

Referensspråket för denna bruksanvisning är franska.

Innehåll

Introduktion	1	Rengöring, hygien	5
Presentation	1	Fel i funktionen	5
Installation	1	Underhåll	6
Användning, säkerhet	3	Överensstämmelse med regelverk	8

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 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.

Presentation

1.1 BESKRIVNING

• Denna planetblandare är en apparat för yrkesverksamhet inom bageri-konditori och framtagen särskilt för att knåda, blanda och vispa livsmedelsprodukter.



- A Rostfri skål med en kapacitet på 40 liter
- B Vridbar, avtagbar skyddsskärm och med extra plastskärm
- C Övre del
- D Manöverpanel
- E Stativ för höjning och sänkning
- F Arm för höjning och sänkning
- G Planetblandare
- H Stativ
- I Hållare för skålen
- J Fötter
- K Stötdämpare

• Tre redskap finns tillgängliga som standard:



- A krok för knådning
- B skovel för blandning
- C visp med extra styrka för emulsioner

• Utrustning som kan fås som tillbehör:

- Mindre skål på 20 l och dess tre redskap
- Skrapa till skålen på 40 l, inte på rostfritt stål.
- Vagn till skålen

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 BELASTNING - VIKT (UPPLYSNINGAR) 2.1

Bruttovikt förpackad : 210 kg
Nettovikt för utrustning : 200 kg

Förpackningsdimensioner : 730 X 915 X 1665 mm
Maskinens dimensioner : 810 x 655 x 1380 mm

2.2 PLACERING PÅ UNDERLAGET 2.2

- För att stötta eller nivellera blandaren (max 10 mm reglering):
- Ta bort fötternas fastsättningskruvar (hylsnyckel 13).
- Justera fötterna och lås sedan fast dem.

- Kontrollera stabiliteten genom att sätta på maskinen utrustad med skovelv på hög hastighet.
- För att sätta fast blandaren på golvet:
- Gör i ordning monteringshål för fötterna (skruv på max \varnothing 8 mm, minimilängd 30 och ej försedd med tappar).

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 EN602004-1:

- 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 spänningen i det elektriska nätet och värdet som anges på typskylten .

- Den elektriska tillförseln till maskinen ska vara skyddad mot överbelastning (kortslutningar och överbelastningar) momentbytare regel CEI60947-2 som är korrekt dimensionerade vad gäller installationsmiljö och elektriska karakteristika för maskinen - se angivna karakteristika i kolumn H vid figur 2.3a.

VARNING! För att skydda mot indirekt kontakt (beroende på typ av strömtillförsel och jordanslutning till skyddsnetet) 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.



I vissa fall, beroende på känsligheten hos jordfelsbrytaren, kan det vara nödvändigt att installera anordningar av typen SI (superimmunitet) för att undvika felaktig utlösning.

• Varning till användaren:

Denna elektroniska blandare är utrustad med ett filter som filtrerar bort störningar från nätet utan att de passerar variatorn. Installationen av den jordade kontakten måste vara korrekt för att vara effektiv, annars kan störningar uppstå som kan gå vidare till variatorn och skada den.



Obligatorisk jordning med grön/gul ledning.

INGEN JORDNING = INGET SKYDD = RISK FÖR HAVERI

Notera: Användning av maskinen är endast möjlig i nät av typen TN (på neutral) och TT (jord som neutral). Om en maskin ska installeras på IT-nät (neutral impedans eller isolerad), finns det en lösning som består av att man använder en isoleringstransformator som placeras lokalt på maskinen på TN- eller TT-nät.

Notera: Jordningsvärdena definieras utifrån jordfelsbrytarens spänningsdifferens. (Se norm NFC 15100 och PROMOTE-LEC-guiden). Underlåtenhet att respektera dessa föreskrifter kan leda till att garantin upphör att gälla.

- Förbered ett vägguttag regel CEI60309-1, dimension 20 A och en helkapslad kontakt på nätkabeln kan ses och kommas åt av operatören.



Obligatorisk jordning med grön/gul ledning.

