



THERMOTECHNIKA
C R O W N C O O L
EUROPEAN ECONOMIC INTEREST GROUP

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

TC típusú húsdarálókhoz

TC-12, TC22, TC-32



Forgalomba hozza: Thermotechnika Kereskedelmi Kft.

www.tchungary.com



FONTOS TUDNIVALÓK

A biztonságos és hosszú élettartamú működés érdekében kérjük, figyelmesen olvassa el és tartsa be a használati utasítás előírásait, így biztosítható, hogy a berendezés a vásárlás céljának megfelelően működjön, illetve a garanciális feltételeknek eleget tegyen.

A készülékek megfelelnek a jelenleg érvényes villamos biztonságtechnikai szabványoknak, valamint CE minősítéssel rendelkeznek.

A használati utasításban leírtak mellőzéséből, illetve a nem rendeltetésszerű használatból eredő meghibásodásokért, esetleges károkért a gyártó és forgalmazó felelősséget nem vállal.



BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

A hálózatra való csatlakoztatás előtt feltétlenül győződjön meg arról, hogy a készülék adat-tábláján feltüntetett feszültségadat megegyezik-e a hálózati feszültséggel!

- Győződjön meg arról, hogy az elektromos hálózat megfelelő, a gépet csak földelt elektromos aljzathoz csatlakoztathatja.
- Kapcsolja ki és húzza ki a konnektorból a gépet, ha baleset történik.
- A gépek javítását kizárólag szakember végezheti. Minden javítási munkához hívja ki a hivatalos szervizt!
- A telepítés előtt mindig hasonlítsa össze a berendezés technikai jellemzőit a hozzá kiépített energiaszállító rendszer adataival.
- Tilos a berendezés tisztítása, karbantartása vagy szerelése, mindaddig amíg a berendezést ki nem kapcsolta és az elektromos csatlakozó kábel villásdugóját ki nem húzta.
- Bármilyen hibás működés vagy arra utaló jel esetén azonnal kapcsolja ki a készüléket és forduljon a szervizhez vagy szakszerelőhöz.
- A készülék nem rendeltetésszerű használata veszélyes lehet és a garancia elvesztését eredményezi. A gyártó és a forgalmazó nem vállal felelősséget a nem rendeltetésszerű használatból eredő károkért, sérülésekért.
- A tisztítási és a karbantartási feladatok elvégzése előtt – minden esetben – a készülék elektromos csatlakozó kábelének villásdugóját a fali dugaszoló aljzathoz ki kell húzni. (A kábelt csak a villásdugó házában szabad megfogni!)
- Az elektromos csatlakozó kábel állapotát rendszeresen ellenőrizze, a sérült vagy megtört

kábel komoly veszélyforrást jelenthet.

- Tilos a daráló berendezés használata fagyasztott (mélyhűtött) termékek, valamint csontozatlan húсок vagy halak, továbbá nem étkezési célokat szolgáló anyagok, termékek feldolgozására.
- Ne nyúljunk a géphez nedves, vizes kézzel!
- Ne hagyjuk felügyelet nélkül dolgozni a gépet.
- Ne helyezzük/mártjuk a gépet vízbe vagy egyéb folyadékba.
- Ha nem használjuk a gépet, húzzuk ki a konnektorból.
- A darálófejet és az alkatrészeit, a garatot és az etetőtálcát az első használat előtt feltétlenül tisztítsuk meg meleg vízzel!
- Ne engedjük, hogy gyermek vagy olyan személy használja a gépet, aki nem olvasta a használati utasítást.



BEÜZEMELÉS, HASZNÁLAT

- A biztonságos elektromos üzem csak abban az esetben oldható meg, ha a berendezés megfelelően van csatlakoztatva egy hatékonyan földelt rendszerre, amely az érvényben lévő biztonsági előírások és szabványok figyelembe vételével került kiépítésre.
- Mielőtt áram alá helyeznénk a gépet, feltétlenül győződjünk meg róla, hogy a helyi hálózat megfelel-e a gép oldalán található információ táblán látottaknak.
- A háromfázisú gépek üzembe helyezésekor ügyeljünk a motor és a csiga forgásának helyes irányára. Ha nem jó irányba forog a csiga, cseréljük meg két fázist.
- A munkafelület, amelyre a berendezést helyezi, tökéletesen sima és megfelelően stabil kell legyen, valamint biztonságosan meg kell tartania a készülék súlyát.
- A készülék használata közben óvakodni kell attól, hogy a kezelő személy keze, haja, ruhája, stb. a gyorsan forgó részegységek közé vagy azok közelébe kerüljön.
- Soha ne dugja bele az ujjait a töltőnyílásba, amikor a készülék működik, de annak kikapcsolt helyzetében sem! Minden esetben használja a berendezéshez mellékelt adagolórudat!

