

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

GAMMO 12-22-32 INOX húsdarálók

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

A gép nem igényel külön üzembe helyezést.

Olvassa el figyelmesen az ezen útmutatóban található utasításokat. Fontos információkat tartalmaznak a biztonságos üzembe helyezés, működtetés és karbantartás vonatkozásában. Őrizze meg az útmutatót biztonságos helyen, a jövőbeni tájékozódás céljából.

A készülék kizárólag húsdarálásra lett tervezve. Bármely más használat helytelen és veszélyes. Helytelen használatból eredő meghibásodásért, balesetért a gyártó és a forgalmazó nem vonható felelősségre.

A csomagolás eltávolítását követően ellenőrizze, hogy a készülék nem szenvedett-e sérülést. Amennyiben ez kétséges, ne folytassa a készülék üzembe helyezését, és lépjen azonnal kapcsolatba a Gammo Europe Kft. ügyfélszolgálatával vagy az Ön kereskedőjével.

A csomagolás ellenőrzése átvételkor:

Ha a csomagoláson nincs szemmel látható sérülés érkezéskor, nyissa ki és ellenőrizze, hogy minden összetevő benne van-e.

Ha a csomagoláson durva kezelés nyoma látszik, sérült vagy szakadt, jelezze ezt azonnal a szállítónál és kérjen részletes jegyzőkönyvet amelybe rögzítik a sérülés jellegét.

Kárjegyzőkönyv nélkül utólag semmilyen kárrendezés nem lehetséges!

Ne fordítsa fel a dobozt! Ha a dobozt szállítják, ellenőrizze, hogy a négy sarkánál fogva emelik-e fel (a földdel párhuzamosan).

A csomagoló anyagok veszélyt jelenthetnek, nem szabad őket gyermekek közelében hagyni.

Biztonsági előírások:

- Tartsa tisztán a munkaterületet
- Tartsa távol a gyermekeket a húsdarálótól
- A készülékkel egyszerre csak egy ember dolgozhat. A készülék nem arra lett tervezve, hogy egyszerre több ember dolgozzon vele.
- **Ne járassa üresen és ne terhelje túl** a gépet, mert az túlmelegedéshez vezethet.
- Mielőtt nekilátna a munkának, győződjön meg róla, hogy a daráló fejegységbe semmilyen idegen tárgy nem került és alaposan el lett tisztítva.
- A készülékkel való bármilyen munkálat (pl. tisztítás) előtt győződjön meg róla, hogy a ki van kapcsolva: a kapcsoló a 0 állásnál van, az elektromos csatlakozó el lett távolítva a dugaljából, így elkerülhető a készülék véletlenszerű elindítása.
- Figyeljen a késre, óvatosan bánjon vele a sérülések elkerülése végett.
- Győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség megegyezik a készülék adattábláján található értékekkel.
- Csak eredeti alkatrészeket használjon.
- Ne merítse vízbe a készüléket, ne tisztítsa azt vízsugárral.
- Az elektromos hálózatnak az érvényben lévő szabályoknak megfelelően földelve kell lennie és biztosítékkal kell rendelkeznie.
- Bármilyen elektromos alkatrész javítását, cseréjét csak szakember végezheti el.

