

NÁVOD K POUŽITIE

Tre Spade mlynček na maso

POUŽITIE SPOTREBIČA

Stroj nevyžaduje samostatné uvedenie do prevádzky. Pozorne si prečítajte pokyny v tejto príručke, ktoré obsahujú dôležité informácie pre bezpečnú inštaláciu, obsluhu a údržbu. Tento návod si uschovajte na bezpečnom mieste pre prípad potreby v budúcnosti.

Spotrebič je určený iba na mletie chladeného (ale nie mrazeného) mäsa. Akékoľvek iné použitie je nevhodné a nebezpečné. Výrobca a distribútor nemôžu niesť zodpovednosť za akékoľvek poruchy alebo nehody spôsobené nesprávnym používaním.

Po odstránení obalu skontrolujte prístroj, či nie je poškodený. V prípade pochybností nepokračujte v inštalácii prístroja a okamžite kontaktujte zákaznícky servis Gammo Europe Kft.

Kontrola obalu po prijatí: Ak nie je obal pri príchode viditeľne poškodený, otvorte ho a skontrolujte, či sú v ňom všetky súčiastky. Ak obal vykazuje stopy po hrubom zaobchádzaní, je poškodený alebo roztrhnutý, ihneď informujte dodávateľa, koľko podrobnejších záznamov o povahe poškodenia je potrebné do troch dní od doručenia urobiť. Neotáčajte krabicu! Ak je krabica dodávaná, uistite sa, že je zdvihnutá o štyri rohy (rovnobežne so zemou). Obalové materiály môžu byť nebezpečné, a preto by nemali byť ponechané mimo dosahu detí.

Bezpečnostné inštrukcie:

- Udržujte pracovný priestor čistý.
- Udržujte deti mimo pracovného priestoru mlynčeka na mäso.
- Odporúča sa, aby mäso mlelo jedna osoba, pretože prístroj nie je navrhnutý tak, aby ho mohlo používať viac osôb súčasne.
- **Nenechajte stroj na voľnobeh alebo ho nepreťažujte**, pretože by to mohlo viesť k prehriatiu. Nakockované mäso vložte do zásobníka prístroja.
- Neodstraňujte základňu alebo nohy jednotky, aby ste zaistili správne vetranie.
- Pred začatím práce sa uistite, či sa do mlynčeka nedostali cudzie predmety a či sú dôkladne umyté.
- Pred vykonaním akýchkoľvek prác na prístroji (napr. čistenie) sa uistite, či je prístroj v polohe „stop“: spínač je v polohe 0, ako je to znázornené, a vytiahnite elektrickú zástrčku zo zásuvky, aby ste zabránili náhodnému zapnutiu prístroja.
- Dávajte pozor na nôž (B), manipulujte s ním opatrne, aby nedošlo k zraneniu.
- Uistite sa, že sieťové napätie zodpovedá hodnotám na referenčnom štítu.
- Používajte iba originálne diely TRE SPADE
- Spotrebič nikdy neponárajte do vody ani ho neumývajte priamym prúdom vody.
- Sieťové napájanie musí byť správne uzemnené a zaistené.
- Opravy alebo výmeny akýchkoľvek elektrických komponentov môže vykonávať iba kvalifikovaný technik.

POUŽÍVANIE A ÚDRŽBA

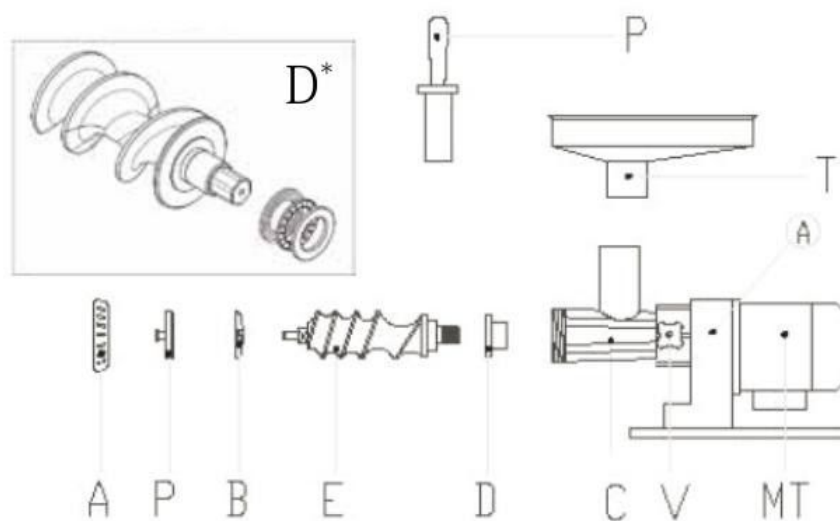
Zariadenie sa skladá z dvoch hlavných častí:

1. Pohonná časť: Umožňuje rotáciu noža. Nájdate tu motor, spínač a elektrický kábel.
2. Spracovateľská časť: pripojí sa k hnacej časti (pozri montáž).

