

UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA

Mlýnek na maso Tre Spade

POUŽITÍ STROJE

Stroj nevyžaduje samostatné uvedení do provozu. Pečlivě si přečtěte pokyny v této příručce, které obsahují důležité informace pro bezpečnou instalaci, provoz a údržbu. Uchovejte tuto příručku na bezpečném místě pro budoucí použití.

Přístroj je určen pouze pro mletí chlazeného (ale ne zmrazeného) masa. Jakékoli jiné použití je nevhodné a nebezpečné. Výrobce a distributor nemohou nést odpovědnost za jakékoli poruchy nebo nehody způsobené nesprávným použitím.

Po odstranění obalu zkontrolujte, zda není zařízení poškozené. V případě pochybností neprovádějte instalaci zařízení a neprodleně kontaktujte Gammo Europe Kft. zákaznický servis nebo svého prodejce.

Kontrola obalu při převzetí: Pokud není obal při dodání viditelně poškozen, otevřete jej a zkontrolujte, zda jsou přítomny všechny díly. Pokud obal vykazuje stopy hrubého zacházení, je poškozený nebo roztrhaný, neprodleně informujte dodavatele do tří dnů od dodání. Obalové materiály mohou být nebezpečné, a proto by neměly být uchovávány mimo dosah dětí.

Bezpečnostní instrukce:

- Udržujte pracovní prostor čistý.
- Udržujte děti mimo pracovní prostor.
- Doporučuje se, aby stroj použila jedna osoba, protože spotřebič není určen k použití více osob najednou.
- **Nenechte stroj běžet na volnoběh ani nepřetěžujte**, mohlo by dojít k přehřátí. Vložte nakostkované maso do násypky zařízení.
- Neodstraňujte podstavec ani nohy jednotky, abyste zajistili správné větrání.
- Před zahájením práce se ujistěte, že se do mlýnky nedostaly žádné cizí předměty.
- Před prováděním jakýchkoliv manipulací na spotřebiči (např. čištění) se ujistěte, že je spotřebič v poloze „stop“: spínač je v poloze 0, jak je znázorněno, a byla vytažena elektrická zástrčka ze zásuvky, aby se zabránilo náhodnému zapnutí spotřebiče.
- Věnujte pozornost noži (B), zacházejte s ním opatrně, aby nedošlo ke zranění.
- Ujistěte se, že napětí v síti odpovídá hodnotám na referenčním štítku.
- Používejte pouze originální díly TRE SPADE.
- Přístroj nikdy neponořujte do vody ani jej neumývejte přímým proudem vody.
- Síťové napájení musí být řádně uzemněno a jištěno..
- Opravy nebo výměny jakýchkoli elektrických komponentů by měl provádět pouze kvalifikovaný technik.

POUŽITÍ A ÚDRŽBA

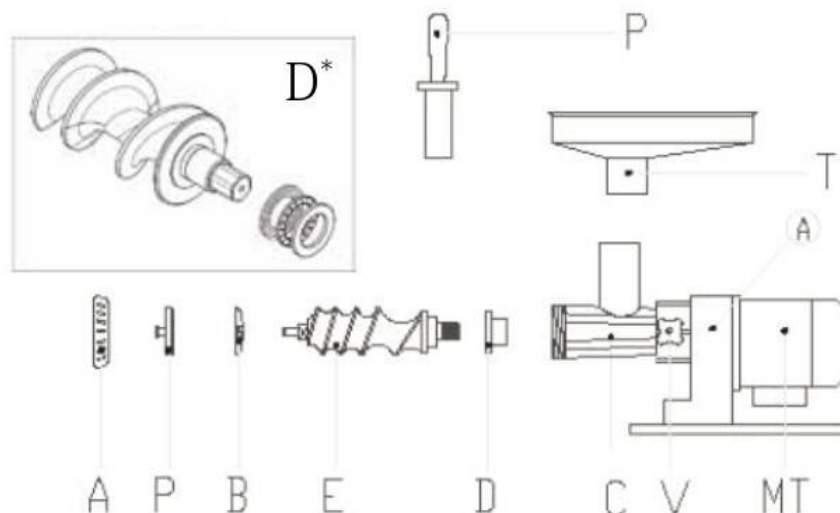
Zařízení se skládá ze dvou hlavních částí:

1. Část pohonu: Umožňuje otáčení nože. Zde najdete motor, spínač a elektrický kabel.
2. Zpracovatelská část: pro připojení k části pohonu (viz montáž).

PŘÍPRAVA

1. Připravte si jednotku, pokud má nohy, namontujte je a umístěte zařízení na pracovní stůl.
2. Umyjte všechny části oblasti zpracování.

