

HASZNÁLATI és KARBANTARTÁSI ÚTMUTATÓ

La Felsinea TCM-30, TCM-60, TCM-90 mixeres húsdaráló

Bevezetés

A "**FIGYELMEZTETÉS!**" címszó használata arra hivatott, hogy felhívja az üzemeltető figyelmét olyan pontokra illetve működésekre, melyek veszélyt jelenthetnek a használójára vagy károsíthatja a készüléket. Ne használja a berendezést ha nem teljesen értette meg az ebben a használati útmutatóban leírt figyelmeztetéseket.

A pontos magyarázat érdekében, a használati útmutató bemutatja a készüléket vagy annak valamilyen alkatrészét panel vagy gépház nélkül. Ne használja a berendezést ebben az állapotban. Csak akkor használható a készülék ha az összes biztonsági védelem megfelelően vissza van szerelve és működik. A gyártó megtiltja ezen használati útmutató vagy annak bármely részének lemásolását és a tartalma nem használható másként, mint az itt kifejezetten engedélyezettre. A gyártó érdekeinek megsértése esetén joga van a gyártónak jogi eljárást indítani.

A használati útmutató kezelése

A használati útmutató utasításai világos információkat ad, diagrammok és magyarázatok használata segítségével az üzemeltetőnek a készülék működtetését, szállítását, karbantartását és szervizelését illetően. A berendezés használata előtt alaposan olvassa el ezt a használati útmutatót. Ezt a használati útmutatót a berendezés közelében kell tartani, ahol könnyen hozzáférhető szükség esetén. Ha valamilyen okból ez a használati útmutató elveszik vagy megrongálódik kérjen egy másolatot vagy a forgalmazótól vagy a gyártótól. Ha a készülék eladásra kerül azonnal informálja az új tulajdonost a gyártó nevééről, címéről, telefon- és fax számáról. Ez a használati útmutató arra a technológiára vonatkozik, amire a berendezést gyártották amikor a gép piacra került, ezért nem tekinthető elégségesnek egy jövőbeni fejlesztés vagy modernizálás esetén. E pont tekintetében a gyártónak joga van fejleszteni a terméket és az arra vonatkozó utasításokat anélkül, hogy a korábban eladott termékeket és használati utasításait fejlesztené, hacsak nem tekinthető egy kivételes esetnek. Ha bármilyen kétsége támadna, kérjük hívja a helyi szerviz központot vagy a gyártót.

Mivel a gyártó folyamatosan törekszik a termék fejlesztésére, örül az esetleges javaslatoknak illetve kommenteknek melyek segítik mind a termék mind a használati útmutató fejlesztését. A garanciális feltételek érvényesnek tekinthetők akkortól amikor a készülék megvásárlásra került. Bármilyen egyéb kérdés esetén kérjük vegye fel a kapcsolatot a készülék forgalmazójától.

Garancia

Az üzemeltető semmilyen okból nincs egyáltalán felhatalmazva arra, hogy megpróbálja megszerelni a készüléket. Ha bármilyen problémája van a készülékkel kérjük vegye fel a kapcsolatot a forgalmazóval.

Bármilyen kísérlet a készülék vagy annak bármilyen alkatrészének megsemmisítésére, módosítására vagy megszerelésére semmissé teszi a Megfelelőségi Nyilatkozatot, figyelembe véve a **2006/42-es** számú **EU irányelvet** és megsemmisíti a garanciát így a gyártó nem vállal tovább felelősséget a személyekben illetve tárgyakban bekövetkezett károkért/sérülésekért, amely a szerelés során bekövetkezik. A gyártó továbbá nem vállalja a felelősséget a további feltételek esetén:

- nem megfelelő beszerelés,
- a készülék nem megfelelő használata nem szakképzett személy által,
- ha nem veszik figyelembe az országban érvényben lévő jogszabályokat,
- A nem hatékony és nem megfelelő karbantartás hiányában,
- Nem eredeti pót alkatrészek használata és a különböző modellek nem specifikus alkatrészek használata,
- az ebben a használati útmutatóban adott utasítások teljes vagy részleges figyelmen kívül hagyása.

A gép leírása

A megvásárolt mixer egy egyszerű, de erős berendezés nagy gyártási kapacitással. Mivel a készülék élelmiszerek keverésére szolgál az összes élelmiszerral érintkező alkatrészt úgy választották ki, hogy az megfeleljen a maximális higiéniai elvárásnak. A keverő forgó alkatrésze (minden modelnél) rozsdamentes acélból készült garantálva ezzel a megfelelő higiénéért és a berendezés élettartamát.

