

Referensspråket för denna bruksanvisning är franska.

Innehåll

Introduktion	1	Felsökning	6
Installation	1	Underhåll	6
Användning och säkerhet	3	Överensstämmelse med regler	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 här 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 prestanda 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

• Dessa elektroniska blandningsslagmaskiner är professionella maskiner för bageri-konditorivaror och är konstruerade för att knåda, blanda och vispa all slags livsmedel. Modellerna A är anpassade till kök och möjliggör användning av tillbehörsmaskiner.

A Skål i rostfritt stål 20 eller 30 liter (beroende på modell)

B Löstagbart säkerhetsskydd och med extra plastskärm

C Tillbehörskontakt typ H

D Huvud

E Instrumenttavla


G Spak för höjning och sänkning

H Planetväxel

I Stativ

J Skålhållare

K Ben

• **3 standardverktyg är disponibla:**  **1.1b**

A En spiralkrok för att knåda deg

B En skovel för att blanda

C En visp för att emulgera

• **Tillvalsutrustning:**


- Förstärkt visp 20 och 30l för hårda ingredienser.

- Reducering av skål 10l och 3 tillhörande verktyg (modell 20l)

- Reducering av skål på 10/20l och 3 tillhörande verktyg (modell 30l)

- Bord i rostfritt stål (höjd 480 mm) för bordmodellen 20l.

• Tillvalsutrustning endast för modeller med tillbehörskontakt A:

- Tillbehörsmaskiner (se  § 3-6).

- Bricka för att samla alla produkter från hackaren, grönsaksberedaren och passer.

Installation



VARNING!

Förvaring av maskinen: -25°C till +50°C

Omgivningstemperatur vid drift: +4°C till +40°C

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.

-Maskinen är inte avsedd att fungera i en explosiv miljö.

2.1 MÅTT - VIKT (endast för information)

- A Bruttovikt i emballage (kg)
- B Nettovikt, utrustad (kg)
- C Mått emballage (mm) L x b x h
- D Maskinens mått : L x b x h (mm)
- E Mått på vispen förpackning : E x E1 x E2 (mm)
- Hp Höjd på tillsatskontakt (modeller A)

. Hantering - transport

- Vispmaskinen levereras fastmonterad på en lastpall av trä.
- För att lyfta ner den från lastpallen ska en gaffeltruck användas och gafflarna skjutas in under fötterna.



Vid manuell avlastning ska nödvändiga försiktighetsåtgärder vidtas för att undvika tipping

2.2 PLACERING

• Blandningsmaskinerna med kapacitet på 20/30-liter skall endast placeras på golvet.

• För att kila eller placera blandaren i rätt höjd:

- Avlägsna doppskon från benet före justering.
- Skruva med en skruvmejsel fram den justerbara skenfoten.



- Kontrollera stadigheten genom att låta blandaren och skovelv gå med hög hastighet. Det är vid behov möjligt att finjustera under drift.

- Placera tillbaka pluggen.

• För att sätta fast blandaren på golvet: Fastsättning sker vid bakre benen.



- Avlägsna doppskorna från de 2 bakre benen.
- Märk ut de 2 hålen som skall borras (skruv Ø8 max, längd 80 min., pluggar medföljer ej).



Anmärkning: Det är också möjligt att sätta fast maskinen vid de främre benen genom att avlägsna den justerbara skenfoten.

• Bordsblandningsmaskiner med kapacitet på 20 liter kan installeras på :

- ett stabilt underlag utan resonans (möbel, bord...) med en höjd mellan 350 och 500 mm.
- ett bord i rostfritt stål (extrautrustning) med hylla.

• De installeras på följande vis :

- Ta bort de främre benens reglerbara skenfötter.
- Placera de 4 fästhålerna på blandningsmaskinens fötter i överhålen i bordet.
- Fixera blandningsmaskinen på bordet med medlevererat material.

• Fastkilning eller rätt placering av bordet :

- Skruva loss skenfötternas fästskruvar (hylsnyckel 13).
- Justera skenfoten och blockera sedan positionen.
- Kontrollera stabiliteten genom att köra blandningsmaskinen som är utrustad med skovelv på hög hastighet.

