

HASZNÁLATI és KARBANTARTÁSI ÚTMUTATÓ

MAXIMA kutter 6-9-12 literes

Ez a használati útmutató tartalmaz minden fontos információt az Ön által megvásárolt berendezéssel kapcsolatban és röviden leírja a működtetés és tisztítás módját. A használati útmutatót át kell adni annak a szakképzett személynek, aki a készüléket használni fogja.

ÁLTALÁNOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

- A kuttert csak olyan szakképzett személy működtetheti, aki birtokában van az ebben a használati útmutatóban leírt biztonsági intézkedéseknek. A kezelő személyzet cseréje esetén előzetes betanításra van szükség a berendezés működését illetően.
- A készülék tisztítása és karbantartása előtt a gépet ki kell húzni az elektromos hálózatról.
- Gondosan mérje fel a fellépő kockázati tényezőket amikor a berendezés tisztításánál és karbantartásánál a biztonsági eszközök eltávolításra kerülnek.
- A készülék tisztítása és karbantartása komoly koncentrációt igényel.
- Az elektromos tápkábeleket rendszeresen ellenőrizni kell: az elhasznált vagy sérült kábel komoly áramütéssel járó kockázatot hordoz magában a kezelő személyzetet illetően.
- Ha a berendezésnél üzemzavar áll fenn, javasolt azt nem használni, illetve tartózkodni attól, hogy megkíséreljék megszerelni, kérjük hívja az illetékes szerviz központot.
- Ne használja a készüléket csont tartalmú vagy fagyasztott élelmiszerekhez, vagy bármi másához, mint élelmiszer.
- Ne dugja be az ujját a készülék nyílásaiba vagy a gép belsejébe működés közben.
- A gyártó nem vonható felelősségre a következő esetekben:
 - ha a gépet nem hozzáértő ember megpróbálja megszerelni,
 - ha valamilyen alkatrészt nem eredeti pótalkatrésszel helyettesítenek,
 - ha az ebben a használati útmutatóban lévő utasításokat nem pontosan tartják be,
 - ha a berendezést nem a megfelelő tisztítószerrel takarítják.

Az ebben a használati útmutatóban leírt a gépen alkalmazott mechanikai biztonsági eszközök megfelelnek az **EC 2006/42-es** hatályos jogszabálynak. A biztonsági védelem a fedő (lásd: 1.3.3.) amely csak akkor távolítható el, amikor a záró kar fel van nyitva. Az ebben a használati útmutatóban leírt a gépen alkalmazott elektronikai biztonsági eszközök megfelelnek az **EC 2006/95-ös és 2004/108-as** hatályos jogszabályoknak.

A berendezés fel van szerelve egy biztonsági mikrokapcsolóval, ami megállítja a gépet, amikor a záró kar felemelkedik (lásd 1. ábra) és nem engedi elindítani a berendezést, ha a fedél nincs zárva, továbbá egy relével, amely a tápfeszültség hiánya esetén újra indítja a berendezést.

Bár a professzionális kutter fel van szerelve elektronikai és mechanikai védelemmel (a gép működése és a karbantartási és tisztítási munkálatok során) még mindig vannak maradó kockázatok, melyeket nem lehet teljesen lecsökkenteni, ezek a kockázatok említésre kerülnek ebben a használati útmutatóban!

