



Detta dokument ska användas tillsammans med tillverkarens originalmanual.
Symbolerna motsvarar de numrerade ritningarna i originalmanualen.

Referensspråket för denna bruksanvisning är franska.

SE

09/2021

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

- De här skärmaskinerna (11.5 l och 17.5 l kapacitet) är avsedda för storkök för att hacka, blanda, emulgera, mosa, knåda, etc., och de kan användas för tillagning av alla slags råvaror (kött, grönsaker, frukt, kryddor, bakverk, majonnäs, etc.)
- När det gäller beredning av andra ämnen än matråvaror, FRÅGA OSS OM DETALJER.



- A Motorskydd
- B Avtagbar tratt

- C Avtagbar lockarm för montering
- D Genomskinligt TRITAN utan BPA
- E Rostfri skål
- F Lås för skålen
- G Låsklämmor för skålen
- H Chassi
- I Instrumentpanel
- J Huvudströmbrytare (Endast 17,5 liters modellen)
- K Rostfri låda
- L Gummifötter

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 DIMENSIONER OCH VIKT (endast för information)

- Bruttovikt inkl. emballage 11,5/17,5: 73/83 kg
- Nettovikt: 1,5/17,5: 59/69 kg
- Förpackningsmått (L x l x h mm) :

. 11,5/17,5 modellen : 795 x 515 x 805 mm

. Tillvalsbord : 750 x 500 x 200

- Totaldimension:

2.2 PLACERING

- Den här typen av maskiner är avsedda att monteras på en arbetsbräda (bord, platta, etc.) mellan 400 och 900 mm hög. De fyra fötterna garanterar att den står alldeles still.

- Ett rostfritt rullbord finns som tillval till skärmaskinerna.



2.3 ELEKTRISK KOPPLING



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:

- Maximal spänningsvariation: $\pm 5\%$
- Maximala frekvensvariationer: $\pm 1\%$ vid långvarig drift, $\pm 2\%$ under korta perioder.

VARNING! 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.
- Den elektriska tillförseln till maskinen ska vara skyddad mot överbelastning (kortslutningar och överbelastningar) genom att man använder säkringar eller termiska reläer som är korrekt dimensionerade vad gäller installationsmiljö och elektriska karakteristika för maskinen - se angivna karakteristika i kolumn G 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 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.

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

- Skärmmaskinerna på 11,5 och 17,5 l finns som standard endast i trefas, enspänningsversion med två hastigheter. 11,5 liters modellen finns också i enfas-utförande med hastighetsreglering.
- Kontrollera att nätspänningen stämmer överens med det värde som anges på typskylten.
- Maskinen måste skyddas med en skiljebrytare och säkring med den spänning som finns angiven i kolumn H i datatabellen.

• Motordata 2.3a


- A Motorkod
- B Antal faser (3-fas)
- C Märkspänning i volt (värde, störning, omkastning)
- D Frekvens (Hertz)
- E Motorhastighet (rpm)
- F Nominell effekt (W)
- G Nominell spänning (Ampere)
- H Säkringsspänning för att skydda nätet (Ampere)
- I Elförbrukning (kWh)

a) 3-fas motor med enkelspänning och 2 hastigheter

- En 3-polig, standardiserad, jordad väggkontakt med en 20 A säkring krävs tillsammans med en lämplig vattentät kontakt till elkabeln.


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.

- Kontrollera rotationsriktningen hos rotorn i bägge hastigheterna:

- Vrid strömbrytaren (beroende på modell) medsols  till positionen I.



Maskinen måste jordas med den grön gula kabeln.

- Tryck på knappen märkt **J** (fungerar på impuls) (se § 3.1)
- Kontrollera rotationsriktningen hos rotorn genom det genomskinliga locket (motsols  enligt indikeringspilen på rotorhandtaget.
- Om den roterar i fel riktning. låt de två faskablarna i kontakten byta plats.

b) 3-fas, enkelspänningsmotor med frekvensregulator

- Skärmmaskinen är utrustad med en enfaskoppling till regulatören, som omformar strömmen för att försörja 3-fas motorn.
- En 2-polig standardiserad, jordad, lättillgänglig kontakt med en 20 A säkring krävs.
- Kontrollera att nätspänningen stämmer överens med det värde som anges på typskylten.

