



Horizontální kutr

Návod k obsluze



Děkujeme, že jste si vybrali a zakoupili náš produkt. Před použitím si pečlivě přečtěte návod k obsluze, abyste dosáhli správné aplikace a uspokojivého účinku.

CS

EN

ES

FR

IT

DE

PL

- 1. Představení produktu**
- 2. Charakteristiky konstrukce**
- 3. Schéma a název dílů**
- 4. Pracovní metoda**
- 5. Demontáž a instalace**
- 6. Čištění**
- 7. Bezpečnostní opatření**
- 8. Řešení problémů**
- 9. Schéma zapojení**

1. Představení produktu

Před použitím tohoto stroje si uživatelé musí důkladně přečíst a porozumět všem pokynům.

Tento sekací stroj je určen ke zpracování čerstvého masa, zeleniny, ovoce, melounů a dalších potravinářských surovin. Jeho klíčovou vlastností je schopnost zachovat původní nutriční obsah potravin a zároveň zvýraznit chuť a čerstvost.

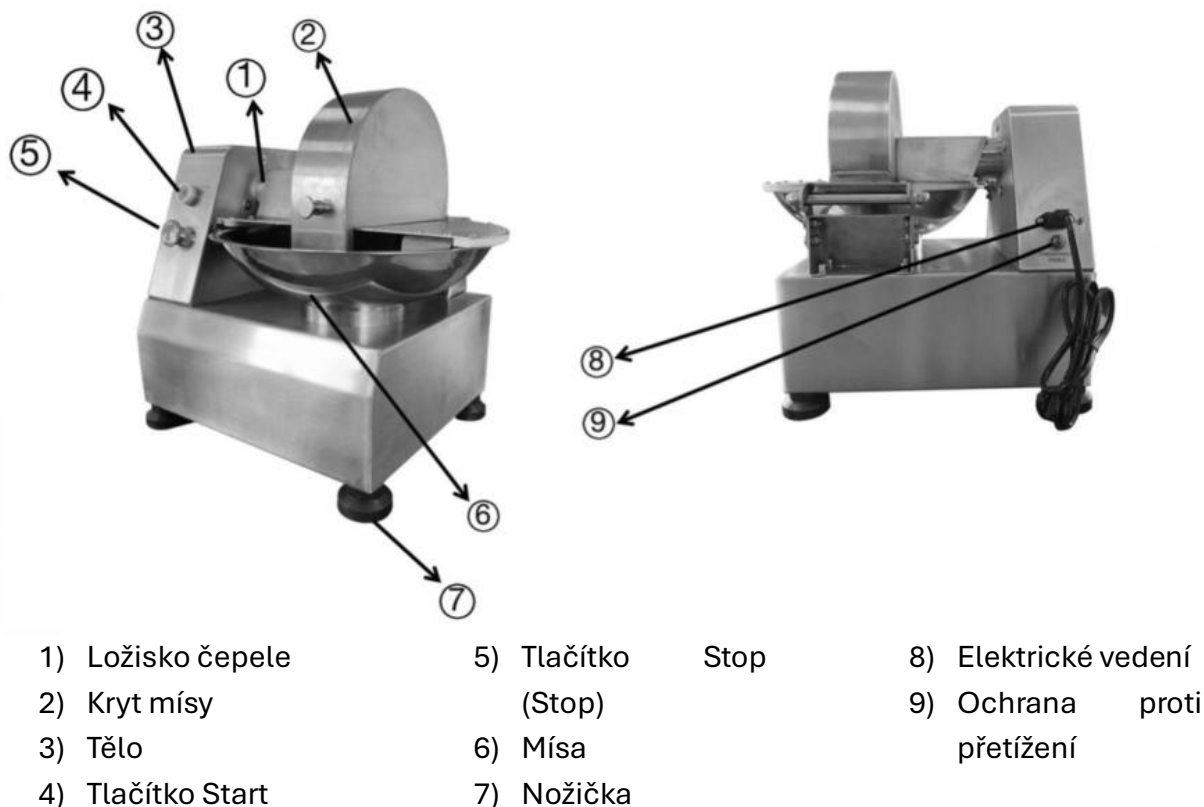
Struktura je optimalizována se zakřiveným nožem pro rychlejší a rovnoměrnější sekání. Mísa se otáčí pomalu pro lepší výkon a lze ji snadno vyjmout pro rychlý přístup a čištění. Všechny součásti přicházející do styku s potravinami – mísa, plášť a kryt – jsou vyrobeny z vysoce kvalitní nerezové oceli, která splňuje hygienické normy pro potraviny. Stroj splňuje požadavky ROHS a EU LFGB.

Tato řada se snadno ovládá, snadno se rozebírá a je vhodná pro výměnu a seřízení čepele. Nabízí spolehlivý výkon, vysokou účinnost, estetický design, mobilitu a snadné čištění – ideální pro kuchyně, restaurace, hotely, jídelny a zařízení na zpracování potravin.

2. Charakteristiky konstrukce

- 1) Kvalitní ocelová čepel zachovává výživu a zlepšuje chuť.
- 2) Tělo z nerezové oceli s kartáčovaným povrchem je odolné proti korozi a atraktivní.
- 3) Odolné nože a mísa z nerezové oceli splňují mezinárodní hygienické normy.
- 4) Odnímatelná mísa pro snadné vyjmutí a čištění obsahu.
- 5) Zakřivená konstrukce čepele zvyšuje rychlost a účinnost, čímž snižuje pracnost.
- 6) Bezpečnostní blokování zastaví stroj při otevření krytu mísy.
- 7) Vodotěsnost IPX4 umožňuje bezpečné a snadné čištění.
- 8) Vestavěný nadproudový ochranný spínač chrání motor.

3. Schéma a název dílů



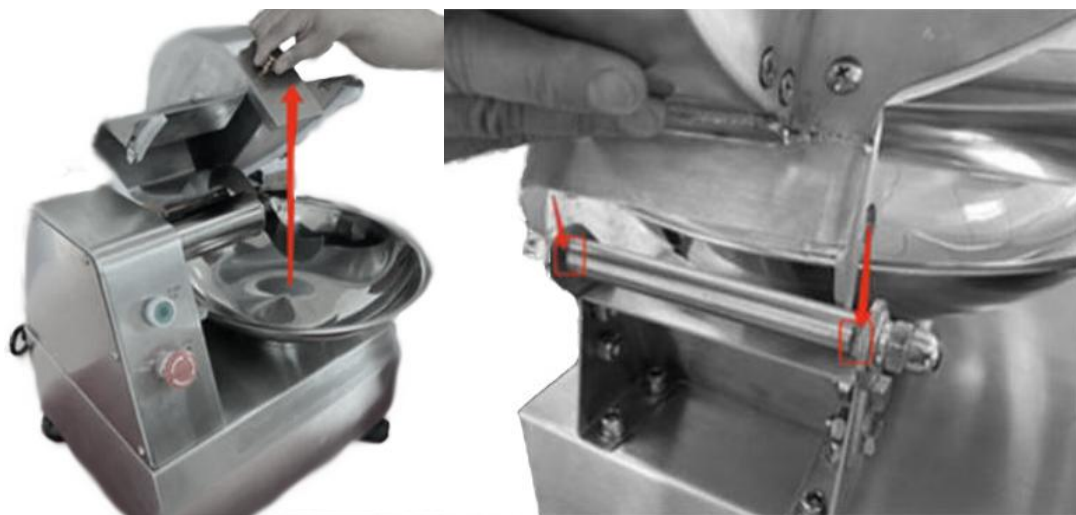
4. Pracovní metoda

- 1) Umístěte stroj na stabilní pracovní stůl a ujistěte se, že napájecí zdroj odpovídá specifikacím na typovém štítku.
- 2) Pečlivě očistěte všechny části, které přicházejí do styku s potravinami (miska, kryt, čepel), aby nedošlo ke zranění.
- 3) Ujistěte se, že je na elektrické zásuvce nainstalováno zařízení na ochranu proti úniku a že je řádně uzemněno (maximální proud: 32A).
- 4) Velikost krmiva by neměla přesáhnout 4 cm na šířku a 3 cm na tloušťku. Tento limit je flexibilní pro měkké předměty bez kosti.
- 5) Zapněte jednotku a stiskněte zelené tlačítko start. Ujistěte se, že se mísa otáčí ve směru hodinových ručiček. Před sekáním nechte stroj běžet 1–2 minuty.
- 6) Doba zpracování ovlivňuje texturu: kratší doba má za následek hrubší texturu, zatímco delší doba vytváří jemnější texturu. Použijte dřevěnou špachtli nebo vyjměte misku pro sběr zpracovaných materiálů.

5. Demontáž a instalace

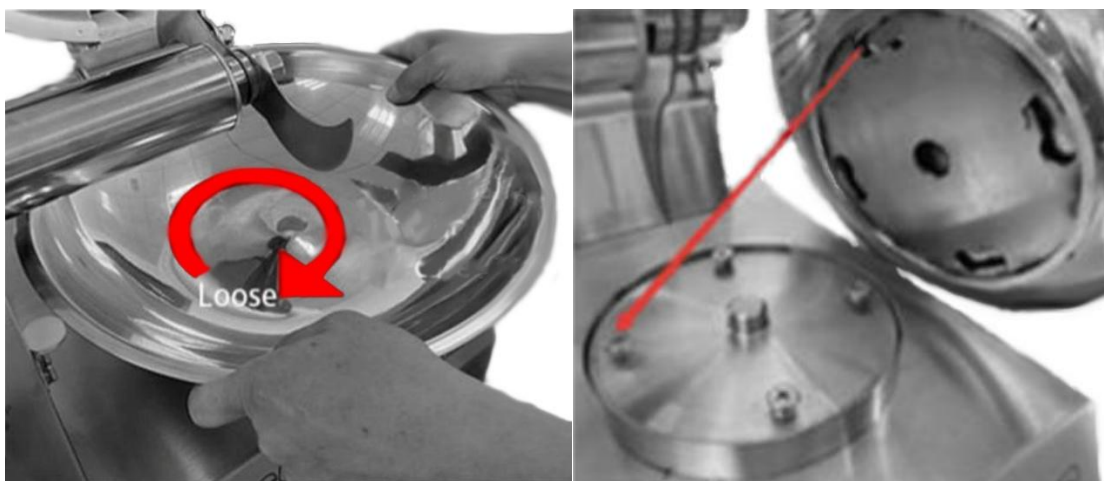
1) Kryt mísy:

Otevřete oběma rukama, zvedněte jej do svislé polohy a poté jej pomalu vysuňte ze slotu pro kartu a poté zvednutím můžete hladce sejmout kryt mísy; Při instalaci musí být kryt mísy přilepen do štěrbinové polohy a kryt hladce odklopit.



2) Mísa:

Nejprve otevřete kryt mísy a poté mísu otáčejte ve směru hodinových ručiček do určitého úhlu nebo dokud se mísa neuvolní, zvedněte ji a vyjměte misku; Při instalaci mísy nejprve věnujte pozornost poloze sedadla mísy a upevňovacímu šroubu mísy upevněnému na opačné straně a poté otáčejte mísou proti směru hodinových ručiček, dokud se nezastaví.



6. Čištění

1. Před čištěním odpojte stroj ze zásuvky. Neponořujte do vody (krytí IPX4).
2. Před prvním použitím očistěte všechny části, které přicházejí do styku s potravinami. Mísu a kryt mísy lze za účelem čištění sejmout (viz 5. Demontáž a instalace pro misku a kryt mísy).
3. Po každém použití vyčistěte mísu, kryt a čepel. Vyhněte se kontaktu s nožem. Udržujte děti mimo dosah.
4. Osušte čistým hadříkem a ujistěte se, že jsou všechny části správně nainstalovány. Nenechávejte čepel odkrytou.

