

MANUAL DE UTILIZARE SI DE INTRETINERE

MAXIMA Masina de umplut carneti electric 15-20-25 litri, model vertical

1.1 Introducere

Atentiune! Descrierile din acest manual au scopul de a atrage atentia cititorului asupra situatiilor si operatiunilor periculoase, care ar putea fii periculoase operatorului sau care ar putea duce la deteriorarea masinii. Utilizati aparatul numai daca intelegeti pe deplin informatiile din acest manual.

Atentiune! Unele ilustratii din acest manual arata masina sau componentele sale fara panouri sau acoperiri exterioare pentru o mai buna intelegere. Nu utilizati aparatul in aceasta stare decat daca acestea sunt reinstalate si functioneaza corespunzator. Producatorul interzice, chiar si partial, copierea acestui manual si utilizarea continutului acestuia in orice alt scop. Nerespectarea acestor reguli este o incalcare a legii.

1.2 Pastrarea si utilizarea manualului de utilizare

Cititi cu mare atentie acest manual de utilizare inainte de utilizarea masinii. Pastrati-l intr-un loc sigur in apropierea masinii, usor accesibil pentru orice eventuala consultatie. In cazul pierderii sau a deteriorii a manualului de utilizare puteti cere o copie de la furnizorul sau producatorul aparatului. Daca vindeti aparatul, informati noul proprietar despre adresa si numarul de telefon ale producatorului. Instructiunile de utilizare reflecta tehnologia comerciala curenta si nu sunt considerate inadecvate daca se aplica o noua tehnologie la o data ulterioara. Producatorul isi rezerva dreptul de a moderniza productia si instructiunile de utilizare fara a actualiza produsele si instructiunile fabricate anterior, cu exceptia cazurilor exceptionale. Daca aveti intrebari, va rugam contactati firma Gammo Europe Kft., distribuitorul aparatului!

Producatorul este interesat de dezvoltarea continua a produsului. Prin urmare, producatorul primeste cu bucurie orice comentarii sau sugestii care ar putea ajuta la imbunatatirea produsului sau a instructiunilor de utilizare. Aparatul este livrat in conditiile de garantie in vigoare la momentul achizitionarii. Contactati distribuitorul pentru orice intrebari suplimentare.

1.3 Garantie

Utilizatorul trebuie sa foloseasca intotdeauna dispozitivul corespunzator. Daca detectati orice anomalie, contactati producatorul sau distribuitorul. Daca aparatul este dezamblat, modificat sau manipulat necorespunzator de catre utilizator sau un operator neinstruit Declaratia de conformitate este nula in conformitate cu Directiva CEE 2006/42, garantia este nula si producatorul este eliberat de orice raspundere sau despagubire pentru orice fel de daune aduse persoanelor sau echipamentelor cauzate de manipularea necorespunzatoare a aparatului.

Distribuitorul si producatorul nu pot fi trasi la raspundere nici in urmatoarele cazuri:

- instalare incorecta
- utilizarea necorespunzatoare a masinii de catre o persoana necalificata
- in cazul utilizarii contrare legilor in vigoare in tara
- in cazul intretinerii necorespunzatoare sau lipsa intretinerii
- utilizarea pieselor de schimb neoriginale sau a pieselor care nu se potrivesc aparatului
- nerespectarea totala sau partiala a acestor instructiuni de utilizare

1.4 Descrierea aparatului

Masina dvs. de umplut carnati este o masina simpla, compacta si extrem de productiva. Cadrul masinii este realizat din otel AISI 304. Cilindrul de umplere este din otel inoxidabil cu margini rotunjite si nu necesita asamblare majora. Pistonul este din otel inoxidabil alimentar. Este un recipient perfect etansat cu o garnitura in partea de sus si o alta garnitura pe conector. Capacul este din otel inoxidabil cu o deschidere astfel incat sa puteti deschide sau inchide aparatul fara a folosi unelte.

Modelele prezentate in acest manual sunt concepute pentru a fi in deplina conformitate cu Directiva CEE 2006/42 si cu modificarile acestuia. In cazul unui accident, producatorul nu poate fi tras la raspundere daca masina a fost modificata, o fost utilizat necorस्पunzator sau dispozitivele de siguranta au fost indepartate.