• Varning till installatören:

Skärmmaskinen med elektronisk hastighetsreglering är försedd med ett inbyggt filter i regulatören. Filtret jordar alla störningar utan att de passerar genom regulatören.

För att vara effektiv måste installationen ha en kvalitetsjordning, annars kan störningen passera genom regulatören och skada den.



Maskinen måste jordas med den grön gula kabeln.

Ingen jordning=inget skydd=risk för strömavbrott.

OBS: Jordvärdena anges som residual restström och måste kontrolleras av en elektriker.



Garantin täcker inte skador som orsakats av felaktig jordning.



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



VARNING !!

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.



VARNING: risk för brännskada. Under användningen, kan heta vätskor stänka ut runt locket vid centrifugeringen. Det är förbjudet att öppna kåpan under jobbet.

Stoppa maskinen och kontrollera knivarnas fullständiga stop innan du öppnar kåpan.

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.

3.1 ANVÄNDARENS SÄKERHET GARANTERAS AV ATT :

- Motorn stannar när locket låses upp
- Behållaren och locket låses före start
- Startknappen måste tryckas in efter stopp (anordning « brist på spänning »)
- Motorn bromsar in innan rotorn kan nås
- Start sker med pulsfunktion för kontroll under arbetets gång (endast modeller med två hastigheter)
- Standardmåtten på locket påfyllningstratt gör att man kan tillföra produkter under arbetets gång
- Behållarens har en speciell utformning (läckfri öppning)
- Nedmontering av locket och rotnas behållare görs enkelt efter rengöring

- Förteckning över reglage 3.1

A,B,E : timer

C : stoppknapp

D : startknapp

F : knapp för högre hastighet

G : knapp för lägre hastighet

H : signallampa för hastighet

I : knapp för hög hastighet II

J : startknapp med pulsfunktion

F-G : modell med hastighetsreglage

• Knivarna kan endast startas om :

- behållaren är låst på sina 4 beslag.
- locket är nedsänkt och låst
- strömbrytaren (modell K 180) är i driftsläge

a) Kontinuerlig drift : I – II

- Val av ----- på **E** genom att hålla in knappen **A**.
- Start genom att trycka på knappen **D** eller **I**

- Det är möjligt att öka och sänka hastigheten på VV-modellen medan den är igång eller när apparaten är stoppad genom att trycka på **F**- eller **G**-knapparna.

- Stopp genom att trycka på knappen **C**.



Börja alltid arbetet på låg hastighet och öka den först när produktens struktur förändrats.

b) Pulsfunktion : (endast modeller med två hastigheter)

- Tryck på knappen **J**



- För versionen med variabel hastighet, använd minimumhastigheten.

c) Begränsad hastighet

-Välj hastighet på **E** genom att trycka på knapparna **A** eller **B**.

-Igångsättning genom att trycka på knapp **D**.

-Stopp genom att trycka på knapp **C**.

Obs :

- För att ändra tiden under nedräkningen, tryck på **C**-knappen och ändra sedan via knapp **A** eller **B**, upprepa cykeln genom att trycka på **D**-knappen.

- Tiden som valdes i början av cykeln finns kvar i minnet.

- För att helt stoppa en cykel, tryck 2 gånger på **C**-knappen

d) Stopp :

- Tryck på knappen **C**.

Använd helst knappen **C** och lås sedan upp locket.

- I händelse av längre stopp under flera dagar, koppla ur maskinen för att inte låta den elektroniska variatorn vara nätansluten.


STÄNDIGA RISKER

Maskinen medför följande ständiga risker:

- Det översta locket kan krossa fingrar om det inte stängs på ett kontrollerat sätt.

