

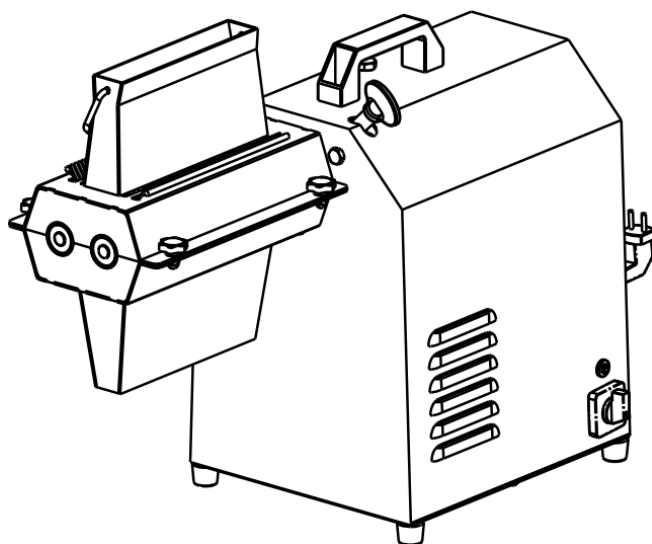
technica



Instrukcja obsługi Kotłeciarki do mięsa

Model:
244008

1.00



Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy dokładnie przeczytać instrukcję dla bezpieczeństwa i zachować ją do wykorzystania w przyszłości.

Instrukcja oryginalna

Spis treści

- 1. Informacje ogólne**
- 2. Czyszczenie i użytkowanie**
- 3. Przechowywanie i konserwacja**
- 4. Rysunki techniczne**
- 5. Deklaracja zgodności WE**

1. Informacje ogólne

1. Krótkie wprowadzenie

Nasza elektryczna kotleciarka do mięsa składa się z głowicy zmiękczającej mięso i korpusu o mocy 300W, które są bardzo łatwe do obsługi i czyszczenia dzięki prostemu demontażowi. Jest przeznaczona do profesjonalnego zmiękczenia mięsa z niezmienną jakością. Charakteryzuje się długą żywotnością. Jest zgodna z dyrektywami nowego podejścia.

2. Zalety:

1. Głowica kotleciarki zawiera 2 rzędy noży, które nacinają mięso.
2. Głowica kotleciarki posiada 2 siatki ochronne, które zapobiegają utknięciu mięsa w nożach podczas użytkowania.
3. Korpus kotleciarki używa całkowicie zamkniętego napędu zębaty z niskim poziomem hałasu i o dużej trwałości.
4. Części mające kontakt z mięsem są wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej i zgodne z normami higieny. Do budowy korpusu zastosowano specjalną wysoko polerowaną stal nierdzewną, która nadaje maszynie elegancki wygląd.
5. W korpusie kotleciarki zastosowano wysokiej jakości silnik o stabilnej funkcji i wysokiej wydajności pracy.
6. Korpus kotleciarki jest też wyposażony w wyłącznik zabezpieczający przed przeciążeniem, który może automatycznie odciąć prąd elektryczny, aby zatrzymać pracujący silnik. Dzięki temu maszyna jest chroniona przed uszkodzeniem, gdyby znalazła się w stanie przeciążenia.
7. Jedną z cech w maszynie jest wyposażenie w przełącznik przód-tył, który umożliwia urządzeniu stałą obróbkę mięsa poprzez naciśnięcie przycisku resetowania, nawet jeżeli dojdzie do blokady.
8. 4 gumowe nóżki zapobiegają nadmiernemu trzęsieniu się maszyny podczas użytkowania.

3. Ostrzeżenia:

Nieprawidłowa obsługa może spowodować uszkodzenie kotleciarki do mięsa lub zagrożenie dla ludzi i mienia. Proszę dokładnie przeczytać instrukcję przed użyciem maszyny dla zapewnienia bezpieczeństwa pracy i zachować ją na przyszłość.

1. Proszę trzymać maszynę z dala od dzieci i osób o ograniczonych funkcjach umysłowych, sensorycznych i intelektualnych.
2. Nie używaj maszyny jeśli czujesz się zmęczony, chorujesz lub jesteś pod wpływem alkoholu lub leków.
3. Maszyna służy do zmiękczenia świeżego mięsa bez skóry i kości. Zabronione jest zmiękczenie mrożonej żywności lub nie będącej mięsem i twardych materiałów.