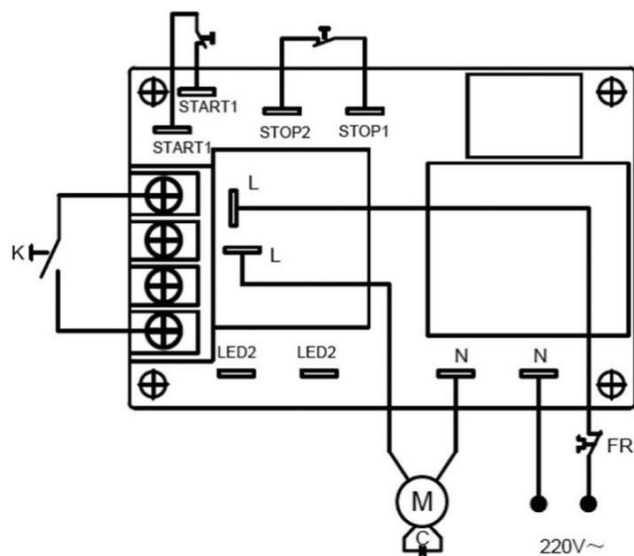
7. Bezpečnostní opatření

1. Stroj by měl obsluhovat pouze vyškolený personál.
2. Nezpracovávejte předměty s kostmi, zmrazeným masem, dřevem a jinými tvrdými materiály.
3. Před použitím stroj spusťte na 1–2 minuty, abyste zjistili neobvyklý hluk nebo vibrace.
4. Vyměňte kotouč, pokud se vyskytnou problémy s vibracemi nebo výkonem. Používejte ochranné rukavice.
5. V případě zablokování stroj okamžitě zastavte. Před restartováním odstraňte zablokování.
6. Během provozu se nikdy nedotýkejte mísy ani neotevírejte kryt.

8. Řešení problémů

Problém	Řešení
Stroj se nespustí	Zkontrolujte/vyměňte pojistku, vypínač, polohový spínač, startovací tlačítko nebo desku plošných spojů
Indikátor svítí, motor neběží	Zkontrolujte výkon a stav motoru
Funguje pouze při stisknutí tlačítka	Vyměňte desku plošných spojů
Hlasitý hluk při spuštění	Zkontrolujte napětí, motor nebo ložiska; Upravit nebo nahradit
Vypne napájení při spuštění	Zkontrolujte izolaci motoru a desky plošných spojů (>5 MΩ)
Zastaví se uprostřed provozu	Ujistěte se, že je kryt správně uzavřen; Nechte motor vychladnout
Motor běží, mísa se neotáčí	Zkontrolujte/vyměňte řemen

9. Schéma zapojení:



SB1 - Nouzový vypínač

SB2 - Startovací spínač

FR - Spínač ochrany proti přetížení

K - Spínač krytu

- 1. Product Introduction**
- 2. Structure Characteristics**
- 3. Parts Schematic and Name**
- 4. Operating Method**
- 5. Disassembling & Installing**
- 6. Cleaning**
- 7. Safety Precautions**
- 8. Troubleshooting**
- 9. Circuit Diagram**

1. Product Introduction

Before operating this machine, users must thoroughly read and understand all instructions.

This chopping machine is designed for processing fresh meat, vegetables, fruits, melons, and other food materials. Its key feature is the ability to preserve the original nutritional content of food while enhancing taste and freshness.

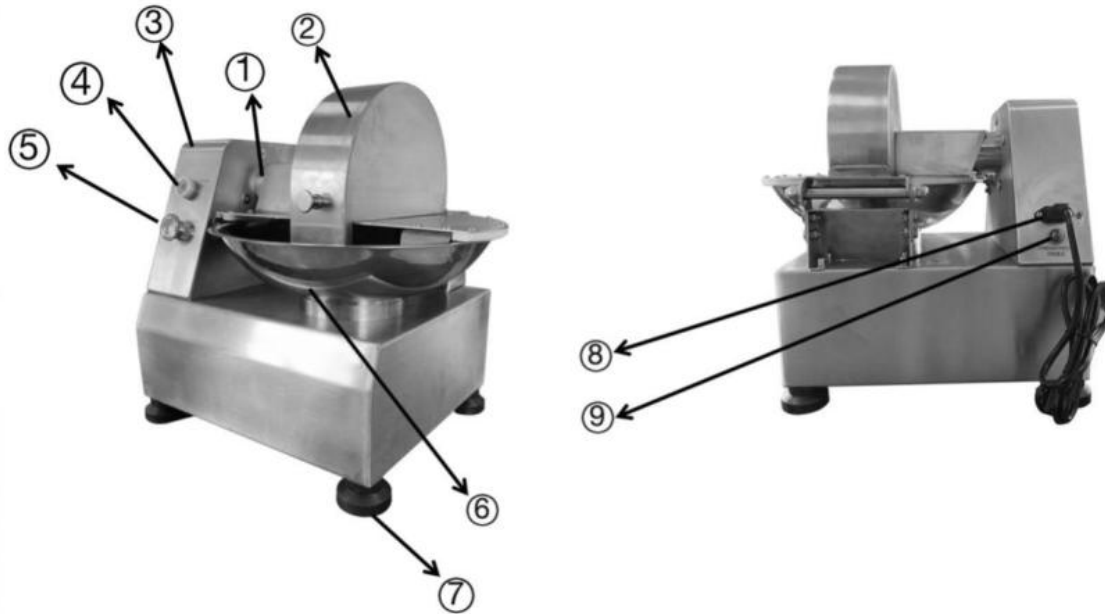
The structure is optimized with a curved blade for faster, more uniform chopping. The bowl rotates slowly for improved performance and can be removed easily for fast access and cleaning. All food-contact components—the bowl, cover, and housing—are made of high-quality stainless steel that meets food hygiene standards. The machine complies with ROHS and EU LFGB requirements.

This series is simple to operate, easy to disassemble, and convenient for blade replacement and adjustment. It offers reliable performance, high efficiency, aesthetic design, mobility, and easy cleaning—ideal for kitchens, restaurants, hotels, canteens, and food processing facilities.

2. Structure Characteristics

- 1) High-quality steel blade retains nutrition and improves taste.
- 2) Stainless steel body with brushed finish is rust-resistant and attractive.
- 3) Durable stainless steel blades and bowl meet international hygiene standards.
- 4) Removable bowl for easy content removal and cleaning.
- 5) Curved blade design increases speed and efficiency, reducing labor.
- 6) Safety interlock stops the machine when the bowl cover is opened.
- 7) IPX4 waterproof rating allows safe, easy cleaning.
- 8) Built-in over-current protection switch safeguards the motor.

3. Parts Schematic and Name



- | | | |
|-------------------|----------------|------------------------|
| 1) Cutter Bearing | 5) Stop Button | 9) Overload Protection |
| 2) Bowl Cover | 6) Bowl | |
| 3) Body | 7) Leg | |
| 4) Start Button | 8) Power Line | |

4. Operating Method

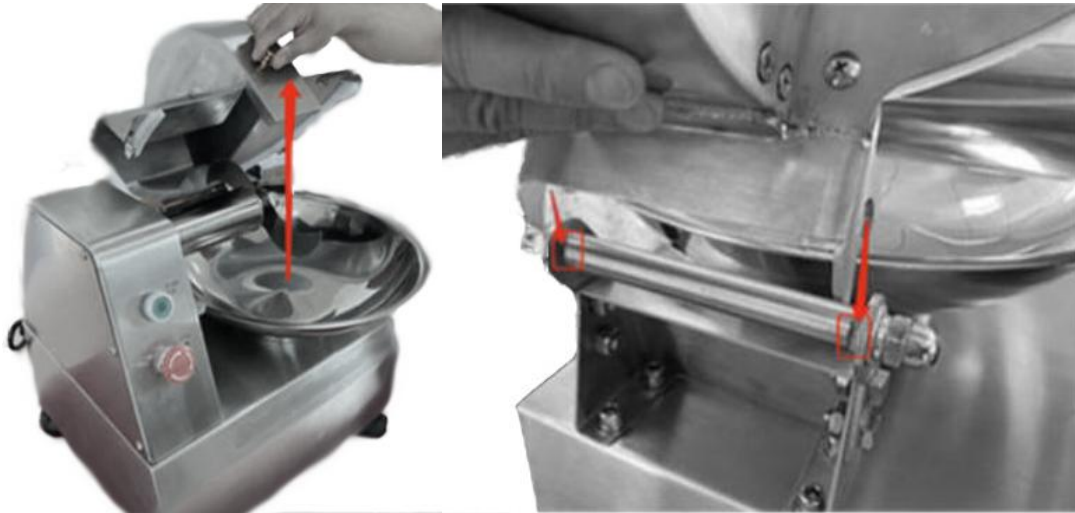
- 1) Place the machine on a stable workbench and ensure the power supply matches the nameplate specifications.
- 2) Clean all food-contact parts (bowl, cover, blade) carefully to avoid injury.
- 3) Ensure a leakage protection device is installed on the power outlet and that it is properly grounded (max current: 32A).
- 4) Food size should not exceed 4 cm in width and 3 cm in thickness. This limit is flexible for soft, boneless items.
- 5) Power on the unit and press the green start button. Confirm that the bowl rotates clockwise. Let the machine run for 1–2 minutes before chopping.
- 6) Processing time affects texture: shorter duration results in a coarser texture, while longer time creates a finer texture. Use a wooden spatula or remove the bowl to collect processed materials.

5. Disassembling & Installing

1) Bowl cover:

Using both hands, lift the cover to a vertical position, then gently slide it out of the slot.

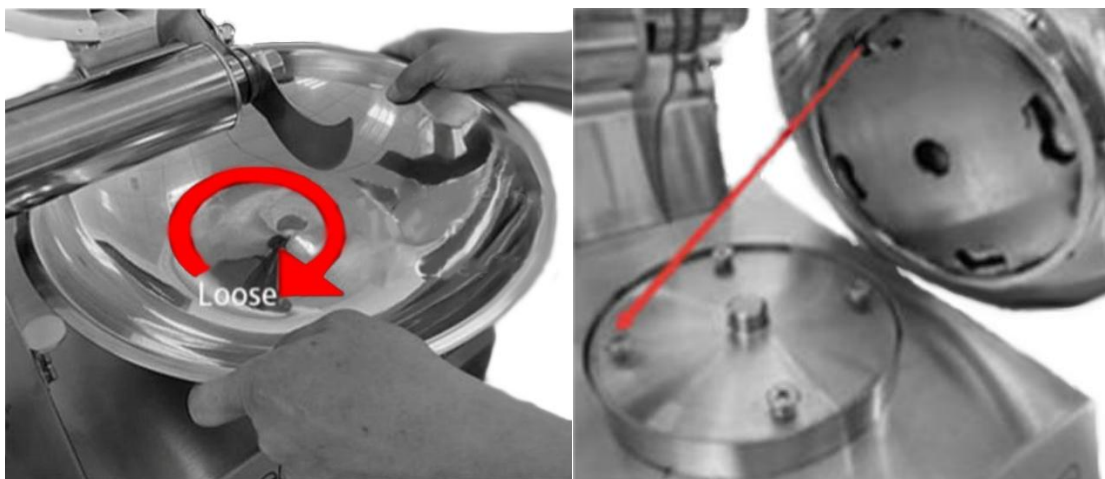
To install, align the bowl cover with the slot and lower it smoothly into place.



2) Bowl:

Open the bowl cover first, then rotate the bowl clockwise to a certain angle or until the bowl feels loose, lift it up to take out the bowl.

When installing the bowl, first pay attention to the position of the bowl seat and the bowl fixing screw secured on the opposite side, and then turn the bowl counterclockwise until it stops.



6. Cleaning

1. Unplug the machine before cleaning. Do not submerge in water (IPX4 rated).
2. Before first use, clean all food-contact parts. The bowl and bowl cover can be removed for cleaning (refer to 5. Disassembling & Installing).
3. Clean the bowl, cover, and blade after each use. Avoid contact with the blade. Keep children away.
4. Dry with a clean cloth and ensure all parts are properly installed. Do not leave the blade exposed.

