

MANUAL DE UTILIZARE

Mașini de tocat carne electrice TRE SPADE

UTILIZAREA APARATULUI

Mașina nu necesită punere în funcțiune specială. Citiți cu atenție instrucțiunile din acest manual, acestea conțin informații importante pentru instalare, operare și întreținere în condiții de siguranță. Păstrați acest manual într-un loc sigur pentru referințe viitoare.

Aparatul este conceput exclusiv pentru tocat carne răcită (dar nu congelată). Orice altă utilizare este necorespunzătoare și periculoasă. Producătorul și distribuitorul nu pot fi responsabili pentru defecțiuni sau accidente rezultate din utilizarea necorespunzătoare.

Verificarea ambalajului la livrare: După scoaterea produselor din ambalaj, verificați dacă dispozitivul sau motorul nu este deteriorat. Dacă aveți dubii, încetați asamblarea mașinii și contactați imediat Serviciul Clienți a firmei Gammo Europe Kft. sau distribuitorul dumneavoastră.

Dacă nu s-a deteriorat vizibil ambalajul la sosire, deschideți-l și verificați dacă toate accesoriile sunt în pachet. În cazul în care ambalajul prezintă urme de manipulare, este deteriorat sau rupt, anunțați imediat furnizorul. Nu răsturnați cutia! Dacă produsul aflat în cutie se va transporta, ridicați-l din cele patru colțuri (paralele cu solul). Materialele de ambalare pot fi periculoase, și prin urmare, nu pot fi lăsate la îndemâna copiilor.

Instrucțiuni de siguranță:

- Păstrați zona de lucru curată.
- Țineți copiii departe de zona de lucru cu mașina de tocat carne.
- Se recomandă tocarea cărnii de către o singură persoană, deoarece aparatul nu este conceput pentru a fi utilizat de mai multe persoane la un moment dat.
- Nu porniți aparatul fără carne sau nu supraîncărcați mașina, poate duce la supraîncălzire. Carnea trebuie tăiată în cuburi.
- Nu îndepărtați baza sau picioarele motorului, acestea servesc și în asigurarea unei ventilații adecvate.
- Înainte de a începe utilizarea aparatului, asigurați-vă că nu au intrat obiecte străine în mașină și componentele dispozitivului de tocare s-au spălat anterior corespunzător.
- Înainte de a efectua orice lucrări la aparat (de ex. Curățare), asigurați-vă că aparatul este în poziția „oprire”: întrerupătorul este în poziția 0, și mufa electrică a fost scos din priză.
- Acordați atenție cuțitului (B), manipulați-l cu atenție pentru a evita orice accidentare.
- Asigurați-vă că tensiunea de rețea corespunde valorilor de pe eticheta tehnică.
- Folosiți numai piese originale TRE SPADE.
- Nu scufundați niciodată aparatul în apă și nu-l spălați cu jet de apă.
- Rețeaua de alimentare trebuie să fie împământată și fuzionată corespunzător.
- Reparațiile sau înlocuirea oricăror componente electrice pot fi efectuate doar de un tehnician calificat.

UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE

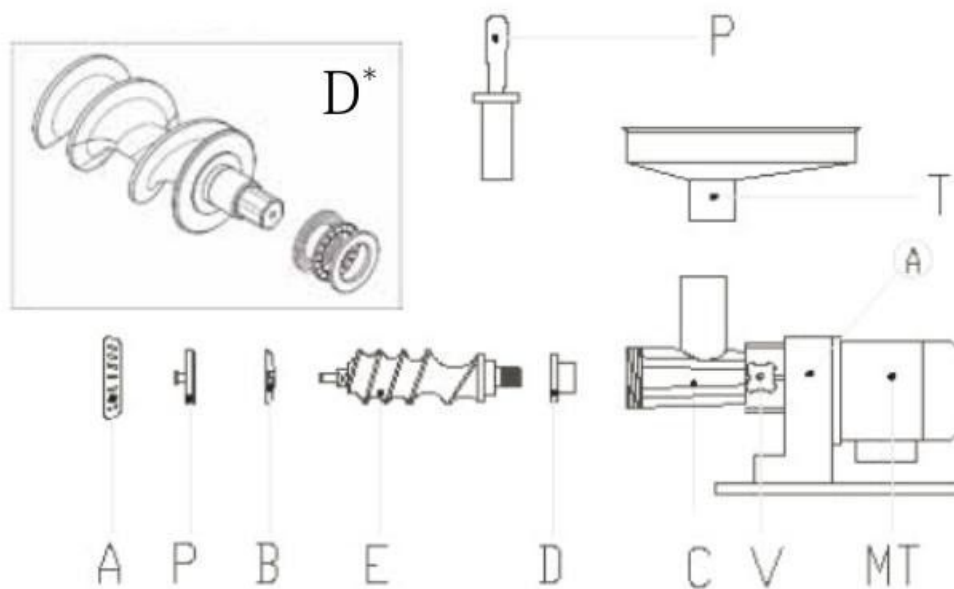
Dispozitivul este format din două părți principale:

1. Unitatea cu motor: permite rotirea cuțitului. Aici veți găsi motorul, întrerupătorul și cablul electric.
2. Dispozitivul de tocare: acesta se conectează la unitatea de motor (vezi “asamblare”).