MONTÁŽ



1. Nasadte hlavu mlýnu (C) na motor (MT) a utáhněte ji upínacím šroubem (V). Pevně utáhněte upínací šroub a ujistěte se, že je hlava mlýnku správně na svém místě, aby během používání nespadla.
2. Zatlačte šnek (E) vodorovně do hlavy mlýnku (C). (Ložisko (D) je dodáváno pouze s TC-32. Je připevněno k motoru z výroby.) Je-li to nutné, jemně otočte šnekem, aby správně zapadl do motoru.
3. Nůž (B) položte na hřídel šneku hranou směrem ven. Poté položte disk (P) na nůž.
4. Zašroubujte holander na hlavu mlýnku na maso ve směru hodinových ručiček, abyste zajistili nůž a kotouč. Když začnete mletí, nechte Hollander uvolněný a lehce ho utáhněte, až se mleté maso objeví v otvorech v disku (P).
5. Vložte dávkovací kotouč (T).
6. Zkontrolujte, zda je přepínač v poloze 0. Poté můžete zařízení připojit k elektrické síti.
7. Stroj je připraven k použití, práci můžete zahájit otočením spínače (poloha 1 nebo I). Maso můžete začít dávkovat pomocí ucpávky (P). K plnění nikdy nepoužívejte vlastní ruce.
8. Pomocí ucpávky dávkujte kostky masa do násypky. Vyvarujte se násilného ucpávání, jinak by mohlo dojít k poškození hřídele, který drží šnek nebo nůž!

DŮLEŽITÉ: Otvor podavače je navržen tak, aby zabránil vniknutí horních končetin do části brusky. Za žádných okolností by neměly být na otvoru podavače prováděny žádné změny! **Pokud spotřebič nepoužíváte, musí být vypnutý. Nenechte ho běžet prázdného, protože by to mohlo vést k přehřátí.**

Pokud do mlýnku vnikne cizí předmět, musí se motor okamžitě zastavit. V takovém případě proveďte následující:

- přepněte přepínač do polohy 0,
- pokud je zařízení vybaveno reverzačním spínačem, přepněte jej do zpětné polohy (poloha II nebo 2) a ponechte jej na krátkou dobu (1–2 sekundy), poté jej znovu přepněte do polohy 0
- odpojte spotřebič od elektrické sítě
- odeberte část zpracovací z části jednotky
- demontujte následující díly v tomto pořadí: holander (A), disk (P), nůž (B), šnek (E).
- odstraňte zaseklý předmět

DEMONTÁŽ A ČIŠTĚNÍ

Po použití se doporučuje odpojit spotřebič od sítě (po vypnutí spotřebiče vypínačem). Nikdy neodpojujte zařízení ze zásuvky pomocí tahání kabelu!

Pomocí upínacího šroubu demontujte hlavu mlýnu. Demontujte součásti podobným způsobem, jaký jste sestavili. Poté je lze vyčistit samostatně.

DŮLEŽITÉ: K čištění používejte pouze vodu (nejlépe teplou) a přírodní čisticí prostředek. Nepoužívejte kyseliny a žíraviny.

Nikdy neponořujte stroj do vody, protože by to mohlo poškodit elektrické zařízení, k čištění používejte vlhký hadřík.

Správná údržba zahrnuje také přesné sušení, což zaručuje správný provoz a dlouhou životnost zařízení.

Pokud zařízení nebudete delší dobu používat, je vhodné litinové povrchy promazat.

Varování: Nerezové povrchy spotřebiče vždy udržujte čistou. Při čištění vnějšího povrchu se nesmí používat kyseliny nebo kyselé látky, ocelové hobliny nebo drátěné kartáče (čistěte horkou vodou a vhodným čisticím prostředkem).

Vyvarujte se jakékoli činnosti, která by mohla přinést kuchyňskou sůl na ocelové povrchy stroje. V případě náhodného rozlití soli okamžitě důkladně opláchněte.

PŘÍSLUŠENSTVÍ:

Pasírovací hlavu, náhradní nože a disky lze zakoupit. Kotouče s průměrem otvoru větším než 8 mm používejte pouze na vlastní riziko.