A berendezésben található keverőkar egy pengével van ellátva. A keverő üst kiürítéséhez amint a keverés befejeződött és a motor leállt emelje fel a védő rácsot és azután nyissa ki a záró csatokat és emelje fel az elől lévő fedelet. Egy 24 Voltos irányító nyomó gombokkal ellátott panel van elhelyezve a gépen jól elérhető helyen. A készülék tervezésénél a következő technikai megoldások kerültek alkalmazásra a könnyebb tisztíthatóság érdekében:

- a forgó alkatrészek könnyű, eszköz igénybe vétele nélküli eltávolítása
- az összes elektromos alkatrésznek van egy IP 56 fokozatú védelme.

Az ebben a használati útmutatóban leírt berendezés megfelel a **2006/42-es számú EU irányelvnek** és módosításainak. Baleset esetén a gyártó nem vállal felelősséget ha a készüléket bármilyen módon módosították, szakszerűtlenül megszerelték, nem megfelelő célra használták és nem vették figyelembe a gyártó utasításait a gép használatával kapcsolatban vagy eltávolították a biztonsági eszközöket a készülékről.

A gép használata

Ez a készülék előre csomagolt élelmiszer gyártásához felhasznált hús keverésére lett tervezve és gyártva. Ipari környezetben történő felhasználásra készült szakképzett, a használati útmutatót megismert üzemeltető által. Mivel a készülék hús keverésre lett tervezve nincsen semmilyen különleges környezeti elvárás. Azonban javasolt a készüléket zárt helyre elhelyezni, hogy megóvja az időjárási tényezőktől és a hirtelen hőmérséklet változásoktól. Az első használat előtt bizonyosodjon meg róla, hogy a munka felület megfelelően stabil és erős legyen a nagy töltő súly miatt.

FIGYELMEZTETÉS! A keverendő anyagnak a keverő üstben kell lennie és nem szabad a karimán túl keverni illetve a keverendő mennyiségnek nem szabad meghaladnia a 30 kg-ot a TCM-30 modelnél, a 60 kg-ot az TCM-60 modelnél, 90 kg-ot a TCM-90 model esetében.

Nem engedélyezett használatok:

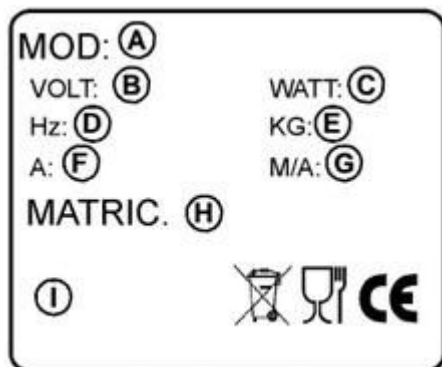
A berendezést csak a használati útmutatóban leírt célokra lehet használni és különösen:

- **Ne** használja a berendezést más célra a hús keverésén kívül.
- **Ne** használja a készüléket ha nincs megfelelően felszerelve az összes biztonsági eszközzel, hogy elkerülje a veszélyes sérülések kockázatát.
- **Ne** érintsen meg semmilyen elektronikai alkatrészt anélkül hogy a készüléket nem húzta ki az elektromos hálózatból, **mert az áram ütés kockázatával járhat.**
- **Ne** keverjen a megengedettnél nagyobb mennyiségeket a keverő üstben.
- **Ne** viseljen olyan ruházatot, amely nem felel meg a baleset megelőzés szabályainak. Kérdezze meg munkáltatóját az ide vonatkozó biztonsági szabályokról és kérjen védő felszerelést!
- **Ne** kapcsolja be a készüléket ha hibás vagy nem működik. A készülék használata előtt győződjön meg róla, hogy minden veszélyes munka feltétel kiküszöbölésre került. Ha hibás a berendezés vagy bármilyen probléma van vele azonnal kapcsolja ki és értesítse róla a karbantartókat.
- **Ne** engedje használni a berendezést nem szakképzett személyzetnek. Elektromos baleset esetén az első tennivaló, hogy el kell húzni a sérültet a munka területéről a készülék közeléből (általában ebben a szituációban az alkalmazott öntudatlan). Azonban legyen nagyon óvatos, mert ez egy nagyon veszélyes helyzet. A sérült ebben az esetben egy áram vezető és az ő megérintése áram ütés kockázatával járhat. Fontos lekapcsolni az elektromos áramot a biztosíték lenyomásával és ha ez nem lehetséges használjon egy szigetelt tárgyat vagy anyagot (fa, műanyag bot, szövet, bőr, stb...) hogy elhúzza a sérültet a munka területéről. Azonnal hívja a legközelebbi sürgősségi osztályt, hogy a beteg kórházi kezelést kapjon.
- **Ne** használja a készüléket ha a levegőbe gáz szagot érez, mert nagy a kockázata a robbanás veszélynek.
- **Ne** javítsa meg a készüléket előzetes engedély nélkül.
- **Mindig tartsa tiszteletben** a karbantartási és szervíz munkálatokat