3.2 DIVERSE UTRUSTNING

• Som standard är skärmaskinen utrustad med en rotor med vinklade släta rostfria Mikrotandat, som kan användas till följande arbeten:

- Hacka kött, persilja, vitlök, lök, etc.
- Göra olika sorters kryddsmör, puréer, etc.
- Knåda alla sorters deg.  3.2a

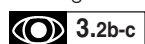
• En rotor med 2 släta skärblad (A) finns tillgänglig på begäran för att till exempel hacka persilja.

En rotor med tandade blad (B) för att mosa skaldjur och fisk och mala brödsmlur, mandlar, etc finns också (fråga för detaljer)



• Rotor utan ursparing för viss beredning av kött kan erhållas på begäran. (hastighet ≤ 1500 v/mn).

- Hastighet 1 på dubbelhastighet
- Hastighet <5 på variabel hastighet



- A Undre snedställt, tomt blad
- B Övre snedställt, tomt blad
- C Platt, tomt mittblad
- D Handtag

- E Bricka 15 mm
- F Bricka 30 mm
- G Fjäderbricka

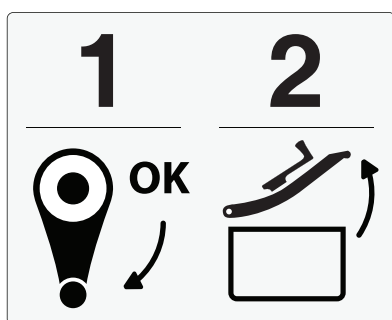
3.3 ANVÄNDNING AV SKÄRMASKINEN

• Kärmaskinen levereras med skål, lock och rotor monterade.

Innan maskinen används, kontrollera att skålen, locket, rotorn och drivaxeln är rengjorda

• **För att lossa locket:**  3.3a

Placera handtaget på skrapan framtill:



Lyft låsratten


• **För att lossa skålen:**  3.3c

1) Håll skålen i de båda handtagen och vrid den medsols  tills den lossnar.

2) Lyft den rakt upp och rotorn lossar automatiskt. Rotorn kan även lossas separat.

• **För att ta bort locket från armen:**  3.3d

1) Vrid tratten motsols  tills det tar stopp, så att spåret i locket står mitt för sprinten.

2) Ta bort tratten och fäll armen bakåt till stoppläget.  3.3e

Om skrapan är monterad, se § 3.4 för avmontering.

• **För att ta bort den löstagbara armen från skärlocket:**



1) Placera locket vertikalt så de båda kilarna på spindelbulten befinner sig mitt för spåren i lagret.

2) Dra armen rakt upp för att ta bort den.

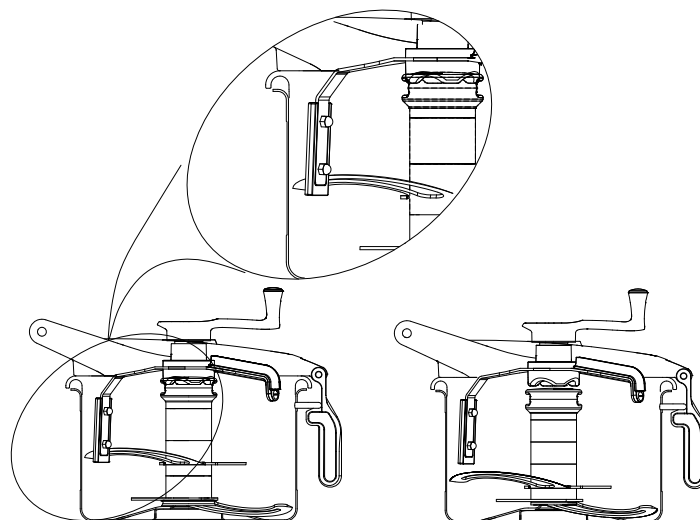
OBS : Armen på K180 är ej isärtagbar.

