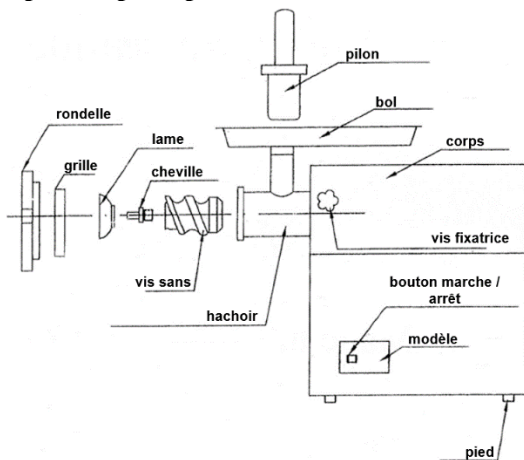
Vous avez acheté l'équipement professionnel. Avant de procéder au travail avec cet équipement, veuillez vous familiariser de façon obligatoire avec ce manuel et sauvegardez-le pendant toute la durée d'exploitation.

! Cet équipement est destiné à être utilisé dans les établissements de restauration publique. Les hachoirs à viande professionnels Hurakan, destinés à la préparation de la farce de viande, de volaille, de poisson et d'autres produits et sont des aides indispensables dans les cuisines professionnelles de tout format.

Caractéristiques techniques :

	HKN-12SC	HKN-12SS	HKN-22SC	HKN-22SS
Productivité, kg /h	160	160	220	220
Puissance, W	800	800	1100	1100
Tension, V	220	220	220	220
Matériau de la partie hachant la viande	acier chromé	acier inoxydable	acier chromé	acier inoxydable
Matériel du corps	acier inoxydable	acier inoxydable	acier inoxydable	acier inoxydable
Dimensions, mm	400x190x410	400x190x410	410x240x450	410x240x450
Masse, kg	18.6	18	25	23.7

Sous-ensembles et composants principaux:



Recommandations d'utilisation:

1. Avant la connexion, assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension de fonctionnement de l'équipement indiquée sur la plaque spéciale du corps du hachoir à viande. La limite de variation de tension admissible est de $\pm 10\%$.
2. Avant de charger les produits, n'oubliez pas de bien rincer la partie de hachoir à viande et de bien serrer la vis fixatrice. Vérifiez, et si nécessaire, ajustez le resserrement de la rondelle de serrage pour assurer la libre rotation du couteau.
3. Il est nécessaire de préparer par avance la viande à hacher : il est nécessaire d'enlever tous les os, couper la peau et les tendons, couper la viande en petits morceaux ou en lanières.

4. Au premier démarrage, laissez le hachoir fonctionner un peu en mode à vide (1-2 minutes), puis chargez progressivement la viande dans la gorge à l'aide d'un pilon en plastique. Ne chargez jamais la viande avec vos mains !

Défauts possibles et leur dépannage:

si la sortie de la farce se produit dans un petit volume ou si sa texture est trop petite ou trop grande :

- a) vérifiez la rondelle de serrage, probablement, il est nécessaire de la desserrer ou resserrer ;
- b) la grille est bouchée, il faut la nettoyer ;
- c) le couteau s'est émoussé, il est nécessaire de le remplacer ;
- d) il faut laver et nettoyer l'équipement.

Avete acquistato un apparecchio professionale. Prima di iniziare a utilizzarlo, assicuratevi di leggere questa guida e di conservarla per tutta la durata del suo impiego.

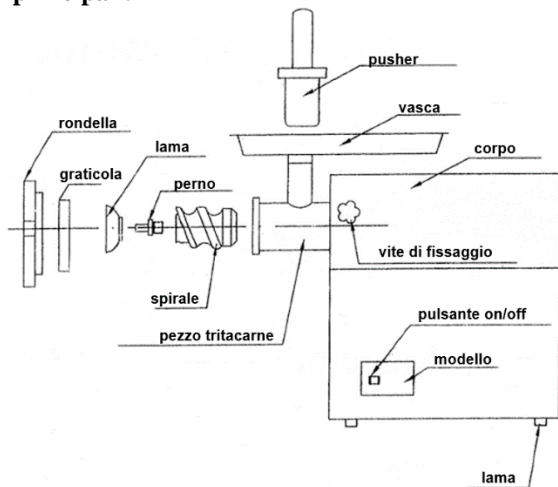
! Questo apparecchio è stato pensato per uso in strutture di ristorazione pubblica

I tritacarne professionali Hurakan sono destinati alla preparazione di carne macinata, pollame, pesce e altri prodotti e sono un aiuto indispensabile nelle cucine professionali di qualsiasi formato.