• Motoregenskaper: 2.3a

- B Antal faser (enfasig)
- C Nominell spänning i volt (värde, tidsrymd eller kommutering)
- C Frekvens (Hertz)
- E Motorhastighet (V/min)
- D Nominell effekt (kW)
- G Nominell strömstyrka (Ampere)
- H Skyddssäkring för momentbrytare (Ampere)
- I Angiven elförbrukning (kWh)

Användning, säkerhet



All annan användning än den som anges i handboken anses som felaktig av tillverkaren.



VARNING!

Rengör maskinen ordentligt före den första användningen

En okontrollerad höjning eller sänkning av bunken utgör en risk för att fingrar krossas

Stoppa aldrig in handen i arbetszonen medan maskinen är igång; risk för skador. Det är strängt förbjudet att neutralisera eller förändra säkerhetssystemen: Risk för oåterkallelig skada!!!!

Kontrollera att säkerheten fungerar riktigt före varje användning (se avsnittet "säkerhetskontroll").

Stoppa aldrig in handen eller en hård eller djupfryst produkt i maskinen.

Av säkerhets- och hygienskal skall användaren alltid använda ett hårskydd som är tåligt, tvättbart eller avsett för engångsanvändning och som helt täcker håret.



3.1 FUNKTION - 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 Tryckknapp « START » med förvald hastighet

E : Visar tidsinställningen

F : Ökar hastigheten

G : Minskar hastigheten

H : Visar hastigheten

I : Tryckknapp « STOPP »

• 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) Variering av hastigheten och av förvalda hastigheter

- Hastigheterna I, II och III (knapp D) är fabriksinställda. Det går att när som helst ändra hastigheten genom att trycka på knapparna F och G. Likadant kan man när som helst återgå till en av de förinställda hastigheterna genom att trycka på knapp D.

• Programmering av knapparna D

- Se till att apparaten är ansluten till elnätet
- Starta apparaten genom att trycka på någon av knapparna I, II eller III, beroende på vilken hastighet du vill programmera
- Justera hastigheten med hjälp av knapparna + och -
- Håll timerknappen  intryckt tills timerdisplayen släcks
- Upprepa processen för varje hastighet (I, II, III)
- Programmeringen finns kvar i apparatens minne så länge den är ansluten till elnätet



Använd inte maskinen utan skål.

3.2 ATT SÄTTA BUNKEN OCH TILLBEHÖREN PÅ PLATS:

- Gör på följande sätt:
- Sätt hållaren på det nedersta läget och mota samtidigt tillbaka hävstången.
- Sätt ett redskap inuti skålen.

Notera: Se till att underlag och handtag är rena (se §4-2).

- Sätt bunken i hållaren, vinkla stödet mot blandaren.



- Sätt ner skålen vertikalt för att passa in hållarens två piggar i handtagens hål.



- Sätt fast skålen på hållaren genom att vrida de två spakarna ett ¼ varv i sidled på hållaren.

- Sätt i redskapet i redskapsfästet och vrid det moturs  för att låsa fast det.



- Stäng skyddsskärmen.

- För upp bunkhållaren i arbetsläge.

- Tryck på FUNKTIONS-knappen.

• Med vagn för skålen:  3.2c

- Fyll skålen på vagnen och för den över hållaren, vinkla den mot blandaren.

- Placera bunken och redskapet i arbetsposition genom att följa instruktionerna här nedan.

• För en bättre användning av tratten, placera den på skärmens andra undre axel.  3.2d

Notera: När man sänker hållaren får man inte glömma av att låsa upp låspiggarna. På så vis centreras skålen på vagnen och lösgörs automatiskt.



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

3.3 BYTE OCH VAL AV HASTIGHETER

- Starta alltid med låga hastigheter för att undvika att saker kastas omkring eller att mjöldamm kommer ut, anpassa sedan hastigheten till arbetet i fråga (se § 3.4).
- Ändra hastigheten progressivt under arbetets gång (§ 3.1).

