

# HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

## Tre Spade 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 hűtött (de nem fagyasztott) hús darálására 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. A készülék garatjába kockázott húst helyezzen.
- A készülék talpatát vagy lábait ne távolítsa el, hogy a megfelelő szellőzés biztosított legyen.
- 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 (B), óvatosan bánjon vele a sérülések elkerülése végett.
- Győződjön meg, hogy a hálózati feszültség megegyezik a referencia címkén található értékekkel.
- Csak eredeti, TRE SPADE alkatrészeket használjon.
- Soha ne tegye vízbe a készüléket, ne mossa le közvetlen vízszugárral.
- Az elektromos hálózatnak megfelelően földelve kell lennie és biztosítékkal kell rendelkeznie.
- Bármilyen elektromos alkatrész javítását, cseréjét csak szakember végezheti el.

## HASZNÁLAT ÉS KARBANTARTÁS

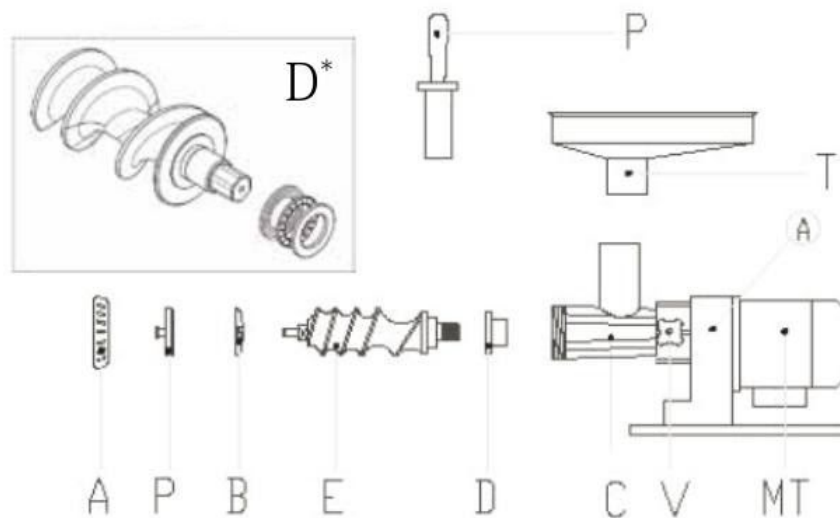
A készülék két fő részből áll:

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 (lásd: összeszerelés).

### ELŐKÉSZÍTÉS

1. Készítse elő a meghajtó részt, ha vannak lábai, szerelje fel őket és helyezze el a készüléket a munkaasztalon.
2. A feldolgozó rész összes elemét mossa el.

### ÖSSZESZERELÉS



1. Helyezze a motorra (MT) a húsdaráló fejet ( C ), majd szorítsa rá a szorítócsavar (V) 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 (E) a húsdaráló fejbe ( C ). (A csapágyat (D) csak a TC-32 modell tartalmazza. Ez gyárilag a motorhoz van rögzítve.) Ha szükséges finoman fordítsa el a csigát, hogy megfelelően illeszkedjen a motorhoz.
3. A csiga tengelyére helyezze rá a kést (B) úgy hogy az éle kifelé nézzen. Ezután a kése helyezze rá a tárcsát (P).
4. A hollandert az óra járásával megegyezően csavarja rá a húsdaráló fejre, így rögzítve a kést és a tárcsát. A darálás megkezdésekor hagyja lazán a hollandert és csak akkor húzza meg enyhén, ha már a darált hús megjelent a tárcsa (P) furatain.
5. Helyezze az adagoló tárcsát (T) 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 (1 vagy I állás). Elkezdheti a hús adagolását kizárólag a tömőfa (P) 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 járítani 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,
- ha a készülék rendelkezik irányváltó kapcsolóval, tegye a kapcsolót fordított állásba (II vagy 2 állás) 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 (A), tárcsa (P), kés (B), csiga (E).
- 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:**

