

# HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

## MAXIMA 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 látszik a durva kezelés nyoma, sérült vagy szakadt, a szállítót azonnal értesítse, mi több részletes jegyzőkönyvet kell felvenni a sérülés jellegéről a leszállítást követő három napon belül. Ne fordítsa meg a dobozt! Ha a dobozt szállítják, ellenőrizze, hogy a négy sarkánál fogva emelik-e fel (a földdel párhuzamosan).

A csomagoló anyagok veszélyt jelenthetnek, és ezért nem szabad őket olyan helyen hagyni, ahol gyermekek elérhetik.

### Biztonsági előírások:

- A munkaterületet tartsa tisztán.
- Tartsa távol a gyermekeket a húsdaráló munkaterületéről.
- Ajánlott, hogy a húsdarálást a készülékkel egy ember végezze, mert a készülék nem arra lett tervezve, hogy több ember használja egy időben.
- **Ne járassa üresen és ne terhelje túl** a gépet, mert az túlmelegedéshez vezethet.
- Mielőtt nekilátna a munkának, győződjön meg róla, hogy a daráló részbe semmilyen idegen tárgy nem került és alaposan el lett mosva.
- A készülékkel való bármilyen munkálat (pl. tisztítás) előtt győződjön meg róla, hogy a készülék "stop" pozícióban van: a kapcsoló a 0 állásnál van, az ábra szerint és az elektromos csatlakozó el lett távolítva a dugaljából, így elkerülhető a készülék véletlenszerű bekapcsolása.
- Figyeljen a késre, óvatosan bánjon vele a sérülések elkerülése végett.
- Győződjön meg, hogy a hálózati feszültség megegyezik a referencia címkén található értékekkel.
- Csak eredeti alkatrészeket használjon.
- Soha ne tegye vízbe a készüléket, ne mossa le közvetlen vízszugárral.
- Az elektromos hálózatnak megfelelően földelve kell lennie és biztosítókkal kell rendelkeznie.
- Bármilyen elektromos alkatrész javítását, cseréjét csak szakember végezheti el.

## HASZNÁLAT ÉS KARBANTARTÁS

A készülék két fő részből áll:

1. Meghajtó rész: A kés forgását biztosítja. Itt található a motor, a kapcsoló és az elektromos kábel.
2. Feldolgozó rész: a meghajtó résszel kell összekapcsolni.

### ÖSSZESZERELÉS

1. Helyezze a motorra a húsdaráló fejet, majd szorítsa rá a szorítócsavar segítségével. Erősen húzza rá a szorítócsavart és győződjön meg, hogy a húsdaráló fej rendesen a helyén van-e, hogy a fej le ne essen használat közben.
2. Vízszintesen tolja be a csigát a húsdaráló fejbe. Ha szükséges finoman fordítsa el a csigát, hogy megfelelően illeszkedjen a motorhoz.
3. A csiga tengelyére helyezze rá a kést úgy hogy annak éle kifelé nézzen. Ezután a késre helyezze rá a kiválasztott tárcsát.
4. A hollandert az óra járásával megegyezően csavarja rá a húsdaráló fejre, így rögzítve a kést és a tárcsát.
5. Helyezze az adagoló tárcsát a helyére.
6. Győződjön meg róla, hogy a kapcsoló 0 állásban van. Ezután csatlakoztathatja a készüléket az elektromos hálózathoz.
7. A gép használatra kész, elkezdheti a munkát a kapcsoló forgatásával. Elkezdheti a hús adagolását kizárólag a tömőfa segítségével. Soha ne használja a saját kezét a töméshez.
8. 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 nem 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 a motornak azonnal le kell állnia. Ebben az esetben a következők a teendők:

- tegye a kapcsolót 0 állásba,
- tegye a kapcsolót fordított állásba és rövid ideig (1-2 másodpercig) hagyja úgy, majd tegye ismét 0 állásba
- válassza le a készüléket az elektromos hálózatról
- szedje le a feldolgozó részt a meghajtó részről
- távolítsa el a következő részeket ebben a sorrendben: hollandier, tárcsa, kés, csiga
- távolítsa el a bekerült anyagot.

### SZÉTSZEDÉS ÉS TISZTÍTÁS

Ajánlott használat után (miután a készülék ki lett kapcsolva a kapcsolóval) a készüléket leválasztani az elektromos hálózatról. Az elektromos csatlakozóból soha ne a vezeték segítségével húzza ki a készüléket!

A húsdaráló fej eltávolításához használja a szorítócsavart. Szedje szét az alkatrészeket, hasonló módon, ahogyan összerakta. Ezután külön tisztíthatók.

**FONTOS:** A mosáshoz csak vizet (lehetőleg meleg) és természetes mosószert használjon. Ne használjon savakat és maró anyagokat.

A meghajtó részt soha ne tegye vízbe, mert kárt tehet az elektromos eszközökben, tisztításhoz legfeljebb nedves ruhát használjon.

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 öntöttvas felületeket beolajozni.

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

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

#### **KIEGÉSZÍTŐK:**

A készülékhez kiegészítők használhatók, amelyek megfelelnek az UNI EN 294 4.5 paragrafusának.

Ezeknek a tárcsáján található nyílások mindig kisebbek, mint 8mm. Soha ne használjon olyan kiegészítőt, melynek a tárcsáján található nyílások nagyobbak, mint 8mm. Ezek nem szabványosak és nem felelnek meg az előbb említett törvényben leírtaknak.

#### **KARBANTARTÁS**

A készülékben több, kopásnak kitett elem is található. Ilyen a penge és a perforált lemez. Ezeket az elemeket célszerű rendszeresen ellenőrizni és ha szükséges élesíteni. Az élesítést csak hozzá értő személy végezheti.

#### **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 van egy nagyobb edény
- 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 rostllyal).
- 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.