



Referensspråket för denna bruksanvisning är franska.

Innehåll

Introduktion	1	Felsökning	6
Installation	1	Underhåll	7
Användning, säkerhet	3	Konformitet med bestämmelser	8
Rengöring och hygien	5		

Introduktion

Användarmanualen förser användaren med information som behövs för att maskinen ska kunna användas korrekt och på ett säkert sätt och är ämnad att göra det enklare att använda maskinen (hädanefter omnämnd som «maskinen» eller «apparaten»).

Allt som står häri ska inte anses som en lång lista över påtvingade förmaningar, utan snarare som en serie instruktioner som är avsedda att i alla avseenden förbättra maskinens prestationer och framför allt undvika kroppsskador eller skador på utrustningen som ett resultat av felaktiga användningsprocedurer och hanteringar.

Det är mycket viktigt att alla personer som har hand om installation, igångsättning, användning, underhåll, reparation och nedmontering av maskinen, konsulterar och läser denna manual mycket noggrant innan de utför sina uppgifter, för att förhindra felaktig och olämplig hantering som kan skada maskinens funktion eller minska säkerheten för de personer som använder maskinen.

Det är också mycket viktigt att manualen alltid finns tillgänglig för

användaren och att den förvaras på ett säkert sätt i maskinens användningsområde, för att man lätt och omedelbart ska få tillgång till den vid oklarheter, eller vid varje tillfälle då man behöver konsultera manualen.

Om man efter att ha läst denna manual fortfarande känner sig osäker eller tveksam över hur maskinen används, ska man kontakta tillverkaren eller auktoriserad service, som finns tillgänglig för att garantera snabb service och underhåll för att garantera bästa funktion och optimal effektivitet på maskinen.

Notera att normer vad gäller säkerhet, hygien och miljölagar som gäller i det land där maskinen ska installeras alltid ska tillämpas när man använder maskinen där. Följaktligen åligger det användaren att försäkra sig om att maskinen enbart aktiveras och används under optimala säkerhetsförhållanden vad gäller människor, djur och egendom.

Introduktion

1.1 BESKRIVNING

• Med denna universella grönsaksskärare kan olika livsmedel trancheras, hackas, strimlas, rivs och skäras i kuber (för tillberedning av råkost, grönsaker, frukt, ost...)

Maskinens många olika skärverktyg garanterar hög produktion per timme och gör den till en professionell grönsaksskärare lämplig för institutioner och små företag.



- A Förvaringsstativ
- B Lyftmekanism till pressaren
- C Elektrisk styrning

- D Låsmekanism till locket
- E Kåpa för skydd av motorn
- F Handtag för att lyfta tratten
- G Automatisk tratt
- H Rammer
- I Liten tratt
- J Tratt med lyftmekanism
- L Spindel till locket

Installation

2.1 OMFÅNG – VIKT (ENDAST TILL INFORMATION)

- Storlek i förpackat tillstånd LxIxh (mm): 2.1
- Motorblock TR260: 800 x 520 x 580
- Nettovikt: 49 Kg – Bruttovikt: 58 Kg
- Automatisk tratt: 800 x 520 x 580
- Nettovikt: 15 Kg- Bruttovikt: 23 Kg
- Standardtratt + behållare: 560 x 490 x 610
- Nettovikt: 18 Kg – Bruttovikt: 22 Kg
- Tratt till kål: 560 x 490 x 610
- Nettovikt: 15 Kg – Bruttovikt: 19 Kg

- Bordets dimensioner i förpackat tillstånd: 750 x 500 x 200
- Dimensioner på maskin med automatisk tratt
 - utan bord: 750 x 490 x 680
 - med bord: 750 x 490 x 1345
- Dimensioner på maskin med standardtratt
 - utan bord: 860 x 535 x 615
 - med bord: 860x535x1280
- Hantering – transport
 - Den förpackade maskinen kan lyftas med hjälp av en gaffeltruck eller en palettruck. Hantering av maskinen utan emballage kräver två personer.