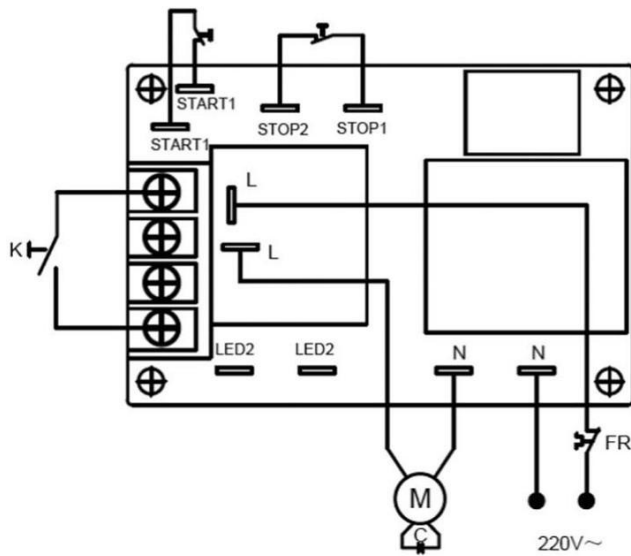
7. Safety Precautions

1. Only trained personnel should operate the machine.
2. Do not process items with bones, frozen meat, wood and other hard materials.
3. Run the machine for 1–2 minutes before use to detect unusual noise or vibration.
4. Replace the blade if vibration or performance issues occur. Use safety gloves.
5. In case of a blockage, stop the machine immediately. Clear the blockage before restarting.
6. Never touch the bowl or open the cover during operation.

8. Troubleshooting

Issue	Solution
Machine doesn't start	Check/replace fuse, power switch, position switch, start button, or circuit board
Indicator on, motor not running	Check motor power and condition
Works only while button is pressed	Replace circuit board
Loud noise at startup	Check voltage, motor, or bearings; adjust or replace
Trips power at startup	Check insulation of motor and circuit board (>5 MΩ)
Stops mid-operation	Ensure cover is closed properly; allow motor to cool
Motor runs, bowl doesn't rotate	Check/replace belt

9. Circuit Diagram:



SB1 - Emergency Stop Switch

SB2 - Starting Switch

FR - Overload Protection Switch

K - Cover Switch

- 1. Introducción del producto**
- 2. Características de la estructura**
- 3. Esquema y nombre de las piezas**
- 4. Método de operación**
- 5. Desmontaje e instalación**
- 6. Limpieza**
- 7. Precauciones de seguridad**
- 8. Solución de problemas**
- 9. Diagrama de circuito**

1. Introducción del producto

Antes de operar esta máquina, los usuarios deben leer y comprender detenidamente todas las instrucciones.

Esta máquina picadora está diseñada para procesar carne fresca, verduras, frutas, melones y otros materiales alimenticios. Su característica clave es la capacidad de preservar el contenido nutricional original de los alimentos al tiempo que mejora el sabor y la frescura.

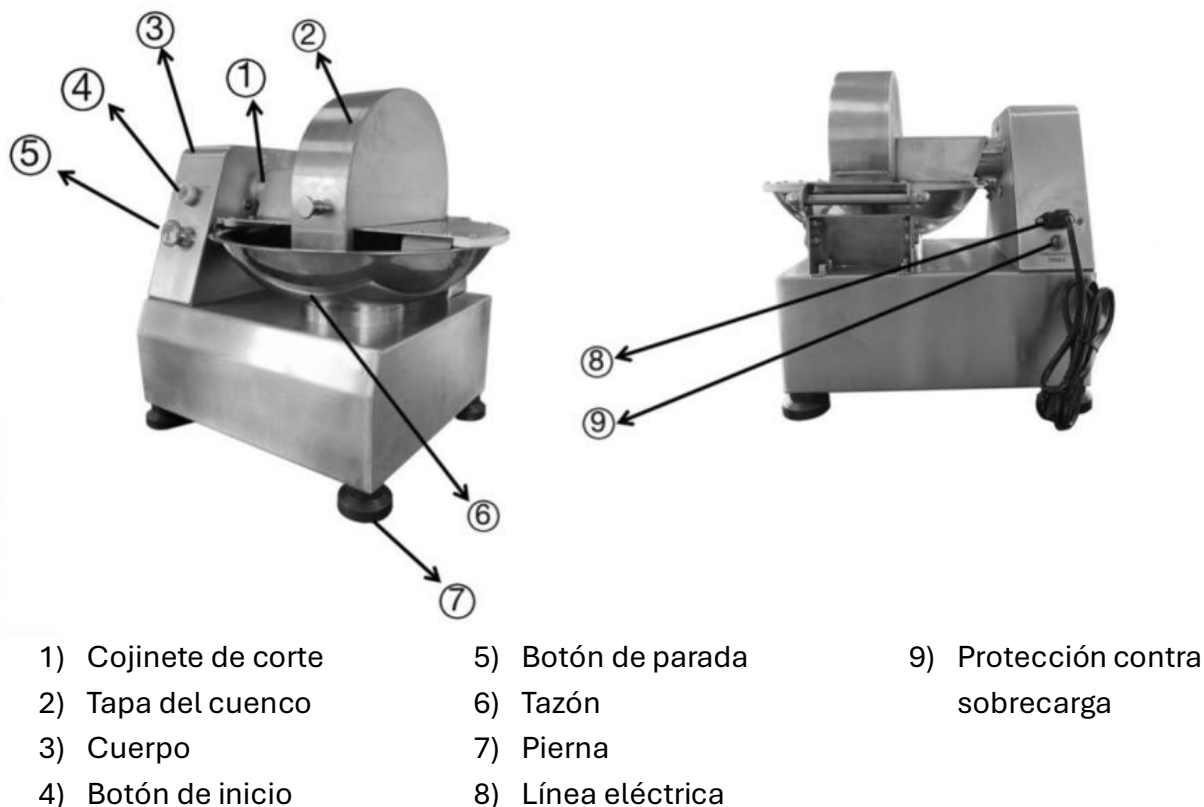
La estructura está optimizada con una cuchilla curvada para un corte más rápido y uniforme. El recipiente gira lentamente para mejorar el rendimiento y se puede quitar fácilmente para un acceso y una limpieza rápidos. Todos los componentes en contacto con los alimentos (el tazón y la carcasa) están hechos de acero inoxidable de alta calidad que cumple con los estándares de higiene alimentaria. La máquina cumple con los requisitos de ROHS y LFGB de la UE.

Esta serie es fácil de operar, fácil de desmontar y conveniente para el reemplazo y ajuste de la cuchilla. Ofrece un rendimiento confiable, alta eficiencia, diseño estético, movilidad y fácil limpieza, ideal para cocinas, restaurantes, hoteles, comedores e instalaciones de procesamiento de alimentos.

2. Características de la estructura

- 1) La hoja de acero de alta calidad retiene la nutrición y mejora el sabor.
- 2) El cuerpo de acero inoxidable con acabado cepillado es resistente a la corrosión y atractivo.
- 3) Las cuchillas y el recipiente de acero inoxidable duraderos cumplen con los estándares internacionales de higiene.
- 4) Cubeta extraíble para facilitar la extracción y limpieza del contenido.
- 5) El diseño curvo de la hoja aumenta la velocidad y la eficiencia, lo que reduce la mano de obra.
- 6) El enclavamiento de seguridad detiene la máquina cuando se abre la tapa del recipiente.
- 7) La clasificación de impermeabilidad IPX4 permite una limpieza fácil y segura.
- 8) El interruptor de protección contra sobrecorriente incorporado protege el motor.

3. Esquema y nombre de las piezas



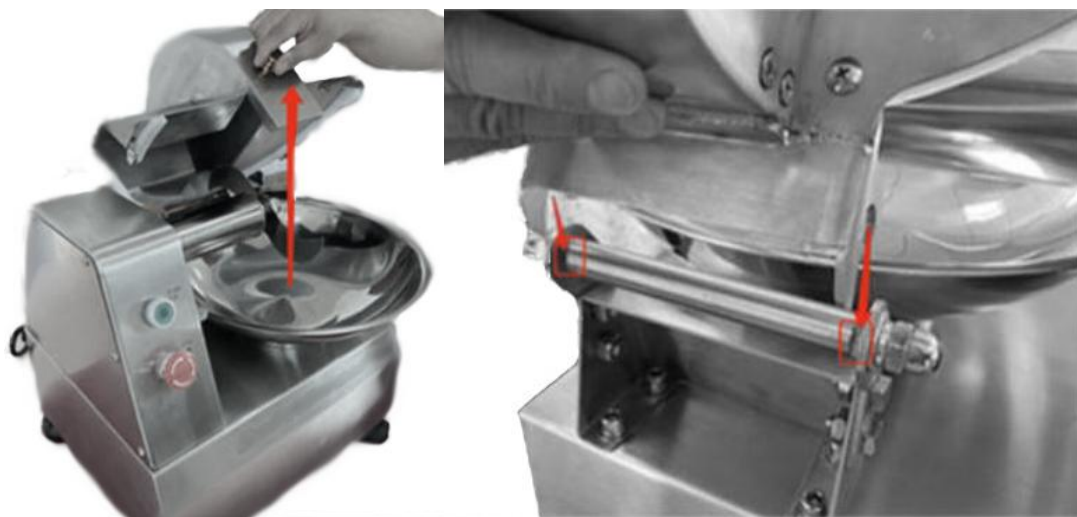
4. Método de operación

- 1) Coloque la máquina en un banco de trabajo estable y asegúrese de que la fuente de alimentación coincida con las especificaciones de la placa de identificación.
- 2) Limpie cuidadosamente todas las partes en contacto con alimentos (tazón, tapa, cuchilla) para evitar lesiones.
- 3) Asegúrese de que haya un dispositivo de protección contra fugas instalado en la toma de corriente y que esté correctamente conectado a tierra (corriente máxima: 32 A).
- 4) El tamaño de los alimentos no debe exceder los 4 cm de ancho y los 3 cm de grosor. Este límite es flexible para los artículos blandos y deshuesados.
- 5) Encienda la unidad y presione el botón verde de inicio. Confirme que el recipiente gira en el sentido de las agujas del reloj. Deje que la máquina funcione durante 1 a 2 minutos antes de picar.
- 6) El tiempo de procesamiento afecta a la textura: una duración más corta da como resultado una textura más gruesa, mientras que un tiempo más largo crea una textura más fina. Use una espátula de madera o retire el tazón para recoger los materiales procesados.

5. Desmontaje e instalación

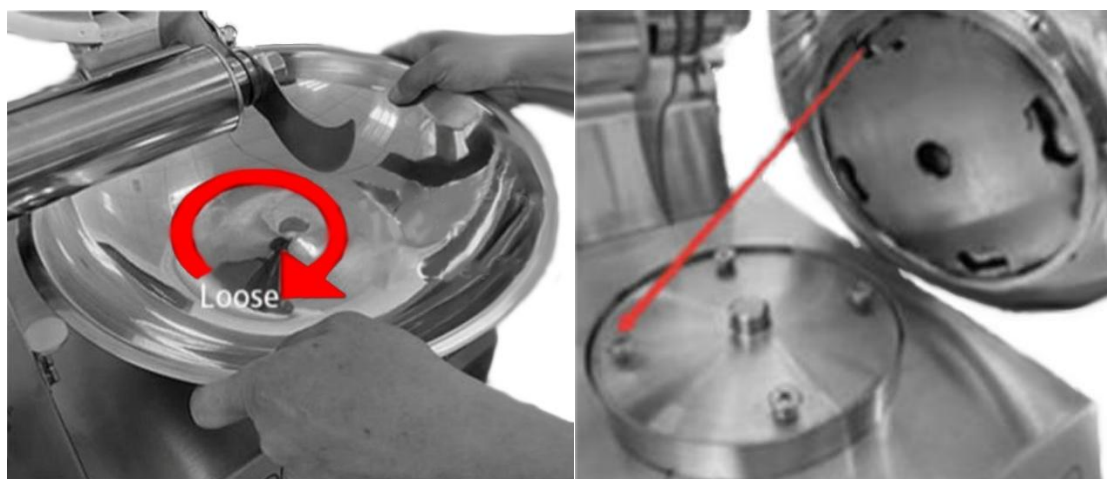
1) Tapa del tazón:

Abra con ambas manos, levántelo a una posición vertical y luego retírela lentamente de la ranura, y luego levante para quitar suavemente la tapa del tazón; Al instalar, la tapa del recipiente debe estar pegada a la posición de la ranura y voltear la tapa suavemente.



