

## Turmixgépek

### 1.1 ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

- A turmixgépet csak hozzáértő személy használhatja, aki tökéletesen tisztában van a jelen füzetben található biztonsági előírásokkal.
- Amennyiben a készülék használója megváltozna, időben gondoskodjunk betanításukról.
- A tisztítás vagy karbantartás megkezdése előtt áramtalanítsuk a készüléket.
- Tartsa be a biztonsági előírásokat, mikor a tisztításhoz vagy karbantartáshoz szétszereli a készüléket.
- A tisztítás és a karbantartás nagyfokú figyelmet igényel.
- Rendszeresen ellenőrizzük a hálózati csatlakozó állapotát. Az elhasználdott vagy sérült kábel komoly veszélyt jelenthet.
- Ha feltételezzük vagy látjuk, hogy a készülék nem megfelelően üzemel, ne használjuk, hanem hívjuk ki a szakszervízt.
- A turmixgépet nem szabad használni élelmiszernek nem minősülő termékek aprítására.
- Sem az ujját, sem tárgyakat nem szabad a készülékbe dugni, miközben az be van kapcsolva.
- A gyártó nem felel a következőkért:
  - Ha a készüléket nem szakképzett személy üzemelteti,
  - Ha az alkatrészeket nem eredeti, gyári alkatrésze cserélik,
  - Ha nem tartják be a használati utasítást.
  - Ha a készüléket nem megfelelően tisztítják.

### 1.2. BIZTONSÁGI BERENDEZÉSEK

#### 1.2.1. Mechanikus és elektronikus biztonsági rendszer

A turmixgépek mechanikai rendszere megfelel az EU alábbi előírásainak: **89/109, 89/392, 91/368.**

Az elektronikus biztonsági rendszerhez tartozik a tetőben lévő mikrokapcsoló, mely leállítja a készüléket, ha a tetőt leveszik. A készülék csak akkor indítható el újra, ha a tetőt visszateszik a helyére.

### 1.2 A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

#### 1.3.1. Általános leírás

A turmixgépek zöldségek, gyümölcsök aprítására, keverésére alkalmas készülékek, melyek jellemzői:

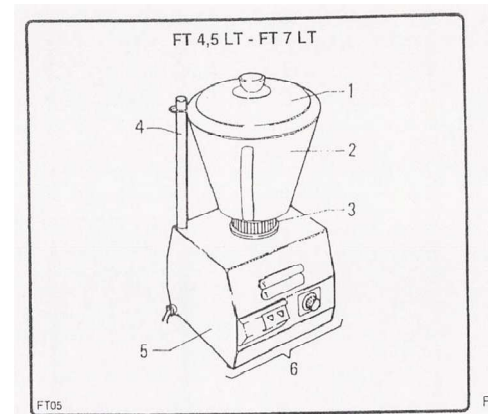
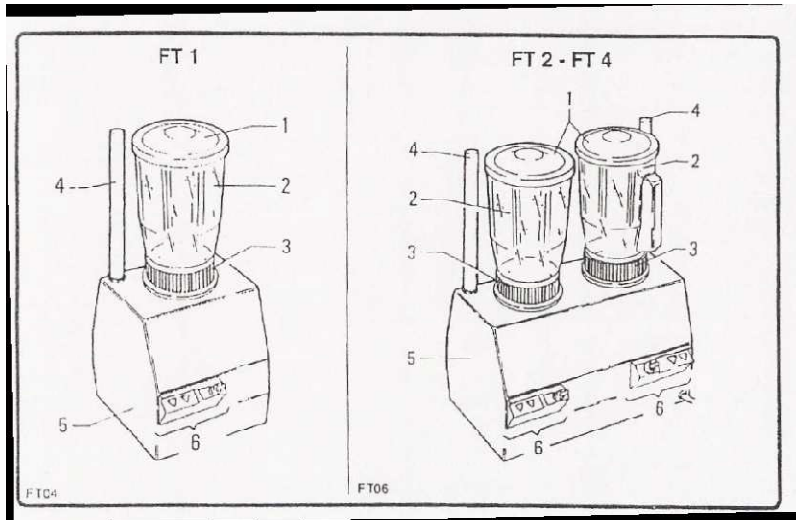
- Biztonságos a használat, a karbantartás, illetve a tisztítás ideje alatt.
- A gondosan megválasztott anyagoknak köszönhetően az élelmiszeripari követelményeknek megfelelően higiénikus, könnyen szétszerelhető és tisztítható.
- Minden alkatrésze stabil, megbízható.
- Könnyen kezelhető.

#### 1.3.2. Felépítés

A készülék alapja alumínium ötvözetből készült, mely a savakkal, a sókkal és az oxidációval szemben ellenálló, az élelmiszeripari követelményeknek megfelelően higiénikus. A kés és a kés tartója rozsdamentes acél, könnyen kiszedhető. Az FT 1, 2 és 4 típusok tartálya élelmiszerbarát műanyag, az FT 5 VV és 7 VV típusok tartálya rozsdamentes acélból készült. A kezelőegység 24 V-os, vízálló.

### 1.3.3 A készülék részei

1. Tető
2. Tartály
3. Tartály-alap
4. Elektromagnetikus érzékelő
5. Motor
6. Kezelőegység



## 2. ELHELYEZÉS

A készüléket méreteinek megfelelő száraz, szilárd, vízszintes felületen (a földtől kb. 80 cm-re) lehet csak használni. A helység só mentes relatív páratartalma a 75 %-os, hőmérséklete +5°C és + 35°C közötti értéket nem haladhatja meg.

## 3. A KÉSZÜLÉK CSATLAKOZTATÁSA EGYFÁZISÚ HÁLÓZATHOZ

A készülék háromeres kábellel csatlakoztatható, hossza 1.5 méter, villásdugója SHUKO típusú. A turmixgépet egyfázisos 230 V feszültségű, 50 Hz-es hálózatra csatlakoztassuk, iktassunk be egy 10 Amperes ( $\Delta I = 0.03 A$ ) magnetotermikus differenciál-kapcsolót. Győződjünk meg róla, hogy a földelés tökéletes-e. Ellenőrizzük továbbá, hogy az adattáblán (4. ábra) szereplő adatok megegyeznek-e a kísérődokumentációban szereplőkkel.

Mod.	_____				
Matr.	_____	_____	_____	Watt.	
	_____	H.p.	_____	A.	_____ Hz.
○	_____	~	Volts.	_____	Kg. ○
Anno	_____				

## 4. A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

### 4.1. A KEZELŐEGYSÉG

1. Bekapcsolás "I".
2. Készüléti jelzőlámpa
3. Sebesség választó kapcsoló
4. Kikapcsolás "0".
5. Tartály
6. Tető
7. Tengely