- Hastigheter för planetblandaren och hastigheter för redskap:



Rekommenderad arbetskapacitet

Möjlig arbetskapacitet vid minskning av kvantiteter (se § 3.4).

3.4 MAXKAPACITETER

- Arbetskapaciteten för en blandare beror på:
 - Vilket redskap som används.
 - Beskaffenhet, kvantitet och densitet på det material som ska bearbetas.
 - Den optimala hastigheten för kvaliteten på arbetet.

- För stor kvantitet är alltid till skada för kvaliteten på arbetet och livslängden på de mekaniska delarna på blandaren och kan leda till överhettning av motorn som då stannar tvärt. (se § 5-1).

Notera: Vissa mjöltillverkare rekommenderar att man avslutar knådningen på hög hastighet i några minuter. Minska då mjölkvantiteten med 30 till 50 % i förhållande till de kvantiteter som nämns i tabellen.

• Rekommenderade maxkvantiteter

Produkter	Referenser	Bunkar (l) 20/40	Redskap
Utspädning (60% fuktighet)	Kg mjöl	5/10	
Pizza (40% fuktighet)	Kg deg	4/8	
Mördeg		5/10	
Söt deg		4/9	
Croissant-deg	Kg mjöl	5/9	
Brioche-deg		5/10	
Petit-chou-deg	Liter vatten	4/8	
Kött	Kg	10/20	
Puré	Kg potatis	10/20	
Fondant	Kg socker	6/12	
Äggvita		32/70	
Sockerkaka	Antal ägg	30/60	
Biskvier		30/60	
Maräng	Kg socker	1,5/3	
Vaniljkräm	Kg pulver	3/6	

3.5 MONTERING OCH BORTTAGNING AV SKYDDSSKÄRMEN

För att förenkla dess rengöring är skyddsskärmen vridbar och avtagbar och plastskärm som täcker.

- För att ta bort den:
 - Stanna maskinen, sänk ner hållaren, ta bort redskapet och bunken.
 - Eftersom skärmen är fastlåst, ska den vridas medurs () (1 helt varv) ända till fästet.
 - Skärmen kopplar bort sig själv och avlägsnar sig av sig själv.
 - Plastskärmen kan tas bort (vid användning utan mjöl)



Se till att lyfta ner skärmen vertikalt så att inte färgen på planetblandaren förstörs.

BLANDAREN KAN INTE STARTA NÄR SKÄRMEN ÄR BORTTAGEN.



- För att sätta tillbaka den:
 - Passa in pil A på blandaren med märke B graverat på skärmen ordentligt horisontellt, vilket möjliggör placering av skenorna mitt emot skårorna högst upp på skärmen.
 - Håll kvar och tryck uppåt och vrid moturs () (1 helt varv) tills den låses på plats (passera motståndet).



Notera: Skärmen sitter fast av sig själv när rotationen börjar.

BLANDAREN KAN BARA STARTA OM SKÄRMEN ÄR STÄNGD OCH LÅST PÅ RÄTT SÄTT.

3.6 REDSKAPSHÅLLARE

• Vispen/blandaren med uttag för tillbehör är utrustad med ett drivuttag, typ H12, med reglerbar hastighet för att driva följande tillvalsutrustning:

- **H 70 H och HV 82 H**; köttkvarn \varnothing 70 mm och 82 mm, system ENTERPRISE eller UNGER. Levereras med matarpropp, knivar och skivor.  3.6a
- **CX 21 SH**; Grönsaksskärare utrustad med skivor för hackning till 8 mm, skivning, strimling, rivning.
- **P 200 H**; Sil för puréer, soppor, kompotter, fisksoppa, ... Levereras med tre olika galler.
- **För installation av tillbehörsutrustning:**  3.6b
 - Ta fram utrustning beroende av arbete som skall utföras.
 - Stoppa maskinen på en låg hastighet.