2) Tazón:

Abra primero la tapa del tazón, luego gire el tazón en el sentido de las agujas del reloj hasta un cierto ángulo o hasta que el tazón esté suelto, levántelo para sacar el tazón; Al instalar el tazón, primero preste atención a la posición del asiento del tazón y el tornillo de fijación del tazón encajado en el opuesto, y luego gire el tazón en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se detenga.



6. Limpieza

1. Desenchufe la máquina antes de limpiarla. No lo sumerja en agua (clasificación IPX4).
2. Antes del primer uso, limpie todas las partes en contacto con alimentos. El recipiente y la tapa del recipiente se pueden quitar para limpiarlos (consulte el apartado 5. Desmontaje e instalación).
3. Limpie el tazón, la tapa y la cuchilla después de cada uso. Evite el contacto con la cuchilla. Mantenga a los niños alejados.
4. Seque con un paño limpio y asegúrese de que todas las piezas estén instaladas correctamente. No deje la hoja expuesta.

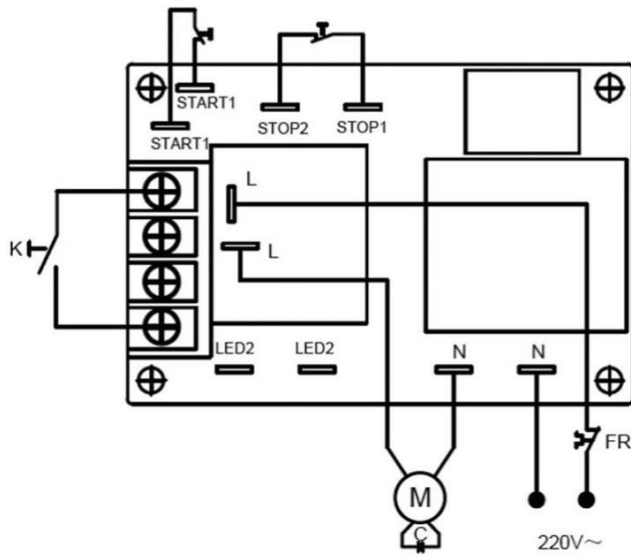
7. Precauciones de seguridad

1. Solo el personal capacitado debe operar la máquina.
2. No procese artículos con huesos, carne congelada, madera y otros materiales duros.
3. Haga funcionar la máquina durante 1 a 2 minutos antes de usarla para detectar ruidos o vibraciones inusuales.
4. Reemplace la cuchilla si ocurren problemas de vibración o rendimiento. Use guantes de seguridad.
5. En caso de obstrucción, detenga la máquina inmediatamente. Elimine el bloqueo antes de reiniciar.
6. Nunca toque el recipiente ni abra la tapa durante el funcionamiento.

8. Solución de problemas

Problema	Solución
La máquina no arranca	Revise/reemplace el fusible, el interruptor de encendido, el interruptor de posición, el botón de inicio o la placa de circuito
Indicador encendido, motor no funciona	Verifique la potencia y el estado del motor
Funciona solo mientras se presiona el botón	Reemplace la placa de circuito
Ruido fuerte al arrancar	Verifique el voltaje, el motor o los cojinetes; Ajustar o reemplazar
Se dispara el interruptor al arrancar	Compruebe el aislamiento del motor y la placa de circuito (>5 MΩ)
Se detiene a mitad de la operación	Asegúrese de que la tapa esté cerrada correctamente; Deje que el motor se enfríe
El motor funciona, el tazón no gira	Revisar/reemplazar la correa

9. Diagrama del circuito:



SB1 - Interruptor de parada de emergencia

SB2 - Interruptor de arranque

FR - Interruptor de protección contra sobrecarga

K - Interruptor de cubierta

- 1. Présentation du produit**
- 2. Caractéristiques de la structure**
- 3. Schéma et nom des pièces**
- 4. Mode opératoire**
- 5. Démontage et installation**
- 6. Nettoyage**
- 7. Précautions de sécurité**
- 8. Dépannage**
- 9. Schéma**

1. Présentation du produit

Avant d'utiliser cette machine, les utilisateurs doivent lire attentivement et comprendre toutes les instructions.

Cette machine à hacher est conçue pour traiter la viande fraîche, les légumes, les fruits, les melons et d'autres matériaux alimentaires. Sa principale caractéristique est sa capacité à préserver le contenu nutritionnel d'origine des aliments tout en améliorant le goût et la fraîcheur.

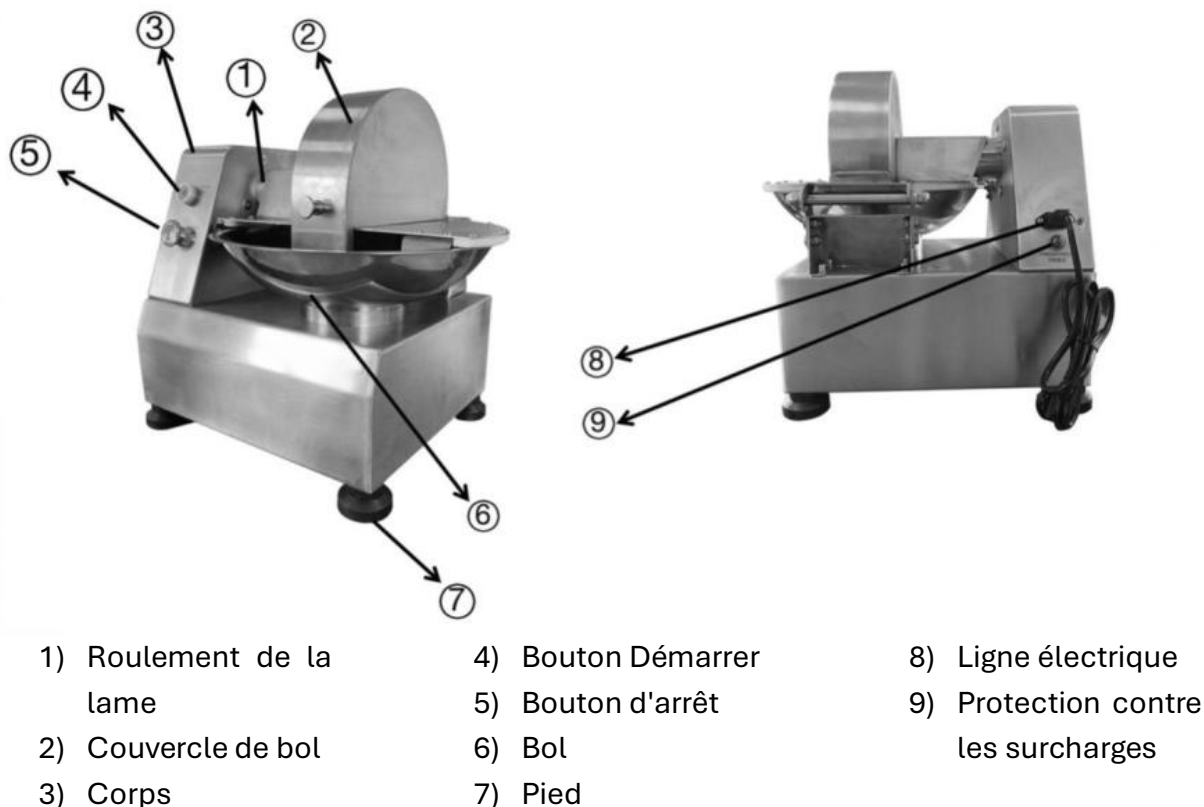
La structure est optimisée avec une lame incurvée pour un hachage plus rapide et plus uniforme. Le bol tourne lentement pour une meilleure performance et peut être retiré facilement pour un accès et un nettoyage rapides. Tous les composants en contact avec les aliments (bol, couvercle et boîtier) sont fabriqués en acier inoxydable de haute qualité qui répond aux normes d'hygiène alimentaire. La machine est conforme aux exigences ROHS et EU LFGB.

Cette série est simple à utiliser, facile à démonter et pratique pour le remplacement et le réglage de la lame. Elle offre des performances fiables, une efficacité élevée, une conception esthétique, une mobilité et un nettoyage facile, idéal pour les cuisines, les restaurants, les hôtels, les cantines et les installations de transformation des aliments.

2. Caractéristiques de la structure

- 1) La lame en acier de haute qualité conserve les nutriments et améliore le goût.
- 2) Le corps en acier inoxydable avec finition brossée est résistant à la rouille et attrayant.
- 3) Les lames et le bol en acier inoxydable durables répondent aux normes d'hygiène internationales.
- 4) Bol amovible pour un retrait et un nettoyage faciles du contenu.
- 5) La conception incurvée de la lame augmente la vitesse et l'efficacité, réduisant ainsi la main-d'œuvre.
- 6) Le verrouillage de sécurité arrête la machine lorsque le couvercle du bol est ouvert.
- 7) L'indice d'étanchéité IPX4 permet un nettoyage sûr et facile.
- 8) L'interrupteur de protection contre les surintensités intégré protège le moteur.

3. Schéma et nom des pièces



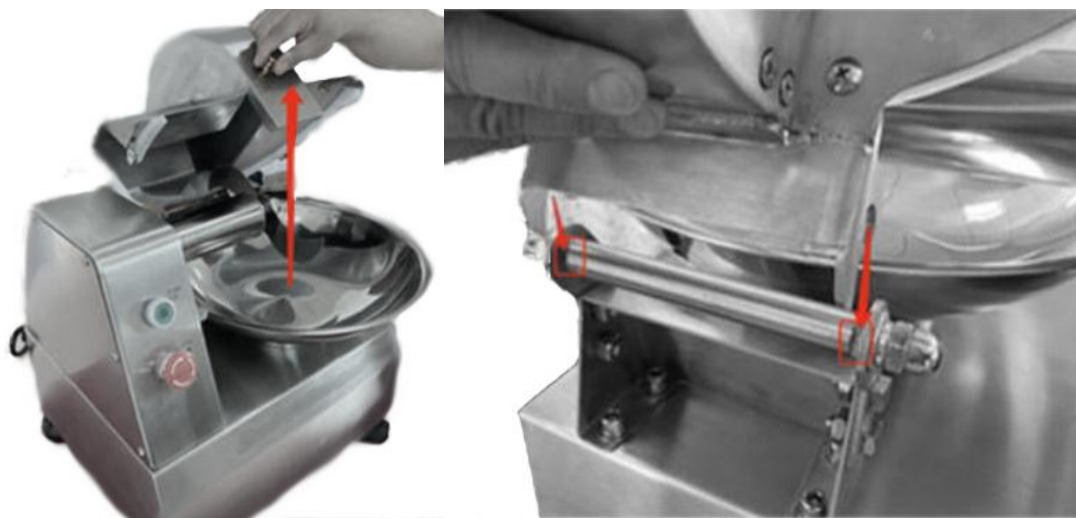
4. Mode opératoire

- 1) Placez la machine sur un établi stable et assurez-vous que l'alimentation correspond aux spécifications de la plaque signalétique.
- 2) Nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec les aliments (bol, couvercle, lame) pour éviter de vous blesser.
- 3) Assurez-vous qu'un dispositif de protection contre les fuites est installé sur la prise de courant et qu'il est correctement mis à la terre (courant max : 32A).
- 4) La taille des aliments ne doit pas dépasser 4 cm de largeur et 3 cm d'épaisseur. Cette limite est flexible pour les articles mous et désossés.
- 5) Allumez l'appareil et appuyez sur le bouton de démarrage vert. Vérifiez que le bol tourne dans le sens des aiguilles d'une montre. Laissez la machine fonctionner pendant 1 à 2 minutes avant de hacher.
- 6) Le temps de traitement affecte la texture : une durée plus courte donne une texture plus grossière, tandis qu'un temps plus long crée une texture plus fine. À l'aide d'une spatule en bois ou retirez le bol, récupérez les matériaux traités.