2.2 PLACERING OCH ORGANISERING

• Grönsakshackmaskinen bör monteras fast på ett flyttbart och praktiskt bord (valfritt tillbehör) och använda stora standardmotgarbehållare eller anbringa maskinen på ett bord med en höjd av mellan 600 och 750mm som maximum.



! Placera alltid maskinen på plant, stabilt och motståndskraftigt stöd.

- Bordet kilas fast och höjde ställs in som följer:

- Skruva loss fästskruven från de 2 medarna (rörtång storlek 10)
- Meden justeras och fästs därefter i önskad position
- Kontrollera maskinens stabilitet.
- Om det är nödvändigt att förankra det flyttbara bordet:
 - Borra hål som motsvarar hålen i de 2 medarna (skruvar 5 x 40 och bultar medföljer inte).

**VARNING !!**

Den elektriska anslutningen ska göras enligt fastslagna regler av en person som är kvalificerad och behörig (se normer och regelverk för respektive land vid installation).

Vid användning av en elektrisk kontakt ska man försäkra sig om att den elektriska spänningen i denna inte är lägre än den i maskinen.

Använd inte flera kontakter.

Alternativ strömförsörjning till maskinen måste vara i enlighet med följande villkor EN60204-1:

- Maximal spänningsvariation: $\pm 10\%$
- Maximala frekvensvariationer: $\pm 1\%$ vid långvarig drift, $\pm 2\%$ under korta perioder.

WARNING! Den elektriska installationen (konstruktion, genomförande och underhåll) måste vara i enlighet med de lagar och förordningar som gäller i landet där maskinen ska användas.

- Kontrollera att nätspänningen stämmer överens med det värde som anges på typskylten.
- Maskinens elektriska matning måste skyddas mot överström (kortslutningar och överbelastningar) genom användning av en korrekt dimensionerad brytare i enlighet med IEC60947-2, med hänsyn till installationsplatsen och maskinens egenskaper. - se angivna karakteristika i kolumn G vid figur 2.3a.

WARNING! För att skydda mot indirekt kontakt (beroende på typ av strömtillförsel och jordanslutning till skydds nätet) hänvisas till punkt 6.3.3 i EN 60204-1 (IEC 60204-1) för användning av apparater med automatisk uppskäring av livsmedel i händelse av fel i isoleringen i schema TN eller TT, eller i IT-systemet, användning av en permanent isoleringskontroll eller jordfelsbrytare för automatisk utlösning. För detta skydd ska föreskrifterna i IEC 60364-4-41, 413.1 efterföljas.


Till exempel: i ett TT-system, ska man installera en jordfelsbrytare i matarlinjen med lämplig utlösningsspänning (t ex 30 mA) vid jordning på den plats där maskinen ska användas.

WARNING! Underlåtenhet att respektera dessa föreskrifter utsätter kunden för risker i anslutning till maskinen och/eller olyckor till följd av direkt eller indirekt kontakt.

- Kontrollera att nätspänningen och det värde som anges på märkplattan och etiketten på anslutningskabeln stämmer överens.



Jordningen måste ske via den grön-gula ledningen.


- **Motorns märkdata:**  **2.3a**
- B** Antal faser (1 enfasad eller 3 trefasade)
- C** Nominell spänning i volt (halt, intervall eller omkastning)
- D** Frekvens (Hertz)
- E** Nominell effekt (Watt)
- F** Nominell intensitet (Ampere)
- G** Säkringskaliber för skydd av dem elektriska sladden (Ampere)
- H** Elförbrukning (KW/h)

- Grönsaksskäraren är antingen enfasad eller trefasad, beroende på modell. Den trefasade modellen har två hastigheter: 325 och 650 omdr./min.

Den enfasade modellen har bara en hastighet: 325 omdr/min.

- Förse en åtkomstbar väggmonterad eluttag, standardiserad med 2 stift + jord, nominell ström på 10/16A enligt IEC60309, och en motsvarande vattentät kontakt att montera på strömkabeln.

- Förse en tillgänglig standardiserad vägguttag med 3 poler + jord, 20 A enligt IEC60309, och en motsvarande vattentät kontakt att montera på strömkabeln.

- Kontrollera genom matarröret åt vilket håll utmatningsröret roterar. Det skall rotera motsols. 