• Försegling av bordet på golvet :

- Genomborra skenfötternas fästhål (skruv med max 8 ø, längd min. 30 och tappar medlevereras inte).



2.3 ELEKTRISK ANSLUTNING



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.

VARNING! Den elektriska installationen måste vara i enlighet med (konstruktion, genomförande och underhåll) 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 F vid figur 2.3a. 

VARNING! För att skydda mot indirekt kontakt (beroende på typ av strömtillförsel och jordanslutning till skyddsnätet) hänvisas till punkt 6.3.3 i EN 60204-1 (IEC 60204-1) för användning av apparater med automatisk uppskärning 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 TN eller 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.

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

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

 **Obs :** Jordningens värde är definierade enligt resterande differentialström. Underlåtenhet att följa dessa råd kan medföra garantiförlust.

Observera : Maskinen kan endast användas på system av typen neutral och med jordad nollpunkt . Om maskinen skall installeras i ett system av typen neutral impedans eller isolerat kan detta lösas genom att införa en isolertransformator och ansluta maskinen lokalt till system av typen neutral eller med jordad nollpunkt.



• Information till installatören

Den här vispen är utrustad med ett filter som direktjordar de nätstörningar som kan uppstå, utan att dessa passerar regulatorm. För att vara effektivt bör jorduttaget vara av bra kvalitet, i annat fall kan strömstörningarna passera regulatorm och skada denna.








Jordningen måste ske via den grön-gula ledningen

**INGEN JORDNING = INGET SKYDD
= RISK FÖR FEL**



Beroende på känsligheten hos differentialskyddet kan det vara nödvändigt att installera anordningar av typ SI (hög immunitet) för att undvika all olämplig utlösning.

- Motoruppgifter  **2.3a**
- A : Maskin
- C : Nätspänning
- D : Frekvens
- E : Nominell effekt
- F : Värde på säkring för den elektriska ledningen (A)

- Kontrollera rotationsriktningen  **2.3b**
 - På planetväxeln, motsols  (se pil på huvudet) eller på verktyget, medsols  : fabriksinställt.
- För att kasta om rotationsriktningen om problem uppstår, (se  §5.2).

Användning, säkerhet



VARNING!

Rengör maskinen korrekt innan den används för första gången.
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 en som går att tvätta och den ska täcka håret fullständigt.

3.1 ARBETSSÄTT - SÄKERHET

• Användarens säkerhet garanteras genom :

- Att motorn stannar när säkerhetsskyddet öppnas.
- Skyddets utförande gör det möjligt att tillsätta produkter under drift i all säkerhet.
- Att motorn stannar när stödet sänks. Den startar inte om när START-knappen trycks in.
- Att det är nödvändigt att trycka på START-knappen efter ett stopp («nollspänningsutlösare»).
- Att motorn skyddas mot överintensitet, över- och underbelastningar och överhettning.
- Att följa instruktionerna i denna beskrivning gällande maskinens användning, rengöring och underhåll.

• Instrumenttavla **3.1**

- A Minskar den inställda tiden
- B Ökar den inställda tiden
- C STOPP-knapp
- D START-knapp
- E Visar tidsinställningen
- F Ökar hastigheten
- G Minskar hastigheten
- H Visar hastigheten



Använd inte maskinen utan skål.

- Normalstart av blandarna sker om hela skålens stödenhet är i arbetsläge.

- Säkerhetsskyddet är i arbetsläge och stängt.
- Timern ställs in på kontinuerlig eller tidsbegränsad drift.
- Skålen är på plats på sockeln .

a) Tidsinställd drift

- Välj tid vid **E** genom att trycka på knapparna **A** och **B**.
- Starta genom att trycka på knapp **D**.
- Stopp sker vid slutet av inställd tid eller genom att trycka på knapp **C**.



Observera:

-För att ändra tid under inställd tidcykel, tryck på knapp **C** och ändra genom knapparna **A** och **B**, starta om cykeln genom att trycka på knapp **D**.