5. Démontage et installation

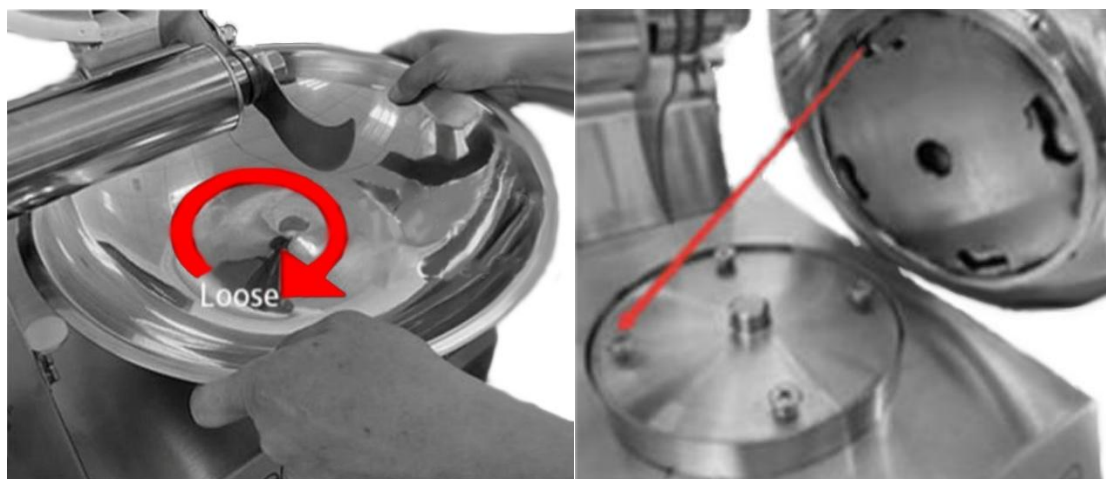
1) Couvercle du bol :

Ouvrez avec les deux mains, soulevez en position verticale, puis laissez-le lentement quitter la position de la fente de carte, puis soulevez-le pour retirer en douceur le couvercle du bol ; Lors de l'installation, le couvercle du bol doit être collé à la position de la fente et retourner le couvercle en douceur.



2) Bol:

Ouvrez d'abord le couvercle du bol, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à un certain angle ou jusqu'à ce que le bol soit desserré, soulevez-le pour retirer le bol ; Lors de l'installation du bol, faites d'abord attention à la position du siège du bol et à la vis de fixation du bol enclenchée dans le sens opposé, puis tournez le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête.



6. Nettoyage

1. Débranchez la machine avant de la nettoyer. Ne pas immerger dans l'eau (classé IPX4).
2. Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces en contact avec les aliments. Le bol et le couvercle du bol peuvent être retirés pour le nettoyage (voir 5. Démontage et installation du bol et du couvercle du bol).
3. Nettoyez le bol, le couvercle et la lame après chaque utilisation. Évitez tout contact avec la lame. Éloignez les enfants.
4. Séchez avec un chiffon propre et assurez-vous que toutes les pièces sont correctement installées. Ne laissez pas la lame exposée.

7. Précautions de sécurité

1. Seul du personnel formé doit faire fonctionner la machine.
2. Ne traitez pas d'articles contenant des os, de la viande congelée, du bois et d'autres matériaux durs.
3. Faites fonctionner la machine pendant 1 à 2 minutes avant de l'utiliser pour détecter les bruits ou les vibrations inhabituels.
4. Remplacez la lame si des problèmes de vibration ou de performance se produisent. Utilisez des gants de sécurité.
5. En cas de blocage, arrêtez immédiatement la machine. Éliminez le blocage avant de redémarrer.
6. Ne touchez jamais le bol ou n'ouvrez pas le couvercle pendant le fonctionnement.

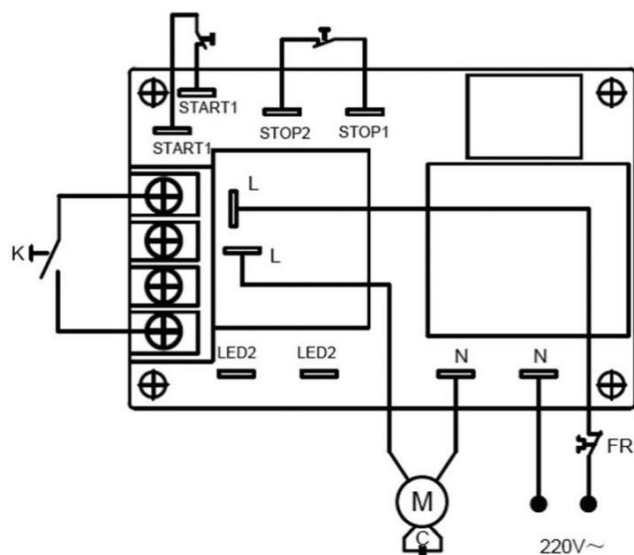
8. Dépannage

Problème	Solution
La machine ne démarre pas	Vérifier/remplacer le fusible, l'interrupteur d'alimentation, l'interrupteur de position, le bouton de démarrage ou le circuit imprimé
Indicateur allumé, moteur qui ne tourne pas	Vérifier la puissance et l'état du moteur
Ne fonctionne que lorsque le bouton est enfoncé	Remplacer la carte de circuit imprimé
Bruit fort au démarrage	Vérifiez la tension, le moteur ou les roulements ; ajuster ou remplacer
Fait disjoncter l'alimentation au démarrage	Vérifier l'isolation du moteur et du circuit imprimé (>5 MΩ)
S'arrête en cours de fonctionnement	Assurez-vous que le couvercle est bien fermé ; laisser refroidir le moteur

Le moteur tourne, le bol ne tourne pas

Vérifier/remplacer la courroie

9. Schéma:



SB1 - Interrupteur d'arrêt d'urgence

SB2 - Interrupteur de démarrage

FR - Interrupteur de protection contre les surcharges

K - Interrupteur de couverture

- 1. Introduzione al prodotto**
- 2. Caratteristiche della struttura**
- 3. Schema e nome delle parti**
- 4. Metodo di funzionamento**
- 5. Smontaggio e installazione**
- 6. Pulitura**
- 7. Misure di sicurezza**
- 8. Risoluzione dei problemi**
- 9. Schema elettrico**

1. Introduzione al prodotto

Prima di utilizzare questa macchina, gli utenti devono leggere e comprendere attentamente tutte le istruzioni.

Questa macchina per tritare è progettata per la lavorazione di carne fresca, verdure, frutta, meloni e altri materiali alimentari. La sua caratteristica principale è la capacità di preservare il contenuto nutrizionale originale degli alimenti esaltandone il gusto e la freschezza.

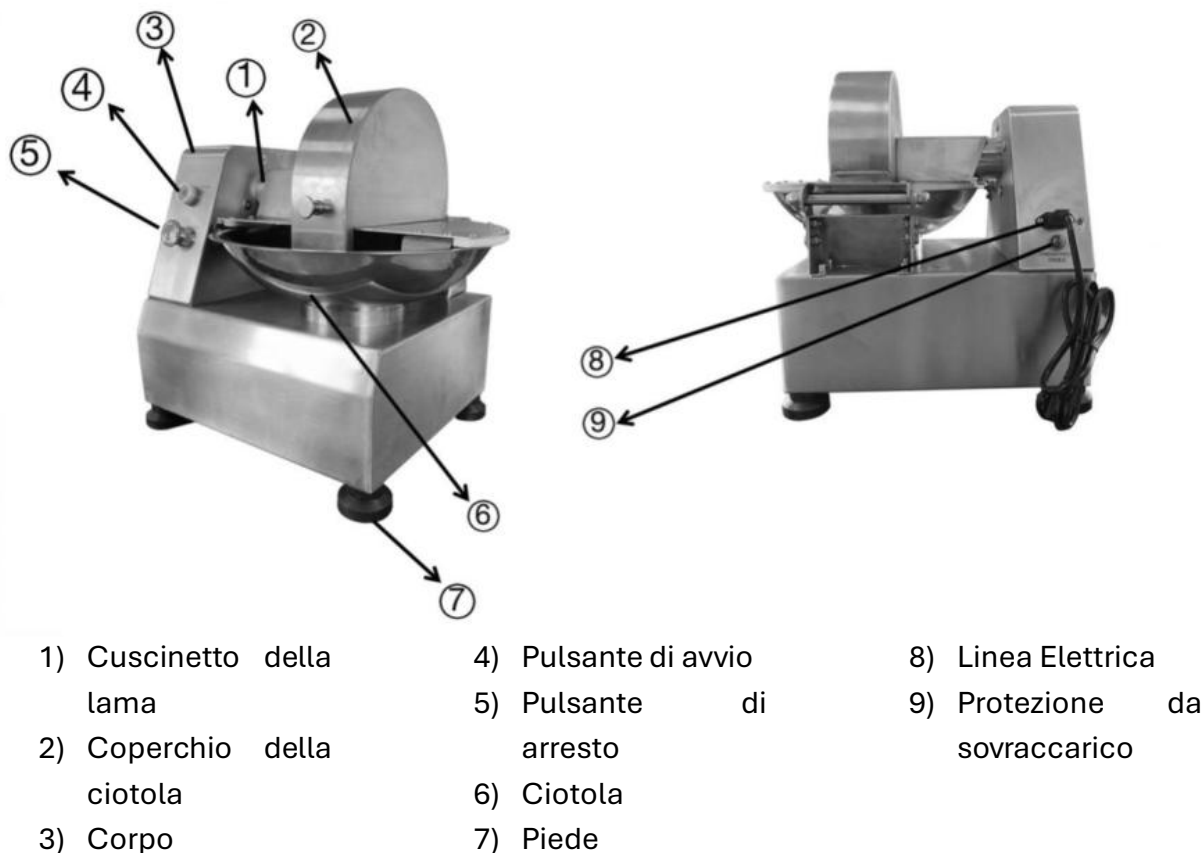
La struttura è ottimizzata con una lama curva per una trinciatura più rapida e uniforme. La ciotola ruota lentamente per migliorare le prestazioni e può essere rimossa facilmente per un accesso e una pulizia rapidi. Tutti i componenti a contatto con gli alimenti, la ciotola, la scocca e l'alloggiamento, sono realizzati in acciaio inossidabile di alta qualità che soddisfa gli standard di igiene alimentare. La macchina è conforme ai requisiti ROHS e EU LFGB.

Questa serie è semplice da usare, facile da smontare e comoda per la sostituzione e la regolazione della lama. Offre prestazioni affidabili, alta efficienza, design estetico, mobilità e facilità di pulizia, ideale per cucine, ristoranti, hotel, mense e impianti di lavorazione degli alimenti.

2. Caratteristiche della struttura

- 1) La lama in acciaio di alta qualità conserva i nutrienti e migliora il gusto.
- 2) Il corpo in acciaio inox con finitura spazzolata è resistente alla ruggine e attraente.
- 3) Le lame e la ciotola in acciaio inossidabile resistenti soddisfano gli standard igienici internazionali.
- 4) Ciotola rimovibile per una facile rimozione e pulizia del contenuto.
- 5) Il design curvo della lama aumenta la velocità e l'efficienza, riducendo la manodopera.
- 6) L'interblocco di sicurezza arresta la macchina quando si apre il coperchio della vasca.
- 7) Il grado di impermeabilità IPX4 consente una pulizia facile e sicura.
- 8) L'interruttore di protezione da sovracorrente incorporato protegge il motore.