- Om rotationsriktningen är omkastad, skall två fasledningarna i kontakten byta plats.

3.1 ANVÄNDARENS SÄKERHET GARANTERAS AV:



VARNING !!

Förvaring av maskinen: -25°C till +50°C
Omgivningstemperatur vid drift: +4°C till +40°C

Rengör maskinen korrekt innan den används för första gången.

Denna maskin är till för professionell användning och ska användas av personal med adekvat utbildning för både rengöring och underhåll för att garantera säkerheten.

Använd maskinen i en lokal som är tillräckligt upplyst (Se teknisk tillämpad regel i landet där maskinen används. I Europa gäller regel EN 12464-1).

Vid hantering av maskinen, ska man alltid försäkra sig om att de greppbara delarna inte är rörliga - det kan då vara risk för att inre delar lossnar eller skadas.

Okontrollerad stängning av locket eller pressen medför risk för att fingrar krossas.



Sätt aldrig in handen i utmatningszonen när maskinen är igång - det innebär risk för skada. Det är absolut förbjudet att koppla förbi eller modifiera säkerhetssystemen: Det innebär risk för mycket allvarliga skador!!!

Kontrollera att dessa säkerhetsanordningar fungerar ordentligt före användning (se paragrafen «säkerhetsregler»).

För aldrig in handen, en hård eller djupfryst produkt i maskinen.

Av hygieniska och säkerhetstekniska skäl, ska man alltid använda en skyddande huvudbonad för engångsbruk eller som går att tvätta och den ska täcka håret fullständigt.

VARNING! All hantering vid användning, rengöring eller underhåll innebär risk för att man kan skära sig. Forcera aldrig och placera alltid händerna på ett behörigt avstånd från skärande delar.



Använd alltid skyddsutrustning som är anpassad för dessa hanteringar.

Maskinen är inte avsedd att fungera i en explosiv miljö.

- För den automatiska tratten:

Att motorn stannar då tratten öppnas och inte kan starta utan denna.

Formen och gallret på mataraggregatet i rostfria stål som förhindrar att man av bristande uppmärksamhet kan komma att beröra skärbladen.

- För tratten med lyftmekanism:
 - Att motorn stannar när lyftmekanismen öppnas
 - Att motorn inte kan starta utan att lyftmekanismen till pressaren eller tratten till långa grönsaker, eller om den har öppet lock, om lyftmekanismen till pressaren eller den långa grönsakstratten har satts på plats.
 - Dimensionerna på den lilla tratten till långa grönsaker och på den stora tratten.
 - Den riskfria ingången till tömningsrännan, som hänger samman med utstötarens och bladens konstruktion.
 - Användarens kunskap och iakttagande av instruktioner i denna vägledning för användning, rengöring och underhåll av apparaten.

- A - Stoppknapp.
- B - Startknapp 1 hastighet
- C - Startknapp med pulsfunktion
- D - Startknapp 2 hastigheter
- E - Signallampa för hastighet

Start av skärmaskinen kan endast ske om tratten är nersänkt.

a) Kontinuerlig drift :

- start genom att trycka på **B** : hastighet 1
- start genom att trycka på **D** : hastighet 2 , visas av signallampa **E** för modellen med 2 hastigheter.

b) Drift med pulsfunktion :

- start genom att trycka på **C**



c) Stopp :

- obligatorisk användning av knappen **A** vid arbetets slut.

STÄNDIGA RISKER

Maskinen medför följande ständiga risker:

- Det översta locket kan krossa fingrar om det inte stängs på ett kontrollerat sätt.
- Om man för in handen i produkternas utmatningsområde, kan detta orsaka att den krossas av eller fastnar i de roterande delarna.

3.2 VAL AV SKÄRVERKTYG:



- **C skivor för skivning:** för raka skivor från 1 till 16 mm.
- **W skivor för skivning:** för vågformiga skivor från 2 till 6 mm för:
 - Grönsaker: potatis, morot, aubergine, rödbeta, selleri, champinjon, squash, endiv, fänkål, purjolök, paprika, rädisa etc.
 - Frukt: banan, citron, apelsin, äpple, rabarber etc.