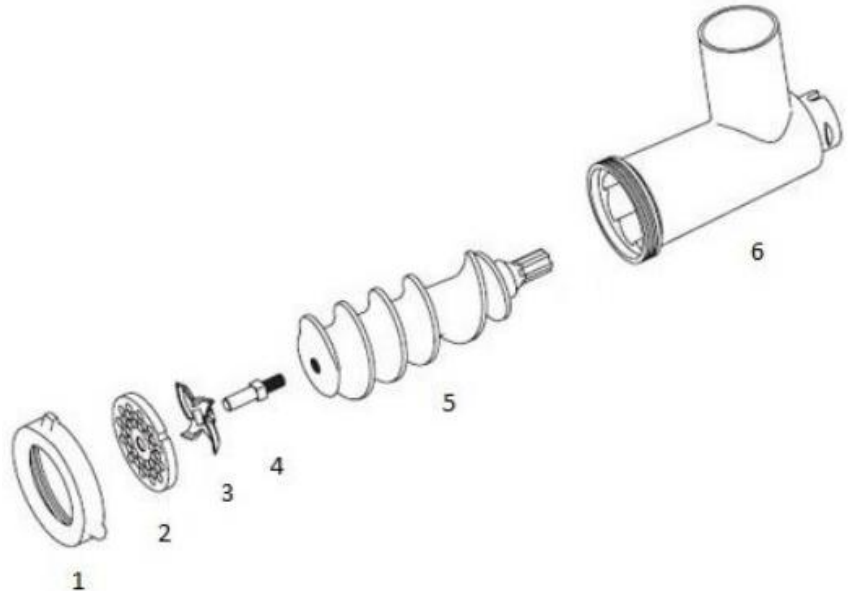
ÖSSZESZERELÉS

A készülék két fő részből áll:

1. Motoregység: a darálócsiga/kés forgását biztosítja. Itt található a motor, a kapcsoló és az elektromos kábel.
2. Daráló fejrész: ebben található a csiga, kés, tárcsa - ezt a fejrészt kell a motoregységhez csatlakoztatni.

Daráló fejrész elemei:

1. Leszorító gyűrű (hollander)
2. Tárcsa
3. Kés
4. Tengely
5. Csiga
6. Daráló fej



1. Helyezze a motoregységet egy vízszintes, sima, masszív munkafelületre. A gép legyen faltól min. 10 cm távolságra, az elektromos dugasz legyen elérhető!
2. Helyezze a motorra a húsdaráló fejet (6), majd szorítsa rá a rögzítő csavar segítségével. Erősen húzza rá a szorítócsavart és győződjön meg, hogy a húsdaráló fej rendesen a helyén van, használat közben a fej ne tudjon kiesni

FONTOS!

- TC-12 és TC-22-es modelleknél a daráló fej összesen 2-2 db fekete fogantyús rögzítő csavar található.
 - TC-32-es modellnél a daráló fej 2 db imbusz csavarral van rögzítve. Tisztításnál egy 10mm-es imbusz kulccsal tudja azokat lecsavarni
3. Vízszintesen tolja be a csigát (5) a húsdaráló fejbe. Ha szükséges finoman fordítsa el a csigát, hogy megfelelően illeszkedjen a motorhoz.
 4. A csiga tengelyére (4) helyezze rá a kést (3) úgy hogy annak éle kifelé nézzen. Ezután a késre helyezze rá a kiválasztott tárcsát (2).
 5. A hollandert (1) az óra járásával megegyezően csavarja rá a húsdaráló fejre, így rögzítve a kést és a tárcsát. Tekerje a hollandert ütközésig, majd hajtja vissza kb. 5 mm-t!
FIGYELEM! a nagyon leszorított hollandier esetén a kés erősen surlódik a tárcsához, túlmelegedhet és kár keletkezhet benne.
 6. Helyezze az adagoló tálcát a helyére.
 7. Győződjön meg róla, hogy a kapcsoló 0/STOP állásban van! Ezután csatlakoztathatja a készüléket az elektromos hálózathoz.
 8. A gép használatra kész

HASZNÁLAT

1. Ellenőrizze, hogy a készülék az "Összeszerelés" fejezetben szerint lett-e összerakva!
2. Kockázza fel a húst. A kockák legyenek akkorák, hogy az etető nyíláson fennakadás nélkül bejuthassanak a garatba.
3. **FIGYELEM!** Győződjön meg arról, hogy a hús csontmentes, nem inas és nem fagyott!
4. **FIGYELEM!** Ne használjon fagyott húst!
5. Kapcsolja be a készüléket az oldalsó főkapcsoló segítségével.
6. Elkezdheti a hús adagolását kizárólag a tömőfa segítségével.
Soha ne használja a saját kezét a töméshez.
9. Terelje a húskockákat a tömőfa segítségével a garatba. Kerülje a hús tömőfával való erőltető betömődését! Ellenkezőleg károsodhat a csiga vagy kést tartó tengely!