• **För att montera skålen, locket, armen och tratten gör momenten i omvänd ordning:**

3.4 ANVÄNDNING AV UTRUSTNINGEN



Använd tankskrapan 650059 endast med 650060 K120S mikrotandad rotor.



- Börja alltid med hastighet **I** innan ökning till hastighet **II**.
- Använd hastighet **I** PULS-rotation för att börja eller avsluta alla arbeten som kräver noggrannhet (se §3.1b).

OBS: Vätskor eller ingredienser kan tillsättas via påfyllningsröret i locket medan maskinen arbetar.

- Höjden på skålens mittrör garanterar att vätska inte läcker.

Maximal vätskenivå är indikerad på behållarens insida.



• Montering av skäraren på locket : 3.4A-B

- Placera skäraren **P** ovanifrån i locket mittöppning.
- Placera stiftet i handtaget **A** på plats i skäraren till stoppläge.
- Håll skrapans mitt i ena handen, tryck på handtaget och vrid sedan medsols.

- Försiktighetsåtgärder vid användning av skrapan:
 - Ta bort skrapan när du mixar stora bitar frysta eller hårda varor (använd först pulsfunktionen för att sönderdela dem och sätt sedan tillbaka skrapan för att avsluta beredningen).

- Bladens vinklar och avståndet mellan dem garanterar en jämn och snabb blandning.



Stoppa inte ner handen eller ett hårt föremål i skålen när maskinen är igång.



Installera alltid rotorn efter att ha placerat tanken.

• Montera ner skäraren :

- Håll fast skärarens nav med en hand och genom att pressa neråt mellan de 2 delarna, vrid handtaget motsols ((sett uppifrån) för att låsa upp dem.

Observera:

När skrapan inte används hålls locket på plats med hjälp av en låsplugg B. (§1.1).

- Använd inte skrapan när skålen är tom.
- För en jämn homogenisering rekommenderar vi att manuellt skrapa övre delen av skålen en eller två gånger, särskilt i början omedelbart efter att mixningen påbörjats.

3.5 NÅGRA MÖJLIGA TILLÄMPNINGAR

Mängderna anges endast för information

- Bladtyp: jämn - tandad

| PRODUKTER | KOMMENTARER |
|--|--|
| KÖTT <i>Grovhackning</i> - Grytor - Korvar - Charkprodukter - Hamburgare - Min/max mängd <i>Finhackning</i> - Fyllning - Mousse - Min/max mängd | Alla sorters fyllning and patéer. Skär köttet i bitar. Ta bort ben och senor. Starta i läge I (kontinuerligt eller puls). Kort tid (10-30 sekunder, beroende på önskad tjocklek). 200 g/5 kg (11,5 l skål). 500 g/8 kg (17,5 l skål). Läge I tills grovhackningen är klar, därefter läge II . Längre tid (1-4 minuter). Se till att knivarna är slipade. 200 g/3 kg (11,5 l skål). 500 g/5 kg (17,5 l skål). |
| FRUKT OCH GRÖNSAKER - Puré - Mousse - Inkokt frukt - Fruktsås, sorbet - Min/max mängd | Endast läge I . För puré, håll först i de varma, avrunna grönsakerna och tillsätt sedan fett. Slå på läge I och håll därefter i kokvåtskan (vatten, mjölk, buljong osv). 200 g/5 kg (11,5 l skål). 500 g/8 kg (17,5 l skål). |
| HACKNING AV GRÖNSAKER - Persilja - Lök - Min/max mängd | Persiljan måste vara helt torr. Starta i kontinuerligt läge I , byt sedan till läge II för finhackning. Använd mycket vassa knivar. Undvik stora, vattniga lökar. Använd läge II (puls). Fyll skålen. |
| MALNING - Mandlar - Hasselnötter - Ströbröd - Skaldjur, fågel - Min/max mängd | Starta i läge I och byt sedan till läge II för att få fram önskad släthet. För blandning med lika delar kanderat socker, reducera sockret i läge II och tillsätt därefter nöterna. 3 kg (11,5 l skål) } beroende på 5 kg (17,5 l skål) } produktens volym. |