- **J - P - K skivor för rivning:**

J 302 : fin **J 303** : medium

J 304 : grov **J 307** : extra grov

- Grönsaker: morot, potatisstickor, riven selleri, rödkål, rödbeta, pepparrot, rösti.
- Ostar: gruyère, mozzarella.
- Övrigt: valnöt, mandel, ströbröd, choklad etc.
- **P:** för parmesan, ströbröd, mandel, pepparrot, choklad.
- **K:** specialrivning av rå potatis (knödel)



- **A skivor för strimling:** för strimlor tjocklek 2-4 mm

A 302: tunna 2 x 2 mm

A 303: medium 3 x 3 mm

} potatisstickor, selleri, morot

A 304: stora 4 x 4 mm för potatis i stickor



- **AF skivor för strimling:** för strimlor tjocklek 6-10 mm



- **AM galler för tärning:** för fyrkantiga bitar 8-25 mm i kombination med en C-skiva.
 - Kuber: grönsaks- eller fruktsallad, grönsaker i tärningar, mines-trone, sauterad eller bräserad potatis, stuvning.
- **Kapacitet (kg/timme)**
 - Kapaciteten beror på hur arbetsplatsen är upplagd (hur snabbt byten görs etc.) och vilken typ av produkter som bereds.

TR260 manual upp 900 kg/h

Potatisskivor m räfflad kant C305 580

Pommes frites AF308 700

TR260 Automatisk upp 4000 kg/h

3.3 ANVÄNDNING AV SKÄRSKIVOR

- Denna grönsaksklärare levereras med inmatningskärlet omonterat och utmatningsskivan monterad på drivnavet.

Notera: Kontrollera att skärkammaren, drivaxeln, utmatningsskivan, skärskivan eller gallret och inmatningskärlet är rena innan skärskivorna tas i bruk.

- Gör på följande sätt:

- Vrid på handtag **A** för att öppna det låsta locket, och fäll upp det så mycket som möjligt genom att använda handtag **B**.

- Placera inmatningskärlet i rätt position, skruva ur skruv **A**, sätt de två sprintarna **B** i skivans hål, tryck in inmatningskärlet så mycket det går och skruva sedan i skruv **A**.

- Ta bort utmatningsskivan.

1) För skivning, strimling och rivning

- Montera utmatningsskivan på navet så att de tre sprintarna på navet passar i utmatningsskivans hål. Kontrollera att utmatningsskivan är korrekt placerad (se 4 - rengöring).

- Montera vald skiva (**C/W** för att skiva, **A/AF** för att strimla, **J/P/K** för att riva) genom att vrida den medsols så att bajo-nettfattningen låser och skivan sänks ner. Fortsätt att vrida skivan tills den når ett stopp.

Notera: Skivan skall inte kunna lyftas när den är korrekt monterad. Skivan skall vara i nivå med axeln.

- Stäng locket och lås det.

2) För skärning i kuber

- Montera utmatningsskivan (se 3.3.1).

- Montera gallret på sitt fäste och kontrollera att det sitter stadigt (fästet skall vara rent, se 4.1).

Notera: Gallrets översida skall befinna sig 4 mm nedanför maskinhusets övre kant.

- Montera **C/W** -skivan för skivning, stäng locket och lås det (se 3.3.1).

- Om locket inte kan låsas, kontrollera varje del av utrustningen var för sig för att hitta den del som inte är korrekt monterad.

3.4 VAL AV TRATT OCH FUNKTIONER

1) Den automatiska tratten

- Denna tratt används framförallt för hela grönsaker som t ex potatis, morötter, selleri (förhackade om det behövs), tomater, etc....den kan fyllas med ca 5kg.

- Med denna tratt kan man bereda rätter som innehåller ingredienser som skall hackas, rivas, strimlas, göra fruktsallad och pommes frites.

2) Tratt med lyftmekanism.

- Körning av stora produkter (volume 2.5 l motsvarar ½ kålhuvud)
- Tratten fylls på manuellt genom att produkterna matas ner i tratten.