Készülék információk

Ha a gép javításra szorul hívja a szervizet a modelszám a gyártási szám és a gyártási év pontos megadásával, amely megkönnyíti a szervizes kolléga helyzetét, hogy gyors és pontos választ adhasson Önnek. Minden alkalommal amikor kapcsolatba lép a szerviz központtal legyen kedves megadni a készüléke model és gyártási számát. Ezek az információk egy adat táblán található a készülék hátsó részén. (lásd 1.7.1. ábrát) Emlékeztetőként töltsse ki az alábbi információs táblázatot.

Model.....
Gyártási szám:.....
Gyártási év.....
Típus.....



Jelmagyarázat:

- A = gép model
- B = Motor frekvencia (Volt)
- C = Motor teljesítmény (Watt)
- D = Motor frekvencia (Hz)
- E = Gép súly (kg)
- F = Amper
- G = Gyártási év és hónap
- H = Széria szám
- I = Gyártó

FIGYELMEZTETÉS! Ne változtassa meg az adat táblán szereplő információkat semmilyen okból.

Védő és biztonsági jellemzők

Figyelmeztetés

A készülék használata előtt bizonyosodjon meg róla, hogy a biztonsági védő eszközök a megfelelő helyen vannak-e és hogy teljesen épek. Ellenőrizze, hogy megfelelően működnek-e mielőtt a munkát elindítja (az új műszak elején). Ha probléma adódik hívja a szerviz központot.

1. Forgó alkatrészeket védő rostély (ez a biztonsági eszköz megakadályozza a véletlen kapcsolatot a forgó alkatrészekkel)
2. Mikro kapcsoló

Figyelmeztetés! Ne próbálja megszerelni a biztonsági eszközöket.

Veszélyek és figyelmeztető megjegyzések

FIGYELMEZTETÉS: Amikor a készülék csatlakoztatva van az elektromos hálózathoz, ne érintsen meg semmilyen elektromos részt, mert fenáll az áram ütés kockázata. **Mindig vegye komolyan a figyelmeztető jelzéseket. A figyelmeztetések be nem tartása sérüléshez vagy halálhoz vezethet.** Győződjön meg róla, hogy a figyelmeztető jelzések a megfelelő helyen vannak-e és hogy jól olvashatók-e. Ha valamilyen okból hiányosak vagy olvashatatlanok pótolja azokat vagy cserélje ki.

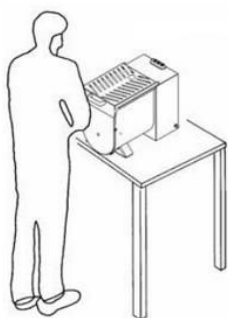
Munka pozíció

A megfelelő munka folyamat során történő elhelyezkedés a jobb oldalon lévő ábrán látható.

Környezet

A készüléket az alábbi környezeti feltételek mellett kell üzemeltetni:

- minimum környezeti hőmérséklet: 5 °C
- maximum környezeti hőmérséklet: +40 °C
- páratartalom: 50% 40 °C-on.



Világítás

A gépet olyan helyre kell elhelyezni ahol megfelelő mennyiségű természetes fény és a helyi jogszabályoknak megfelelő mesterséges fény van. Minden esetben a világításnak mindig igazodnia kell az adott cél országban érvényes helyi jogszabályoknak és nem szabad veszélyes vissza tükröződésnek lennie. A világítás lehetővé teszi, hogy a dolgozó tisztán lássa az irányító panelt és tökéletesen be tudja azonosítani a START és STOP nyomó gombokat.

Vibrálás

A készülék által generált vibrálás nem jelentős.

Baleset megelőző védelem

Speciális felszerelés nem szükséges. Javasolt használni olyan megfelelő gumi kesztyűt az élelmiszer ipari termékek kezelésére, amely megfelel a baleset megelőző szabályozásnak.