1.5 Utilizarea prevazuta

Masina este proiectata si construita pentru a umple carnati folosind carne tocata sau alimente de natura similara. Este recomandat pentru utilizare profesionala intr-un mediu adecvat si operat de un profesionist care a citit si a inteles instructiunile din acest manual. Aparatul poate fi utilizat numai daca este instalat pe o suprafata plana si curata.

1.6 Utilizare neprevazuta

Aparatul poate fi utilizat numai in scopurile prevazute de catre producator. Mai ales:

- nu folositi masina daca nu este echipata corespunzator cu toate dispozitivele de protectie si nu este asamblata perfect pentru a evita riscul de vatamare corporala grava
- nu atingeti niciun component electric fara a deconecta masina din priza, altfel exista riscul de electrocutare

1.6.1 Reglementari de siguranta

- Nu efectuati nici-o interventie fara instintarea prealabila a autoritatilor.
- Asigurati-va ca procesele de intretinere si asistenta tehnica sunt efectuate de un specialist.
- Nu purtati imbracaminte care nu corespunde reglementarilor de siguranta. Consultati-va angajatorul cu privire la reglementarile de siguranta aplicabile si la echipamentul de siguranta utilizat.
- Nu porniti o masina defecta sau sparta. Inainte de utilizare, asigurati-va ca orice eveniment care ar putea compromite securitatea au fost excluse. Daca echipamentul se opreste in mod regulat, contactati centrul de service.
- Nu permiteti persoanelor necalificate sa opereze masina. Daca operatorul este electrocutat, indepartati-l imediat de la masina (deoarece persoana vatamata isi pierde de obicei cunostinta). Persoana ranita in acest caz este operatorul care a fost electrocutat. Deconectati aparatul de la retea electrica, daca nu este posibil miscarea operatorului, folositi materiale izolatoare pentru acesta (lana, teava PVC, tesatura, piele etc.). Chemati imediat un medic si transportati persoana ranita la un spital.
- Nu supraincarcati niciodata masina umpland o masa mai groasa sau mai dura decat cel obisnuit.

1.6.2 Conditii de mediu

Aparatul functioneaza fiabil in conditiile de mediu detaliate mai jos:

- Inaltimea nu depaseste 1000 m
- Temperatura ambienta minima: -5 °C
- Temperatura ambienta maxima: +40 °C
- Umiditate relativa: 50%

1.6.3 Iluminare

Locul unde urmeaza sa fie instalat masina de umplut carnati trebuie sa aiba lumina naturala si artificiala in conformitate cu legislatia in vigoare in tara respectiva. Lumina trebuie sa fie uniforma, toate punctele masinii trebuie sa fie clar vizibile si sa nu existe reflexii periculoase. Lumina ar trebui sa ilumineze aparatul astfel incat panoul de control sa fie clar vizibil si butonul de urgenta sa fie usor de recunoscut.

1.7 Date de inregistrare

In cazul unui defectiuni, precizati tipul masinii, numarul de serie si anul fabricatiei tehnicianului de service pentru eficienta raspunsului acestuia. Va recomandam sa dati numarul de model si de serie in orice caz in care contactati serviceul. Studiatii informatiile de pe placa se date si pastrati-l pentru orice eventualitate.

Cand aparatul este conectat la reseaua electrica, nu efectuati nici-o interventie la componentele electrice. Pericol de electrocutare! **Respectati panourile de avertizare. Nerespectarea lor pot duce la vatamare corporala.** Asigurati-va ca panourile sunt la locul lor si sunt citibile. Daca nu sunt, montati-le sau schimbati-le!

