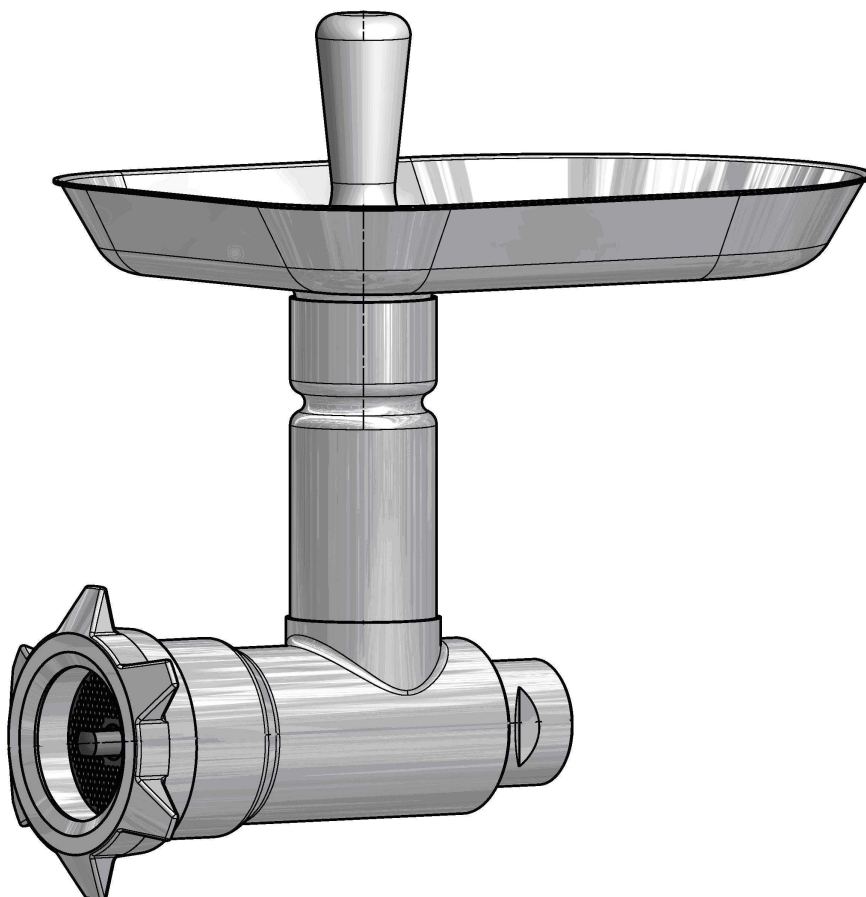


TELEPÍTÉSI ÉS HASZNÁLATI UTASÍTÁS

KF-605 típusú
HÚSŐRLŐ SEGÉDGÉP



Ezt a Telepítési és használati utasítást a gép üzemeltetője a használatbavétel előtt alaposan tanulmányozza át, és őrizze meg jogainak érvényesítése érdekében!

1. Bevezetés

A KF 605 típusú húsörlő az MA-751 és az MA-752 típusú alapgéppel üzemeltethető. Különböző vágószerkezet összeállításokkal a finom, pépszerű húsörléstől a darabos őrlésig a konyhákön szükséges összes húsörlési művelet gyorsan, jó minőségben végezhető.

2. Jogi nyilatkozat

A gépkönyvben közölt műszaki adatok helyességét a gyártó - GASZTROMETÁL Zrt - szavatolja. A gépek egyes műszaki adatainak megváltoztatási jogát a gyártó, a műszaki fejlesztés érdekében fenntartja, ugyanakkor kötelezi magát, hogy az esetleges változásokat a géppel együtt szállított gépkönyvbe bejegyzi.

A KF-605 típusú segédgépre a GASZTROMETÁL Zrt az értékesítést végző vállalatától történt átvételtől számított 12 (tizenkettő) hónapig jótállást vállal.

Nem tekinthető jótállási kötelezettség alá eső hibáknak azok a hiányosságok, amelyek a gépkönyvben közölt tájékoztatás alapján utánállítással, beszabályozással megszüntethetők.

A jótállási kötelezettség nem áll fenn abban az esetben, ha a keletkezett hiba a gépkönyvben közölt üzembe helyezési, kezelési, karbantartási utasítások be nem tartásának, illetve a gyártó tevékenységén, kötelezettségén kívül álló egyéb okok következménye. A garanciális jótállás megszűnik, ha szakszerűtlen szállítás, helytelen tárolás miatt sérül meg a gép, vagy ha a gépen a gyártó előzetes hozzájárulása nélkül javítást, átalakítást végeznek, vagy ha a hibát szakszerűtlen üzembe helyezés okozza, kivéve, ha azt a gyártó által javasolt szerviz végezte. A jótállással és szavatossággal kapcsolatos egyéb tudnivalókat a garancia jegy tartalmazza.