TECHNIKAI JELLEMZŐK

Fő alkatrészek

A használati útmutató könnyebb megértése érdekében az a gépek alkatrészei alábbi képeken kerülnek bemutatásra.

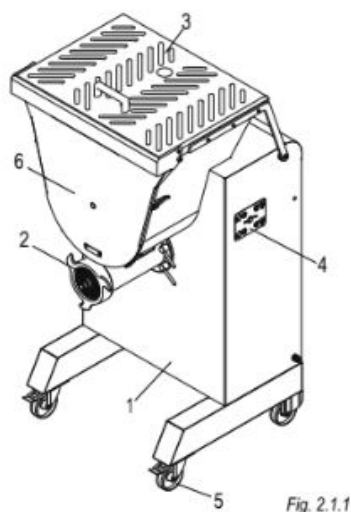


Fig. 2.1.1

Model TCM-30, TCM-60, TCM-90:

Jelmagyarázat:

- 1 - Burkolat
- 2 - Daráló kimenet
- 3 - Védő rács
- 4 - Irányító panel
- 5 - Fékezhető első kerekek
- 6 - Elülső zárópanel

Technikai adatok

Modell	Teljesítmény (Watt/Hp)	Kapacitás (Liter/kg)
30	2940/4,0	30/42
60	2940/4,0	60/80
90 Hp5	3675/5,0	90/120
90 Hp7	5145/7,0	90/120

Méret és súly

MOdell	Szélesség	Mélység	Magasság (nyitva)	Magasság (zárva)	Súly
	mm	mm	mm	mm	kg
30	644	658	1477	1243	140
60	670	732	1694	1416	165
90	724	714	1489	1813	191