- Den tid som ställts in vid cykelns början är registrerad.
- För att stoppa en driftcykel definitivt, tryck 2 gånger på knapp **C**.

b) Kontinuerlig drift

- Välj från ----till **E** genom att hålla knapp **A** intryckt.
- Starta genom att trycka på knapp **D**.
- Stoppa genom att trycka på knapp **C**.



c) Hastighetsinställning

- Välj hastighet på **H** genom att trycka på knapparna **F** och **G**.

3.2 MONTERING - NEDMONTERING AV SÄKERHETSSKYDDET

För att underlätta rengöring är det roterande säkerhetsskyddet löstagbart och plastskärm som täcker.

• Nedmontering:


- Stoppa maskinen, sänk stödet, avlägsna verktyget och skålen.
- Skyddet är låst och skall vridas motsols  (1 helt varv) till stopp.
- Skyddet hakas av nedåt och avskiljs.  **3.2a**
- Plastskärm kan tas bort (vid användning utan mjöl).

BLANDAREN KAN INTE STARTA NÄR SKYDDET HAR TAGITS BORT.  **3.2b**

• Montering:

- Placera skenfötterna framför skårorna på skyddets kant.



- Tryck det uppåt och vrid motsols  (1 helt varv) tills det når låst läge (efter den hårda punkten).



Anmärkning : Skyddet hålls uppe automatiskt redan vid rotationsstart.

BLANDAREN STARTAR BARA NÄR SKYDDET ÄR ORDENTLIGT STÄNGT OCH LÅST.


3.3 PLACERING AV SKÅL OCH VERKTYG:

- Gör följande:
- Sänk stödet till nedre läge genom att skjuta spaken G bakåt.
- Placera ett verktyg inuti skålen.

Anmärkning : Se till att handtagsstöden är rena (se §4-2).

- Placera skålen på stödet.
- Placera skålens kullad på plats i stödet och sänkt skålen lodrätt så att stödets två hakar placeras i handtagens hål.



- Placera verktyget på verktyghållaraxeln och sväng den motsols  för att låsa den.



- Dra spaken G till sig för att placera skålen i arbetsläge.
- Stäng säkerhetsskyddet.
- Tryck på START-knappen.

3.4 ÄNDRING OCH VAL AV HASTIGHETER

- Den elektroniska regulatorm ger användaren många användningsmöjligheter och ett kontinuerligt val av hastigheter för att utföra olika sorters arbeten och erhålla högsta kvalitet och avkastning.
- Starta alltid med hastighet 1 för att undvika stänk eller mjöldamm. Öka sedan hastigheten progressivt i förhållande till vad arbetet kräver.

- Hastighet för användande av verktyg  **3.4**


V Hastighet för planetväxel (v/mn)

A Fast deg





B Mjuk deg

 Rekommenderat arbete

3.5 MAXIMAL KAPACITET

- En blandares arbetskapacitet beror på:
 - Använt verktyg.
 - Typ, mängd och fasthet av massa som ska bearbetas.
 - Den optimala hastigheten för bästa resultat.
- En överdrivet hög kvantitet erhålls alltid på bekostnad av arbetskapacitet och livslängden på blandarens mekaniska delar och kan medföra onormal överhettning och ett tvärt stopp (se  § 5-1).

• Största rekommenderad kvantitet

Produkt	Referens	Skål (L) 10/20/30	Verktyg
Blöt deg (Hydratisering 60%)	Kg deg	3/6/8	
Pizza (Hydratisering 40%)	Kg mjöl	2,5/5/6	
Mördeg	Kg deg	2,5/5/6	
Sötdeg		2/4/5	
Croissant-deg		2,5/5/6	
Brioche-deg		2,5/5/6	
Petit-chou-deg	Liter vatten	2/4/5	
Kött	Kg	5/10/15	
Puré	Kg potatis	5/10/15	
Fyllningar	kg socker	3/6/8	
Äggvita	Antal ägg	16/32/50	
Sockerkaksdeg		15/30/45	
Biskvi		15/30/45	
Maräng	Kg socker	0,75/1,5/2,5	