- För skärning av produkter i olika former:

A/B Skärning i skivor

C/B Strimling/Rivning

D Långa grönsaker

3) Den lilla tratten med avtagbar pressare

- Körning av långa produkter (morötter, gurkor, squash, purjolök, bananer...) och ömtåliga produkter av medelstorlek (tomater, kiwifrukt...). Öppning 70x 60 mm maximum.

- Påfyllningen utförs manuellt och produkterna stoppas ner styckevis eller nävvis.

4) Tratt för långa grönsaker (valfritt)

- Körning av långa grönsaker i små bitar (morötter, gurkor, squash, purjolök, bananer...) och ömtåliga produkter (tomater, kiwifrukt...)

- Tratten har tre ingångar med en diameter av 50,60 och 70 mm för produkterna efter deras grovlek.

- Påfyllningen och produkternas skärformer är desamma som för den lilla tratten (se avsnitt 3-4-2).

5) Tratt till kål

- Specialtratten för kål kan hacka med hjälp av en skål utrustad med en mosaranordning.

3.5 ANVÄNDNING AV AUTOMATISK TRATT

Den automatiska tratten används alltid med vispen som är monterad på knivhållaren av stål.



Grönsakshackaren har ökad kapacitet när matningen pågår. Den maximala längden på grönsaker eller grönsaksbitar som kan stoppas ner i den automatiska tratten är 60mm.

3.6 ANVÄNDNING AV STOR INMATNINGSTRATT OCH MATARARM



- Denna grönsakskärare kan inte startas förrän locket är stängt.
- Låt matarproppen sitta kvar i den lilla tratten för att förhindra att produkterna kommer ut igen.
- Placera produkterna på inmatningskärlet. Maximal kapacitet: 10 l.
- När startknappen trycks ner **B**.
- Lyft matararmen med ena handen och dra den till höger.
- Så fort matararmen är frigjord från inmatningstratten stannar motorn, vilket gör att påfyllning kan ske helt utan risk.
- inmatningstratten, och var noga med att inte överskrida den övre nivån.
- Dra tillbaka matararmen till sitt ursprungliga läge
- När matararmen är över inmatningstratten startar denna grönsakskärare auto-matiskt.
- Tryck med hjälp av matararmen ner produkterna i inmatnings-tratten tills den når sin lägsta position.
- Lyft matararmen och upprepa dessa moment.
- När arbetet är avslutat, tryck på knappen **A**, STOPP.

Tips: Anpassa trycket på matararmen så att det passar produkten ifråga (mjuk produkt: lättare tryck)

- vald skårskiva (ett galler för rivning kräver större tryck än en skiva för skivning).



Stoppa aldrig ner hårda föremål i inmatningstratten när maskinen är igång.



Låt inte strömmen till maskinen vara påkopplad om den inte används för en längre stund och matararmen är urtagen ur inmatningstratten.

3.7 ANVÄNDNING AV LITEN INMATNINGSTRATT OCH MATARPROPP

- Se till att matararmen är i sitt nedre läge och att locket är låst.
- Dra i knappen **A** för att ta ur matarproppen.
- Placera produkterna inom räckhåll i inmatningskärlet.
- Tryck på startknappen **B**
- Placera med vänster hand produkterna i tratten, en efter en eller en handfull i taget, så att trattens öppning fylls så mycket som möjligt.
- Tryck ner produkterna med hjälp av matarproppen.



Stoppa aldrig ner hårda föremål i inmatningstratten när maskinen är igång.



Stick aldrig ner handen i inmatningstratten. Använd alltid matarproppen.

Tips:

- Lägg alltid i långa produkter på längden.
- Undvik sneda och ojämna snitt genom att placera tunna produkter med "huvudet" nedåt.
- Undvik stockning genom att skära av grönsakernas ytterändar.