Caratteristiche tecniche:

	HKN-12SC	HKN-12SS	HKN-22SC	HKN-22SS
Capacità produttiva, kg/ora	160	160	220	220
Potenza, W	800	800	1100	1100
Voltaggio, V	220	220	220	220
Materiale della parte tritacarne	acciaio cromato	acciaio inox	acciaio cromato	acciaio inox
Materiale del corpo	acciaio inox	acciaio inox	acciaio inox	acciaio inox
Dimensioni, mm	400x190x410	400x190x410	410x240x450	410x240x450
Peso, Kg	18.6	18	25	23.7

Pezzi e componenti principali:



Consigli per l'uso:

1. Prima del collegamento, assicurarsi che la tensione di alimentazione corrisponda alla tensione operativa dell'apparecchiatura indicata sulla targhetta speciale sul corpo del tritacarne. Il limite di deviazione della tensione di alimentazione consentito è $\pm 10\%$.
2. Prima di caricare i prodotti, non dimenticare di risciacquare bene la parte tritacarne e di stringere con cura la vite di fissaggio. Controllare e, se necessario, regolare il morsetto della rondella di bloccaggio per garantire la libera rotazione della lama.
3. La carne da girare dovrebbe essere preparata inizialmente: è necessario rimuovere tutte le ossa, tagliare la pelle e i tendini, tagliare la carne in piccoli pezzi o strisce.

4. Al primo avvio, lasciare che il tritacarne funzioni un po' a vuoto (1-2 minuti), quindi caricare gradualmente la carne nel collo utilizzando un pusher di plastica. Non caricare mai la carne con le mani!

Possibili problemi e loro eliminazione:

se si produce un piccolo volume di carne macinata o la sua consistenza è troppo piccola o, al contrario, grande, allora:

- a) controllare la rondella di bloccaggio, potrebbe essere necessario allentarla o serrarla;
- b) la griglia si è otturata, è necessario pulirla;
- c) la lama è smussata, è necessario sostituirla;
- d) l'attrezzatura deve essere lavata e pulita.

Jūs esat iegādājušies profesionālo iekārtu. Pirms esat sākuši to lietošanu Jums noteikti jāiepazīnās ar šo Pasi un saglabājat to visās ekspluatācijas laikā.

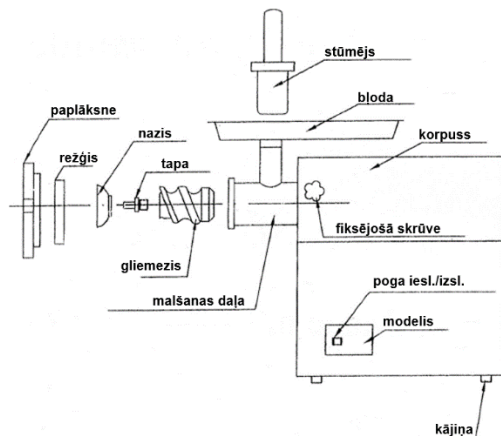
! Šī iekārta paredzēta izmantošanai sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumos.

Profesionālās gaļas mašīnas Hurakan, paredzētas maltās gaļas, putnu maltās gaļas un citu produktu pildījuma pagatavošanai, un tās var uzskatīt par neaizstājamiem palīgiem jebkura formāta profesionālajās virtuvēs.