1.8 Dispozitive de protectie si siguranta

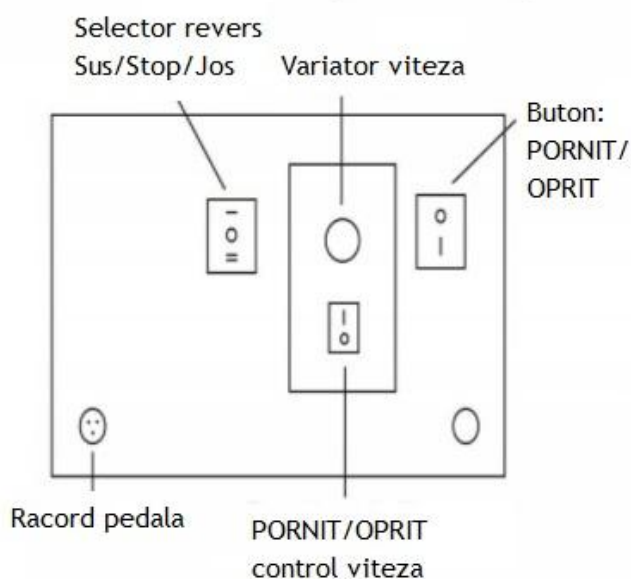
ATENTIE! Inainte de a continua sa folositi masina, asigurati-va ca dispozitivele de siguranta sunt in pozitia corecta. La inceputul fiecarui zi de lucru verificati daca acestea sunt prezente si functioneaza corect. Daca nu, anuntati persoana responsabila de intretinere. Nu umblati la dispozitivele de siguranta in nici-un caz!

1.9 Munkaállomás

Statia de lucru corecta este cea in care operatorul poate folosi masina de umplut carnati in conditii optime de lucru. Aparatul poate fi folosit confortabil asezat pe podea. Vibratia pe care masina o transmite suportului nu este semnificativa.

2. Utilizare

2.1. Descrierea panoului de control



2.2. A készülék használata

1. Asezati pedala pe o suprafata uscata
2. Conectati cablul de alimentare la reseaua electrica si porniti masina cu butonul rosu ON/OFF
3. Apasati butonul negru inainte/inapoi/oprire in directia "-" (inapoi). Pistonul va incepe sa se miste in sus, cand ajunge in pozitia dorita, apasati acelasi buton pentru a trece in pozitia intermediara "0", si pistonul se va opri din miscare.
4. Inclinati cilindrul de umplat si introduceti masa pe care o doriti sa-l umplati si apoi puneti cilindrul la loc.
5. Setati viteza de umplat dorita. **TIPP:** Setati-o pe cea mai mica valoare (low) si apoi cresteti viteza daca este necesar!
6. Apasati butonul negru inainte/inapoi/oprire in directia "=" (inainte) si apasati pedala. Pistonul incepe sa se miste in jos si masa paraseste cilindrul prin palnia de umplut carnati.
7. Cand pistonul ajunge la partea inferioara a cilindrului, se opreste automat.

2.3. Daca aparatul nu functioneaza corect (nu iese masa de carne prin palnie):

1. Garnitura poate deveni rigida daca temperatura ambienta scade sub 15 °C. In acest caz, nu folositi aparatul, indepartati garnitura si tineti-l in apa calda pana cand devine din nou flexibil. Apoi puneti garnitura la loc. Daca acest lucru nu ajuta, lubrificati garnitura.
2. Asigurati-va ca masa de carne nu este plina cu bucati mai mari sau nu este prea uscata, altfel nu va iesi prin palnia de umplere.
3. Verificati daca viteza de umplere setata este in conformitate cu palnia de umplere utilizata:

Palnie	Viteza maxima
16 mm	1
22 mm	2
32 mm	5
38 mm	8

4. Daca masa de carne se blocheaza in timpul umplerii si nu iese din palnie, scoateti carnea din cilindrul de umplere si vedeti ce a cauzat blocarea. Scoateti carnea blocata din palnie si reumpleti cilindrul.

IMPORTANT! Verificati intotdeauna ca nu exista obiecte straine sau bucati mai mari de carne in cilindrul de umplere care sunt mai mari decat diametrul palniei de umplere.

IMPORTANT! Daca carnea nu iese singur prin palnia de umplere, nu fortati masina, procedati intotdeauna asa cum este descris mai sus.