A KF-605 típusú segédgép jótállás alá eső hibáinak javítását – eltérő megegyezés hiányában - a GASZTROMETÁL Zrt. vagy szervizmegbízottja végzi. A partnerszervizek név és címjegyzéke a www.gasztrometal.hu „SZERVIZ” menüpontjában található.

A kések természetes kopása nem tartozik a garanciális kötelezettségeink közé!

3. Műszaki adatok

Befoglaló méretek:	380x284x318
Saját tömege:	6,2 kg
Őrlési teljesítmény	150-240 kg/h

Figyelem! Az őrlési teljesítmény az alapgép 1-es fokozatának 160/min. fordulatszámára vonatkozik, a hús fajtájától, az őrlés finomságától és a kézi adagolás sebességétől függően változik.

4. Műszaki leírás

A KF 605 típusú húsörlő segédgép fő alkatrészei a csigaház, csiga és a zárkarika ötvöztött rozsdamentes acélöntvényből készülnek (metszetrajzát lásd az 1.sz. ábrán).

A csiga késcsapjára kerülnek felhelyezésre az őrlés finomságának megfelelően a kések és a lyuktárcsák. A csigaház garatjára helyezhető az etetőtál. A hús adagolása a műanyag tömővel történik.

5. Szállítás, raktározás

A húsörlő segédgépet hullámpapír dobozba csomagolva szállítjuk. A doboz mozgatása csak a feltüntetett jelzésnek megfelelően történhet. A termék átvételekor meg kell győződni a csomagolás épségéről. A doboz felbontásakor ellenőrizni kell a tartozékok meglétét, valamint a gép sérülésmentességét. Az esetleges hiányt, vagy a gép sérülését ténymegállapító jegyzőkönyvben kell rögzíteni.

Hosszabb tárolás, raktározás esetén a gépet az eredeti gyári, vagy annak megfelelő csomagolásban, száraz helyen kell elhelyezni. *A csomagolást gyűjtse szelektíven az újrahasznosítás érdekében!*

6. Üzembe helyezés, kezelés

A segédgépet csak az alapgép „1”-es fokozatán (MA-752) szabad üzemeltetni!!

A segédgépet az alapgép feltűzőcsonkjára helyezjük és rögzítjük.

Figyelem! Csak szakszerűen üzembehelyezett alapgéppel szabad az új segédgépet üzemeltetni!

Az őrlés finomságának megfelelően összeállítjuk a vágószerkezetet, behelyezzük az ennek megfelelő betétgyűrűt, felhelyezzük a zárkarikát, és enyhén meghúzzuk. Ezután felhelyezzük az etetőttálat, a segédgép kiömlő nyílása alá egy gyűjtőedényt helyezünk az örlemény felfogására.

Beindítjuk az alapgépet és az elődarabolt húst a tömő segítségével a csigaház garatába juttatjuk. Amikor az őrlött hús a kiömlőnyílásnál megjelenik, húzzuk szorosabbra a zárkarikát!

Különbféle finomságú örleményhez többféle vágószerkezetet lehet kialakítani. A 2.sz. ábrán a lehetséges vágószerkezet összeállítások láthatók.

Figyelem! A vágószerkezet összeállításánál ügyeljünk a következőkre:

- ♦ Az egyélű kés köszörült lapja kerüljön a lyuktárcsához
- ♦ A kétélű kés mindig kettő tárcsa közé kerüljön, vágóéle a forgási irányba mutasson
- ♦ **A 2. (gyors) fokozat használatával a húsórló ház műanyag perselye tönkremehet.**

7. Karbantartás, tisztítás

- *Az őrlés befejeztével az alapgépet kikapcsoljuk, és a segédgépet levesszük a feltűzőcsonkról. A segédgépet minden esetben szét kell szedni, és meg kell tisztítani.*
- *A zárkarika lecsavarása, és a betétgyűrű kiemelése után a csigahúzó segítségével kihúzzuk a csigát a vágószerkezettel együtt.*
- *Zsírolószeres vízben minden alkatrészt elmosunk, majd öblítünk.. A segédgép a száradás után összeszerelhető és tárolható.*
- *A kopásra hajlamos alkatrészek (kés, tárcsa) állapotát rendszeresen ellenőrizzük, és szükség szerint élezessük újra.*

8. Tartalék alkatrészek

Rendelhető kopó alkatrészek:

Egyélű kés 0754-00-04/A

Kétélű kés 0754-00-07/A

Lyuktárcsa d3 0754-00-08

Lyuktárcsa d5 0754-00-11

Lyuktárcsa d8 0754-00-06

9. Környezetvédelem

- **Csomagolás:**

A gép csomagolása zsírpapír és hullámkarton doboz. A hullámkarton doboz szelektíven gyűjthető, leadható. A zsírpapír újrahasznosításra NEM alkalmas.

- **Ártalmatlanítás:**

A gép használatra alkalmatlannak való minősítése után az alábbi módon kezelhető:

A gép legnagyobb része fémből van, veszélyes anyagot nem tartalmaz, így vegyes fémhulladékként leadható.

10. Vágószerkezetek összeállítása