3.8 ANVÄNDNING AV HÖGPRESTERANDE TRATT FÖR LÅNGA GRÖNSAKER (TILLGÄNGLIG SOM TILLVAL)

- Gör på följande sätt för att montera tratten för långa grönsaker:
- Tryck på stoppknappen **A**.
- Placera matararmen i upplyft position.
- Skruva ur låsknappen **A**.
- Lyft matararmen för att få loss den från gångjärnsaxeln **B**.
- Om produkterna fastnar i rören:
- Tryck på stoppknappen **A**.
- Lås upp locket och lyft det (se 3.3).
- Tryck produkterna från insidan mot utsidan av röret.



Montera tratten för långa grönsaker på gångjärnsaxeln **B** och sänk den till trattens botten.



- Skruva på knappen **A** för att låsa fast delarna.

Notera: När tratten för långa grönsaker är monterad kan denna grönsakskärare startas.



Stoppa aldrig ner hårda föremål i inmatningstratten när maskinen är igång.

Rengöring och hygien



VARNING !!

Koppla bort apparaten från strömmen före all demontering.

Innan man använder en rengöringsprodukt ska man noggrant läsa instruktionerna för användning och säkerhet som följer med produkten och använda lämplig skyddsutrustning.

Tvätta inte maskinen med högtryckstvätt.

4.1 MELLAN TVÅ ARBETSPASS

- Öppna locket och ta bort all skärutrustning (skiva, galler, ut-matningsskiva, se 3.3) så att de kan diskas i hett vatten.
- Torka av skärkammaren med en ren fuktad svamp. Var särskilt noga med att torka av gallerstöden, utmatningsrännan och trattarnas insidor.

4.2 EFTER ANVÄNDNING

- 1) För tratten med lyftmekanism, lyft upp vannan (se avsnitt 3.3) och avlägsna lyftmekanismen till pressaren från vertikalaxeln (se avsnitt 3.7)
- 2) För den automatiska tratten, lyft upp lyftmekanismen till pressaren och tag upp skärverktygen.
- 3) För alla, avlägsna det stora locket dra ut stift A och skjut ifrån locket och lyft upp det.

Notera: Tryck ut kuber som har fastnat i MS-gallren med en morot. Använd inte metallföremål.



- Diska alla avtagbara delar i diskho eller diskmaskin med hett vatten och rengörings- / avfettnings- / desinfektionsmedel som passar för utrustningen.

- Skölj med rent vatten och låt torka.
- Rengör skärkammaren med en fuktad svamp och ett rengöringsmedel - desinfektionsmedel och skölj sedan.
- Vid behov skall maskinens utsida och bordet rengöras med en fuktad svamp och ett mildt rengöringsmedel. Torka sedan av med en fuktad svamp.

Notera: Använd inte slipande rengöringsmedel som kan åstadkomma repor i ytorna. Använd heller inte klorbaserade medel som kan ge aluminiumet en matt yta.

- Diska inte plastdelarna i diskmaskin.

4.3 FÖRVARING



- Efter rengöring skall varje del av skärutrustningen förvaras i förvaringsfacken, vilka har plats för 6 skivor eller galler. Dessa fack kan placeras

- på det mobila bordets hylla,
- på väggen med hjälp av två fästen (maxhöjd för åtkomst 1,80 m).

Felsökning

5.1 OM MASKINEN INTE STARTAR, KONTROLLERA:

- Att maskinen är påkopplad.
- Att nätanslutningen till uttaget är korrekt.
- Att locket är stängt.
- Att matararmen är nedsänkt i inmatningstratten.

- Om maskinen stannar under arbetet:
 - Termorelået har utlösts. Det återställs automatiskt.
 - Vänta ett par minuter innan maskinen startas.
 - Tryck på startknappen **B** och minska trycket på matararmen om det behövs.


5.2 ONORMALA LJUD

- Stoppa maskinen omedelbart.
- Kontrollera att skivan, gallret och utmatningsskivan är korrekt monterade (gallret kanske skaver mot något).
- Plocka isär, rengör vid behov och kontrollera att inga främmande föremål finns med.

- Om ljudet fortsätter och maskinen saknar kraft, kontrollera att
 - trefasmotorn inte arbetar endast på två faser,
 - drivremmen inte är sliten eller behöver spännas (se 6.1).


5.3 SKIVAN HAR FASTNAT

- Koppla ur maskinen.
- Placera en hand på utmatningsskivan för att hindra den från att snurra.