- Lyft lock **H**
- Ta fram utrustning **B** och inför den på konan **C** i blandarens hållare **A**.
- Skjut den fyrkantiga tappen **D** i spindeln på hållaren **A** genom att rotera **B**.
- Placera positioneringspinne **E** mitt emot hål **I** och skjut utrustningen hela vägen in i hållare **A**.
- Dra åt låsskruv **G** (medurs ) i spår **F**.
- Välj hastighet beroende på tillbehörsutrustning.  3.6a



Maskinen måste stoppas innan utrustningen kan monteras eller demonteras

- **Arbets hastighet för tillbehörsutrustning**  3.6a

VP = Drivuttagets hastighet (varv/min)

 = Rekommenderad arbetszon

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 TVÅ ANVÄNDNINGAR

- Ta bort bunken och redskapet.
- Rengör insidan av bunken, redskapet och skärmen i en balja med varmt vatten och desinficerande eller avfettande rengöringsmedel (om feta produkter använts) och skölj sedan med vanligt vatten och låt lufttorka.

- Rengör hållaren för planetblandaren, redskapsfästet och skyddsskärmen med en fuktad svamp med desinficerande rengöringsmedel, skölj sedan med vanligt vatten.



Använd inte klorbaserade rengöringsmedel, eftersom de gör att aluminium svartnar.

4.2 EFTER ANVÄNDNING

- Stäng av maskinen.
- Ta bort bunken, redskapet och skyddsskärmen.
- Rengör bunken, redskapen och skyddsskärmen i en balja med ett desinficerande eller avfettande rengöringsmedel, skölj sedan med vanligt vatten och låt torka. Endast bunken kan diskas i diskmaskin.
- Skyddshöljet får inte rengöras i diskmaskin.
- Rengör hållaren för planetblandaren, inuti redskapsfästet och bunkhållaren extra noggrant på stöden och om nödvändigt utsidan av blandaren med en fuktad svamp med ett desinficerande rengöringsmedel och skölj därefter.
- Var noga med att rengöringen görs korrekt på de olika delarna.

Notera: Kontrollera att de rengöringsmedel som används passar ihop med apparatens delar.

- Använd inte skurpulver som kan repa de målade ytorna.
- För rengöring av maskintillbehör, konsultera instruktionerna för respektive tillbehör.



Tvätta inte maskinen med högtryckstvätt.

- Regelbundet: (minst en gång i månaden)
- Rensa ventilationsfiltren som finns på maskinens baksida (kan orsaka mycket hög värme).
- Torka av hållarna för höjning och sänkning och olja in lätt med vaselin.

4.3 MJÖLSPILL:

För att minska utspillningen av mjöl när behållaren fylls bör man:

- Tömma mjölpåsen eller annan förpackning med mjöl utan att skaka dem.
- Inte skaka en tom mjölpåse. Köra maskinen försiktigt.



Det är absolut nödvändigt att använda den genomskinliga plastskärm som följer med maskinen

- Hälla i vatten innan man håller i mjölet om detta är möjligt.
- Starta alltid med en låg hastighet under blandningen av vatten och mjöl tills en jämn deg uppnås.

Om dessa regler respekteras bidrar det till att minska utsläppet av mjöldamm och följaktligen de allergirisker som är förknippade därmed.

Felifunktionen

5.1 BLANDAREN STARTAR INTE

• Kontrollera att:

- Maskinen är korrekt ansluten.
- Strömtilförseln är korrekt.
- Skålen är på plats på sockeln
- Att skålen är i sin arbetsposition och skyddsskärmen stängd.
- Timern är i ett annat läge än «noll».

• Om blandaren stannar under drift:

- Den elektriska variatorn har upptäckt ett fel (överbelastning, överhettning, underspänning) koppla ur apparaten och vänta en minut för att ansluta den igen.
- Minska hastigheten eller belastningen (se § 3.3 och 3.4).
- Om problemet kvarstår, kontrollera att luftgångarna är rena och i synnerhet variatorns hölje (se § 6.1).

5.2 ONORMAL FUNKTION ELLER ONORMALT LJUD:

• **Metalliskt ljud**

- Deformerat redskap som slår emot eller går åt fel håll (se § 2-3).
- Skadad bunke, ej på sin plats (se § 3-2).
- Planetblandaren behöver fettas in (se § 6-4 för isärtagning).