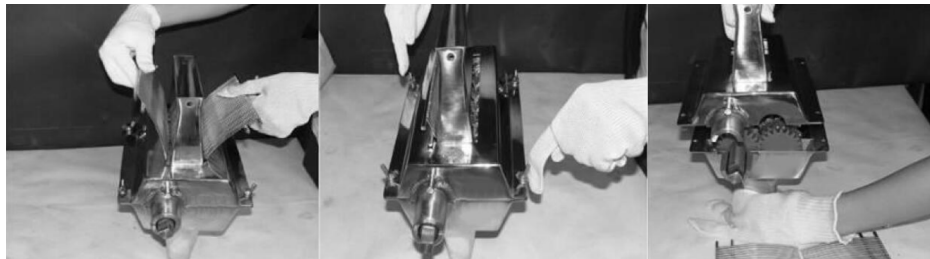
4. Aby uniknąć nieoczekiwanego włączania się urządzenia, upewnij się, że przełącznik jest w pozycji "STOP" przed podłączeniem do źródła zasilania.
5. Sprawdź, czy kabel zasilający jest nienaruszony. Tylko profesjonalny i przeszkolony personel może wymienić kabel zasilający, jeśli jest uszkodzony. Proszę upewnić się, że napięcie wejściowe jest zgodne z tabliczką znamionową przed każdorazowym podłączeniem do źródła zasilania. Zaleca się podłączenie przewodu zasilającego do gniazda znajdującego się najbliżej maszyny, w celu szybkiego odłączenia od źródła zasilania, jeśli w procesie miękkczania mięsa wystąpią nieprawidłowości.
6. Nie pozwól, aby kotleciarka pracowała na biegu jałowym (praca bez obciążenia), ale jeśli musisz ją przetestować po wykonaniu prac serwisowych, to nie zakładaj głowicy na obudowę.
7. Przed pierwszym użyciem maszyny proszę zdjąć gumową zatyczkę na śrubie uszczelniającej oleju.
8. Nie zaleca się dopuszczać do długotrwałej pracy maszyny.
9. Zaleca się wyłączenie i schłodzenie kotleciarki do mięsa przez 45 minut po ciągłym użytkowaniu przez 1 godzinę. Ta metoda może przedłużyć żywotność urządzenia.
10. Nie usuwaj usterek i nie włączaj maszyny podczas montażu lub demontażu części w głowicy miękkczającej.

2. Czyszczenie i użytkowanie

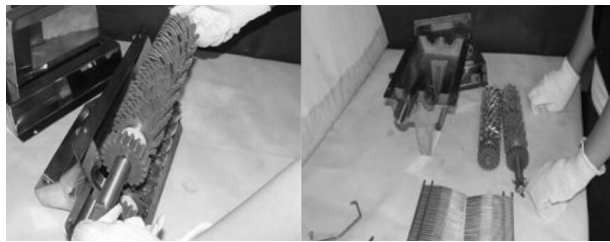
1. Czyszczenie

1. Aby zapewnić higienę, przed codziennym użyciem, powinno się wyczyścić wszystkie części kotleciarki do mięsa. Ważne jest, aby najpierw wyłączyć urządzenie i odłączyć je od źródła zasilania. Proszę wyczyścić części mające kontakt z żywnością za pomocą ciepłej wody z mydłem i detergentu bezpiecznego dla żywności, a następnie wytrzeć zewnętrzne części wilgotną szmatką.
2. Aby uniknąć rozmnażania się bakterii, po użyciu maszyny proszę natychmiast wyczyścić wszystkie części urządzenia, jak podkreślono powyżej. Proszę ponownie zmontować wszystkie części po ich wyschnięciu.