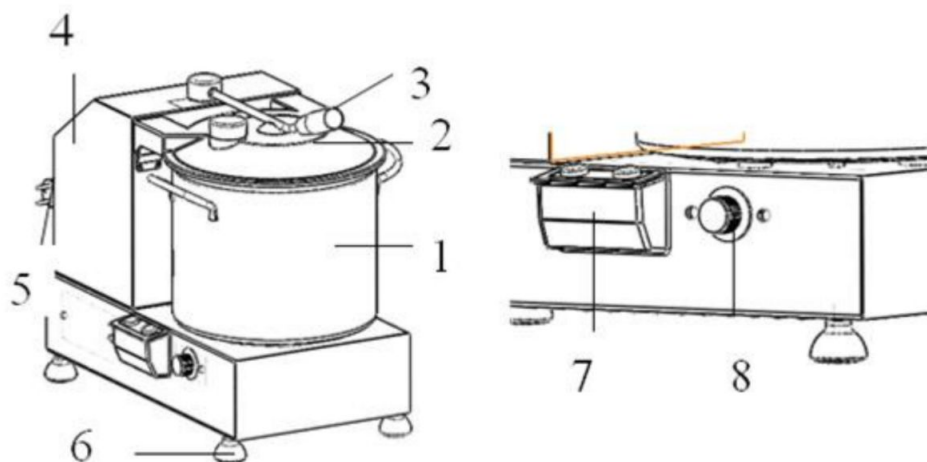
Az Ön által vásárolt kutter használható: vágásra, aprításra, keverésre és gyúrára olyan élelmiszerek esetében, mint zöldségek, hús, kenyér tészta stb., melyek során garantálja:

- a maximális fokú biztonságot a gép működése, tisztítása és karbantartása során,
- a legmagasabb fokú higiéniai színvonalat, a gép anyagának pontos megválasztása és az élelmiszerekkel kapcsolatban álló kutter alkatrészek egyszerű tervezésének köszönhetően, annak érdekében, hogy biztosítsák a gép könnyű és teljeskörű tisztítását és könnyű összeszerelését,
- az összes alkatrész szilárdságát és állandóságát,
- a szíjhajtásnak köszönhetően a legalacsonyabb zajszintet,
- egyszerű kezelhetőséget.

Szerkezeti jellemzők

A fent említett kutter modellek AISI 304 rozsdamentes acélból készültek. Ez garantálja az élelmiszerekkel kapcsolatban álló kutter alkatrészek magas higiéniai színvonalát, biztosítja a savakkal, sókkal és oxidációs folyamatokkal szembeni rezisztenciát. A pengék az evőeszközöknél is használatos AISI 420 rozsdamentes acélból készülnek: ezek köszörültek és edzetek és képesek vágni, őrölni, keverni, és gyúrni anélkül hogy a gépben lévő eszközt cserélni kéne. Az üst 18/10-es rozsdamentes acélból készül melynek az alján biztosítva van a hőterjedés, a fogó fülek garantálják a könnyű kezelhetőséget és az egyszerű eltávolítást.

Alkatrészek



Jelmagyarázat:

- | | |
|------------------------------------|--------------------------|
| 1 - Edény | 6 - Lábak |
| 2 - Fedél | 7 - Nyomó gomb panel |
| 3 - Záró kar / biztonsági kapcsoló | 8 - Sebesség állító gomb |
| 4 - Gép test | |
| 5 - Hálózati csatlakozó | |

A berendezés átvétele

A gép a raktárból való elszállítás előtt alaposan becsomagolásra kerül, a csomagolás a következőket tartalmazza: a) egy erős karton doboz, b) a berendezés, c) ez a használati útmutató, Az összes csomagoló anyag (karton, raklap, műanyag pántoló szalag és poliurethán hab) szilárd városi hulladéknak minősül, és minden gond nélkül kidobható. Ha a készülék egy olyan országban kerül üzembe helyezésre ahol speciális hulladék kezelési szabályok vannak érvényben, akkor a hulladék kezelést ezeknek a szabályoknak megfelelően kell elvégezni.

Beszereles

A gépet a külső méreteinek megfelelő munka asztalra kell beszerelni, melynek a géphez illeszkedően nagy, jól szintezettnek, száraznak, simának, ellenállóknak és stabilnak kell lennie. Továbbá a berendezést egy maximum 75%-os páratartalmú (nem sós levegőjű) szobában kell elhelyezni, melynek hőmérséklete +5 °C és +35 °C között van, vagyis olyan helyen amely nem károsítja a berendezést.

