

NÁVOD K OBSLUZE A ÚDRŽBĚ

MAXIMA kutr 6-9-12 litrů

Tato příručka obsahuje všechny důležité informace o zakoupeném zařízení a stručně popisuje, jak jej ovládat a čistit. Návod k obsluze musí být předán kvalifikované osobě, která bude spotřebič používat.

OBECNÁ OPATŘENÍ

- Stroj smí obsluhovat pouze kvalifikovaná osoba, která je seznámena s bezpečnostními opatřeními popsanými v tomto návodu k obsluze. Při výměně obsluhujícího personálu je nutné předběžné zaškolení v obsluze zařízení.
- Před čištěním a údržbou spotřebiče musí být stroj odpojen od sítě.
- Pečlivě zhodnoťte rizika spojená s odstraňováním bezpečnostních zařízení při čištění a údržbě zařízení.
- Čištění a údržba zařízení vyžaduje velké soustředění.
- Napájecí kabely je nutné pravidelně kontrolovat: opotřebovaný nebo poškozený kabel představuje riziko vážného úrazu elektrickým proudem pro obsluhu.
- Pokud jednotka nefunguje správně, doporučujeme ji nepoužívat nebo se ji nepokoušet instalovat, zavolejte prosím příslušné servisní středisko.
- Nepoužívejte spotřebič na potraviny obsahující kosti nebo mražené potraviny nebo cokoli jiného než potraviny.
- Během provozu nestrkejte prsty do otvorů na stroji nebo uvnitř stroje.
- Výrobce nemůže nést odpovědnost v následujících případech:
 - pokud se nekvalifikovaná osoba pokusí nainstalovat stroj,
 - pokud některý z dílů není nahrazen originálním náhradním dílem,
 - pokud nejsou přesně dodržovány pokyny v tomto návodu,
 - pokud zařízení není vyčištěno správným čisticím prostředkem.

Mechanická bezpečnostní zařízení použitá na stroji popsaná v tomto návodu k obsluze odpovídají aktuální legislativě **EC 2006/42**. Ochranný kryt je kryt (viz 1.3.3), který lze sejmut pouze při otevřené zamykací páce. Elektronická bezpečnostní zařízení popsaná v tomto návodu vyhovují předpisům platným ve směrnících **ES 2006/95** a **2004/108**.

Jednotka je vybavena bezpečnostním mikrospínačem, který zastaví stroj při zvednutí zajišťovací páky (viz obrázek 1) a zabrání spuštění jednotky, když není víko zavřeno, a relé, které restartuje stroj v případě výpadku proudu zařízení.

Přestože tento profesionální kutr je vybaven elektronickou a mechanickou ochranou (při obsluze stroje a údržbových a čisticích pracích), stále existují zbytková rizika, která nelze zcela snížit, tato rizika jsou zmíněna v tomto návodu!

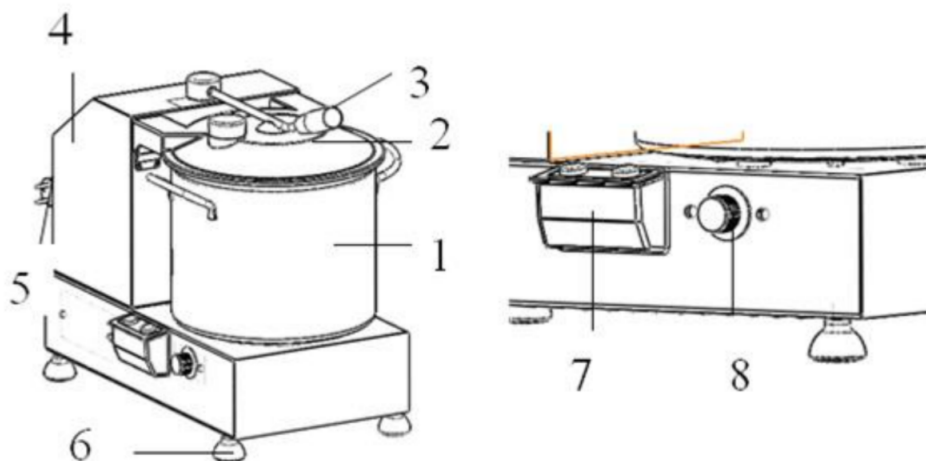
Vámi koupený kutr lze použít pro: krájení, sekání, mixování a hnětení potravin, jako je zelenina, maso, chlebové těsto atd., při kterém garantuje:

- maximální bezpečnost při provozu, čištění a údržbě stroje,
- nejvyšší úroveň hygieny, správný výběr potravinářských částí stroje a jednoduchá konstrukce částí kutru pro zajištění snadného a úplného čištění a montáže stroje,
- pevnost a stabilita všech součástí,
- nejnižší hladina hluku díky řemenovému pohonu,
- snadné použití.

Strukturální vlastnosti

Výše uvedené modely kutrů jsou vyrobeny z nerezové oceli AISI 304. To zaručuje vysokou úroveň hygieny v dílech kutrů souvisejících s potravinami a poskytuje odolnost vůči kyselinám, solím a oxidačním procesům. Čepule jsou vyrobeny z nerezové oceli AISI 420, která se používá i v příborech: jsou broušené a kalené a dokážou krájet, brousit, míchat a hníst, aniž byste museli měnit nástroj ve stroji. Kotlík je vyroben z nerezové oceli 18/10 s odvodem tepla ve spodní části, úchyty zaručují snadnou manipulaci a snadné vyjmutí.