3.6 TILLBEHÖRSKONTAKT

- Blandare av modell A är utrustade med ett uttag för hastighetsreglerad drift, typ H12 för driva följande extra tillbehör :



- **H 70 H and HV 82 H** : hackare Ø 70 och Ø 82 mm, ENTERPRISE- eller UNGER- system. Levereras med tratt, mortelstöt, knivar och plattor.
- **CX 21 H** : Grönsaksberedare utrustad med platta för att skära bitar upp till 8 mm, skiva tunt, hyvla, riva...
- **P 200 H** : Press för puréer, soppor, kompotter, fisksoppor... Levereras med 3 olika riv/skärskivor.



Se separat bruksanvisning för varje tillbehör.

- För att montera ett tillbehör gör följande:



- Urusta tillbehöret i förhållande till arbetet som skall göras.



Obligatoriskt stopp vid låg hastighet sker med hjälp av stopptryckknappen före eller efter montering av tillbehör.

- Lyft på lock **H**.
- Placera tillbehör **B** och sätt konen **C** i blandarens uttag **A**.
- Stick in hanfyrkanten **D** i drivaxeln på uttag **A** och vrid samtidigt **B**.
- Placera hake **E** mitt för **I** och för in tillbehöret ordentligt i uttag **A**.
- Dra åt låsskruven **G** (medsols ☺) i märke **F**.
- Välj hastighet i förhållande till tillbehör.



Anmärkning : För att montera bort tillbehöret skall **G** skruvas loss med minst 4 varv för att flyttas från märke **F**.

- Tillbehörens driftshastighet: **3.6a**

VP = Hastighet för tillbehörsuttag (v/mn)

Rekommenderat arbete

Rengöring, 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 ANVÄNDNINGARNA

- Montera bort skålen och verktyget.
- Rengör skålens och verktygets insida i diskho med varmt vatten och desinficerande eller fettlösande rengöringsmedel (om fett använts), skölj i rent vatten och torka torrt.

- Rengör planetväxelstødet, verktygshållaraxeln och säkerhetsskyddet med en fuktig svamp och ett desinficerande rengöringsmedel, skölj i rent vatten.



Anmärkning : Använd rengöringsmedel som är avpassat för aluminium.

4.2 EFTER ANVÄNDNING

- Koppla ur maskinen.
- Montera bort skålen, verktyget och säkerhetsskyddet.
- Rengör skålen och verktygen i en diskho med ett desinficerande eller fettlösande rengöringsmedel, skölj i rent vatten och torka torrt. Endast skålen kan tvättas i diskmaskin.
- Skyddshöljet får inte rengöras i diskmaskin.
- Rengör planetväxelstødet, verktygshållaraxeln, säkerhetsskyddet och stødet med en fuktig svamp och ett desinficerande rengöringsmedel. Rengör särskilt skålens underlag och, vid behov, blandarens utsida, skölj i rent vatten.
- Kontrollera att de olika delarna är ordentligt rena.



Anmärkning:

- Kontrollera att rengöringsmedlen är avpassade för materialet på apparatens delar.
- Använd inte rengöringsmedel med slipeffekt som kan repa ytorna.
- För rengöring av tillbehörsmaskiner, se varje tillbehörs bruksanvisning.



Rengör inte maskinen med vattentryck

- Periodvis : (minst en gång i månaden)
- Torka av ventilationsöppningarna som är placerade i maskinens bakre del (annars kan onormal överhettning uppstå).
- Torka och smörj sprintarna för lyftning och höjning med lite vaselin.

4.3 MJÖLDAMM :

För att undvika mjöldamm när behållaren fylls rekommenderar vi att:

- Det är absolut nödvändigt att använda den genomskinliga plastskärm som följer med maskinen .
- Tömma mjölpåsen eller behållaren med mjöl utan att skaka den.
- Tillsätta vatten innan mjölet tillsätts om det är möjligt.

- Alltid starta på långsam hastighet medan vattnet/mjölet blandas
- Inte skaka en tom mjölpåse. Rulla ihop den försiktigt.