• **Skärande ljud**

- Drivremmen glider vilket leder till för snabb utnötning.
- Ej fungerande drivrem (se § 6-2 angående utbyte).

• **För dålig styrka**  **6.6**

- Drivremmen ej ordentligt spänd (se § 6.2).

- Motorn snurrar på två faser.
- Otillräcklig spänning med överhettning i motorn som resultat.
- För snabb arbetshastighet: minska hastigheten.
- För hög belastning: minska kvantiteten.



Om felet kvarstår, kontakta er återförsäljares underhållsservice

- Man behöver inte oroa sig för det lilla ljudet som kommer från ventilatorn när maskinen är under spänning, det handlar om en normal funktionsegenskap.

5.3 FASTLÅSNING AV ETT REDSKAP PÅ REDSKAPSFÄSTET

• Beror vanligtvis på dålig rengöring eller att redskapet deformerats till följd av ett slag.

• Om det börjar kärva, forcera det inte, olja in det eller håll på smörjningsvätska och vänta ett tag så att den hinner verka.

• Arbeta gradvis och dosera dess krafter:

- Få igång det genom att göra en roterande rörelse.

- Genom att slå på verktyget med hjälp av en träklubba efter att ha frigjort tappen på bajonettfattningen.
- Torka av den deformerade delen om det behövs.



Om felet kvarstår, kontakta er återförsäljares underhållsservice.



VARNING!

Koppla ur apparaten innan något ingrepp görs.

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

6.1 MEKANISM

- Man bör göra följande minst en gång om året:
- Fetta in kugghjulen på planetblandarens drivhjul med ett livsmedelsfett avsett för planetblandare (rådfråga oss).

Notera:

Om man ska byta fett:

- Avfetta och rengör kugghjulet.
- Kontrollera tändernas tillstånd.

- Den mängd fett som krävs: 30 cm³ ungefär att fördela på tandningen.
- Rengör maskinen inuti och ta bort damm från drivremmen och mjöl med hjälp av en dammsugare.
- Kontrollera de elektriska anslutningarnas tillstånd.

6.2 SPÄNNING OCH BYTE AV DRIVREM 6.2

- Ta bort huvarna (övre och bakre).
- Lossa de 4 fixeringsskruvarna A som håller motorn på plats (ihålig sexkantsnyckel 6).
- Lossa de 2 låsmuttrarna på spänningsskruvarna B (sexkantsnyckel 13).
- Byt ut drivremmen om nödvändigt.
- Montera en ny drivrem och kontrollera att tandningen överensstämmer med remskivornas.
- Skruva samtidigt fast de 2 spänningsskruvarna B ända till drivremmens initialspänning.
- Mät det initiala centrumavståndet mellan remskivorna.
- Spänn drivremmen genom att dra åt de 2 skruvarna B samtidigt för att få en ökning av centrumavståndet på 2 mm.

- Fäst de 2 låsmuttrarna på skruvarna B och dra åt de 4 skruvarna på motorstödet A.
- Kontrollera att spänningen är korrekt genom att trycka med tummen och pekfingeret på drivremmens 2 ändar. (ungefär 5 mm spelrum på mitten av varje ände).

Notera: En korrekt spänning är absolut nödvändig för att garantera en bra överföring.

- Otillräcklig spänning -> förlitning av drivremmen.
- Överspänning -> förstör drivremmen eller motorns lager.

6.3 ISÄRTAGNING AV PLANETBLANDAREN 6.3

- Lyft upp redskapspaletten från redskapsfästet.
- Lossa skruv A några varv (nyckel 19) som finns längst ner på planetblandaren genom att hålla i paletten för att undvika rotation.
- Lossa de 2 skruvarna B som håller fast planetblandaren på fästet.
- Om planetblandaren inte går att sänka, slå med hjälp av en träklubba på paletten på olika ställen.
- Ta bort paletten.

