



## Sisältö

Tilinteko	1	Puhdistus, hygienia	5
Esittely	1	Vianetsintä	6
Asennus	1	Huolto	7
Käyttö, turvallisuus	3	Sääntöjenmukaisuus	8

## Tilinteko

Käyttöohjekirja antaa käyttäjälle hyödyllisiä tietoja oikeanlaista ja turvallista työskentelyä varten. Se on tarkoitettu helpottamaan koneen käyttöä (seuraavaksi nimetään sanoilla "kone" tai "laite").

Seuraavia tietoja ei saa käsittää pitkänä listana rajoittavia varoituksia, vaan paremminkin sarjana ohjeita, jotka on tarkoitettu parantamaan joka suhteessa koneen suorituskykyä ja välttämään ennen kaikkea epäsovivista käyttö- ja hallintamenetelmistä johtuvia ihmisille koituvia vahinkoja tai materiaali vahinkojen seurausta.

On olennaista, että kaikki henkilöt, jotka huolehtivat kuljetuksesta, asennuksesta, käyttöönostosta, käytöstä, huollosta, korjauksesta sekä koneen purkamisesta, katsovat ja lukevat huolellisesti tämän ohjekirjan ennen etenemistä eri toimenpiteisiin, jotta estetään virheellinen ja sopimaton käyttö, joka saattaa olla haitaksi koneen kokonaisuudelle tai ihmisten turvallisuudelle.

Yhtä tärkeää on, että ohjekirja on aina käyttäjän saatavilla ja että se säilytetään huolella koneen toimialueella, jotta sitä voidaan katsoa helposti ja nopeasti epärointitilanteessa tai mistä tahansa syystä joka kerta, kun tarvitaan.

Mikäli tämän ohjekirjan lukemisen jälkeen, on vielä epärointiä tai epävarmuutta koneen käytöstä, älä epärointiä ottaa yhteyttä valmistajaan tai S.A.V.-valtuutettuun, joka on käytettävissäsi nopean ja varman palvelun takaamiseksi, jotta varmistetaan koneen paras toiminta ja tehokkuus.

Muistutetaan, että turvallisuuteen, hygieniaan ja ympäristön suojeluun liittyvät ja asennusmaassa voimassa olevat normit on aina otettava huomioon koneen käyttövaiheiden aikana. Siitä johtuen on käyttäjän tehtävä varmistaa, että kone käynnistetään ja sitä käytetään ainoastaan parhaissa turvallisissa olosuhteissa henkilöille, eläimille ja omaisuudelle.

## Esittely

### 1.1 KUVAUS

• Nämä 11,5 ja 17,5 litran leikkurit on suunniteltu keittotaidon ammattilaisille jauhamiseen, sekoittamiseen, emulgoimiseen, murskaamiseen, vaivaamiseen, jne., ja niitä voidaan käyttää kaikenlaisten elintarvikkeiden muokkaamiseen (liha, vihannekset, hedelmät, mausteet, pastat, majoneesi, jne.).

• Muiden kuin ravintoaineiden valmistamiseen : OTA YHTEYS MEIHIN.

- A** Suojakansi
- B** Irto-suppi
- C** Kannen irtovarsi

- D** Läpinäkyvä TRITAN ilman BPA:ta
- E** Kulho, ruostumatonta terästä
- F** Kannen lukitusvipu
- G** Kulhon lukituskiinnikkeet
- H** Runko
- I** Kojelauta
- J** Pääkatkaisija (vain 17,5 l:n mallissa)
- K** Kotelo, ruostumatonta terästä
- L** Kumijalakset



## Asennus



### HUOMIO!!

Koneen varastointi: -25°C - +50°C

Ilman lämpötila toiminnassa: +4°C - +40°C

Tämä kone on tarkoitettu ammattikäyttöön ja sitä saa käyttää sen käyttöön, puhdistukseen sekä huoltoon opastettu henkilö luotettavuus- ja turvallisuussyistä.

Käytä konetta riittävästi valaistussa tilassa (katso käyttömaassa sovellettava tekninen säädös. Euroopassa, katso normi EN 12464-1)

Varmista aina koneen käsittelyn aikana, etteivät tartuntakohtat ole liikkuvia osia; putoamis- ja vahingoittumisvaara alemmille osille.

Konetta ei ole suunniteltu toimimaan räjähtävässä ympäristössä.

### 2.1 KOKO - PAINO (ilmoitusluontoisesti)

- Kokonaispaino pakattuna: 11,5 l/17,5 l : 73/83 kg
- Nettopaino: 11,5 l/17,5 l : 59/69kg
- Mitat pakattuna (L x l x h mm) :

. Malli 11,5l/17,5 l : 795x515x805

. Lisävarusteena pöytä : 750x500x200

- Kokonaismitat (mm) :

### 2.2 SIJOITUS

• Nämä leikkurit asetetaan työskentelytasolle (pöytä, jalusta, jne.), jonka korkeus on 400-900 mm. Jalakset varmistavat koneen vakavuuden.