| PRODUKTER | KOMMENTARER |
|---|--|
| DEGKNÅDNING - Mördeg - Kakdeg - Deg på kallt vatten - Smördeg - Quiche - Min/max mängd | Starta i läge I (kontinuerligt) och lägg alla ingredienser i skålen: mjöl, salt, smör och vatten. Det tar bara några sekunder att göra degen (10-15 sek). Vattnet måste vara kallt så att degen inte blir för varm. För maximal mängd deg på kallt vatten, måste du tillsätta vattnet till mjölet och blanda omedelbart. 500 g/4 kg mjöl (11,5 l skål). 500 g/6 kg mjöl (17,5 l skål). |
| DIVERSE - Majonnäs | Skål och ingredienser måste hålla rumstemperatur. Blanda ägg, senap, salt och peppar i läge I (puls). Ställ om till kontinuerligt läge I och håll etappvis i oljan tills allt emulgerat. För små mängder, täck skålens botten med olja och öka mängden senap. 3 ägg/6 liter olja (11,5 l skål). 5 ägg/8 liter olja (17,5 l skål). |
| - Smörsås till sniglar - Max mängd | Blanda persilja, vitlök och schalottenlök i läge II . Tillsätt sedan smöret (undvik kallt smör). Blanda ihop allt i läge I (puls eller kontinuerligt). 3 kg (11,5 l skål) } smör. 5 kg (17,5 l skål) } |

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 apparaten med högtryckssystem, vattenstrålar eller genom att lägga den i vatten.

Hantera rotor, galler och brickor med varsamhet. (Risk för SKÄRSKADA - STÖT).

4.1 NÄR MASKINEN INTE ANVÄNDS

- Ta bort skålen, locket och rotorn (se §3.3). Ta bort packningen (NB : det är enklare att montera på packningen när den är fuktig)
- Använd rinnande vatten eller en skål med vatten för att rengöra dessa delar. Använd varmvatten och någon typ av rengöringsmedel (avfettande, desinficerande) om delarna är flottiga.
- Kontrollera att delarna har rengjorts nogga.
- Vi rekommenderar starkt att rotorn bör steriliseras med jämna

mellanrum.

OBS:

- Använd rengöringsprodukter som är anpassade till plast- och aluminiumdelar (inga klorerade produkter).

- Använd inte produkter som innehåller slipmedel för att rengöra det genomskinliga locket.



Hantera rotorn försiktigt (risk för skärsår, slag osv).

4.2 EFTER ANVÄNDNING

- Ta ur kontakten
- För att ta bort och rengöra rotorn, locket packning och skålen, se §3.3 och 4.1.
- Om det är nödvändigt, rengör maskinens utsida med en fuktig svamp och rengörings- eller desinficeringsmedel. Var speciellt nogga med rotorns drivaxel och stödet till skålen. Skölj sedan.

OBS:

- Använd rengöringsprodukter som är anpassade till materialen i maskinen.

- Drivaxeln och rotorns insida måste vara helt rena.



Rotorn skall inte demonteras vid rengöring. Se paragraf 6.1 för byte av knivar



- Skålen och rotorn kan maskindiskas lock och packning om rotorbladen skyddas mot skador.

- För att undvika syrastänk på rotorbladen, rekommenderas att de torkas nogga innan de läggs undan och förvara rotorn på en sval plats för att begränsa bakteriebildningen.

- Låt inte locket sitta kvar på skålen när maskinen inte används. På så vis undviks kondens och kvardröjande lukter.

Felsökning

5.1 OM MASKINEN INTE STARTAR, KONTROLLERA ATT:

- Maskinen är nätansluten.
- Strömförsörjningen till kontakten är den rätta.
- Locket och skålen är ordentligt låsta (se § 3.3).
- **Om maskinen stannar mitt under pågående arbete:**
 - Motorns överhettningsskydd har utlöst. Vänta några minuter innan maskinen startas igen.
 - Minska produktmängden som bearbetas.
 - Kontrollera maskinens mekaniska transmission
- **För modeller med elektroniskt reglerbar hastighet:**
 - Kontrollera att regulatorn fungerar normalt genom att ta bort

det övre höljet och kåpan.