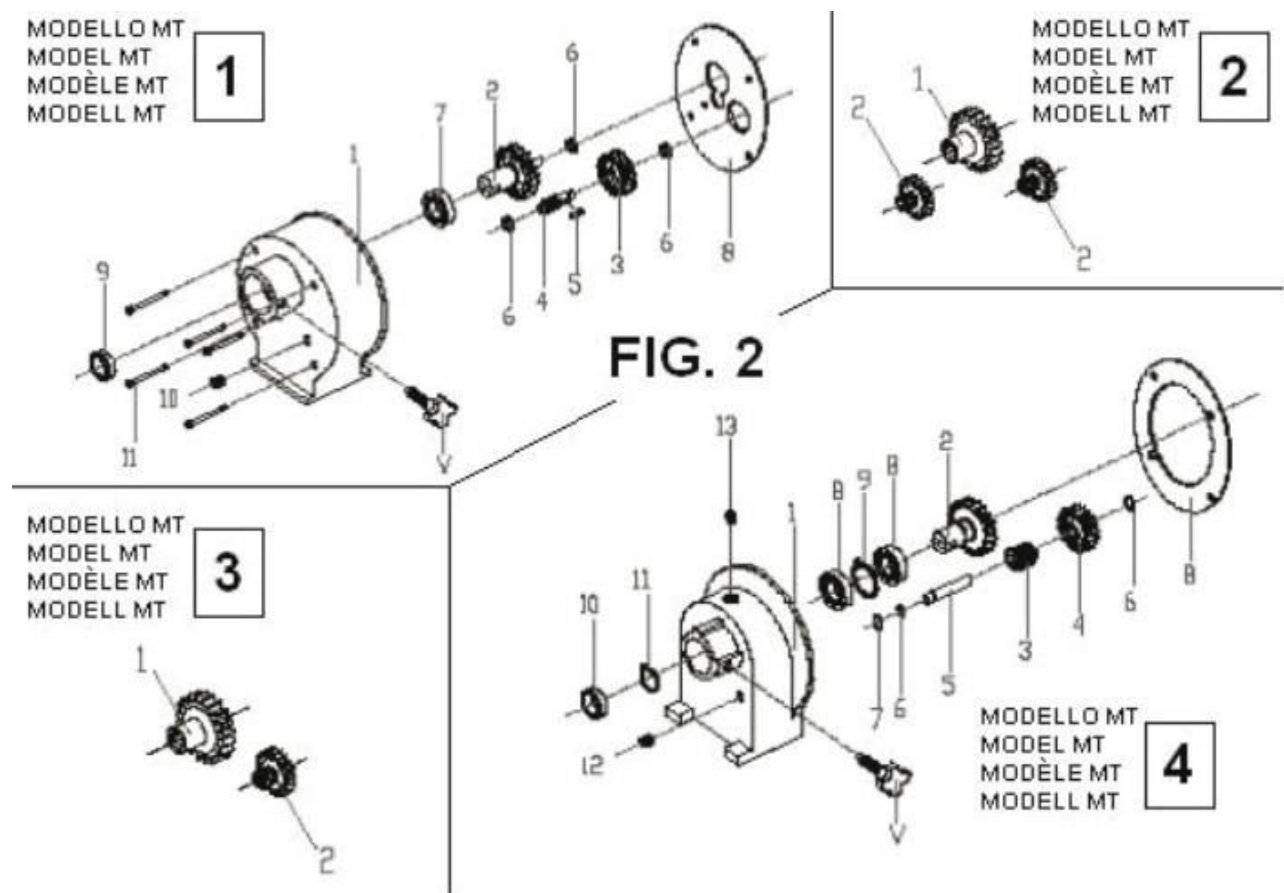
A készülékhez vásárolható passzírozó fejrész, tartalék kések és tárcsák (rostélyok). Csak saját felelősségre használjon 8 mm-nél nagyobb lyukátmérőjű tárcsát.

## 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.

**TC-32 modellnél 300 óránként olajcsere ajánlott.** Ajánlott olaj MOBILGEAR 636 hajtómű olaj vagy ezzel azonos viszkozitású olaj. Olajcserénél ajánlott mennyiség kb. 100 ml. TC-32 modellnél rendszeresen ellenőrizze továbbá a csiga és a motor közötti csapágyat (D). Rendellenesség esetén azonnal cserélje ki, ezzel megelőzve a többi alkatrész meghibásodását. Ajánlott a gyártó által készített alkatrészeket használni.

## A MEGHAJTÓ EGYSÉG FELÉPÍTÉSE



### 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, talpazat vagy lábazat hiányzik) vagy mellette van egy nagyobb edény
- 2) Nagyon hideg, esetleg részben fagyott húst darálnak vele
- 3) Egyből a legkisebb lyukátmérőjű (3mm-es) tárcsával darálják a húst (ha ennyire finom darálékra van szükség, elődarálásra lehet szükség 6-os vagy 8-as rostéllyal).
- 4) A daráló sort (csiga, kés, tárcsa) rögzítő hollander 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)