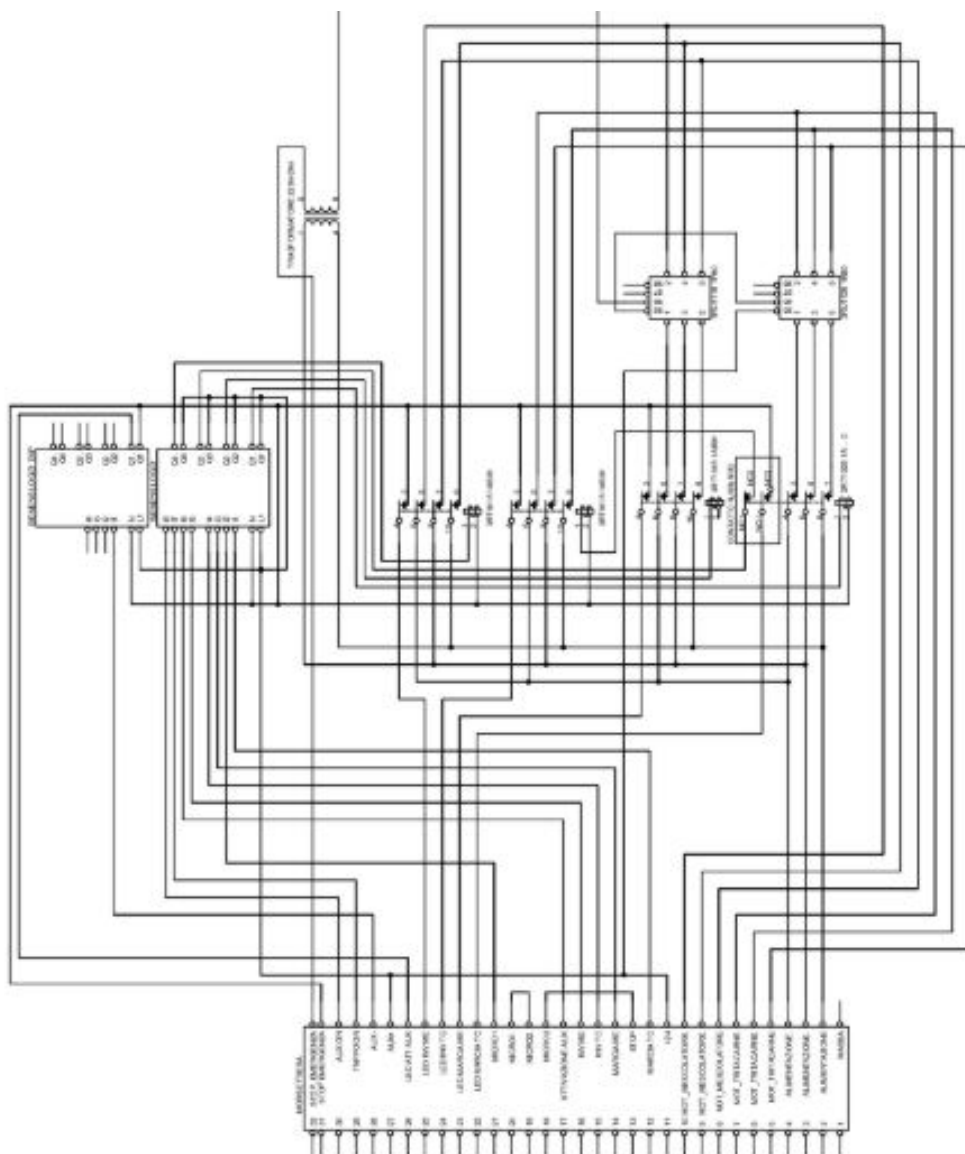


Fig. 2.52

Zaj szint

A berendezés zajszintje alacsonyabb, mint 70 dB. Külön kérésre a gyártó ki tud adni egy zaj szintet teszt elvégzését igazoló bizonyítványt.

A gép tesztelése

Az Ön által megvásárolt termék a gyártó telephelyén előzetes tesztelésen esett át, mely teszt a berendezés hatékonyságára és beállításaira vonatkozik. A tesztelés során ugyanazt a típusú élelmiszert alkalmazták.

A berendezés szállítása és kézhezvétele

Minden kiszállításra kerülő készüléket alaposan átvizsgálunk mielőtt a futár szolgálatnak továbbítjuk. Hacsak nincs valamilyen különös igény a csomagolást illetően a vevő részéről, akkor a berendezés egy karton dobozban kerül becsomagolásra raklaphoz rögzítve műanyag rögzítő szallagokkal. Csomagolási méretekhez nézze meg a táblázatot. A termék házhoz szállításakor győződjön meg annak sértetlenségéről. Ha bármilyen sérülést vesz észre a csomagoláson amikor kézhez veszi, jelezze azt a szállítási dokumenteken a következő szavakkal "Elfogadva, de csak fenntartással" és írja meg az okot is. Ha a csomag kinyitásakor azt tapasztalja, hogy a termék sérült, tegyen panaszt a szállító cégnél 3 napon belül.

Model	Szállítási méretek (mm) Mélység x Szélesség x Magasság	Bruttó súly (kg)
30	1050x950x1960	165
60	1050x950x1960	190
90	1050x950x1960	216

Beszereles

FIGYELMEZTETÉS!

A munka terület felszínének, ahova a gép beszerelésre kerül vízszintesnek és szilárdnak kell lennie, hogy megfelelő stabilitást és biztonságot garantáljon. A készülék beszerelésénél szem előtt kell tartani, hogy megfelelő nagyságú teret hagyjanak a készülék körül. Ez biztosítja szerviz és javítás esetén a készülék körüli szabad hozzáférést. Biztosítson megfelelő világítást a dolgozóknak a hús mixer használatához.

Távolítsa el az összes csomagoló anyagot (raklapot, műanyag rögzítő szallagokat, karton dobozt illetve a kitöltő anyagként alkalmazott polisztirol habot) készülékről. Az összes csomagoló anyag (karton, raklap, műanyag pántoló szalag és poliurethán hab) szilárd városi hulladéknak minősül, és minden gond nélkül kidobható. Ha a készülék egy olyan országban kerül üzembe helyezésre ahol speciális hulladék kezelési szabályok vannak érvényben, akkor a hulladék kezelést ezeknek a szabályoknak megfelelően kell elvégezni.

Csatlakoztatás az elektromos hálózathoz

FIGYELMEZTETÉS!

Ellenőrizze, hogy az elektromos hálózati csatlakozó megfelel-e a termék adat tábláján szereplő megadott adatoknak. Az elektromos munkálatokat csak arra felhatalmazott szakember végezheti el annak a személynek a felügyelete alatt, aki a gép üzemeltetéséért felelős. Csatlakoztassa a készüléket egy hatékonyan földelt elektromos hálózathoz. Ha szükséges használjon megfelelő hosszabbító kábelt, amely garantálja a biztonságot. A hosszabbító kábelnek vastagabbnak kell lennie, mint a készülék táp kábele. Ez megakadályozza a túlmelegedés veszélyét. Kerülje a táp kábel húzgálását vagy megtekercsését így megsérülhetnek az elektromos vezeték belső kábelelei.