ÚDRŽBA

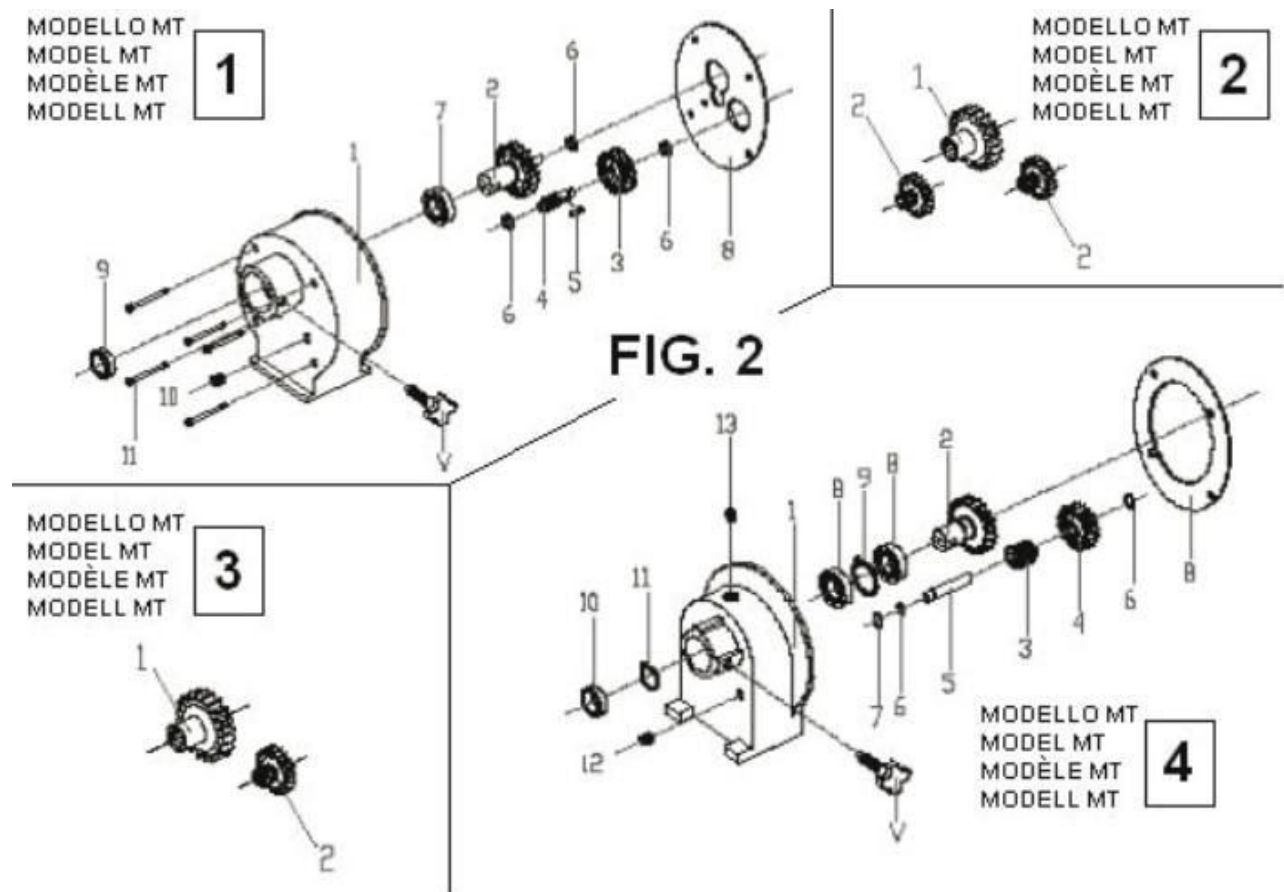
Zařízení obsahuje několik dílů podléhajících opotřebení. Například čepel a perforovaná deska. Doporučuje se tyto prvky pravidelně kontrolovat a v případě potřeby je nabrousit. Broušení by mělo být prováděno pouze kvalifikovanou osobou.

U modelu TC-32 se doporučuje výměna oleje každých 300 hodin. Doporučený olej: převodový olej MOBILGEAR 636 nebo olej ekvivalentní viskozity. Doporučené množství pro výměnu oleje je cca. 100 ml.

U TC-32 také pravidelně kontrolujte ložisko (D) mezi šnekem a motorem. V případě poruchy jej okamžitě vyměňte, aby nedošlo k poškození ostatních dílů.

Doporučuje se používat díly od výrobce.

STRUKTURA HNACÍ JEDNOTKY



Pokud máte pocit, že je mlýnek příliš horký, může to být z důvodu:

- 1) Vzduch neproudí snadno kolem větracího otvoru mlýnku (např. blízko zdi, chybějící podstavec)
- 2) Mele se velmi studené, případně částečně zmrazené maso
- 3) Maso se ihned mele kotoučem s nejmenším průměrem otvoru (3 mm) (pokud je takové jemné mletí požadováno, může být nutné předmletí mřížkou 6 nebo 8).
- 4) Hollander zajišťující mlecí linii (šnek, nůž, kotouč) je příliš těsný, šnek nemá vůli 1 mm5) A darálás megkezdésekor a húsból inak csavarodtak a késre, amely így nehezen vág
- 6) Mlýnek běží prázdný (absorbovaný výkon nemůže být dodán jinak, takže se vytváří teplo)