FONTOS: Az etető nyílás úgy lett megtervezve, hogy meggátolja a felső végtagok bekerülését a daráló részbe. Semmilyen esetben sem szabad változtatást végezni az etető nyíláson!

A készüléket ki kell kapcsolni, ha nem használja. Üres állapotban járattatni tilos, mert az túlmelegedéshez vezethet.

Ha idegen test kerülne a daráló részbe, állítsa le azonnal a motort.

Ebben az esetben a következők a teendők:

- tegye a kapcsolót 0 (STOP) állásba
- válassza le a készüléket az elektromos hálózatról
- szedje le a daráló fejet a motoregységről
- távolítsa el a következő részeket ebben a sorrendben: hollandier, tárcsa, kés, csiga
- távolítsa el a tévesen bekerült idegen anyagot

SZÉTSZEDÉS ÉS TISZTÍTÁS

Ha már nincs szüksége a készülékre, előbb kapcsolja le a főkapcsolóval, majd válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.

Soha ne a kábelt húzza, mindig a dugaszt fogva válassza le a készüléket az elektromos hálózatról!

Csavarja le a hollandert (1). Távolítsa el óvatosan a tárcsát (2) és kést (3) majd húzza ki a csigát (5). Szedje le a daráló fejet (6).

Tisztítsa meg alaposan az eltávolított elemeket.

FONTOS: A tisztításhoz csak vizet (lehetőleg meleget) és univerzális mosogatószerrel használjon. Ne használjon súroló, vagy savas és maró anyagokat.

A motoregységet soha ne tegye vízbe, kárt tehet az elektromos alkatrészekben. Törölje át mosogatószeres vízbe itatott puha ronggyal a motoregység külső felületeit, majd törölje szárazra.

A megfelelő karbantartáshoz hozzátartozik a precíz szárítás is, így garantálva a készülék helyes működését és hosszú élettartamát.

Ha a készülék hosszú ideig nem lesz használva, érdemes az öntvény vagy acél felületeket beolajozni.

Figyelmeztetés: A készülék rozsdamentes acél felületeit mindig alaposan tisztán kell tartani. Tilos savakat vagy savas hatású tisztítószereket, acél forgács- vagy drótkefét használni a külső felület tisztítása során (forró vízzel és megfelelő tisztítószerral kell a tisztítást elvégezni).

Kerüljön minden olyan tevékenységet, amelynek során konyhasó kerülhet a gép acél felületeire. Amennyiben véletlenül só ömlene rá, azonnal öblítse le alaposan és törölje szárazra.

KIEGÉSZÍTŐK:

Mindig csak a gyártó által ajánlott kiegészítőket használja.
További részletekért egyeztessen forgalmazójával!

KARBANTARTÁS

A készülékben több, kopásnak kitett elem is található. Ilyen a kés és a daráló tárcsa. Ezeket az elemeket célszerű rendszeresen ellenőrizni és szükség esetén cserélni.

Ha úgy érzi, hogy a húsdaráló túl meleg, ez a következők miatt lehet:

1. A daráló szellőző nyílása körül nem áramlik könnyen a levegő (pl. falhoz közel van) vagy mellette egy nagyobb edény található
2. Nagyon hideg, esetleg részben fagyott húst darálnak vele
3. Egyből a legkisebb lyukátmérőjű tárcsával darálják a húst (ha ennyire finom darálékra van szükség, elődarálásra van szükség 6-os vagy 8-as rostéllyal).
4. A daráló sort (csiga, kés, tárcsa) rögzítő hollandier túlságosan meg van húzva, a csigának nincs 1mm-nyi játéka sem!
5. A darálás megkezdésekor a húsból inak csavarodtak a késre, amely így nehezen vág
6. Üresen jár a daráló (a felvett teljesítményt nem tudja leadni másképp, így hő keletkezik)

A fenti esetek bármelyikében pihentesse a gépet fél óráig a következő használat előtt.