2. Demontaż głowicy zmiękczającej należy wykonywać według następującej kolejności

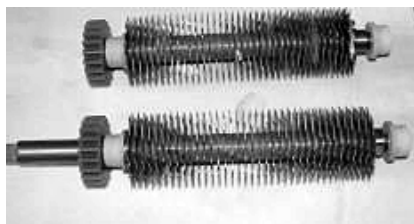


1. Wyjmij siatki ochronne, poluzuj 4 sztuki śrub motylkowych i zdejmij górną osłonę.



2. Wyjmij 2 rzędy noży.

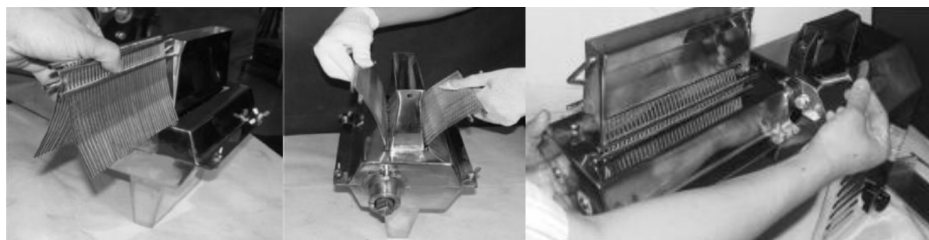
Przed zmontowaniem głowicy kotleciarki należy pamiętać o założeniu 2 podkładek nylonowych na oba trzpienie.



Montaż głowicy do zmiękczenia należy wykonywać według następującej kolejności



1. Załóż 2 rzędy noży, umieść górną obudowę na dolnej obudowie i dokręć 4 śruby motylkowe.



2. Włóż 2 siatki ochronne w lewą i prawą szczelinę na górnej obudowie (proszę upewnić się, że siatki znajdą się na właściwym miejscu z 2 rzędami noży), następnie przytrzymaj głowicę i włóż ją do korpusu urządzenia, a następnie dokręć śrubę blokującą (nie dokręcaj nadmiernie).

3. Użytkowanie kotleciarki

1. Proszę umieścić urządzenie na czystej, suchej, ognioodpornej i stabilnej powierzchni. Ze względu na ciężar maszyny, proszę zadbać o bezpieczeństwo podczas dźwigania i przenoszenia.
2. Przygotuj mięso w całości usuwając skórę i kości. Pokrój mięso na mniejsze kawałki, które zmieszczą się w otworze wlotowym. Połóż mięso na tacy ze stali nierdzewnej. Po podłączeniu do zasilania i włączeniu urządzenia, podawaj mięso do wlotu. Nigdy nie pozwól aby podczas użytkowania włosy, biżuteria, odzież, przybory kuchenne dostały się do ruchomych części. Pod głowicę kotleciarki należy podłożyć naczynie, np. pojemnik GN (niedostępny w zestawie) do którego będzie wlatywać zmiękczone mięso.
3. Kiedy prawie skończysz zmiękczenie mięsa, proszę przekręcić przetąchnik przód-tył na 2-3 sekundy, aby zmiękczone mięso w całości opadło z noży.
4. Po zakończeniu procesu zmiękczenia mięsa, proszę najpierw nacisnąć przycisk "OFF", a następnie odłączyć maszynę od źródła zasilania. Proszę wyczyścić i wysuszyć urządzenie, a następnie odłożyć je do przechowywania.

3. Przechowywanie i konserwacja

1. Przechowywanie

1. Proszę przechowywać urządzenie w wentylowanym, czystym i suchym miejscu, wolnym od wilgoci i bezpośredniego światła słonecznego.

2. Konserwacja

1. Uzupelniaj olej do smarowania w zależności od intensywności użytkowania maszyny. Co najmniej raz na 6 miesięcy.
 2. Noże należy wymieniać po ich zbytym zużyciu.
- Producent/dystrybutor nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które są spowodowane przez niewłaściwe użycie.

3. Rozwiązywanie problemów:

Jeżeli	Rozwiązanie
Dwa rzędy noży są blokowane przez kości lub inne twarde materiały.	Wyłączyć urządzenie i odłączyć od źródła zasilania, po czym wyjąć elementy, które blokują noże.
Mięso jest nierówno nacinane.	Upewnij się, że noże na trzpieniu inicjującym ruch zachodzą na noże na trzpieniu, który jest napędzany pośrednio.