3. Schema e nome delle parti



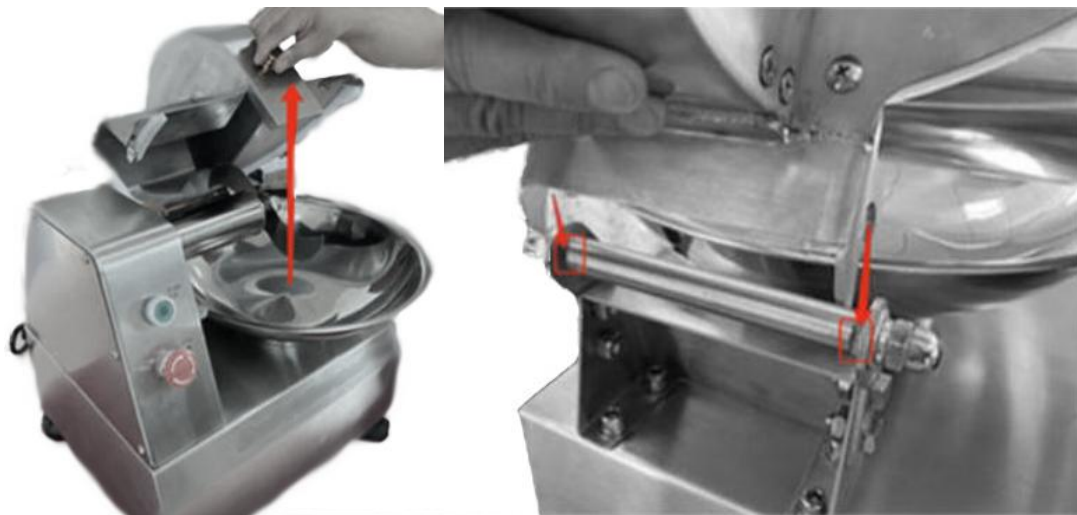
4. Metodo di funzionamento

- 1) Posizionare la macchina su un banco di lavoro stabile e assicurarsi che l'alimentazione corrisponda alle specifiche della targhetta.
- 2) Pulire accuratamente tutte le parti a contatto con gli alimenti (ciotola, coperchio, lama) per evitare lesioni.
- 3) Assicurarsi che sulla presa di corrente sia installato un dispositivo di protezione dalle perdite e che sia adeguatamente collegato a terra (corrente massima: 32 A).
- 4) Le dimensioni degli alimenti non devono superare i 4 cm di larghezza e i 3 cm di spessore. Questo limite è flessibile per gli articoli morbidi e disossati.
- 5) Accendere l'unità e premere il pulsante di avvio verde. Verificare che la ciotola ruoti in senso orario. Lasciare in funzione la macchina per 1-2 minuti prima di tagliare.
- 6) Il tempo di lavorazione influisce sulla texture: una durata più breve si traduce in una texture più grossolana, mentre un tempo più lungo crea una texture più fine. Utilizzare una spatola di legno o rimuovere la ciotola per raccogliere i materiali lavorati.

5. Smontaggio e installazione

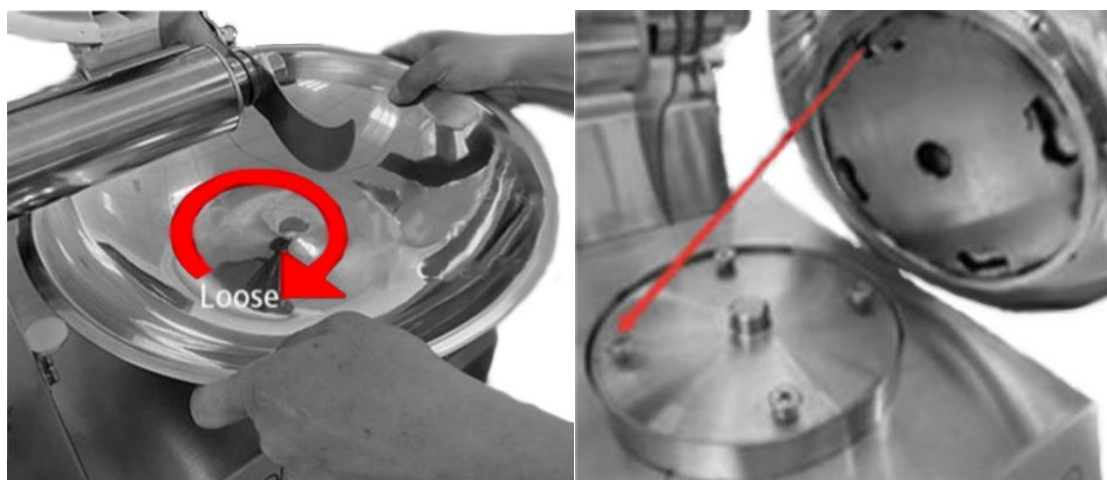
1) Coperchio della ciotola:

Aprire con entrambe le mani, sollevare in posizione verticale, quindi lasciarlo uscire lentamente dalla fessura, quindi sollevare per rimuovere dolcemente il coperchio della ciotola; Durante l'installazione, il coperchio della ciotola deve essere incollato nella posizione della fessura e capovolgere il coperchio senza intoppi.



2) Ciotola:

Aprire prima il coperchio della ciotola, quindi ruotare la ciotola in senso orario di una certa angolazione o finché la ciotola non si allenta, sollevarla per estrarre la ciotola; Quando si installa la ciotola, prestare prima attenzione alla posizione della sede della vasca e alla vite di fissaggio della ciotola innestata nella parte opposta, quindi ruotare la ciotola in senso antiorario fino all'arresto.



6. Pulitura

1. Scollegare la macchina prima di pulirla. Non immergere in acqua (grado di protezione IPX4).
2. Prima del primo utilizzo, pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti. La ciotola e il coperchio della ciotola possono essere rimossi per la pulizia (fare riferimento a 5. Smontaggio e installazione della ciotola e del coperchio della ciotola).
3. Pulire la ciotola, il coperchio e la lama dopo ogni utilizzo. Evitare il contatto con la lama. Tenere lontani i bambini.
4. Asciugare con un panno pulito e assicurarsi che tutte le parti siano installate correttamente. Non lasciare la lama esposta.

7. Misure di sicurezza

1. La macchina deve essere utilizzata solo da personale addestrato.
2. Non lavorare oggetti con ossa, carne congelata, legno e altri materiali duri.
3. Far funzionare la macchina per 1-2 minuti prima dell'uso per rilevare rumori o vibrazioni insolite.
4. Sostituire la lama se si verificano vibrazioni o problemi di prestazioni. Utilizzare guanti di sicurezza.
5. In caso di blocco, arrestare immediatamente la macchina. Eliminare il blocco prima di riavviare.
6. Non toccare mai la ciotola o aprire il coperchio durante il funzionamento.

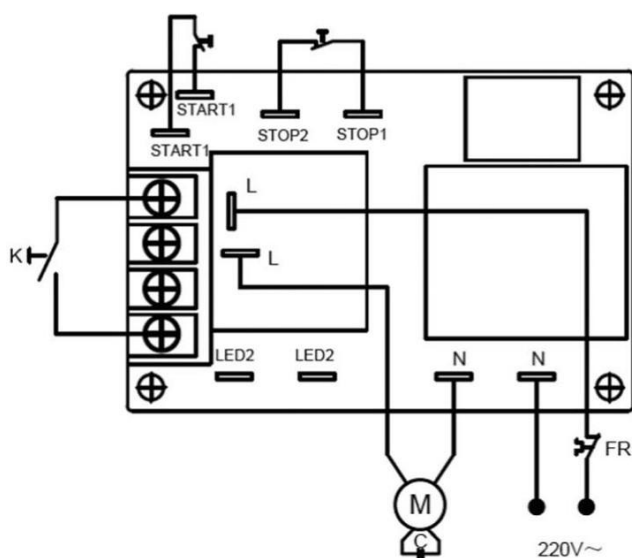
8. Risoluzione dei problemi

Problema	Soluzione
La macchina non si avvia	Controllare/sostituire il fusibile, l'interruttore di alimentazione, l'interruttore di posizione, il pulsante di avvio o il circuito stampato
Indicatore acceso, motore non in funzione	Controllare la potenza e le condizioni del motore
Funziona solo quando il pulsante è premuto	Sostituire il circuito stampato
Forte rumore all'avvio	Controllare la tensione, il motore o i cuscinetti; Regolare o sostituire
Fa scattare l'interruttore all'avvio	Controllare l'isolamento del motore e del circuito stampato (>5 MΩ)
Si arresta a metà funzionamento	Assicurarsi che il coperchio sia chiuso correttamente; Lasciare raffreddare il motore

Il motore funziona, la ciotola non gira

Controllare/sostituire la cinghia

9. Schema elettrico:



SB1 - Interruttore di arresto di emergenza

SB2 - Interruttore di avviamento

FR - Interruttore di protezione da sovraccarico

K - Interruttore di copertura

- 1. Produkteinführung**
- 2. Strukturmerkmale**
- 3. Schaltplan und Name der Teile**
- 4. Arbeitsweise**
- 5. Demontage & Installation**
- 6. Reinigung**
- 7. Sicherheitsvorkehrungen**
- 8. Fehlerbehebung**
- 9. Schaltbild**

1. Produkteinführung

Bevor Sie dieses Gerät in Betrieb nehmen, müssen Sie alle Anweisungen gründlich lesen und verstehen.

Diese Zerkleinerungsmaschine ist für die Verarbeitung von frischem Fleisch, Gemüse, Obst, Melonen und anderen Lebensmitteln konzipiert. Sein Hauptmerkmal ist die Fähigkeit, den ursprünglichen Nährstoffgehalt von Lebensmitteln zu bewahren und gleichzeitig den Geschmack und die Frische zu verbessern.

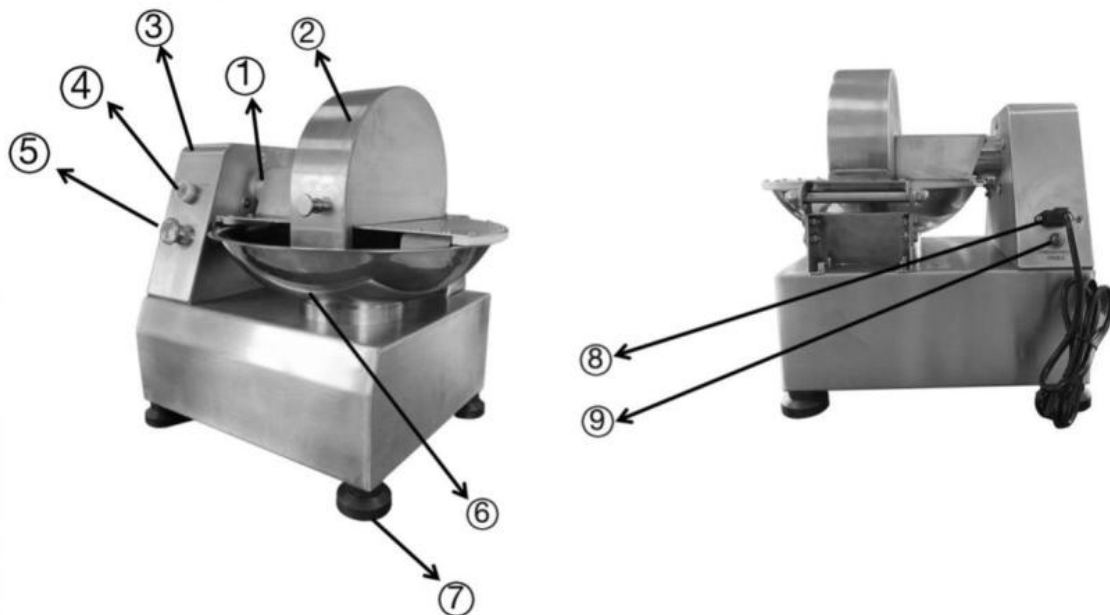
Die Struktur ist mit einer gebogenen Klinge für ein schnelleres und gleichmäßigeres Häckseln optimiert. Die Schüssel dreht sich langsam für eine verbesserte Leistung und kann für einen schnellen Zugriff und eine schnelle Reinigung leicht entfernt werden. Alle Komponenten, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen – Schüssel, Deckel und Gehäuse – sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, der den Lebensmittelhygienestandards entspricht. Die Maschine entspricht den ROHS- und EU-LFGB-Anforderungen.