- Om den röda indikatorlampan lyser, tillkalla specialist.

OBS: Det första felet som upptäcks lagras i minnet. När strömmen till regulatorn bryts, raderas felet. Leta efter orsaken till felet innan strömmen bryts och sätts på igen.

- Om den gröna indikatorlampan lyser, arbetar regulatorn som den ska.

- Koppla från maskinen och kontrollera strömkretsen (se §6.3).



Följ säkerhetsanvisningarna för farlig spänning (se &5.2).

5.2 ONORMALA LJUD ELLER ONORMAL FUNKTION

Stanna maskinen.

- **Metalljud:**
 - Rotor skaver mot skålens botten eller sitter löst.
 - Främmande föremål i skålen.
- **Skrapljud:**
 - Defekt drivrem (se § 6.1 för byte och spänning av rem)
- **Oljud från motorn:**
 - Motorn går på två faser. Kontrollera kopplingen och strömkretsen (se elektriska kopplingsdiagrammet § 6.3).
- **Regulatorn får inte tillräckligt med ström (modell med hastighetsreglering):**
 - Den elektroniska regulatorn kan begränsa strömförsörjningen automatiskt och ställa in sig på en lägre hastighet än den som indikeras på potentiometerratten när:
 - . När den valda hastigheten är för hög (risk att drivremmen slirar och slits).
 - . Skålen är för full.
 - Gör följande, beroende på orsaken:

. Minska hastigheten (se § 3.3).

. Minska bearbetningsmängden (§ 3.6).

- **Fel rotationsriktning**

- Maskinen måste kopplas från

- Ta bort det övre skyddet och kåpan.



Vänta i ca en minut tills condensatoren laddat ur innan du rör vid insidan av maskinen.
FARLIG SPÄNNING

- Kontrollera att den gröna indikatorlampan på regulatorn är släckt och ta bort skyddshöljet av plast.

- Kasta om kablarna på U- och V- uttagen. En isolerad skruvmejsel måste användas för detta ingrepp.

- Montera skyddshöljet, skyddet och kåpan.

- Anslut maskinen och kontrollera rotationsriktningen.

- Det finns ingen anledning till oro över att fläkten avger ett svagt ljud när maskinen är nätansluten då det handlar om en normal driftsfunktion.

5.3 ARBETSKVALITET

- För att få perfekta och snabba resultat utan överhettning:
- Använd alltid skarpa, oskadade blad, byt ut dem om de är skadade,
- Använd en speciell rotor för fina arbeten (t.ex. för att hacka persilja).

- Undvik att bearbeta för stora mängder, vilket kan orsaka överhettning (kött, deg).

Observera.

- Mikrotandade skärblad har samma skärkvalitet som ett slätt och tandat skärblad vilket minskar behov av slipning.
- Vid behov slipa om eggen på motsatt sida av slipningen, med en slipsten.

Underhåll



VARNING !!

Koppla bort apparaten från strömmen före all demontering.

Underhåll, inklusive byte av knivar, får enbart utföras av utbildad personal, vana vid att utföra arbetsuppgifterna.

För byte av knivar samt rotorns distanser, se de instruktioner som ingår i reservdelarnas leveransomfång

6.1 MEKANISKA DELAR

- Dessa skärmaskiner kräver endast ett minimalt underhåll (motorn och de mekaniska delarnas kullager är smorda för att hålla maskinens livslängd).
- Följande bör kontrolleras en gång om året (rekommenderas):
 - Drivremmens spänning och slitage
 - Elkopplingarnas kondition.
- **För att späanna eller byta ut drivremmen:**
 - Koppla från maskinen.
 - Ta bort locket och armen för att skilja dem från toppkåpan och höljet och tag sedan bort skålen (se §3.3).
 - Ta bort toppkåpan (fyra skruvar) och koppla ur kabelnätet (på 17,5 l modellen, lossa huvudströmbrytaren).
 - Ta bort den rostfria skålen.
 - Lossa skruvarna **A**, 4 st, som håller motorfästet 2 varv (insticksexax).
 - Skruva loss spännskruven **B**.
 - Vid rembyte: lägg maskinen och demontera botten (4 fötter+3 skruvar).
 - Kontrollera att remmens tänder hakar i drivaxelns spår.