Tehniskie raksturojumi:

	HKN-12SC	HKN-12SS	HKN-22SC	HKN-22SS
Ražīgums, kg/st	160	160	220	220
Jauda, W	800	800	1100	1100
Spriegums, V	220	220	220	220
Malšanas daļas materiāls	hromēts tērauds	nerūsējošais tērauds	hromēts tērauds	nerūsējošais tērauds
Korpusa materiāls	nerūsējošais tērauds	nerūsējošais tērauds	nerūsējošais tērauds	nerūsējošais tērauds
Gabarīti, mm	400x190x410	400x190x410	410x240x450	410x240x450
Masa, kg	18.6	18	25	23.7

Galvenie mezgli un komponenti:



Ekspluatācijas ieteikumi:

1. Pirms pieslēgšanas pārliecinieties, ka padeves spriegums atbilst iekārtas darba spriegumam, kas norādīts gaļas mašīnas korpusa speciālajā plāksnītē. Tīkla sprieguma pieļaujama novirzes robeža nedrīkst pārsniegt $\pm 10\%$.
2. Pirms ievietot produktus neaizmirstiet labi nomazgāt malšanas daļu un rūpīgi aizskrūvēt fiksējošo skrūvi. Pārbaudiet un, ja nepieciešams, noregulējiet piespieduzgriezni, lai nodrošinātu nazim brīvu griešanu.
3. Gaļa malšanai sākotnēji jāsaģatavo: jāizņem visi kauli, jānogriež āda un cīpslas, gaļa jāsaģriež nelielos gabaliņos vai strēmelēs.
4. Pie pirmās ieslēgšanas ļaujiet gaļas mašīnai nedaudz pastrādāt tukšgaita (1-2 minūtes), pēc tam pakāpeniski lieciet gaļu atverē, izmantojot plastmasa stūmeju. Nekad nelieciet gaļu ar rokām!

Iespējamie traucējumi un to novēršana:

ja maltas gaļas iziešana notiek mazā apjomā vai tā faktūra ir pārāk sīka vai otrādi pārāk rupja, tad:

- a) pārbaudiet piespieduzgriezni, iespējams, to jāpalaiž vaļīgāk vai jāpievelk;
- b) aizsprostots režģis, tas jānotīra;
- c) notrulināts nazis, tas jānomaina;
- d) iekārta ir jāmazgā un jātīra.

Įsigijote profesionalią įrangą. Prieš pradėdami ją naudoti, būtinai susipažinkite su šiuo Vadovu ir saugokite jį per visą įrangos eksploatavimo laikotarpį.

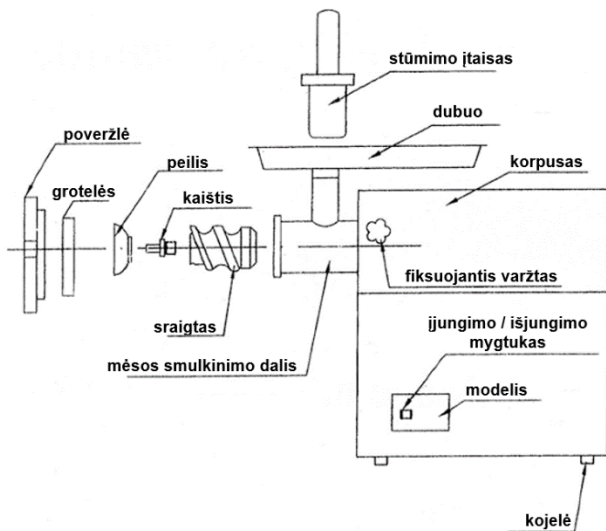
! Ši įranga skirta naudoti viešojo maitinimo įmonėse

Profesionalios mėsmalės „Hurakan“ skirtos paruošti faršą iš mėsos, paukštienos, žuvies ir kitų produktų ir laikomos nepakeičiamais pagalbininkais profesionaliose bet kokio tipo virtuvėse.

Techninės charakteristikos:

	HKN-12SC	HKN-12SS	HKN-22SC	HKN-22SS
Našumas, kg. / val.	160	160	220	220
Galia, W	800	800	1100	1100
Įtampa, V	220	220	220	220
Mėsos malimo dalies medžiaga	chromuotas plienas	nerūdijantis plienas	chromuotas plienas	nerūdijantis plienas
Korpuso medžiaga	nerūdijantis plienas	nerūdijantis plienas	nerūdijantis plienas	nerūdijantis plienas
Matmenys, mm	400x190x410	400x190x410	410x240x450	410x240x450
Svoris, kg.	18.6	18	25	23.7

Pagrindiniai mazgai ir komponentai:



Eksploatavimo rekomendacijos:

1. Prieš įjungdami, įsitikinkite, kad įrenginio darbinė įtampa, nurodyta specialioje mėsmalės lentelėje, atitiktų maitinimo įtampą. Leidžiama maitinimo įtampos palaidos riba siekia $\pm 10\%$.
2. Prieš įdėdami produktą, nepamirškite gerai išplauti mėsmalės dalis ir rūpestingai prisukite fiksuojantį varžtą. Patikrinkite ir, jei reikia, nustatykite prispaudžiamosios poverzlės prispaudimą, kad peilis laisvai sukėtųsi.
3. Mėsa turi būti iš anksto parengta malti: būtina pašalinti visus kaulus, nupjauti odą ir sausgysles, supjaustyti mėsą mažais gabaliukais ar juostelėmis.

4. Įjungdami pirmąjį kartą, leiskite mėsmalei šiek tiek dirbti tuščia eiga (1-2 min.), vėliau įdėkite mėsos į angą, naudodamiesi plastikiniu stūmimo įtaisu. Niekada nedėkite mėsos rankomis!

Galimi sutrikimai ir jų šalinimas:

jei patiekiami mažai faršo ar jo faktūra per menka ar, atvirkščiai, per stambi, tokiu atveju:

- a) patikrinkite prispaudžiamąją poveržlę, tikriausiai, ją galima atlaisvinti ar priveržti;
- b) užsikimšo grotelės, būtina jas išvalyti;
- c) atšipo peilis, jį reikia pagaląsti;
- d) įrenginį reikia praplauti ir išvalyti.

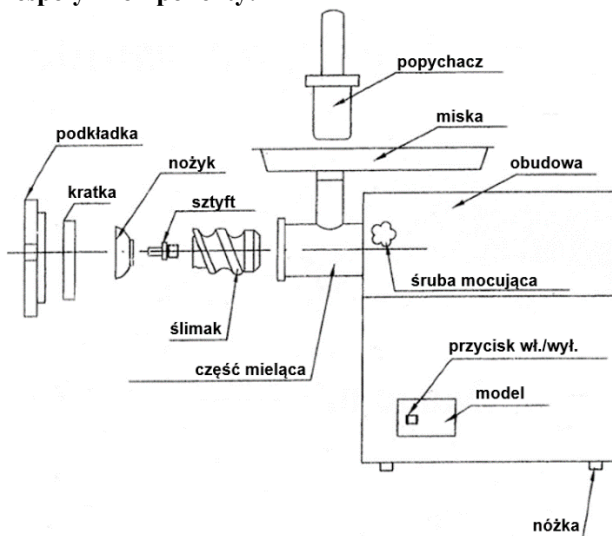
Nabyliście Państwo sprzęt profesjonalny. Zanim przystąpią Państwo do jej eksploatacji, należy zapoznać się z niniejszą instrukcją i zachować ją przez cały okres eksploatacji.

! Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do użytku w zakładach żywienia zbiorowego. Profesjonalne maszyny do mięsa Hurakan, przeznaczone do przygotowania farszu z mięsa, drobiu, ryb i innych produktów i są nieodzowną pomocą w profesjonalnych kuchniach dowolnego formatu.

Dane techniczne:

	HKN-12SC	HKN-12SS	HKN-22SC	HKN-22SS
Wydajność, kg/godz.	160	160	220	220
Moc, W	800	800	1100	1100
Napięcie, V	220	220	220	220
Materiał części maszyny	chromowana stal	stal nierdzewna	chromowana stal	stal nierdzewna
Materiał obudowy	stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna
Gabaryty, mm	400x190x410	400x190x410	410x240x450	410x240x450
Masa, kg	18.6	18	25	23.7

Podstawowe podzespoły i komponenty:



Zalecenia dotyczące użytkowania:

1. Przed podłączeniem upewnij się, że napięcie zasilania jest zgodne z napięciem sprzętu, podanym na specjalnej tabliczce znamionowej na obudowie maszyny do mięsa. Dopuszczalne wahania napięcia wynoszą $\pm 10\%$.
2. Przed załadowaniem produktów pamiętaj, aby dobrze wymyć robocze wnętrze maszyny do mielenia mięsa i starannie przykręcić śrubę mocującą. Sprawdź, i, jeśli to konieczne, wyreguluj zacisk podkładki dociskowej, aby zapewnić swobodne obroty noża.
3. Mięso przeznaczone do zmielenia powinno być odpowiednio przygotowane: należy usunąć wszystkie kości, ściągnąć skórę i wyciąć ścięgna, pokroić mięso na małe kawałki lub paski.