- Håll med den andra handen på skivans utsida i fingerhålen och vrid kraftigt motsols .
- Lyft skivan medan den vrids fram och tillbaka.

5.4 ARBETSKVALITET

- Stanna maskinen innan något arbete utförs.
- Vid blockering, kontrollera att:
 - utmatningsskivan är korrekt monterad,
 - produkterna i uppsamlingskärlet inte blockerar utmatningen,
 - produkterna inte har ackumulerats i skärkammaren,
 - det inte finns några främmande föremål eller trasiga skärverktyg i skärkammaren.

- Om arbetsresultatet inte är tillfredsställande, kontrollera:
 - Rotationsriktningen (motsols,  sett från ovan),
 - val av skärverktyg (se 3.2),
 - kärverktygens kondition (se 6.2),
 - val av inmatningstratt (se 3.4),
 - produkternas placering i inmatningstratten (se 3.4).



Om problemet kvarstår bör servicetekniker eller återförsäljare kontaktas.



VARNING!

Koppla bort apparaten från strömmen före all demontering.

Underhåll ska enbart göras av en kvalificerad person med behörighet och rätt utbildning.

6.1 MEKANISKA DELAR

- Denna grönsaksklärare kräver ett minimum av underhåll (motor och de me-kaniska delarnas lager är permanentsmorda).
- Gör på följande sätt vid kontroll av drivremmen:
 - Koppla ur maskinen.
 - Ta bort denna grönsaksklärare från bordet (4 skruvar - 19 mm skruvnyckel) eller skruva av de 4 fötterna (grönsaksklärare utan bord) och lägg mas-kinen på sidan.
 - Ta bort centralskruven och bottenplattan.
- **Vid byte eller spänning av drivremmen**
 - Lätta max. två varv på de 4 fästskruvarna på motorblocket (13 mm skruvnyckel).
 - Lätta något på spännskruven på vänster sida och låsmuttern (10 mm platt skruvnyckel) tills remmen sitter löst på remski-van.
 - Tryck hårt på den drivna remskivan med höger hand för att spänna remmen.
- Samtidigt skall spännskruven skruvas åt med vänster hand (inga verktyg behövs).
- Mät avståndet mellan de två remskivornas mittpunkter.
- Skruva med en skruvnyckel åt spännskruven 4 varv, vilket motsvarar en ökning på ca 3 mm i avståndet mellan mittpunkterna.
- Skruva åt spännskruvens låsmutter och de 4 fästskruvarna på motorblocket.
- Avlägsna allt damm från drivremmen inuti motorkåpan.
- Kontrollera de elektriska anslutningarna.
- Skruva på bottenplattan, centralskruven, de 4 fötterna eller de 4 klämskruvarna för fästsättning i bordet.

• Periodiskt:

- Smörj skärutrustningens drivaxel med flytande paraffin.

6.2 UNDERHÅLL AV SKÄRVERKTYG

- **Trancherknivar C:** slipning av knivar
 - Fästskruvarna lossas,
 - Använd vattenslipning och se till att skärvinkeln vidmakthålls.
- **Knivarna till strimling AF:**
 - Knivarna slipas som trancherknivarna C (se ovan)
 - Bladblocken kan bytas ut.
- Galler AM:
 - Bladen byts inte ut eftersom de är gjutna.
 - Om nödvändigt skärp med en liten fil, om bladen skadats av stötar.
- Rivjärn J/P/K
 - Rivjärnen slipas inte.
 - Om fördjupningarna på rivjärnet blivit mycket slitna, byts skålen ut.

6.3 VERIFIERING AV ÄKERHETSINSTÄLLNINGARNA 6.3

- Innan apparaten används skall säkerhetsfunktionerna kontrolleras. Motorn skall stanna på mindre än 2 sekunder.
- När locket öppnas på sidan E, vid högst 18 mm,
- Vid öppning av lyftmekanismen, mått F vid max 60mm maxi från trattens kant
- Om en av de tre säkerhetsfunktionerna inte fungerar :
 - Använd inte maskinen.
 - Får maskinen reparerad av Er försäljares serviceavdelning.