A betöltési folyamat az alábbiak szerint történik:

- Húzza meg kissé a szorítógyűrűt
- Helyezzen a feldolgozandó nyersanyagból kis mennyiséget az adagolótálcára
- A húst előzetesen olyan darabokra kell felvágni, amelyek beleférnek a töltőgaratba.
- Indítsa el a készüléket
- Emelje fel az adagolórudat és segítségével irányítsa a nyersanyagot a töltőgaratba
- Figyelem: az adagolórúd használatakor tilos annak erőteljes nyomásával gyorsítani a hús töltőgaratba jutását!
- Amennyiben a darálórendszer elemeinek rögzítési erőssége helyesen van megválasztva, úgy a darálás minősége megfelelő. Szükség esetén az elemek rögzítési erőssége növelhető a szorítógyűrű segítségével. Tilos az anyát túlzott mértékben megszorítani!



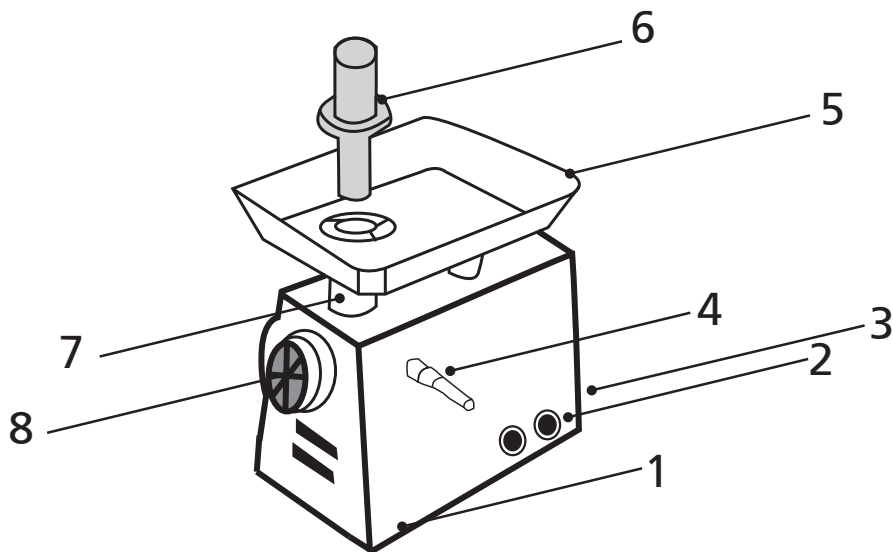
TISZTÍTÁS

- Tisztítás előtt kapcsoljuk ki és áramtalanítsuk a gépet!
- Minden nap legalább egyszer, az üzemszerű használatot követően, jól tisztítsa meg a készüléket.
- A berendezésnek azokat a részeit, amelyek közvetlenül vagy közvetve érintkezésbe lépnek a feldolgozandó anyagokkal, kimondottan hatékonyan és alaposan kell megtisztítani.
- Soha ne hagyja, hogy a feldolgozott nyersanyag beleszáradjon a belső részegységekbe, vagy rászáradjon a készülék külső felületeire!
- Távolítsuk el a fejet és szedjük szét a tisztításhoz.
- A tisztításhoz semleges szappant és vizet, vagy mosogatószer használjunk, majd öblítsük le azokat tiszta vízzel.
- Mindig töröljük szárazra az alkatrészeket, mielőtt visszaszerelnénk.
- Soha ne mártjuk a géptestet vízbe vagy egyéb folyadékba!
- Ne tisztítsuk karcoló eszközzel vagy súrolószerrel!

- A tisztításhoz ne használjon gyúlékony, korróziót okozó vagy egyéb erős/maró hatású vegyszert.
- Amikor hosszabb ideig nem használja, jól tisztítsa meg a készüléket. A teljes száradást követően, kenje be vékony rétegben vazelin olajjal vagy a kereskedelemben kapható más - speciálisan erre a célra alkalmas - készítménnyel a rozsdamentes felületeket.

FŐBB TECHNIKAI PARAMÉTEREK

model:	TC-12	TC-22	TC-32
Kapacitás (kg/h)	120	250	500
Penge sebessége (r/min)	190	170	172
Motor teljesítmény (W)	800	850	2200
Feszültség (V)	110/220/380		380
Külső méretek (mm)	390x225x415	410x240x450	530x270x500
Súly (kg)	27	36	68



- 1) Készülék alapzat, 2) Kezelőszervek, 3) Elektromos meghajtómotor, 4) Töltőnyílás zárókar, 5) Adagolótálca, 6) Adagolórud a hús betöltéséhez, 8) Töltőgarat, 9) Kivezető nyílás (tárca)



KARBANTARTÁS

Karbantartásnál, javításnál kérjük áramtalanítsa berendezését!

- A gépek javítását kizárólag szakember végezheti. Minden javítási munkához hívja ki a hivatalos szervizt! A használati utasításban leírtak mellőzéséből eredő meghibásodások a garancia elvesztését jelenthetik!
- Az esetleges hibás működés esetén a gépet minden esetben kapcsolja ki a szerelő megérkezéséig. A gép javítása idejére tartalék berendezés biztosítása a vevő feladata.
- A villásdugó kihúzásával haladéktalanul feszültségmentesítse, és forduljon a szervizhez.



HULLADÉKKEZELÉS

A készüléket a használatból való kivonás után hulladékhasznosító helyekre kell szállítani a szakszerű szétszerelés céljából.