A gép egy 1,5 m hosszúságú 3x1,5 mm² vastagságú tápkábelrel és konnektor dugóval van felszerelve. Csatlakoztassa a készüléket a 230 Volt 50 Hz elektromos hálózathoz, egy 10 Amperes differenciál mágnes kapcsoló közbeiktatásával. Ellenőrizze, hogy a földelés működő képes-e. Továbbá ellenőrizze a termék adat tábláján szereplő adatok - gyári szám megfelelnek-e a szállítmányban és a szállító levélen feltüntetett adatoknak.

HASZNÁLAT

FONTOS! Az élelmiszereket aprított formában kell a kutter edényébe tölteni és a motornak kikapcsolt állapotban kell lennie az üst megtöltésekor! Soha ne töltsé tele az edényt, javasoljuk, hogy legfeljebb félig töltsé meg, hogy az aprítás-pépesítés tökéletes legyen.

FONTOS! Kézzel soha ne nyúljon a működő gépbe és ne állítsa meg a kés mozgását. **Soha ne hajoljon a gép fölé és kerüljön bármilyen közvetlen kapcsolatot a berendezéssel!** A balesetek elkerüléséhez helyezkedjen megfelelően a géphez képest: az üzemeltető testének merőlegesnek kell lennie a munka asztalhoz képest.

FONTOS! Ne használja a gépet túl alacsony vagy túl magas sebességen hosszú ideig!

1. Forgassa el a záró kart (3), hogy el tudja távolítani az edény fedelét!
2. Töltse az élelmiszert az edénybe és legyen óvatos a pengékkel. Ha az étel nagy darabokban van aprítsa fel kisebb darabokra mielőtt behelyezi az üstbe!
3. Helyezze vissza a fedelet és fordítsa a kart zárt pozícióba!
4. Indítsa el a gépet a start gomb (7) megnyomásával!
5. Állítsa be a kívánt sebességet!
6. Ha szükséges, a további adalékokat töltsé be a felső nyíláson keresztül.
7. Ha készen van, állítsa le a gépet a stop gomb (7) megnyomásával (7.-es ábra 3.-as).
8. Állítsa a sebesség szabályozó gombot a legkisebb fokozatra.

FONTOS! Túlmelegedés esetén a készülék kikapcsol és amíg nem hűl ki, nem használható.

Ha könnyen feldolgozható élelmiszereket aprít, akkor javasoljuk, hogy legfeljebb 30 perc folyamatos használat után tartson kb. 15-20 perc szünetet. Sűrű alapanyagoknál azt javasoljuk, hogy legfeljebb 15 perc folyamatos használat után tartson 20-30 perc szünetet.

TISZTÍTÁS

- A kuttert legalább naponta egyszer tisztítani kell, de ha szükséges, gyakrabban is.
- A tisztítást különösen alaposan kell elvégezni a kutter azon részein, amelyek közvetlenül vagy közvetett módon kapcsolatba kerülnek az élelmiszerekkel.
- A kuttert tilos tisztítani vizes tisztító szerrel illetve magas nyomású víz sugárral. Az eszközök, kefék vagy más hasonló dolgok valószínűleg károsítják a kutter felszínét ezért azokat nem szabad használni a tisztítás során.

Bármilyen tisztítási művelet elvégzése előtt: válassza le a gépet az elektromos hálózatról, oly módon, hogy kihúzza a tápkábelt a konnektorból.

Tisztításhoz fordítsa el a forgó kart (3) és emleje fel e fedelet (2). Most a penge tartó és az edény is könnyen eltávolítható oly módon hogy felfelé kihúzza azokat. Amint eltávolításra kerültek, tisztítsa meg azokat vízzel és természetes tisztító szerrel. **MEGJEGYZÉS:** A tisztítás során ajánlott védő kesztyű használata. A gép test tisztítását a munka asztalon természetes tisztító szerrel átítatott ronggyal kell elvégezni gyakori tiszta vizes leöblítés mellett. A tisztítás befejezése után alaposan szárítsa meg az alkatrészeket.

Ha valamilyen okból úgy dönt, hogy a gépet nem kívánja tovább üzemeltetni, bizonyosodjon meg róla, hogy senki nem tudja használni: **kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról és szüntessen meg minden elektromos kapcsolatot.**