3. Testare, transport, livrare si instalare

3.1 Testare:

Aparatul pe care l-ati achizitionat a fost testat din fabrica pentru a verifica functionarea si setarile corespunzatoare a masinii.

3.2 Livrarea si miscarea masinii

Toate produsele expediate au fost inspectate cu atentie inainte de a fi predate firmei de curierat. Masina este expediata ambalat corespunzator conform diverselor contracte cu clientul. Verificati integritatea ambalajului cand soseste pachetul. Daca coletul este deteriorat, anuntati imediat transportatorul!

3.3 Beszerelés

ATENTIE! Locul unde urmeaza sa fie instalat aparatul trebuie sa fie neteda si solida. De asemenea, asigurati suficient spatiu in jurul masinii. Acest lucru permote o mai buna miscare in jurul aparatului in timpul proceselor de lucru si garanteaza accesul technicianului in timpul intretinerii. Asigurati iluminare adecvata in jurul masinii pentru a asigura o vizibilitate adecvata pentru operatorul masinii.

3.3.1 Csomagoló anyagok kidobása

Materialele de ambalare ca si carton, nailon si lemn sunt similare deseurilor municipale. Prin urmare, ele pot fi eliminate in mod liber, avand in gand sortarea separata a deseurilor. Nailonul este un poluant care, atunci can este ars, produce gaze toxice. nu le incinerati si nu le aruncati in mediu, eliminati-le intr-un mod care este in conformitate cu reglementarile in vigoare privind eliminarea deseurilor. Daca aparatul este livrat intr-o tara in care se aplica legi speciale privind eliminarea deseurilor, aruncati ambalajele in mod corespunzator, in conformitate cu legile in vigoare.

3.3.2 Miscarea aparatului

ATENTIE! Ridicati aparatul cu un stivuitoar care are capacitatea necesara. Verificati pozitia si stabilitatea aparatului pe stivuitoar, mai ales in cazul transportului lung, periculos pe un drum alunecos. In timpul transportului tineti aparatul cat mai aproape de podea, in scopul garantarii stabilitatii si a vizibilitatii ridicate. Largiti furcile stivuitoarilor sa asigurat cea mai mare stabilitate posibila a aparatului.

4. Intretinere si curatare

4.1. Specificatii

ATENTIE! Toate procesele de intretinere si curatare pe masina de umplut carnati se pot efectua doar daca masina este oprita si deconectata de la reseaua electrica.

Locul unde este efectuata intretinerea trebuie tinut curat si uscat. O persoana neautorizata nu poate efectua nici o interventie pe masina. Se pot folosi doar piese de schimb originale, procurate de la un magazin autorizat sau direct de la producator.

ATENTIE! Pentru schimbarea pieselor uzate sau defecte folositi doar piese de schimb originale sa nu schimbati datele tehnice. Daca nu puteti obtine piese originale, functionarea sigura a masinii poate fi compromitata.

4.2. Curatarea masinii

ATENTIE! Inainte de curatare deconectati masina de la reseaua electrica. Nu folositi jet de apa pentru curatare! Nu folositi substante de curatare toxice, folositi doar agenti de curatare concepute pentru utilizarea in industria alimentara.

4.3 DISPOZITIVE ELECTRICE SI ELECTRONICE WEEE

Deciziile 2002/95/EC, 2002/96/EC si 2003/108/EC privesc restrictionarea utilizarii anumitor substante periculoase in echipamentele electrice si electronice si reglementarea deseurilor de echipamente electrice si electronice.

Simbolul, cos de gunoi taiat, de pe produs sau de pe ambalajul produsului indica faptul ca acest produs nu se poate arunca impreuna cu deseurile menajiere.

Colectarea separata a deseurilor pentru acest produs este organizata si aranjata de producator. Este Responsabilitatea utilizatorului sa contacteze producatorul si sa urmeze sistemul de gestionare a deseurilor specificat de producator pentru colectarea separata a deseurilor.

Colectarea si reciclarea separata a echipamentelor uzate va ajuta la conservarea resurselor din mediu si la asigurarea reciclarii acestora intr-un mod care protejaza sanatatea umana si mediul inconjurator.