PRÍPRAVA

1. Pripravte si jednotku, ak má nohy, namontujte ich a položte zariadenie na pracovný stôl.
2. Umyte všetky časti spracovacie časti

MONTÁŽ:



1. Položte hlavu mlynčeka (C) na motor (MT) a pevne ho utiahnite pomocou upínacej skrutky (V). Pevne utiahnite upínaciu skrutku a skontrolujte, či je hlava mlynčeka správne na svojom mieste, aby počas používania neklesla.
2. Zatlačte šnek (E) vodorovne do hlavy mlynčeka (C). (Ložisko (D) je dodávané iba s TC-32. Je pripevnené k motoru z výroby.) Ak je to potrebné, jemne otočte šnekom, aby správne zapadol do motora.
3. Nôž (B) položte na hriadeľ šneka hranou smerom von. Potom položte kotúč (P) na nôž.
4. Na zaistenie noža a kotúča naskrutkujte holander v smere hodinových ručičiek na hlavu mlynčeka. Keď začnete mletie, nechajte holander uvoľnený a utiahnite ho iba zľahka, až sa mleté mäso objaví v otvoroch na kotúči (P).
5. Vložte dávkovací kotúč (T)
6. Uistite sa, že je prepínač v polohe 0. Potom môžete prístroj pripojiť k elektrickej sieti.
7. Stroj je pripravený na použitie, prácu môžete zahájiť otočením spínača (poloha 1 alebo I). Mäso môžete začať dávkovať iba plnkou (P). Na plnenie nikdy nepoužívajte svoje vlastné ruky.
8. Pomocou plnky navádzajte kocky mäsa do zásobníka. Vyvarujte sa násilného upchávania mäsa plnkou. V opačnom prípade by sa mohol poškodiť hriadeľ, ktorý drží šnek alebo nôž!

DÔLEŽITÉ: Podávací otvor je navrhnutý tak, aby bránil horným končatinám vo vstupe do brúsnej časti. Za žiadnych okolností by sa nemali robiť žiadne zmeny v krmnom otvore!

Pokiaľ prístroj nepoužívate, musí byť vypnutý. Nenechajte ho zapnutý naprázdno, pretože by to mohlo viesť k prehriatiu.

Ak sa do mlynčeka dostane cudzí predmet, musí sa motor okamžite zastaviť. V takom prípade postupujte takto:

- prepnite prepínač do polohy 0,
- ak má spotrebič spiatocku, prepnite ju do spiatocky (poloha II alebo 2) a nechajte ju na krátky čas (1 - 2 sekundy) vypnutú, potom ju opäť prepnite do polohy 0
- odpojte prístroj od elektrickej siete
- odmontujte sekciu spracovaciú z sekcie jednotky
- demontujte nasledujúce diely v tomto poradí: holander (A), disk (P), nôž (B), šnek (E).
- odstráňte cudzí predmet.

DEMONTÁŽ A ČISTENIE

Po použití (po vypnutí prístroja vypínačom) sa odporúča prístroj odpojiť od elektrickej siete. Nikdy neodpájajte prístroj taháním za kábel!

Pomocou upínacej skrutky vyberte hlavu mlynčeka. Demontujte diely podobným spôsobom, ako ste ich zostavili. Potom sa dajú vyčistiť zvlášť.

DÔLEŽITÉ: Na umývanie používajte iba vodu (najlepšie teplú) a prírodný čistiaci prostriedok. Nepoužívajte kyseliny a žieravé látky.

Pohonnú časť nikdy neponárajte do vody, pretože by to mohlo poškodiť elektrické zariadenie, na čistenie používajte vlhkú handričku.

Správna údržba zahŕňa aj presné sušenie, čím je zaručená správna prevádzka a dlhá životnosť zariadenia.

Pokiaľ nebudete prístroj dlhšiu dobu používať, je vhodné liatinové povrchy namazať.

Varovanie: Nerezové povrchy spotrebiča musia byť vždy udržiavané dôkladne čisté. Pri čistení vonkajšieho povrchu nepoužívajte kyseliny alebo kyslé látky, oceľové hobliny alebo drôtené kefy (čistite horúcou vodou a vhodným čistiacim prostriedkom).

Vyvarujte sa akejkolvek činnosti, ktorá by mohla spôsobiť kuchynskú soľ na oceľových povrchoch stroja. V prípade náhodného rozliatia soli okamžite ho dôkladne opláchnite.

DOPLNKY:

Pasírovacia hlava, náhradné nože a kotúče sú k dispozícii na zakúpenie. Na vlastné riziko používajte disky s priemerom otvoru väčším ako 8 mm.