PREGĂTIREA PENTRU INSTALARE

1. Pregătiți unitatea cu motor, dacă modelul dvs. dispune și de picioruse montați-le, și așezați unitatea pe bancul de lucru.
2. Spălați toate componentele dispozitivului de tocare.

ASAMBLARE



1. Așezați capul de tocat (C) pe motor (MT) și fixați-l cu șurubul de prindere (V). Strângeți bine șurubul și asigurați-vă că capul tocătorului este montat corespunzător, încât acesta să nu iasă în timpul utilizării.
2. Introduceți melcul (E) orizontal în capul tocătorului (C). (Rulmentul (D) este inclus doar la modelele TC-32. Acesta fiind atașat la motor de către producător.) Dacă este necesar, rotiți ușor melcul pentru a se potrivi corect.
3. Introduceți cuțitul (B), apoi discul (P) și fixați-le cu inelul de prindere (A). Când începeți să tocați, eliberați aprox. 1-2 cm acest inel de prindere (A) și strângeți-l ușor doar când carnea tocată a apărut deja în găurile sitei (P).
4. Puneți tava de umplere la locul corespunzător (T).
5. Asigurați-vă că comutatorul este în poziția 0. Puteți conecta aparatul la rețea.
6. Mașina este gata de utilizare, puteți începe lucrul rotind comutatorul (poziția 1 sau I). Puteți începe să adăugați carnea, dar numai cu ajutorul tamperului (P). Nu folosiți niciodată propriile mâini pentru umplere.
7. Folosiți tamperul pentru a ghida cuburile de carne în gâtul aparatului. Evitați înfundarea forțată a cărnii. În caz contrar, axa care ține melcul sau cuțitul se poate deteriora!

IMPORTANT: Orificiul de alimentare este concepută special pentru a împiedica membrele superioare să pătrundă în secțiunea de tocare. Evitați modificarea acestui orificiu de alimentare!

Aparatul trebuie oprit când nu este utilizat. Nu-l porniți fără carne, acesta poate duce la supraîncălzire.

Dacă un obiect străin intră în capul de tocare, motorul trebuie oprit imediat. În acest caz, faceți următoarele:

- setați comutatorul în poziția 0,
- dacă modelul dvs are comutator de rotire inversă, puneți comutatorul în poziția de rotire inversă (poziția II sau 2) și lăsați-l pentru o scurtă perioadă de timp (1-2 secunde), apoi setați-l din nou în poziția 0
- deconectați aparatul de la rețea
- îndepărtați dispozitivul de tocare de pe unitatea de motor
- îndepărtați următoarele părți în această ordine: olandeză (A), disc (P), cuțit (B), melc (E).
- îndepărtați materialul/obiectul străin.

DEZASAMBLARE ȘI CURĂȚARE

Se recomandă să deconectați aparatul de la rețea după utilizare (după ce aparatul a fost oprit cu comutatorul). Nu opriți niciodată aparatul scotând cablul!

Eliberați șurubul de prindere pentru a îndepărta dispozitivul de tocare. Demontați piesele în mod similar cu cel asamblat. Piesele pot fi curățate separat.

IMPORTANT: Utilizați numai apă (de preferință caldă) și detergent universal pentru spălare. Nu utilizați acizi și substanțe corozive.

Nu introduceți niciodată motorul în apă, sub apă, părțile electrice se pot defecta. Folosiți o cârpă moale umedă pentru curățarea exterioară a unității de motor.

Întreținerea corectă înseamnă și o uscare completă, garantând astfel funcționarea corectă și îndelungată a motorului.

Dacă aparatul nu va fi utilizat pentru o perioadă de timp mai lungă, este recomandat ungerea suprafețelor, componentelor din fontă cu untură alimentară.

Atenție: Suprafețele și componentele aparatului din inox trebuie să fie păstrate întotdeauna curate. Nu utilizați acizi sau substanțe acide, așchii de oțel sau perii de sârmă la curățarea suprafețelor externe (curățați cu apă fierbinte și un agent de curățare adecvat).

Evitați contactarea suprafețelor aparatului cu sare. În caz de vărsare accidentală de sare, clătiți bine suprafața aferentă imediat.

ACCESORII:

Accesoriu pentru suc de rosii, cuțite de rezervă și site sunt disponibile optional la comandă.