Díly



Legenda:

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1 - Nádoba | 6 - Nohy |
| 2 - Víko | 7 - Tlačítkový panel |
| 3 - Zamykací páka / bezpečnostní spínač | 8 - Tlačítko pro nastavení rychlosti |
| 4 - Tělo stroje | |
| 5 - Síťová zástrčka | |

Převzetí stroje

Stroj je před opuštěním skladu důkladně zabalen, součástí balení je: a) pevná lepenková krabice, b) zařízení, c) tato uživatelská příručka, Veškeré obalové materiály (karton, palety, plastové pásky a polyuretanová pěna) se považuje za komunální pevný odpad a lze je bez problémů zlikvidovat. Pokud má být spotřebič instalován v zemi, kde platí zvláštní předpisy pro likvidaci odpadu, musí být odpad zlikvidován v souladu s těmito předpisy.

Instalace

Stroj musí být instalován na pracovním stole vhodném pro jeho vnější rozměry, který musí být velký, dobře vyrovnaný, suchý, hladký, odolný a stabilní, aby pasoval na stroj. Zařízení musí být navíc umístěno v místnosti s maximální vlhkostí 75 % (neslaný vzduch) s teplotou mezi +5 oC až +35 oC, tedy na místě, které zařízení nepoškodí.

Stroj je vybaven 1,5 m dlouhým 3x1,5 mm² silným napájecím kabelem a zástrčkou. Připojte zařízení k síti 230 V 50 Hz přes 10A diferenciální magnetický spínač. Zkontrolujte, zda funguje uzemnění. Zkontrolujte také údaje na štítku produktu - sériové číslo odpovídá údajům na zásilce a na dodacím listu.

POUŽITÍ

DŮLEŽITÉ! Potraviny musí být nakrájeny do nádoby řezačky. Při plnění nádoby musí být motor vypnutý! Pánev nikdy neplněte úplně, doporučuje se naplnit ji do poloviny, aby bylo sekání-rozdrobení dokonalé.

DŮLEŽITÉ! Nikdy nesahejte rukou do běžícího stroje a nezastavujte pohyb nože. **Nikdy se neopírejte o stroj a vyhněte se přímému kontaktu se strojem!** Abyste předešli nehodám, zaujměte správnou polohu vzhledem ke stroji: tělo operátora musí být kolmo k pracovnímu stolu.

DŮLEŽITÉ! Nepoužívejte stroj po dlouhou dobu při příliš nízké nebo příliš vysoké rychlosti!

1. Otočením zajišťovací páčky (3) sejměte víko hrnce.
2. Naplňte potraviny do nádoby a dávejte pozor na nože. Pokud je jídlo nakrájené na velké kusy, nakrájejte je před vložením do pánve na menší kousky!
3. Nasadte kryt a otočte páčku do zavřené polohy.
4. Spusťte stroj stisknutím tlačítka start (7).
5. Nastavte požadovanou rychlost!
6. V případě potřeby přidejte další přísady horním otvorem.
7. Ak je proces hotový, zastavte stroj stisknutím tlačítka stop (7) (obr. 7, obr. 3).
8. Nastavte ovladač rychlosti na nejnižší rychlostní stupeň.

DŮLEŽITÉ! V případě přehřátí se spotřebič vypne a nelze jej používat, dokud nevychladne.

Pokud sekáte potraviny, které se snadno zpracovávají, doporučujeme po až 30 minutách nepřetržitého používání udělat přestávku 15 až 20 minut. U hutných surovin doporučujeme po nepřetržitém používání až 15 minut pauzu 20-30 minut.

ČIŠTĚNÍ

- Kutr by se měl čistit alespoň jednou denně, v případě potřeby však i častěji.
- Čištění je nutné provádět zvláště důkladně na těch částech kráječe, které přicházejí do přímého nebo nepřímého kontaktu s potravinami.
- Nečistěte frézu vodním čisticím prostředkem nebo vysokotlakým proudem vody. Nástroje a kartáče poškozují povrch kutru a neměly by se používat k čištění.

Před prováděním jakéhokoli čištění: odpojte stroj od sítě vytažením napájecího kabelu.

Pro čištění otočte otočnou pákou (3) a zvedněte kryt (2). Nyní lze držák čepele i pánev jednoduše vyjmout vytažením nahoru. Po odstranění je očistěte vodou a přírodním čisticím prostředkem. **POZNÁMKA:** Při čištění se doporučuje používat ochranné rukavice. Tělo stroje je vhodné čistit na pracovním stole hadříkem namočeným v přírodním čisticím prostředku za častého oplachování čistou vodou. Po vyčištění díly důkladně osušte.

Pokud se z jakéhokoli důvodu rozhodnete, že stroj již nechcete používat, ujistěte se, že jej nikdo nemůže používat: **odpojte spotřebič od sítě a odpojte všechna elektrická připojení.**