- Spänn remmen genom att skruva till **B** med en stor skruvmejsel.
- Spänn fast de 4 skruvarna till motorstödet.
- Kontrollera att remmen är lagom spänd genom att trycka den mellan tummen och pekfingeret. Avståndet mellan kanterna får inte överstiga 15 mm.
- Montera de olika delarna.

OBS: Det är av yttersta vikt att remmen späns riktigt. Otillräckligt eller för mycket spänd rem kan göra att transmissionen inte fungerar normalt eller att remmen och kullagren slits ut i förtid.

• För åtkomst va de elektriska komponenterna:

- Kopplarån maskinen.
- Demontera det övre skyddet (4 skruvar) och koppla loss kabelbunten vid behov.



Restspänning i kondensatorpoler.

- Kondensatorerna kan hålla en elektrisk spänning. För att undvika risker när arbete utförs, rekommenderar vi att de urladdas genom att polerna kopplas till en isolerad ledare (t.ex. en skruvmejsel).

6.2 JUSTERING AV SÄKERHETSANORDNINGAR

- Säkerhetsåtgärderna skall följas vid varje användning.
- Rotorn bör stoppas i minst 4 sekunder:
- Lockets öppning medan maskinen är igång bör inte överstiga 45 mm mätt från motsatt sida av gångjärnet.

- när tanken låses upp.
- Om någon av dessa funktioner inte utförs:
 - Använd inte maskinen!
 - Låt din lokala försäljares serviceavdelning justera maskinen.

6.3 ELEKTRISKA KOMPONENTER

se elektriska diagram  6.3

• Identifikation av kablarnas färger:

- Ledare : Svart (F)
- Kontroll : Röd (A)
- Fas : L1-L2-L3 (3-fas)
- Nolla : N
- Jord : B/C gul och grön
- Anslutningsladd : X

• Identifikation av de olika komponenterna (maskiner med 2 reglerbara hastigheter)

- S1 : Säkerhet för lock
- S2 : Säkerhet för behållaren
- S3 : Säkerhetsanordning till matarm (modell K180)
- M : Motor
- CC : Drivkort
- Cpu : Effektkort
- CF : Bromskondensator
- Q1 : Allmän strömbrytare (modell K180)
- V : Variator

6.4 ADRESS FÖR SERVICEBEHOV

Vi rekommenderar att ta kontakt med den återförsäljare som sålde maskinen.



För information eller beställning av reservdelar, uppge maskintyp, serienummer och elektrisk specifikation.

- Tillverkaren förbehåller sig rätten att modifiera och förbättra produkter utan att detta meddelas i förväg.


Säljarens stämpel

Inköpsdatum:

Konformitet med bestämmelser

Maskinen har designats och tillverkats i konformitet med:

- Maskindirektiv 2006/42 EEC
- 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/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 containers för återanvändning.

- Europeiska standarder:

EN 12852 Matlagningsassistenter – Säkerhets- och hygienföreskrifter

EN 60 204-1-2006 Elektrisk utrustning av maskiner

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 <70dbA.

Skyddsnivåer enligt EN 60529-2000-standarderna:

- IP 55: elektriska kontroller
- IP 34: hela maskiner

Elektromagnetisk kompatibilitet enligt följande standarder:

- EN 55014-1 Emissioner
- EN 55014-2 Immunitet

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/EEC: material och föremål i kontakt med matvaror.
- EN 601-2004 föremål av aluminium i kontakt med matvaror
- 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 godkännts 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.