ÎNTREȚINERE

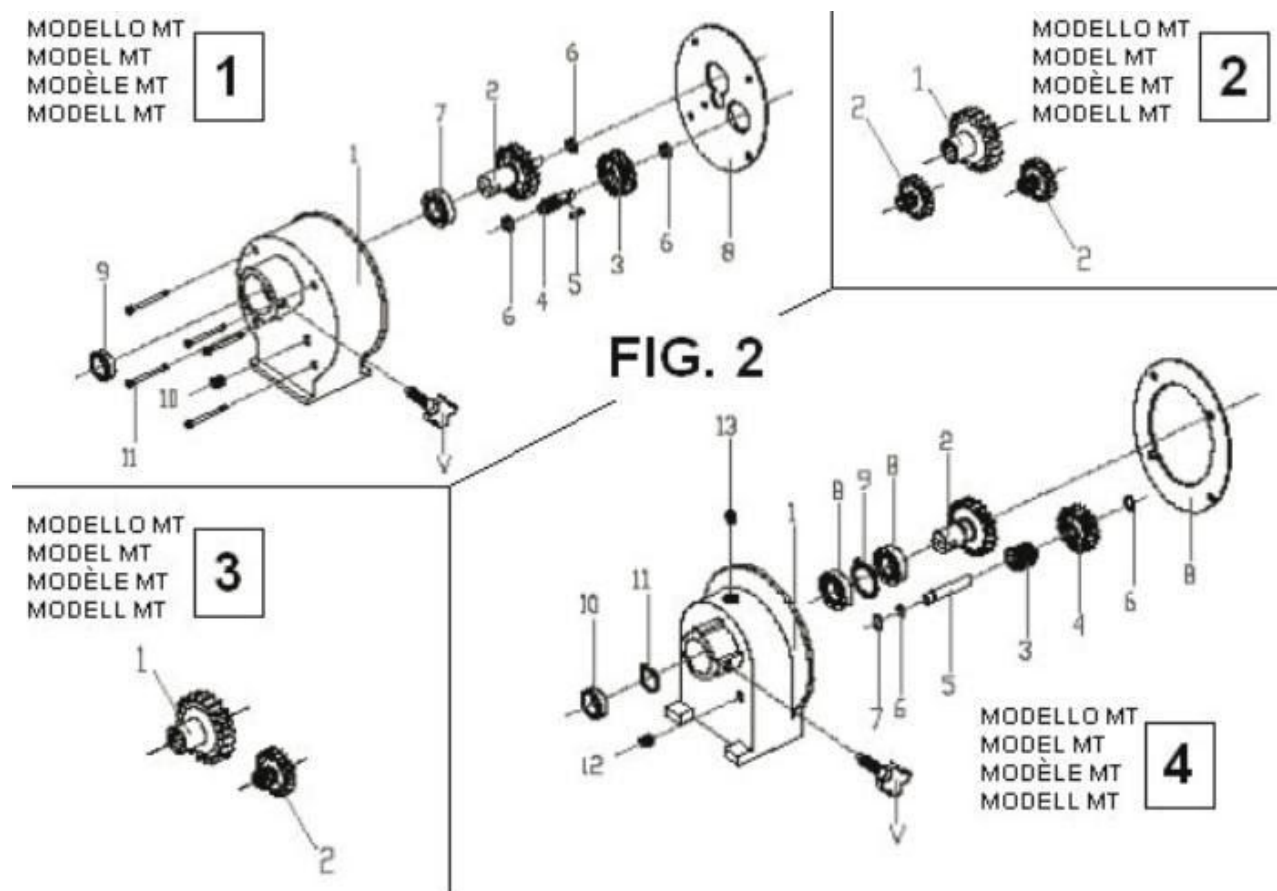
Dispozitivul conține mai multe piese care se pot uza: de ex cuțitul și sita perforată. Este recomandat verificarea periodică a acestor componente, și să le ascuțiți dacă este necesar. Ascuțirea trebuie efectuată numai de o persoană calificată.

Pentru modelele TC-32 se recomandă o schimbare a uleiului la fiecare 300 de ore de manoperă. Ulei recomandat MOBILGEAR 636 ulei pentru angrenaje sau ulei cu vâscozitate echivalentă. Cantitatea recomandată pentru schimbul de ulei este de aprox. 100 ml.

Pentru TC-32, verificați în mod regulat rulmentul (D) dintre melc și motor. În cazul unei defecțiuni, înlocuiți-l imediat pentru a preveni deteriorarea a altor piese.

Se recomandă utilizarea pieselor originale, fabricate de către producător.

STRUCTURA UNITĂȚII DE MOTOR



Dacă considerați, că mașina de tocat carne este prea fierbinte, acesta s-ar putea datora:

- 1) Aerul nu poate circula corect în jurul motorului (de ex. este așezat prea aproape de un perete, tălpile sau baza nu sunt montate) sau este așezat lângă un recipient mai mare
- 2) Carnea este prea rece, parțial congelată
- 3) Carnea este tocată cu sita cu cea cele mai mici orificii (3 mm) (dacă este necesară o astfel de tocare fină, poate fi necesară pre-tocarea cărnii cu o sită de 6mm sau 8mm).
- 4) Olandeza (inelul de prindere care menține în dispozitiv melcul, cușitul, discul) este strâns prea tare, melcul nu are liberă mișcare de nici măcar 1 mm
- 5) La începutul tocării, tendoanele din carne s-au răsucit pe cușit, ceea ce face dificilă tăierea
- 6) Mașina de tocat carne funcționează fără carne (puterea absorbită nu poate fi furnizată, astfel se generează căldură)