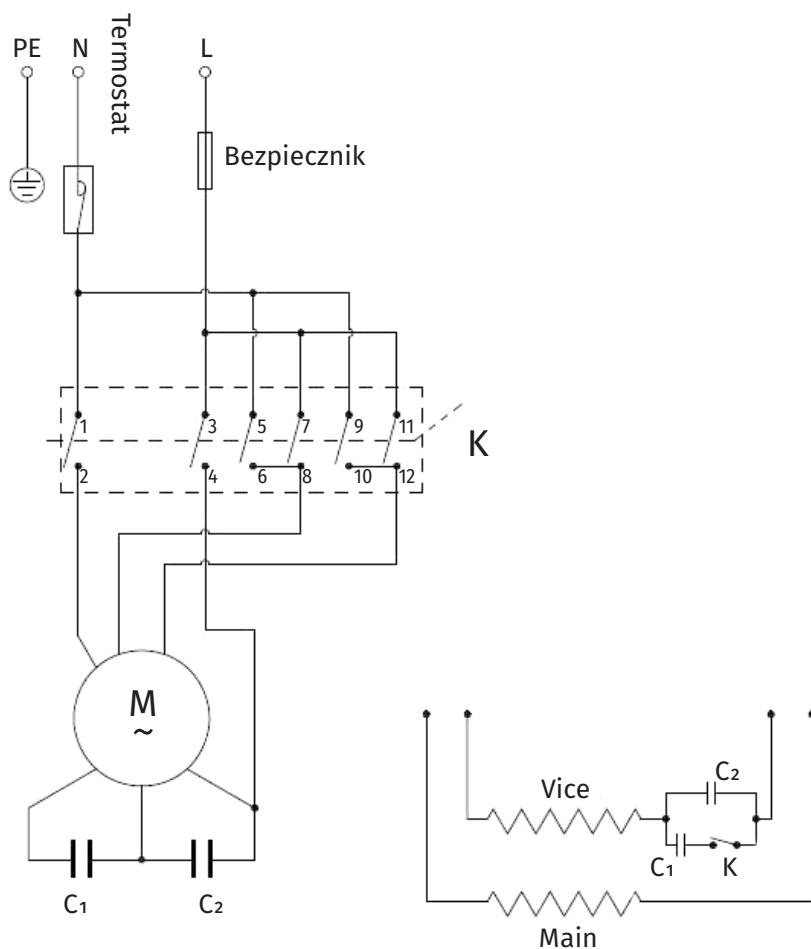
4. Rysunki techniczne

1. Parametry

Model	Rozmiar wlotu	Liczba noży w rzędzie	Napięcie znamionowe	Moc znamionowa	Waga netto	Rozmiar maszyny
244008	180*18mm	37 sztuk	230V-50Hz	300W	23kg	495*220*410Mm

2. Schemat obwodu

Schemat obwodowy jednofazowej maszynki do mięsa 243008, 243012, 243022, 243122, 243032



