

# BORMANN®



## BDA1500

Art Nr: 022602

GB

GR

[WWW.BORMANNTOOLS.COM](http://WWW.BORMANNTOOLS.COM)

CE



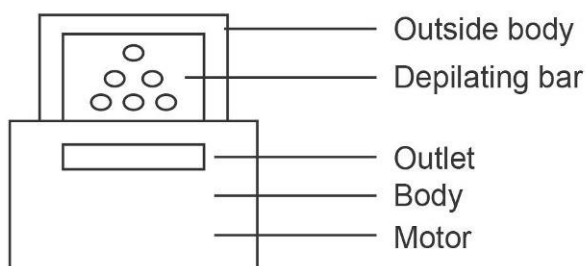
**Instructions**

- 1) Check the machine when you open the carton. Please reinforce the screw which may be loose during the transportation. Check the bottom disk and drive belt, please adjust the belt if the tightness is not suitable.
- 2) Put the machine on the flat ground, and let the machine race empty for 3-5 minutes to make sure there is no problem of the machine.
- 3) Try to make the cut as small as you can when bleeding the chickens (better to thrust the chicken's neck with the cone-knife, which will prevent the chicken's head from dropping off in depilating). After bleeding, put the chicken in warm water 30°C—50°C, make sure all the feather are wet out, it is better to put some salt into the water which can protect the skin away from damage.
- 4) Put the wetted chicken in the hot water(75°C), churn slowly to hot all the feather
- 5) Turn on the machine; Put the hot chicken, up to 2 heads at one time. During depilating, please put some water onto the chicken(hot water better), the feather will be washed away and run out of the machine with the dirty water
- 6) The feather will be all clear out after 40-60 seconds, turn off the machine and get out the chicken while the machine stop racing.
- 7) It is better to depilate the chicken immediately after bleeding. The effectiveness will be not good if the chicken stay dead for long time

**Notice**

- 1) For your safety, please install leakage protector and link safety ground line
- 2) Main power supply should be higher than the machine supply
- 3) Never touch the machine with wet hand

**Drawing**



**Technical Data**

Depilation net rate:	95%
Net Weight:	38Kg
Gross Weight:	42Kg
Motor speed:	275r/min
Motor Power:	1500W
Barrel diameter:	50cm
Construction Material:	403 stainless steel
Suitable for (up to 6 kg) :	Chicken, goose, duck

\* The manufacturer reserves the right to make minor changes to product design and technical specifications without prior notice unless these changes significantly affect the performance and safety of the products. The parts described / illustrated in the pages of the manual that you hold in your hands may also concern other models of the manufacturer's product line with similar features and may not be included in the product you just acquired.

\* Please note that our equipment has not been designed for use in commercial, trade or industrial applications. Our warranty will be voided if the machine is used in commercial, trade or industrial businesses or for equivalent purposes.

\* To ensure the safety and reliability of the product and the warranty validity, all repair, inspection, repair or replacement work, including maintenance and special adjustments, must only be carried out by technicians of the authorized service department of the manufacturer.