3-fázisú készülékek 400 Volt 50/60 Hz és 3-fázisú készülékek 230 Volt 50/60 Hz. (30TCM és 60TCM és 90TCM modelleknél).

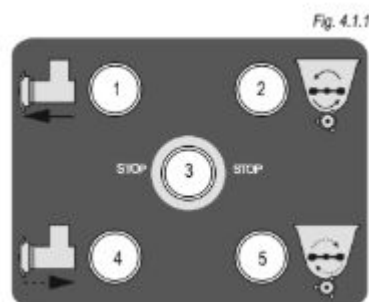
A berendezés egy 2,5 méter táp kábellel van ellátva. Ez a kábel 4x1,5 mm vastagságú. Csatlakoztassa a táp kábelt egy 3-fázisú elektromos hálózathoz és csatlakoztasson egy megfelelő differenciál mágnes kapcsolót. Mindig fölfelt kábelt csatlakoztasson a hálózathoz.

Kezelőszervek és kijelzők

Kezelőszervek és kijelzők listája

1-2-3 - Start/Stop gomb

4-5 - Nyomja meg a gombot a forgási irány megfordításához



Az elektromos hálózathoz való csatlakoztatás ellenőrzése

Csatlakoztassa a dugót a tápegységhez. Nyomja meg a start gombot, majd ellenőrizze, hogy forog-e a keverő lapát. A keverőlapátnak az óramutató járásával ellentétes irányban kell forognia. Ha a forgás nem megfelelő, húzza ki a dugót a tápegységből és vegye fel a kapcsolatot a helyi forgalmazóval.

Stop gomb hatékonyságának tesztelése: ha a gép a tápegységhez csatlakoztatva van és a keverőlapát megfelelően forog, nyomja meg a Stop gombot és a gépnek azonnal meg kell állnia.

Start gomb hatékonyságának tesztelése: csatlakoztassa a tápkábelt a hálózati tápegységhez. A gép indításához egyszerűen nyomja meg a Start gombot és a gépnek azonnal indulnia kell.

Védő és biztonsági eszközök és azok hatékonyságának ellenőrzése

1. Forgó alkatrészeket védő rács: ellenőrizze, hogy a védő rács látszólag épnek tűnik-e.

2. Mikro kapcsoló: a berendezés működése közben, ellenőrizze, hogy az automatikusan leáll-e, amikor a védő rács megemelésre kerül. Amennyiben nem, lépjen kapcsolatba a helyi forgalmazóval vagy a gyártóval.

FIGYELMEZTETÉS! Ha a fentiek során említett védő eszköz illetve rács nem ép vagy sérült, hiányzik vagy nem működik megfelelően, kapcsolja ki a berendezést és lépjen kapcsolatba a szerviz központtal a berendezés javítását illetően.

Megjegyzés: A munkavégzés végén, vagy amikor a készülék nincsen használatban, mindig tegye 0-ás állásba a kapcsolót.

A GÉP HASZNÁLATA

Szabályok

FIGYELMEZTETÉS!

Csak arra felhatalmazott személy üzemeltetheti a berendezést. Használat előtt a dolgozónak meg kell győződnie róla, hogy az összes védő eszköz a helyén van-e és megfelelően működik. Amennyiben nem, kapcsolja ki a gépet és hívja a szervizet. Bizonyosodjon meg róla, hogy elegendő-e a világítás a jó látási viszonyokhoz. Végezzen több szerviz tesztet, élelmiszer nélkül, egy olyan szakképzett személyzet segítségével, aki ismeri a készülék működését, így az üzemeltetése biztonságos feltételek között történik.

A keverőlapát összeszerelése

- Emelje fel a védőrácsot
- Emelje fel az előlapot
- Csatlakoztassa 2 oldalról a keverőlapátot a tartály alján lévő meghajtó egységbe
- Csukja vissza az előlapot és rögzítse a pántokkal, majd csukja vissza a védőrácsot is

Húsdaráló fejrész összeszerelése

-Először a kihajtó csigát, majd a kést és tárcsát, legvégül pedig a rögzítőgyűrűt kell rátenni

A gép használata

Töltse felülről a húst a tartályba, miközben a kapcsoló 0-ás álláson van. Ügyeljen, hogy a maximum kapacitásnál túl ne töltse fel a gépet. Csukja le a védőrácsot, lazítsa meg a fejrészen a rögzítőgyűrűt és indítsa el a Start gombbal gépet. Ha ledarálták a kívánt mennyiséget, a Stop gombbal állítsák le a gépet. A túlzott alkatrész kopást elkerülendő, a gépet ne járassák, ha nincsen benne hús.