Bezpiecznik – wyłącznik zabezpieczający przed przeciążeniem

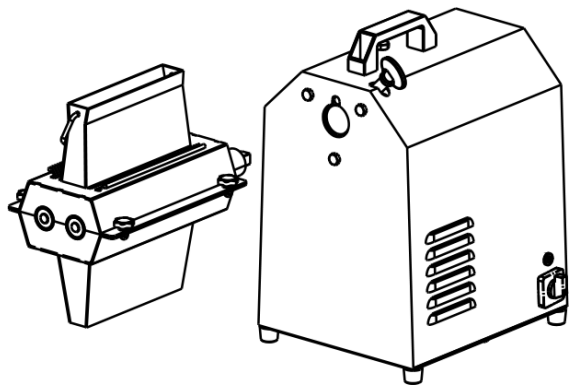
K – przełącznik przód-tył

M – silnik

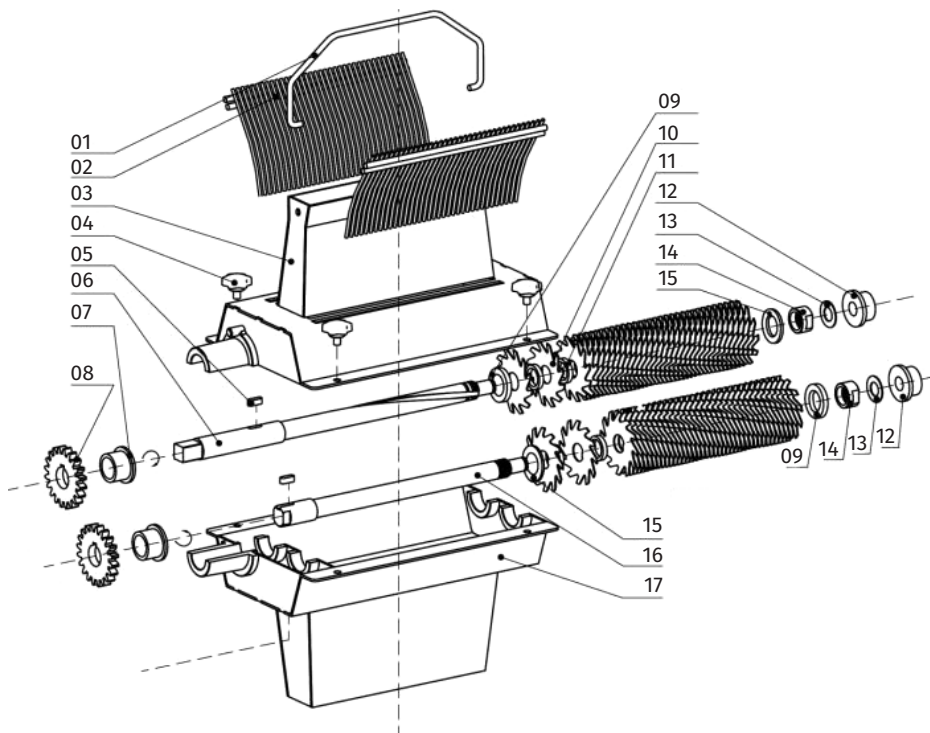
C1 – kondensator rozruchowy

C2 – kondensator

3. Rysunki złożeniowe kotleciarki do mięsa

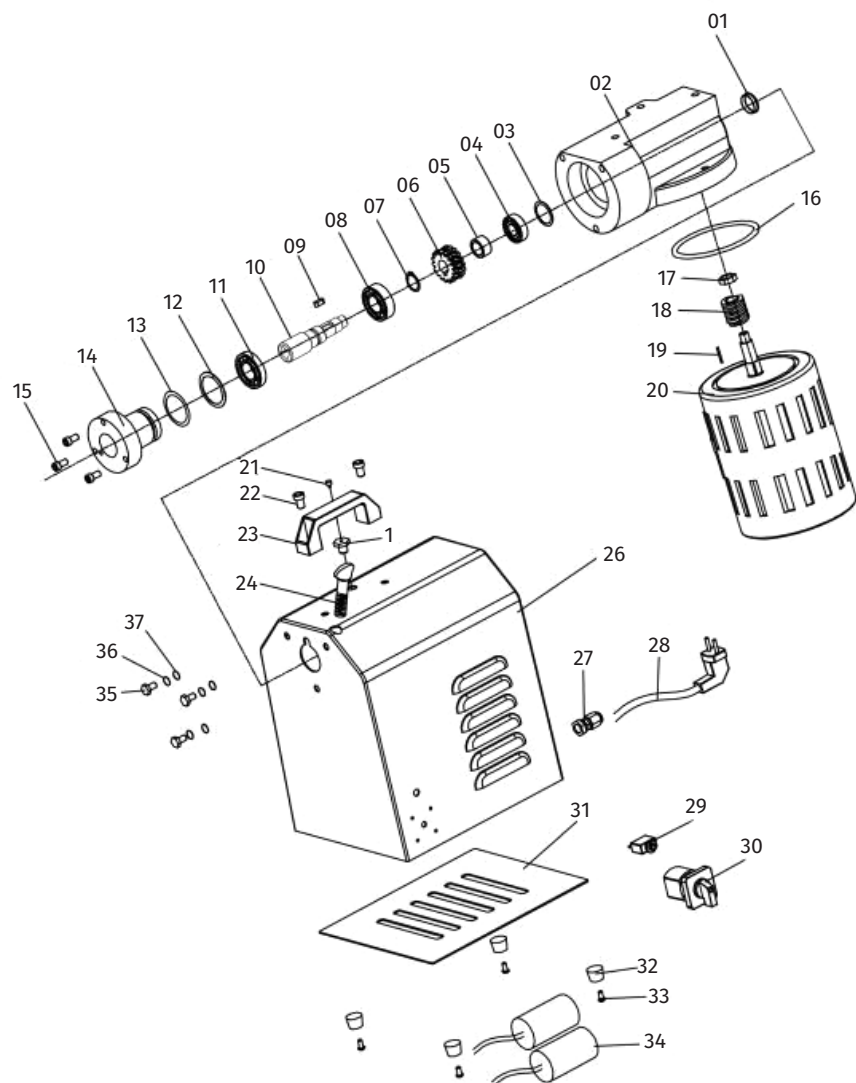


Rysunek złożeniowy głowicy kotleciarki



Nr	Nazwa	Ilość
1	Uchwyt	1 szt.
2	Siatka ochronna	2 szt.
3	Górna obudowa	1 szt.
4	Śruba motylkowa	4 szt.
5	Klucz płaski	2 szt.
6	Trzepień inicjujący	1 szt.
7	Tuleja nylonowa A	2 szt.
8	Przekładnia	2 szt.
9	Podkładka pod trzepień inicjujący	2 szt.
10	Nóż	2 rzędy po 37 ostrzy
11	Podkładka noża	73 szt.
12	Tuleja nylonowa B	2 szt.
13	Podkładka	2 szt.
14	Nakrętka zabezpieczająca	2 szt.
15	Podkładka pod trzepień napędzany	2 szt.
16	Trzepień napędzany	1 szt.
17	Dolna obudowa	1 szt.