• Eri mallisia leikkureita varten tarkoitettu ruostumattomasta teräksestä tehty erillinen pöytä on saatavana lisävarusteena.



**HUOMIO !!**

Sähkökytkennän tekee kaikkien taiteen sääntöjen mukaan pätevä ammattitaitoinen henkilö (katso asennusmaassa voimassa olevat normit ja säännökset).

Mahdollinen sähköpistokkeen sovittimen käyttö vaatii tarkastuksen, että sen sähköominaisuudet eivät ole pienempiä kuin koneen sähköominaisuudet.

Älä käytä monipistoketta.

Koneen virransyötön vaihtovirralla on oltava seuraavien ehtojen mukainen;

- Jännitteen maksimi vaihtelu:  $\pm 5\%$
- Taajuuden maksimi vaihtelu:  $\pm 1\%$  jatkuva,  $\pm 2\%$  lyhyissä jaksoissa

**HUOMIO: Sähköasennuksen on oltava yhdenmukainen (suunnittelu, toteutus ja huolto) käyttömaan lakien ja sääntöjen kanssa.**

- Tarkasta yhtäläisyys sähköverkoston jännitteen sekä ominaisuuskyltissä ilmoitetun arvon välillä.
- Koneen virransyöttö on suojattava ylivoirtoilta (oikosulut ja ylikuormitukset) käyttämällä sulakkeita tai lämpöreleitä, jotka ovat oikein mitoitettuja suhteessa asennuspaikkaan ja koneen ominaisuuksiin – katso kuvan 2.3a pylväässä G ilmoitetut ominaisuudet.

**HUOMIO: Epäsuoraa kosketusta vastaan suojaamiseksi (valitun virransyöttötyypin ja kappaleiden kytkennän mukaan samapotentiaaliseen suojauspiiriin) katso normin EN 60204-1 kohdasta 6.3.3 (IEC 60204-1) käyttämällä suojalaitteita virransyötön automaattiseen katkoon eristysvian sattuessa kaaviossa TN tai TT, tai järjestelmälle IT, pysyvän eristyksen tai differentiaalisen valvontalaitteen käyttö automaattista katkoa varten. Tätä suojausta varten on huomioitava normin IEC 60364-4-41, 413.1 määräykset.**

**Esimerkiksi: TT-järjestelmässä, on asennettava virransyötön alkuun differentiaalikatkaisin sovitulla loppuvirralla (esimerkiksi 30 mA) paikan maadoitusasennukseen, johon kone voidaan asentaa.**

**HUOMIO: Sääntöjen huomioimatta jättäminen aiheuttaa asiakkaalle koneen pettämisen riskin ja/tai suorista tai epäsuorista kosketuksista johtuvien vahinkojen vaaran.**

- Standarditoimitukseen kuuluvat kaksinopeuksiset 11,5 ja 17,5 litran leikkurit, joissa on kolmivaiheiliitäntä ja jotka on tarkoitettu yhdelle sähköjännitteelle. 11,5 litran malli on myös saatavissa yksivaiheisena ja nopeudensäädöllä.

- Tarkasta yhtäläisyys sähköverkoston jännitteen sekä ominaisuuskyltissä ilmoitetun arvon välillä.

- Koneen suojana pitää olla differentiaalikatkaisin ja vaihekohtainen, ominaisuustaulukon sarakkeessa H mainitun kokoinen varoke.

• **Moottorin ominaisuudet:**  **2.3a**

**A** Moottorin koodi

**B** Vaiheiden lukumäärä (3 vaihetta)

**C** Nimellisyännite voltteina (arvo, alue tai kytkentä)

**D** Taajuus (Hz)

**E** Moottorin pyörimisnopeus (kierr./min)

**F** Nimellisteho (kW)

**G** Nimellisvirta (A)

**H** Sähköliitännän suojarokkeen koko (A)

**I** Indikaatiivinen sähkönkulutus (kWh)

**a) Kolmivaihemoottori, yksi jännite, kaksi nopeutta**

- Käytettävä standardia seinäpistorasiaa, jossa on 3 napaa + maadoitus ja 20 A:n varoke, ja vastaavaa vesitiivistä pistoketta sähköjohtossa.




Kone pitää maadoittaa keltavihreällä johdolla.

- Varmista roottorin pyörimissuunta kummallakin nopeudella:

- Käännä pääkatkaisijaa (mallista riippuen) myötäpäivään  asentoon **I**.

- Paina näppäintä **J** (käynti sykäyksittäin) (katso § 3.1).

- Tarkasta kannen läpi roottorin pyörimissuunta (vastapäivään  roottorin varressa olevan nuolen suuntaan).

- Jos pyörimissuunta on väärä, vaihda pistokkeessa kaksi vaihejohtoa keskenään.