ÚDRŽBA

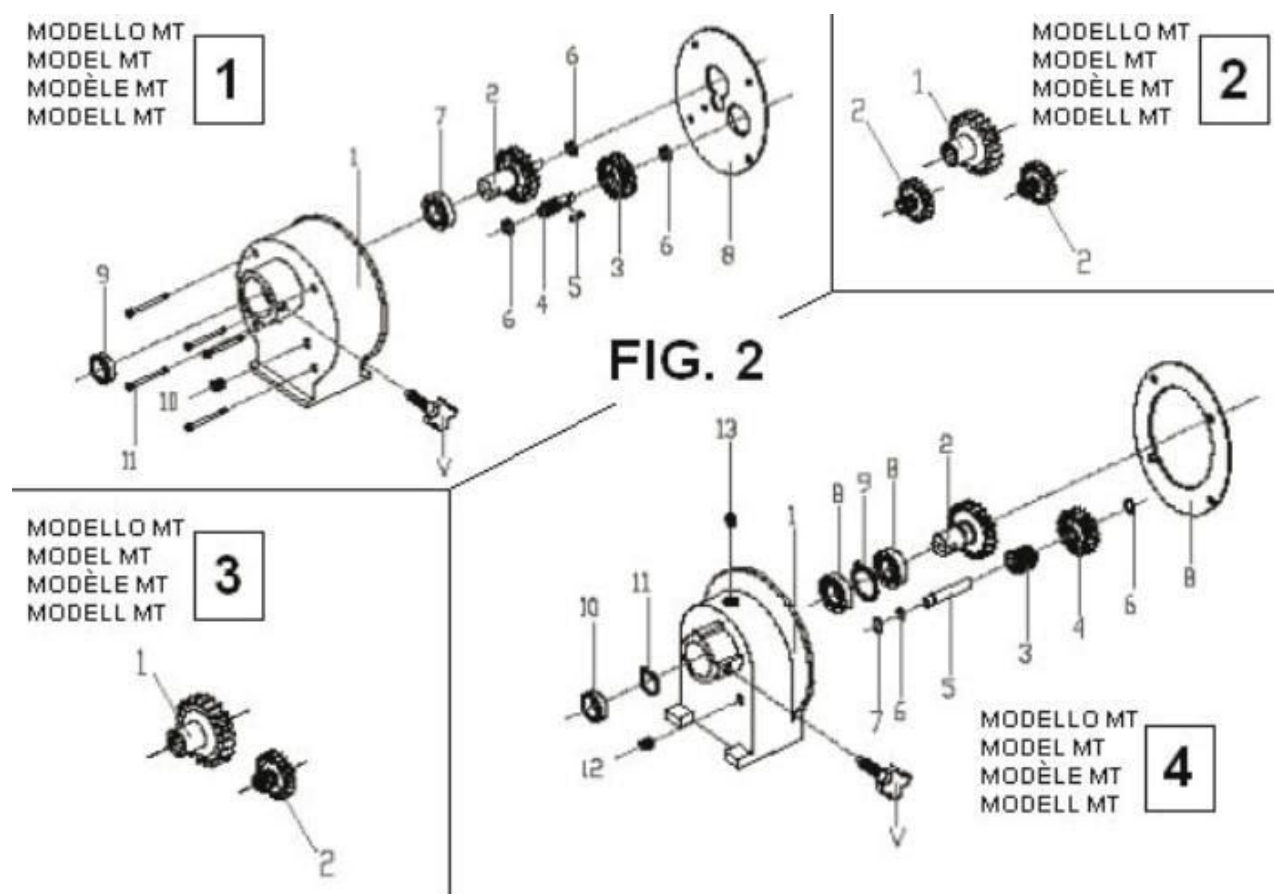
Prístroj obsahuje niekoľko dielov, ktoré časom sa opotrebojú, ako napríklad čepeľ a dierovaný plech. Je vhodné tieto prvky pravidelne kontrolovať a v prípade potreby ich nabrúsiť. Tento proces by mala vykonávať iba kvalifikovaná osoba.

U TC-32 sa výmena oleja odporúča každých 300 hodín. Odporúčaná olej: prevodový olej MOBILGEAR 636 alebo olej ekvivalentnej viskozity. Odporúčané množstvo na výmenu oleja je cca. 100 ml.

U TC-32 tiež pravidelne kontrolujte ložisko (D) medzi šnekom a motorom. V prípade poruchy ho ihneď vymeňte, aby nedošlo k poškodeniu ostatných častí.

Odporúča sa používať diely od výrobcu.

ŠTRUKTÚRA HNACIEHO JEDNOTKY



Ak máte pocit, že mlynček na mäso je príliš horúci, môže to byť spôsobené:

- 1) Zkontrolujte vetranie stroje
- 2) Pomelú s ním veľmi studené, možno čiastočne mrazené mäso
- 3) Mäso sa okamžite zomelie na kotúči s najmenším priemerom otvoru (3 mm) (ak je potrebné také jemné mletie, môže byť potrebné rozomletie pomocou roštu 6 alebo 8).
- 4) Hollander zaisťujúci brúsnu linku (šnek, nôž, kotúč) je príliš tesný, šnek nemá vôľu 1 mm
- 5) Na začiatku mletia sa šľachy z mäsa skrútili do noža, čo sťažilo krájanie
- 6) Mlynček beží prázdny (absorbovaný výkon sa nedá dodať inak, takže sa vytvára teplo)