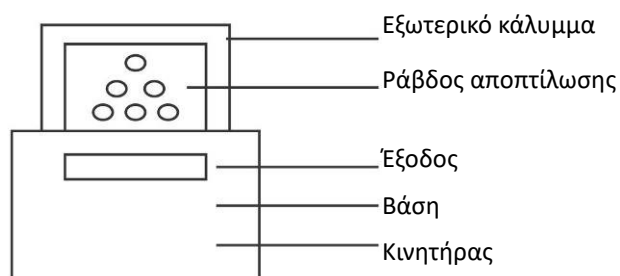
### Βασικές Οδηγίες Λειτουργίας

- 1) Ελέγξτε το μηχάνημα κατά το άνοιγμα της αρχικής συσκευασίας για ενδείξεις φθοράς ή τυχόν ελλείψεις. Ελέγξτε τις βίδες για να βεβαιωθείτε ότι δεν έχουν χαλαρώσει κατά την μεταφορά. Ελέγξτε τον κάτω δίσκο και τον μίαντα κίνησης, ρυθμίστε τον μίαντα εάν η τάση του δεν είναι σωστή.
- 2) Τοποθετήστε το μηχάνημα σε επίπεδο έδαφος και αφήστε το να λειτουργήσει για 3-5 λεπτά χωρίς φορτίο για να βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει κάποιο πρόβλημα λειτουργίας.
- 3) Προσπαθήστε να κάνετε την τομή όσο μικρότερη μπορείτε για να μειώσετε την αιμορραγία (προτείνεται να χρησιμοποιήσετε ένα μαχαίρι ακριβείας, το οποίο θα εμποδίσει την αποκόλληση του κεφαλιού κατά την διάρκεια της λειτουργίας του μηχανήματος). Μετά την παύση της αιμορραγίας, τοποθετήστε το κοτόπουλο σε ζεστό νερό (30 °C -50 °C), βεβαιωθείτε ότι όλο το φτέρωμα είναι βρεγμένο. Προτείνεται να βάλετε λίγο αλάτι στο νερό προκειμένου να προστατευθεί το δέρμα από τους τραυματισμούς.
- 4) Τοποθετήστε το βρεγμένο κοτόπουλο σε ζεστό νερό (75 °C) και αναδεύστε αργά έτσι ώστε να καλυφθεί όλο το φτέρωμα.
- 5) Ενεργοποιήστε το μηχάνημα. Τοποθετήστε μέχρι 2 κοτόπουλα ταυτόχρονα. Κατά την αποπτίλωση, ρίξτε λίγο νερό στο κοτόπουλο (ζεστό νερό καλύτερα), το φτέρωμα θα αφαιρεθεί και θα απομακρυνθεί από το μηχάνημα με το ακάθαρτο νερό
- 6) Το φτέρωμα θα έχει αφαιρεθεί πλήρως μετά από 40-60 δευτερόλεπτα. Έπειτα απενεργοποιήστε το μηχάνημα και αφαιρέστε το κοτόπουλο αφού πρώτα σταματήσει να κινείται το μηχάνημα.
- 7) Είναι καλύτερα να αποπτίλωση το κοτόπουλο αμέσως μετά την παύση της αιμορραγίας. Η αποτελεσματικότητα του μηχανήματος δεν θα είναι η βέλτιστη εάν το κοτόπουλο δεν τοποθετηθεί άμεσα.

### Οδηγίες Ασφαλούς Χρήσης

- 1) Για την διαφύλαξη της προσωπικής σας ασφάλειας, παρακαλούμε να εγκαταστήσετε μια συσκευή προστασίας διαρροής και να συνδέσετε το μηχάνημα με τη γείωση.
- 2) Η κύρια πηγή τροφοδοσίας θα πρέπει να έχει υψηλότερη τιμή από την τροφοδοσία του μηχανήματος.
- 3) Μην αγγίζετε ποτέ το μηχάνημα με βρεγμένα χέρια.

### Περιγραφή Βασικών Τμημάτων και Εξαρτημάτων



### Τεχνικά Χαρακτηριστικά

Βαθμός αποπτίλωσης:	95%
Καθαρό Βάρος:	38Kg
Μεικτό Βάρος:	42Kg
Ταχύτητα κινητήρα:	275r/min
Ισχύς κινητήρα:	1500W
Διάμετρος δοχείου:	50cm
Υλικό κατασκευής:	Ανοξείδωτο ατσάλι τύπου 403
Κατάλληλο για (έως 6 kg):	Κοτόπουλο, χήνα, πάπια

\*Ο κατασκευαστής διατηρεί το δικαίωμα να πραγματοποιήσει δευτερεύουσες αλλαγές στο σχεδιασμό του προϊόντος και στα τεχνικά χαρακτηριστικά χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση, εκτός εάν οι αλλαγές αυτές επηρεάζουν σημαντικά την απόδοση και λειτουργία ασφάλειας των προϊόντων. Τα εξαρτήματα που περιγράφονται / απεικονίζονται στις σελίδες του εγχειριδίου που κρατάτε στα χέρια σας ενδέχεται να αφορούν και σε άλλα μοντέλα της σειράς προϊόντων του κατασκευαστή, με παρόμοια χαρακτηριστικά, και ενδέχεται να μην περιλαμβάνονται στο προϊόν που μόλις αποκτήσατε.

\* Λάβετε υπόψη ότι ο εξοπλισμός μας δεν έχει σχεδιαστεί για χρήση σε εμπορικές, επαγγελματικές ή βιομηχανικές εφαρμογές. Η εγγύησή μας θα ακυρωθεί αν το προϊόν χρησιμοποιείται σε εμπορικές, επαγγελματικές ή βιομηχανικές επιχειρήσεις ή για ανάλογους σκοπούς.

\* Για να διασφαλιστεί η ασφάλεια και η αξιοπιστία του προϊόντος καθώς και η ισχύς της εγγύησης όλες οι εργασίες επιδιόρθωσης, ελέγχου, επισκευής ή αντικατάστασης συμπεριλαμβανομένης της συντήρησης και των ειδικών ρυθμίσεων, πρέπει να εκτελούνται μόνο από τεχνικούς του εξουσιοδοτημένου τμήματος Service του κατασκευαστή.



DISPOSE OF  
PACKAGING  
RESPONSIBLY



DO NOT DISPOSE  
OF ELECTRICAL GOODS  
IN HOUSEHOLD WASTE