Rysunek złożeniowy silnika



Nr	Nazwa	Ilość
1	Pokrywa uszczelniająca	1 szt.
2	Skrzynka napędu	1 szt.
3	Podkładka	1 szt.
4	Łożysko	1 szt.
5	Tuleja	2 szt.
6	Przekładnia ślimakowa	1 szt.
7	Podkładka	1 szt.
8	Łożysko	1 szt.
9	Klin płaski	1 szt.
10	Oś ślimaka	1 szt.
11	Uszczelka olejowa ramy	1 szt.
12	Podkładka	1 szt.
13	Uszczelka olejowa ramy	1 szt.
14	Tuleja łącząca	1 szt.
15	Wewnętrzna śruba sześciokątna	3 szt.
16	Podkładka	1 szt.
17	Wewnętrzna śruba sześciokątna	1 szt.
18	Tuleja ślimakowa	1 szt.
19	Klin płaski	1 szt.

Nr	Nazwa	Ilość
20	Silnik	1 szt.
21	Korek gumowy śruby uszczelniającej olej	1 szt.
22	Wewnętrzna śruba sześciokątna	5 szt.
23	Uchwyt	1 szt.
24	Śruba blokująca	1 szt.
25	Śruba uszczelniająca olej	1 szt.
26	Korpus	1 szt.
27	Tuleja na kabel	1 szt.
28	Wtyczka	1 szt.
29	Przełącznik zabezpieczający przed przeciążeniem	1 szt.
30	Wyłącznik z funkcją rewersu	1 szt.
31	Płyta	1 szt.
32	Gumowe nóżki	1 szt.
33	Śruba	4 szt.
34	Kondensator	1 szt.
35	Śruba	3 szt.
36	Podkładka sprężysta	3 szt.
37	Podkładka	3 szt.

5. Deklaracja zgodności WE

W rozumieniu dyrektywy maszynowej 2006/42/WE, załącznik II, pkt. 1, lit. A

Producent: TECHNICA GROUP spółka z ograniczoną odpowiedzialnością

Adres: ul. Miłosna 2, 43-430 Ochaby Małe

Nazwa maszyny: Kotleciarka do mięsa

Typ maszyny: 244008

Spełnia wymagania wszystkich następujących dyrektyw europejskich:

Dyrektywa 2006/42/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 17 maja 2006 r. w sprawie maszyn, zmieniająca dyrektywę 95/16/WE, (Dz. Urz. L 157 z 9.6.2006, str. 24-86)

Spełnia wymagania innych mających zastosowanie dyrektyw europejskich lub odpowiednich przepisów:

- Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/30/UE z dnia 26 lutego 2014 r. w sprawie harmonizacji ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do kompatybilności elektromagnetycznej, (Dz. Urz. L 96 z 29.3.2014, str. 79-106)
- Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2011/65/UE z dnia 8 czerwca 2011 r. w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, (Dz. Urz. L 174 z 1.7.2011, str. 88-110)
- Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG, (Dz.U. L 338 z 13.11.2004, str. 4—17)
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2023/2006 z dnia 22 grudnia 2006 r. w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, (Dz.U. L 384 z 29.12.2006, str. 75—78)
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, (Dz.U. L 12 z 15.1.2011, str. 1—89)

Spełnia wymagania następujących norm zharmonizowanych:

Spełnia wymagania następujących innych norm technicznych i specyfikacji:

EN 60335-1: 2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021

EN 60335-2-64:2000 + A1:2002

EN 62233:2008

EN IEC 55014-1:2021

EN IEC 61000-3-2:2019 + A1:2021

EN IEC 61000-3-3:2013 + A1:2019 + A2021

EN IEC 55014-2:2021

**Nazwisko i adres osoby mającej miejsce zamieszkania lub siedzibę we
Wspólnocie, upoważnionej do przygotowania dokumentacji technicznej:**

Ruben Bujok
ul. Miłosna 2, 43-430 Ochaby Małe
Poland