Genom att respektera dessa regler minskas mjöldammet och följaktligen också risker för allergi mot detta slag av partiklar.

5.1 BLANDAREN STARTAR INTE

- Kontrollera att:
 - Blandaren är nätansluten.
 - Strömtillförseln är riktig.
 - Skålen är i arbetsläge och säkerhetsskyddet stängt.
 - Skålen är på plats på sockeln .
- Om blandaren fortfarande inte startar:
- Montera bort den bakre plattan och kontrollera att regulatorm är funktionsduglig.






Respektera säkerhetsföreskrifterna, farlig spänning. (Se §5.2)

- Om « rdy » eller « rSt » inte visas, anlita en specialist.
- Om blandaren stannar under arbetet :
- Motorns termiska sond har utlösts. Vänta några minuter innan återstart.
- Minska hastigheten eller lasten (se  § 3.3 och 3.4).

5.2 ONORMALT LJUD ELLER ONORMAL DRIFT

• Metalljud

- Fel på verktyget, det kommer åt kanten eller går åt fel håll (se  § 2-3).
- Skålen är skadad eller felplacerad (se  § 3-3).
- Brist på fett på planetväxeln (se  § 6-2 för nedmontering).

• Skärande ljud

- Fel på drivremmen (se  § 6-1 för byte eller spänning).

• Motorn surrar

- Motorn går på 2 faser. Kontrollera nätanslutningen och strömkretsen.

• Regulatorns styrka är otillräcklig

- Den elektroniska regulatorm kan automatiskt begränsa styrkan och stanna på en hastighet som understiger den som visas med hjälp av potentiometerknappen när:

. Den valda hastigheten är för hög : risk för att drivremmen slirar eller slits.


. Lasten är för tung.

. Verktyget inte är anpassat för arbetet.

- Beroende på situationen, gör följande :

. Minska hastigheten (se  §3.3)



. Minska lasten (se  §3.4).

. Byt eventuellt verktyg.

- Ingen hastighetsändring
- Fel på drivkort eller avklippt eller icke ansluten tråd

- Om rotationsriktningen är omvänd:

- Det är nödvändigt att koppla ur maskinen.

- Montera bort den bakre plattan.



Vänta cirka en minut så att kondensatorns restspänning försvinner innan ingrepp sker i regulatorm. FARLIG SPÄNNING.

- Kontrollera att regulatorns gröna signallampa släcks och avlägsna anslutningslådan.
- Kasta om anslutningstrådarna U och V, vilket skall ske med hjälp av en isolerad skruvmejsel.
- Montera tillbaka anslutningslådan och den bakre plattan.
- Koppla till maskinen och kontrollera rotationsriktningen.

5.3 OM ETT VERKTYG FASTNAR PÅ VERKTYGSHÅLLARAXELN

- Detta beror i allmänhet på fel rengöring eller skada på verktyget efter kraftig stöt.
- Om friktion uppstår, försök inte med tvång utan smörj eller använd anti-friktnionsmedel och vänta en stund tills medlet har verkat.
- Fortsätt progressivt med försiktiga rörelser:
- Genom att vrida fram och tillbaka.



Om felet upprepas skall återförsäljarens kundservice kontaktas.

Underhåll




VARNING!

Koppla ur apparaten innan något ingrepp görs.

Underhållet skall endast utföras av en kvalificerad, utbildad och behörig person

6.1 MEKANIK

- Blandningsmaskinen kräver minimalt underhåll (kullager, motor och mekanik är permanent infettade).
- Vi rekommenderar att minst en gång om året göra följande:
 - Vid behov rengöra ventilationsöppningarna som kan överhettas.
 - Vid behov smörja planetväxeln med höghastighetsfett (se  § 6.4).
 - Avlägsna damm från drivrem och mjöl på maskinens insida med hjälp av en dammsugare.

6.2 KONTROLL ELLER BYTE AV DRIVREM

- Kontrollera drivremmens spänning och slitning. Gör följande:





- Koppla ur maskinen.
- Montera bort den övre huven för att nå transmissionen.
- Fel på drivremmen:
 - kruva med 2 varv (nyckel 13) bort de 4 skruvar som fixerar motorn på drivremmen.
 - Montera vid behov en ny drivrem och kontrollera att kuggarna placeras rätt i spåren.