6.4 ELEKTRISKA KOMPONENTER

- Tillträde till elektriska komponenter:
 - Drag ur maskinens sladd ur uttaget.
- Kondensatorerna kan förbli elektriskt laddade. För att undvika fara vid ett ingrepp är det tillrådligt att avleda dem genom att förbinda deras klämskruvar med en isolerad ledare (t ex en skruvdragare).



Var uppmärksam på restström i kondensatorernas klämskru-

6.5 HÄNVISNING ANGÅENDE UNDERHÅLL

Vi rekommenderar att Ni i första hand vänder Er till försäljaren som sålde maskinen till Er.



För alla upplysningar eller beställning av reservdelar, ange maskintyp, serienummer och elektriska märkdata.

Producenten förbehåller sig rätten att ändra eller förbättra produkterna utan föregående förhandsmeddelande.


Säljarens stämpel

Inköpsdatum:.....

Konformitet med bestämmelser

Maskinen är konstruerad och framställd i överensstämmelse med:

- Maskindirektiv 2006/42 EEG.
- CEM-direktiv 2014 / 30 EU.
- 2011/65/EU Direktiv om begränsning av användning av vissa farliga ämnen.
- **2002/96/CEE « WEEE »**

Symbolen «  » som finns på produkten visar att denna produkt inte får behandlas som hushållsavfall. Istället måste den transporteras till en station för återanvändning av elektrisk och elektronisk utrustning. Genom att försäkra dig om att produkten återanvänds på rätt sätt, bidrar du till att förhindra negativa konsekvenser för miljö och hälsa som i annat fall kan orsakas av felaktig avfallshantering av denna produkt. För ytterligare information om återanvändning av denna produkt, kontakta en företagsrepresentant eller produktens återförsäljare, kundservice eller återanvändningsstationen i fråga.

- **2006/12/CEE« Avfall »**

Maskinen är tillverkad på ett sätt som gör att den inte, eller endast på minimalt sätt bidrar till ökade risker för skadligt avfall eller föroreningar.

Respektera bestämmelserna för återanvändning.

- **94/62/CE« Förpackning och förpackningsavfall »**

Maskinens förpackning är tillverkad på ett sätt som gör att den inte, eller endast på minimalt sätt bidrar till ökade risker för skadligt avfall eller föroreningar.

Var vänlig och släng förpackningens olika delar i särskilda containere för återanvändning.

- **Enligt de europeiska standarderna :**

EN 60 204-2006 Elektrisk utrustning av maskiner

EN 1678-1998 Grönsaksskärare, integrerade säkerhetsanordningar.

Denna konformitet certifieras av:

- CE:s konformitetsmärkning, monterad på maskinen
- Motsvarande deklaration om CE konformitet, tillsammans med garantin.
- Den här manualen, som måste ges till handhavaren.

Akustiska egenskaper:

- Ljudtrycksnivån mätt enligt testförfarande EN ISO 3743.1-EN ISO 3744=74 dBA

Skyddsnivåer enligt EN 60529-1991-standarden:

- IP 55: elektriska kontroller
- IP 23: hela maskiner

Integrerad säkerhet

- Maskinen har designats och tillverkats enligt gällande standard och bestämmelser som angetts ovan.
- Innan maskinen används, måste användaren tränas att använda maskinen och informeras om eventuella remanent-risker.

Mathygien

Maskinen är tillverkad av material som överensstämmer med följande standarder och föreskrifter:

- Direktiv 1935/2004/CEE : material och föremål i kontakt med livsmedel.
- Norm EN 601-2004 : gjutna aluminiumlegeringar i kontakt med livsmedel.
- Norm EN 1672-2 : Maskiner för användning till livsmedelriktlinjer

Ytorna som kommer i kontakt med maten är släta och lätta att rengöra. Använd rengöringsmedel som godkänts för mathygien och respektera användarinstruktionerna.

Maskinen är godkänd enligt CNERPAC:s krav för mathygien och har tilldelats Services de Recherches et de l'Ingénierie en Protection Sanitaires certifikat för sanitär konformitet.