4. Przy pierwszym włączeniu pozwól maszynie trochę popracować na jałowym biegu (1-2 minuty), następnie stopniowo wrzucaj mięso do otworu wejściowego, posługując się popychaczem z tworzywa sztucznego. Nigdy nie należy mięso załadowywać rękami!

Możliwe problemy i ich rozwiązywanie:

jeśli farsz wychodzi z maszynki w nieznacznej objętości lub jego faktura jest zbyt drobna, albo na odwrót – zbyt duża, to:

- a) sprawdź podkładkę dociskową, być może, trzeba ją poluzować lub dokręcić;
- b) zatkało się sitko i trzeba je oczyścić;
- c) stępił się nóż, należy go wymienić;
- d) urządzenie należy wymyć i wyczyścić

Вы приобрели профессиональное оборудование. Прежде чем Вы приступите к его эксплуатации, обязательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраняйте его в течение всего срока эксплуатации.

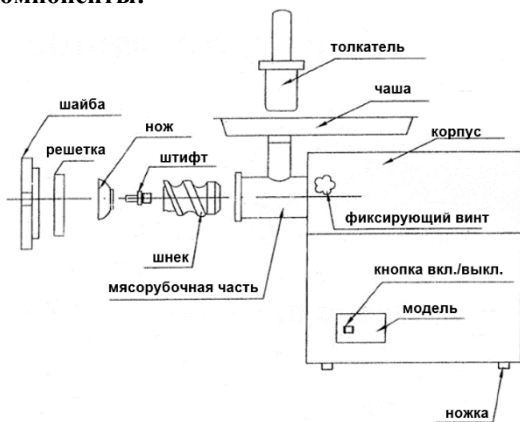
! Данное оборудование предназначено для использования на предприятиях общественного питания

Профессиональные мясорубки Hуrakan, предназначенные для приготовления фарша из мяса, птицы, рыбы и других продуктов и являются незаменимыми помощниками на профессиональных кухнях любого формата.

Технические характеристики:

	HKN-12SC	HKN-12SS	HKN-22SC	HKN-22SS
Производительность, кг/ч	160	160	220	220
Мощность, Вт	800	800	1100	1100
Напряжение, В	220	220	220	220
Материал мясорубочной части	хромированная сталь	нерж. сталь	хромированная сталь	нерж. сталь
Материал корпуса	нерж. сталь	нерж. сталь	нерж. сталь	нерж. сталь
Габариты, мм	400x190x410	400x190x410	410x240x450	410x240x450
Масса, кг	18.6	18	25	23.7

Основные узлы и компоненты:



Рекомендации по эксплуатации:

1. Перед подключением убедитесь, что напряжение питания соответствует рабочему напряжению оборудования, указанному на специальной табличке на корпусе мясорубки. Допустимый предел отклонения напряжения питания составляет $\pm 10\%$.
2. Перед загрузкой продуктов не забудьте хорошо промыть мясорубочную часть и тщательно завинтить фиксирующий винт. Проверьте, и, если необходимо, подстройте зажим прижимной шайбы, чтобы обеспечить свободное вращение ножа.
3. Мясо для перекручивания должно быть изначально подготовлено: необходимо убрать все кости, срезать кожу и сухожилия, порезать мясо на небольшие кусочки или полоски.

4. При первом включении дайте мясорубке немного поработать в холостом режиме (1-2 минуты), далее постепенно загружайте мясо в горловину, используя пластиковый толкатель. Никогда не загружайте мясо руками!

Возможные неполадки и их устранение:

если выход фарша происходит в малом объеме или его фактура слишком мелкая или наоборот крупная, то:

- а) проверьте прижимную шайбу, возможно, ее нужно ослабить или подтянуть;
- б) забились решетка, необходимо ее прочистить;
- в) заступился нож, необходимо его заменить;
- г) оборудование нужно промыть и почистить.