- Använd en liten plank som hävstång mellan huvudet och motorunderlaget tills apparaten lyfts upp en bit.
- Skruva loss de 4 skruvarna och spänn samtidigt drivremmen.
- Kontrollera att spänningen är korrekt genom att trycka med tummen och pekfingeret.

Anmärkning: Det är absolut nödvändigt att spänna drivremmen rätt. Otillräckligt spänning eller överspänning kan göra att funktionsfel uppstår på transmissionen och att drivrem eller kullager förstörs tidigt.



6.4 NEDMONTERING AV PLANETVÄXEL

- Avlägsna säkerhetsskyddet och huven efter att ha kopplat bort den.
- Ta bort drivremmen.  6.1
- Placera en träbit mellan skålen och planetväxeln för att hålla fast den.  6.4

- Ta bort drivhjulshållaren från kilen.
- Ta bort tillbehörsuttaget om modellen har ett sådant.
- Ta bort hela planetväxelenheten genom att knacka med en träklubba på solärxeln och sänka skålen undan för undan.

6.5 SÄKERHETSKONTROLL

- Säkerheten skall kontrolleras regelbundet, motorn skall stanna när säkerhetsskyddet öppnas och när stödet sänks.



Maskinen fungerar inte om skålen inte är på plats på sockeln.

- Om en av dessa funktioner inte utförs:
 - Använd inte maskinen.
 - Låt återförsäljarens servicepersonal justera den

6.6 ELECTRICAL COMPONENTS



- Kontrollera regelbundet sladden och de elektriska komponenterna.

6.7 ADRESS FÖR UNDERHÅLLSSERVICE

Vi rekommenderar att ni först och främst vänder er till maskinens återförsäljare.



För information eller beställning av reservdelar, var vänlig ange maskintyp, serienummer och elektrisk specifikation.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att utan förvarning förändra eller förbättra sina produkter.

Återförsäljarens stämpel




Inköpsdatum:

Överensstämmelse med regler

Maskinen är konstruerad och tillverkad i överensstämmelse med :

- Maskindirektiv 2006/42 CEE.
- Direktiv CEM 2014 / 30 EU.
- 2011/65/EU Direktiv om begränsning av användning av vissa farliga ämnen.
- Direktiv 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.

- Direktiv 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.

- Direktiv 94/62/CEE « 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 containern för återanvändning.

- Europeiska normer :

EN 454- Blandningsslagmaskiner - Föreskrifter beträffande säkerhet och hygien.

Denna överensstämmelse bestyrks av:

- CE-märket påklistrat på maskinen,
- Förklaring om överensstämmelse med CE-kraven, bifogad till garantisedel,
- Denna bruksanvisning som maskinskötaren måste känna till.

Akustisk specifikation :

- Ljudtrycksnivån mätt enligt testförfarande EN ISO 3743.1-EN ISO 3744 < 70 dBA.

Säkerhetsindex enligt normen EN 60529-2000 :

- Elektriska kontroller IP55
- Maskinen i sin helhet IP23

Inbyggd säkerhet:

- Maskinen är konstruerad och tillverkad enligt gällande regler och normer som tidigare nämnts.
- Maskinskötaren bör vara utbildad för att sköta maskinen och vara informerad om eventuella risker.

Livsmedelshygien:

TMaskinen är byggd av material som tillfredsställer krav enligt följande normer :

- Direktiv 1935/2004/CEE : material och föremål i kontakt med livsmedel.
 - Norm EN 601- : gjutna aluminiumlegeringar i kontakt med livsmedel.
 - Norm EN 1672-2- : Maskiner för användning till livsmedelriktlinjer
- Ytorna i kontakt med livsmedel är släta och lätta att rengöra. Använd rengöringsmedel som tillfredsställer krav på livsmedelshygien och följ bruksanvisningen för dessa rengöringsmedel.