Diese Serie ist einfach zu bedienen, leicht zu demontieren und bequem für den Austausch und die Einstellung der Klinge. Sie bietet zuverlässige Leistung, hohe Effizienz, ästhetisches Design, Mobilität und einfache Reinigung – ideal für Küchen, Restaurants, Hotels, Kantinen und lebensmittelverarbeitende Betriebe.

2. Strukturmerkmale

- 1) Die Klinge aus hochwertigem Stahl bewahrt die Nährstoffe und verbessert den Geschmack.
- 2) Das Edelstahlgehäuse mit gebürsteter Oberfläche ist rostbeständig und attraktiv.
- 3) Langlebige Klingen und Schüsseln aus rostfreiem Stahl erfüllen internationale Hygienestandards.
- 4) Abnehmbare Schüssel zum einfachen Entfernen und Reinigen des Inhalts.
- 5) Das gebogene Klingendesign erhöht die Geschwindigkeit und Effizienz und reduziert den Arbeitsaufwand.
- 6) Die Sicherheitsverriegelung stoppt die Maschine, wenn der Schüsseldeckel geöffnet wird.
- 7) Die Wasserdichtigkeit nach IPX4 ermöglicht eine sichere und einfache Reinigung.
- 8) Eingebauter Überstromschutzschalter schützt den Motor.

3. Schaltplan und Name der Teile



- | | | |
|---------------------------|----------------|-------------------|
| 1) Lager der Klinge | 4) Start-Taste | 8) Stromleitung |
| 2) Schüssel-
Abdeckung | 5) Stopp-Taste | 9) Überlastschutz |
| 3) Körper | 6) Schüssel | |
| | 7) Standfuß | |

4. Arbeitsweise

- 1) Stellen Sie die Maschine auf eine stabile Werkbank und stellen Sie sicher, dass das Netzteil den Spezifikationen des Typenschilds entspricht.
- 2) Reinigen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen (Schüssel, Deckel, Klinge), sorgfältig, um Verletzungen zu vermeiden.
- 3) Stellen Sie sicher, dass ein Ausfallschutz an der Steckdose installiert und ordnungsgemäß geerdet ist (max. Strom: 32 A).
- 4) Die Lebensmittelgröße sollte 4 cm in der Breite und 3 cm in der Dicke nicht überschreiten. Diese Grenze ist flexibel für weiche, knochenlose Gegenstände.
- 5) Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie die grüne Starttaste. Vergewissern Sie sich, dass sich die Schüssel im Uhrzeigersinn dreht. Lassen Sie die Maschine 1–2 Minuten laufen, bevor Sie sie zerkleinern.
- 6) Die Verarbeitungszeit wirkt sich auf die Textur aus: Eine kürzere Dauer führt zu einer gröberen Textur, während eine längere Zeit eine feinere Textur erzeugt. Verwenden Sie einen Holzspatel oder nehmen Sie die Schüssel heraus, um das verarbeitete Material zu sammeln.

5. Demontage & Installation

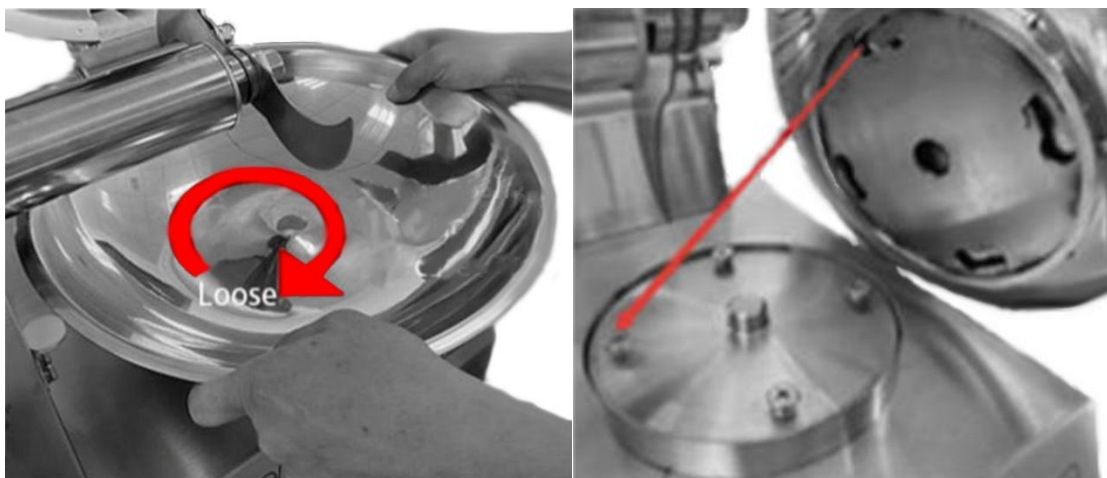
1) Deckel der Schüssel:

Öffnen Sie mit beiden Händen, heben Sie es in eine vertikale Position und lassen Sie es langsam aus der Steckposition herausgleiten, und heben Sie es dann an, um die Schüsselabdeckung sanft zu entfernen. Bei der Montage muss der Schüsseldeckel auf die Schlitzposition geklebt werden und den Deckel leichtgängig umklappen.



2) Schüssel:

Öffnen Sie zuerst den Schüsseldeckel und drehen Sie dann die Schüssel im Uhrzeigersinn in einen bestimmten Winkel oder heben Sie sie an, bis die Schüssel locker sitzt, um die Schüssel herauszunehmen; Achten Sie beim Aufstellen des Kopfes zuerst auf die Position des Kopfsitzes und der gegenüberliegenden Befestigungsschraube des Kopfes und drehen Sie dann den Kopf gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.



6. Reinigung

1. Trennen Sie die Maschine vor der Reinigung vom Stromnetz. Nicht in Wasser tauchen (IPX4-Einstufung).
2. Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Die Schüssel und der Schüsseldeckel können zur Reinigung abgenommen werden (siehe 5. Demontage und Installation für Schüssel und Schüsselabdeckung).
3. Reinigen Sie die Schüssel, den Deckel und die Klinge nach jedem Gebrauch. Vermeiden Sie den Kontakt mit der Klinge. Halten Sie Kinder fern.
4. Trocknen Sie es mit einem sauberen Tuch ab und stellen Sie sicher, dass alle Teile richtig installiert sind. Lassen Sie die Klinge nicht frei.

7. Sicherheitsvorkehrungen

1. Die Maschine darf nur von geschultem Personal bedient werden.
2. Verarbeiten Sie keine Gegenstände mit Knochen, gefrorenem Fleisch, Holz und anderen harten Materialien.
3. Lassen Sie das Gerät vor dem Gebrauch 1–2 Minuten lang laufen, um ungewöhnliche Geräusche oder Vibrationen zu erkennen.
4. Tauschen Sie die Klinge aus, wenn Vibrationen oder Leistungsprobleme auftreten. Verwenden Sie Schutzhandschuhe.
5. Im Falle einer Verstopfung stoppen Sie die Maschine sofort. Beseitigen Sie die Verstopfung, bevor Sie neu starten.
6. Berühren Sie während des Betriebs niemals die Schüssel und öffnen Sie nicht den Deckel.

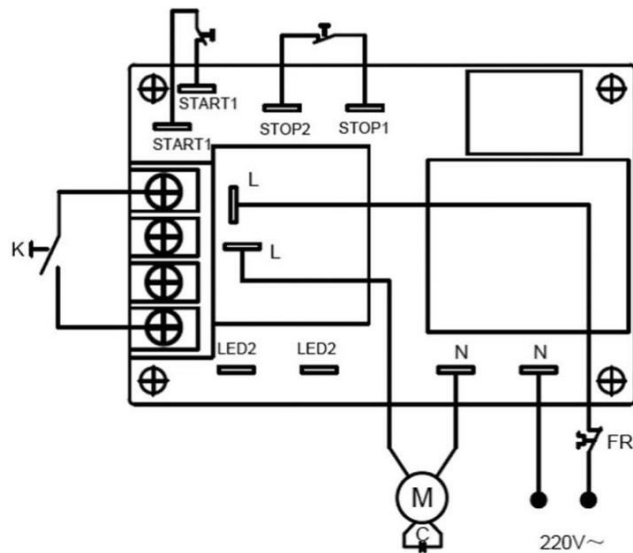
8. Fehlerbehebung

Problem	Lösung
Maschine startet nicht	Sicherung, Netzschalter, Positionsschalter, Startknopf oder Platine prüfen/austauschen
Anzeige an, Motor läuft nicht	Motorleistung und -zustand prüfen
Funktioniert nur, wenn die Taste gedrückt wird	Platine austauschen
Lautes Geräusch beim Start	Überprüfen Sie Spannung, Motor oder Lager; Anpassen oder Ersetzen
Löst beim Start die Sicherung aus	Isolierung von Motor und Leiterplatte prüfen (>5 MΩ)
Stoppt während des Betriebs	Stellen Sie sicher, dass die Abdeckung richtig geschlossen ist. Lassen Sie den Motor abkühlen

Motor läuft, Schüssel dreht sich nicht

Riemen prüfen/austauschen

9. Schaltbild:



SB1 - Not-Aus-Schalter

SB2 - Startschalter

FR - Überlastschuttschalter

K - Deckel-Schalter

- 1. Wprowadzenie produktu**
- 2. Charakterystyka struktury**
- 3. Schemat i nazwa części**
- 4. Metoda operacyjna**
- 5. Demontaż i instalacja**
- 6. Czyszczenie**
- 7. Środki ostrożności**
- 8. Rozwiązywanie problemów**
- 9. Schemat obwodu**

1. Wprowadzenie produktu

Przed uruchomieniem tego urządzenia użytkownicy muszą dokładnie przeczytać i zrozumieć wszystkie instrukcje.

Ta maszyna do krojenia jest przeznaczona do przetwarzania świeżego mięsa, warzyw, owoców i innych materiałów spożywczych. Jego kluczową cechą jest zdolność do zachowania pierwotnej wartości odżywczej żywności przy jednoczesnej poprawie smaku i świeżości.

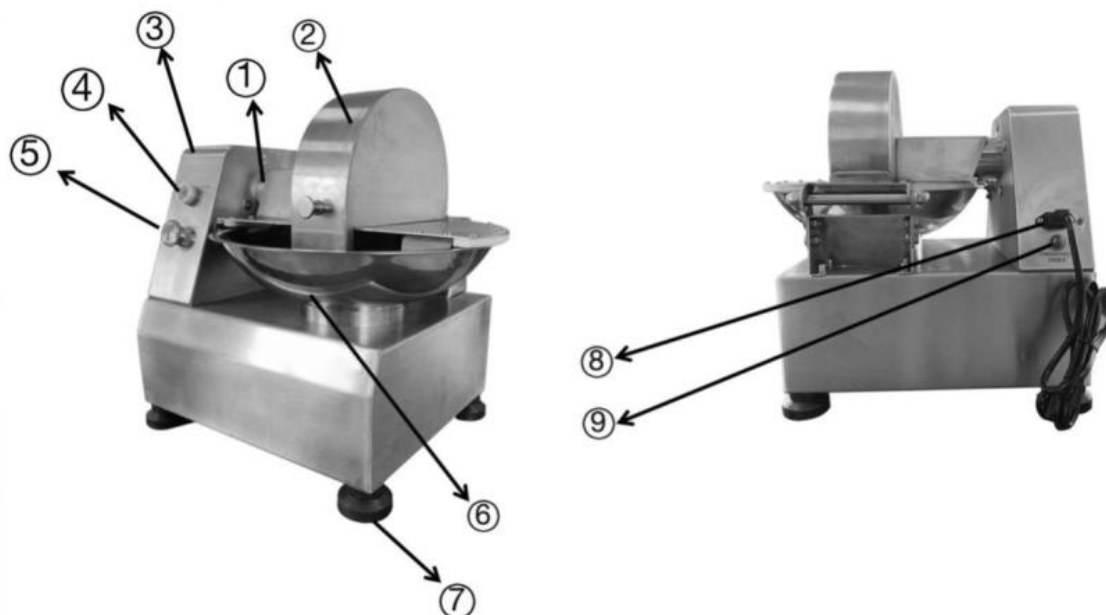
Struktura jest zoptymalizowana za pomocą zakrzywionego ostrza, co zapewnia szybsze i bardziej równomierne siekanie. Miska obraca się powoli, co poprawia wydajność i można ją łatwo wyjąć w celu szybkiego dostępu i czyszczenia. Wszystkie elementy mające kontakt z żywnością — miska, pokrywa i obudowa — są wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, która spełnia normy higieny żywności. Maszyna jest zgodna z wymaganiami ROHS i UE LFGB.