A gép kiürítése és tisztítása

A keverő tartály tisztítása

Kapcsolja a mixer on/off kapcsolóját "0" állásba és húzza ki a berendezést az elektromos hálózathoz a keverő tartály kitisztításakor.

- Emelje fel a felső védő rácsot

- Vegye le a pántokat és emelje fel az előlapot
- Távolítson el mindenféle szennyeződést a keverőlapátról
- Alaposan tisztítsa meg és ha szükséges fertőtlenítsa a berendezést.
- Vízzel és semleges (ph 7) tisztító szerrel átítatott ronggyal és nem toxikus zsíroldóval tisztítsa a berendezést és távolítsa el az összes ételmaradékot a pengéről és a mixerről. Ne használjon benzint, oldószer vagy más gyúlékony folyadékot tisztító szerként, csak engedélyezett nem toxikus és nem gyúlékony oldószer használható tisztításra. Vegye figyelembe az összes szükséges óvintézkedést alkalmazva a berendezés tisztítási és fertőtlenítési eljárása során előírt óvintézkedéseket. Mindig kövesse az utasításokat a gép tisztítása során.

Karbantartás

Szabályok: Figyelmeztetés! Javítás és tisztítás során a gépnek mindig kikapcsolt állapotban kell lennie, úgy hogy a készüléket ki kell húzni a hálózati csatlakozóból. A karbantartási területnek mindig tisztának, száraznak és jól megvilágítottnak kell lennie. Ne hagyja hogy arra fel nem hatalmazott személy szerelje meg a készüléket. Ne tegye semmilyen testrészét, kezét vagy karját a mixer nyitott részeibe, melyek nincsenek védve semmilyen védelemmel, mert az sérülés kockázatával járhat. Mindig használjon védő ruházatot (megfelelő kesztyűt, szemüveget stb.) Ne használjon benzint, oldószert vagy más éghető folyadékot tisztító szerként. Használjon engedélyezett nem mérgező és nem gyúlékony oldószereket.

Ne használjon sűrített levegőt a készülék tisztításához. Ha mégis szükséges a sűrített levegő használata, használjon egy oldalsó védelemmel ellátott védő szemüveget és limitálja a maximális nyomást 2 atmoszférára (1,9 bar). Ne használjon nyílt lángot világítás gyanánt amikor szervizel vagy javít egy készüléket.

A rendszeres karbantartás és a készülék helyes használata garantálja a magas termelési rátát és a biztonságos munka feltételeket. Az állandó hatékonyság biztosítására és a garancia megvonás elkerülése érdekében mindig csak eredeti pótkomponenseket használjon.

Az Ön által megvásárolt berendezés számos gyári teszten esett keresztül. Ezek a tesztek a következők:

Üzembe állítás előtt:

- ellenőrizze a működési nyomást a berendezésen, amelynek meg kell egyeznie a vevő igényeivel.
- ellenőrizze, hogy minden információ az összes figyelmeztető jelzésen, megjegyzésen és az adat táblán helyes-e és hogy jó-e a gyártási szám.
- ellenőrizze a meghúzási forgató nyomatékot
- ellenőrizze, hogy a berendezés megfelel-e az érvényben lévő jogszabályoknak és azoknak az adatoknak, amelyek az adat táblán kerültek feltüntetésre.

A készülék üzemeltetése során

- ellenőrizze az összes biztonsági eszköz hatékonyságát. Amikor a védő rács felemelésre kerül a berendezés automatikusan leáll.
- általános funkcionális ellenőrzés
- Ismétlje meg a teszteket, hogy megbizonyosodjon róla, hogy a készülék a használatának megfelelően működik.

Elvégzendő ellenőrzések és tesztek a gép beüzemelésénél

Bizonyosodjon meg róla, hogy a berendezés nem sérült meg a szállítás és a beüzemelés során, ennek érdekében végezze el a következő teszteket:

Elindítás előtti beállítás:

- ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e az adat táblán megadott értékkel
- ellenőrizze, hogy az összes figyelmeztetés és az adat tábla is ép és sértetlen.
- ellenőrizze, hogy a táp kábel nem sérült-e meg
- ellenőrizze, hogy a biztonsági eszközök, mint a mágnes kapcsoló épek-e.

Funkcionális ellenőrzések a készülék üzemeltetése során

- Ellenőrizze a biztonsági eszközök működésének hatékonyságát. Lehetséges, hogy szállítás során megsérültek, vagy elállítottak.