- Rengör hållaren för planetblandaren med hjälp av en pensel, smörja in de två drivhjulen och kuggkransen med specialfett (se § 6-1).
- Sätt tillbaka planetblandaren.
- Fäst skruv A och låsmuttrarna B mitt emot flatsidan på drivaxeln.
- Låt blandaren gå på låg hastighet en stund för att fördela fettet och öka därefter hastigheten.

6.4 FASTSÄTTNING AV BUNKHÅLLARE 6.4

- Om hållaren flyttar sig på ett onormalt sätt under drift, justera kilarna på stativet:
- Sänk ner hållaren.
- Lokalisera utgångspunkten för de 2 kilarna och lossa fixeringsskruvarna A.

- Höj hållaren till arbetsläge.
- Sätt ner varje kil genom att trycka manuellt neråt med tryck P och fäst skruvarna A.
- Kontrollera att hävstångens styrka är på max 10 kg när den är tom och att verktygen inte rör vid skålens insida.

6.6 SÄKERHETSKONTROLL

- Före varje användning bör man kontrollera att säkerheten fungerar riktigt; motorn skall stanna inom mindre än 4 sekunder efter att skyddsskärmen öppnats och att stativet sänkts ner.
- Maskinen fungerar inte om skålen inte är på plats på sockeln.
- Om en av de två säkerhetsfunktionerna inte är igång:
 - Använd inte maskinen.
 - Låt er återförsäljares underhållsservice åtgärda problemet.

6.7 ELEKTRISKA DELAR



- Kontrollera sladdar och elektriska delar regelbundet.

6.8 ADRESS FÖR UNDERHÅLL

Vi råder er att företrädesvis vända er till maskinens försäljare.



För all information och beställning av delar, ska serienummer och elektriska egenskaper anges.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att ändra och förbättra sina produkter utan förvarning.


Säljarens stämpel

Inköpsdatum:

Överensstämmelse med regelverk

Maskinen är framtagen och iordningställd i enlighet med:

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

Symbolen "  " på produkten indikerar att denna produkt inte ska anses som hushållsavfall. Däremot ska den transporteras till återvinningsstationer för elektrisk och elektronisk utrustning. Om ni ser till att produkten avyttras på detta sätt, hjälper ni till att skydda miljön och människors hälsa som annars kan fara illa som resultat av en felaktig avyttring av denna produkt. För mer information om återvinning av denna produkt, kontakta säljservice eller återförsäljaren av produkten, service efter försäljning eller service vad gäller avyttring av miljöfarliga produkter.

- Direktiv 2006/12/CEE « Avfall »

Maskinen är framtagen på ett sådant sätt att den inte, eller i minsta möjligaste mån, leder till skadligt avfall och risk för förorening.

Respektera återvinningsvillkoren.

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

Maskinens förpackning är framtagen på ett sådant sätt att den inte, eller i minsta möjligaste mån, leder till skadligt avfall och risk för förorening.

Sortera olika förpackningsdelar utifrån lämplig återvinningsindelning.

- Europeiska regler:

EN 454 - Blandare. Lämpliga föreskrifter för säkerhet och hygien.
EN 60204-1- elektriska utrustningar i maskiner.

Denna överensstämmelse intygas av:

- CE-märkning, fastsatt på maskinen.
- Intyg om CE-typgodkännande som följer med garantihandlingarna.
- Denna instruktionsmanual som ska lämnas till användaren.

Ljudegenskaper:

- Ljudnivån så som den är uppmätt enligt tester EN 11201 <70 dBA

Skyddsåtgärder enligt norm EN 60529-2000:

- Elektriska kommandon IP55
- Maskinen i sin helhet IP23

Integrerad säkerhet:

- Maskinen är framtagen och tillverkad i överensstämmelse med de regler som nämns här ovan.
- Användaren måste först utbildas i hur man använder maskinen och informeras om befintliga risker .

Livsmedelshygien:

Maskinen är tillverkad av material som överensstämmer med följande regler och normer:

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

Utrymmen i livsmedelsområdena är jämna och lätta att rengöra. Använd lämpliga rengöringsmedel för livsmedelshygien och följ deras bruksanvisningar.