Ta seria jest prosta w obsłudze, łatwa do demontażu i wygodna do wymiany i regulacji ostrza. Oferuje niezawodną wydajność, wysoką wydajność, estetyczny wygląd, mobilność i łatwe czyszczenie — idealny do kuchni, restauracji, hoteli, stołówek i zakładów przetwórstwa spożywczego.

2. Charakterystyka struktury

- 1) Wysokiej jakości stalowe ostrze zachowuje wartości odżywcze i poprawia smak.
- 2) Korpus ze stali nierdzewnej ze szczotkowanym wykończeniem jest odporny na rdzę i atrakcyjny.
- 3) Wytrzymałe ostrza i miska ze stali nierdzewnej spełniają międzynarodowe standardy higieny.
- 4) Wyjmowana miska ułatwia wyjmowanie i czyszczenie zawartości.
- 5) Zakrzywiona konstrukcja ostrza zwiększa szybkość i wydajność, zmniejszając nakład pracy.
- 6) Blokada bezpieczeństwa zatrzymuje maszynę po otwarciu pokrywy misy.
- 7) Wodoodporność IPX4 umożliwia bezpieczne i łatwe czyszczenie.
- 8) Wbudowany wyłącznik nadprądowy zabezpiecza silnik.

3. Schemat i nazwa części



- | | | |
|-------------------|-----------------------|---------------------------------------|
| 1) Łożysko noża | 6) Miska | 9) Zabezpieczenie przed przeciążeniem |
| 2) Pokrywa miski | 7) Nóżka | |
| 3) Obudowa | 8) Linia energetyczna | |
| 4) Przycisk Start | | |
| 5) Przycisk Stop | | |

4. Metoda operacyjna

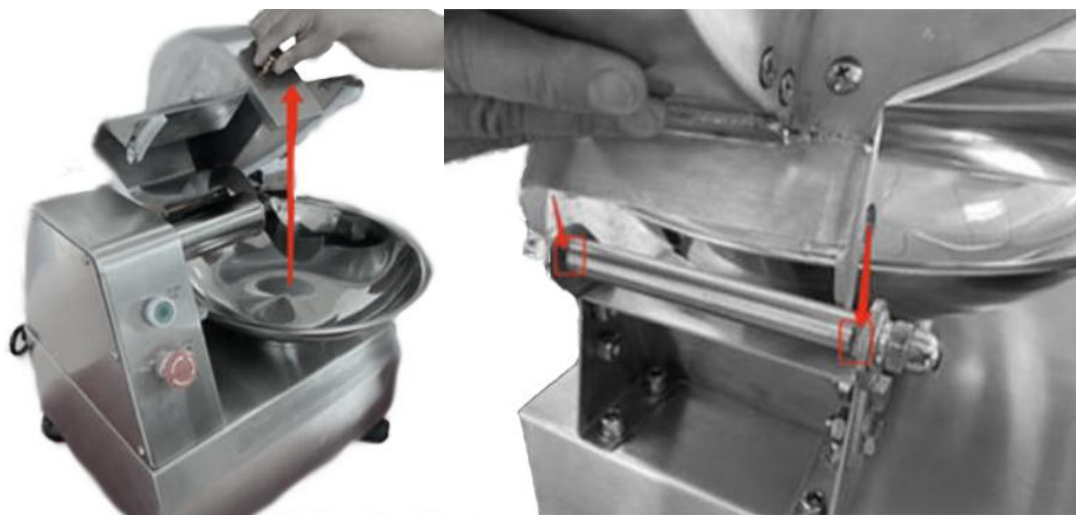
- 1) Umieścić maszynę na stabilnym stole warsztatowym i upewnić się, że zasilacz jest zgodny ze specyfikacją na tabliczce znamionowej.
- 2) Dokładnie wyczyścić wszystkie części mające kontakt z żywnością (miskę, pokrywę, ostrze), aby uniknąć obrażeń.
- 3) Upewnić się, że w gniazdku elektrycznym jest zainstalowane urządzenie zabezpieczające przed wyciekami i że jest ono prawidłowo uziemione (maksymalny prąd: 32A).
- 4) Wielkość żywności nie powinna przekraczać 4 cm szerokości i 3 cm grubości. Ten limit jest elastyczny w przypadku miękkich surowców bez kości.
- 5) Włączyć urządzenie i nacisnąć zielony przycisk start. Upewnić się, że miska obraca się zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Pozwól maszynie pracować przez 1-2 minuty przed siekaniem.
- 6) Czas przetwarzania wpływa na teksturę: krótszy czas działania skutkuje grubszą teksturą, podczas gdy dłuższy czas tworzy delikatniejszą teksturę. Użyj drewnianej szpatułki lub wyjmij miskę, aby zebrać przetworzone materiały.

5. Demontaż i instalacja

1) Pokrywa miski:

Otwórz obiema rękami, podnieś do pozycji pionowej, a następnie powoli pozwól jej wysunąć się z gniazda, następnie podnieś, aby płynnie zdjąć pokrywę miski;

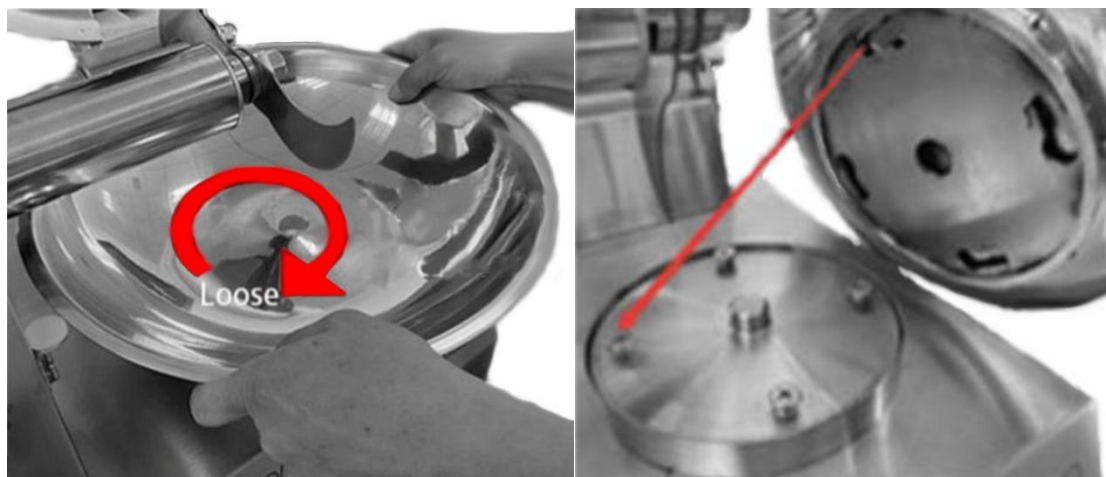
Podczas montażu pokrywę miski należy dopasować do pozycji szczeliny i płynnie obrócić pokrywę.



2) Misa:

Najpierw otwórz pokrywę miski, a następnie obróć miskę zgodnie z ruchem wskazówek zegara pod pewnym kątem lub do momentu, gdy miska będzie luźna; podnieś ją, aby wyjąć miskę.

Podczas montażu miski należy najpierw zwrócić uwagę na położenie gniazda miski i śrubę mocującą miskę po przeciwnej stronie, a następnie obrócić miskę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż się zatrzyma.



6. Czyszczenie

1. Odłącz urządzenie przed czyszczeniem. Nie zanurzaj w wodzie (stopień ochrony IPX4).
2. Przed pierwszym użyciem wyczyść wszystkie części mające kontakt z żywnością. Miskę i pokrywę miski można zdjąć w celu wyczyszczenia (patrz 5. Demontaż i instalacja).
3. Wyczyść miskę, pokrywę i ostrze po każdym użyciu. Unikaj kontaktu z ostrzem. Przechowuj z daleka od dzieci.
4. Osusz czystą szmatką i upewnij się, że wszystkie części są prawidłowo zainstalowane. Nie pozostawiaj ostrza odłożonego.

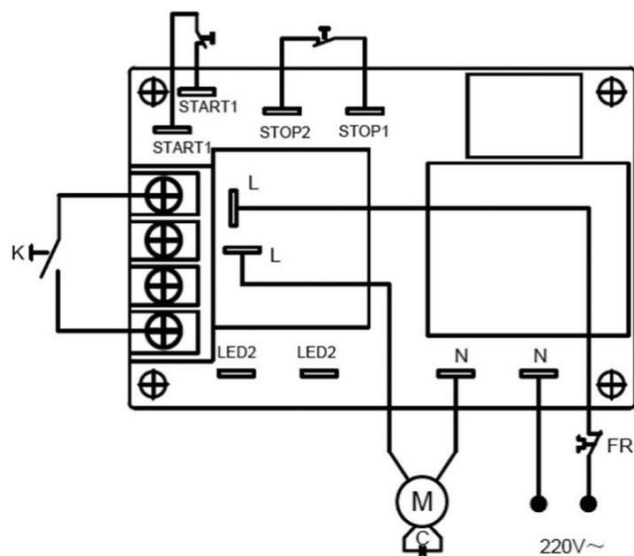
7. Środki ostrożności

1. Maszynę powinien obsługiwać wyłącznie przeszkolony personel.
2. Nie przetwarzaj przedmiotów z kośćmi, mrożonym mięsem, drewnem i innymi twardymi materiałami.
3. Uruchom maszynę na 1–2 minuty przed użyciem, aby wykryć nietypowy hałas lub wibracje.
4. Wymień ostrze, jeśli wystąpią wibracje lub problemy z wydajnością. Używaj rękawic ochronnych.
5. W przypadku zatoru należy natychmiast zatrzymać maszynę. Usuń blokadę przed ponownym uruchomieniem.
6. Nigdy nie dotykaj miski ani nie otwieraj pokrywy podczas pracy.

8. Rozwiązywanie problemów

Problem	Rozwiązanie
Maszyna nie uruchamia się	Sprawdź/wymień bezpiecznik, wyłącznik zasilania, wyłącznik pozycyjny, przycisk start lub płytkę drukowaną
Wskaźnik włączony, silnik nie pracuje	Sprawdź moc i stan silnika
Działa tylko wtedy, gdy przycisk jest wciśnięty	Wymień płytkę drukowaną
Głośny hałas podczas uruchamiania	Sprawdź napięcie, silnik lub łożyska; Dostosuj lub zamień
Wyzwala bezpieczniki podczas uruchamiania	Sprawdź izolację silnika i płytki drukowanej (>5 MΩ)
Zatrzymuje się w trakcie pracy	Upewnij się, że pokrywa jest prawidłowo zamknięta; Poczekaj, aż silnik ostygnie
Silnik pracuje, miska się nie obraca	Sprawdź/wymień pasek

9. Schemat obwodu:



SB1 - Wyłącznik awaryjny

SB2 - Wyłącznik rozruchowy

FR - Wyłącznik zabezpieczający przed przeciążeniem

K - Przetąacznik pokrywy