- Végezzen el számos funkcionális tesztet ugyanolyan méretű élelmiszer darabok felhasználásával, amik a normál üzemi feltételek mellett lesznek használva.

Időnkénti ellenőrzések

A hatékonyság és a teljesítmény idő fenntartása érdekében, ahogy a gyártásban jelezve van, szükséges rendszeres teszteket és ellenőrzéseket elvégezni a következők szerint:

Minden egyes műszak előtt: ellenőrizze a biztonsági eszközöket és védő alkatrészeket, hogy megfelelően működnek-e és ellenőrizze, hogy a táp kábel ép-e

FIGYELMEZTETÉS!

Ha a berendezés nem áll le, amikor a védő rács felemelésre kerül, vagy bármilyen problémát észlel, lépjen kapcsolatba a szerviz központtal.

A műszak végén: gondosan tisztítsa meg e berendezést a ráragadt élelmiszer maradékoktól és távolítsa el, tisztítsa meg és szerelje vissza a forgó alkatrészeket és a pengéket.

A készülék megtisztítása

A műszak végén a készüléket alaposan meg kell tisztítani és fertőtleníteni kell.

- állítsa le a készüléket és kapcsolja az on/off kapcsolót "0" állásba és húzza ki a berendezés táp kábelét az elektromos hálózathoz.
- egy vízzel átitatott ronggyal és megfelelő természetes alapú (nem mérgező hatású) zsíroldóval távolítsa el a készülékre ragadt élelmiszer maradékokat.

Ne használjon benzint, oldószert vagy más éghető folyadékot tisztító szerként. Használjon engedélyezett nem mérgező és nem gyúlékony oldószereket. Legyen mindig nagyon elővigyázatos a berendezés tisztításakor. Mindig kövesse a kapott utasításokat.

FIGYELMEZTETÉS!

Ezek a mixerek hús keverésre lettek tervezve, ezért egészségügyi okból Ön köteles nem mérgező és természetes alapanyagú tisztító szereket használni. Az ilyen higiéniai célokra használt vegyszerek olyannak kell lennie, melynek alkotó elemei élelmiszerre nem károsak.

Berendezés zsírozása

Ezen berendezések állványai zsírral vannak megkenve. Ezt a típusú kenőanyagot sosem kell cserélni.

WEEE ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS ESZKÖZÖK



A 2002/95/EC, 2002/96/EC és a 2003/108/EC határozatok az elektromos és elektronikus készülékek bizonyos veszélyes anyag használatának korlátozásáról és a kidobandó elektromos és elektronikus készülékek szabályozásáról szólnak.

Ez a szimbólum, az áthúzott szemetes kuka, a terméken vagy annak csomagolásán azt jelzi, hogy ez a termék nem dobható ki az Ön háztartási szemetével együtt.

Ezen készülék szelektív hulladék gyűjtése a gyártó által van megszervezve és lerendezve. A felhasználó felelőssége, hogy kapcsolatba lépjen a gyártóval és kövesse azt a hulladék kezelési rendszert, amelyet a gyártó a szelektív hulladék gyűjtése kapcsán előír.

Az Ön kidobott készülékének szelektív gyűjtése és újra hasznosítása segít megóvni a környezeti erőforrásokat és biztosítja, hogy az újra hasznosítás módszere megóvja az emberi egészséget és a környezetet.

Alkatrészek cseréje

- Ha a készülék alkatrész cseréje szorul, lépjen kapcsolatba a gyártóval. Ne használjon nem eredeti pótkomponenst. Szeretnénk Önt emlékeztetni arra, hogy ezeket az alkatrészeket csak szakképzett személyzet cserélheti ki.

Hibák, okok és megoldások

Problémák	Okok	Megoldások
A készülék nem indul el.	<p>Az on/off kapcsoló "0" állásban van.</p> <p>A védő rács fel van emelve.</p> <p>A keverő dobban elhelyezett mikro kapcsoló nem működik.</p> <p>Vagy az elektromos motor vagy a parancs áramkör hibás.</p> <p>Az irányító panel nem működik vagy a pengék nem jó irányba forognak.</p>	<p>Állítsa a kapcsolót "1" állásba.</p> <p>Csukja le a védő rácsot.</p> <p>Lépjen kapcsolatba a szervíz központtal.</p> <p>Lépjen kapcsolatba a szervíz központtal.</p> <p>Lépjen kapcsolatba a szervíz központtal.</p>