**b) Kolmivaihemoottori, yksi jännite, yksi nopeus ja taajuusmuunnin**

- Leikkurin syöttö tapahtuu yksivaihevirralla muuntimeen saakka, joka muuntaa virran kolmivaihemoottorin syöttämistä varten.

- Käytettävä standardia vesitiivistä seinäpistorasiaa, jossa on 2 napaa + maadoitus ja helposti vaihdettava 20 A:n varoke.

- Tarkasta yhtäläisyys sähköverkoston jännitteen sekä ominaisuuskyltissä ilmoitetun arvon välillä.

• **Asentajan huomioon:**

Tässä elektronisella nopeudensäädöllä varustetussa leikkurissa on muuntimeen sijoitettu suodatin, joka purkaa sähköverkosta tulevat häiriöt maahan ilman että ne menevät muuntimeen. Ollakseen tehokas, on maadoituksen oltava kunnollinen, jotteivät häiriöt menisi muuntimeen ja vahingoittaisi sitä.



Kone pitää maadoittaa keltavihreällä johdolla.



Ei maadoituskosketinta = ei suojaa = käyttöhäiriöriski

**Huomio: Laitteen käyttö on mahdollista vain TN- (tähtipiste) ja TT-tyypin (maadoitettu) verkossa. Siinä tapauksessa, että laite asennetaan IT-verkkoon (tähtipiste, impedanssi tai eristetty), on olemassa sellainen ratkaisu, että asetetaan erotusmuuntaja ja ollaan paikallisesti laitteessa, joka on TN- tai TT-verkossa.**


*Huom.: Sähköasentajan on tarkastettava maadoitusarvot, jotka on määritetty jännönsäädinvirran mukaan.*



Takuu ei kata riittämättömästä maadoituksesta aiheutuvia vikoja.



Differentiaalisuojien herkkyyden takia joissakin tapauksissa on mahdollisesti asennettava tyyppin SI suojat turhien laukeamisten välttämiseksi.



## HUOMIO !!


Puhdista kone oikein ennen ensimmäistä käyttökertaa.


Tämä kone on tarkoitettu ammattikäyttöön ja sitä käyttää sen käyttöön, puhdistukseen ja huoltoon koulutettu henkilökunta luotettavuuden ja turvallisuuden nimissä.

Käytä konetta riittävästi valaistussa tilassa (katso käyttömaassa sovellettava tekninen normi. Euroopassa, katso normi EN 12464-1).

Varmista aina koneen käytön aikana, että tarttumiskohdissa ei ole liikkuvia osia; alaosien iskun ja haavoittumisen vaara. Kannen tai survimen huolimaton sulkeminen aiheuttaa sormien litistymisen riskin.


Älä koskaan laita kättä tyhjennysalueelle koneen ollessa toiminnassa; haavoittumisvaara.





**HUOMIO: Palovamman vaara.**Käytön aikana kannen ympäriltä voi roiskua kuumia nesteitä keskipakovoiman vaikutuksesta. Kantta ei saa avata työn aikana. **Pysäytä kone ja varmista, että terät ovat kokonaan pysähtyneet, ennen kuin avaat kannen.**

On virallisesti kiellettyä neutralisoida tai muuttaa turvajärjestelmiä: parantumattomien haavautumisten vaara!!!!



Tarkasta ennen jokaista käyttökertaa näiden suojausien hyvä toimiminen (katso luku « suojausien säätö »)

Älä koskaan laita kättä, kovaa tai jäätyntä kappaletta laitteeseen.

Hygieni- ja turvallisuusyistä käytä aina kestäväää, pestävää tai poisheitettävää päähinettä, joka sulkee hiukset kokonaan sisällensä.

**HUOMIO: Kaikissa käyttö-, puhdistus- ja huoltoliikkeissä on leikkausvaara. Älä koskaan käytä voimaa ja pidä kädet järkevän etäisyyden päässä leikkaavista osista .**

**Käytä aina sopivia suojarusteita näiden käyttöjen aikana.**

Laitetta ei ole suunniteltu toimimaan räjähtävässä ympäristössä.

### 3.1 KÄYTTÄJÄN TURVALLISUUS VARMISTETAAN SEURAAVILLA SEIKOILLA:

- Moottori pysähtyy, kun kansi avataan
- Astian ja kannen lukitus käynnistystä varten
- On välttämätöntä käyttää käynnistyspainiketta pysäytyksen jälkeen (laite « jännitteen puute » )
- Moottorin lukittu pysäytys ennen roottoriin pääsyä
- Käynti pidätetyllä toiminnalla työn edistymisen valvomiseksi (vain kaksinopeuksiset mallit)
- Kannen suppilon normalisoidut mittasuhteet mahdollistavat tuotteiden lisäämisen käynnin aikana
- Astian suunnittelu (vuodonestoputki)
- Kannen ja roottorin astian helppo purku puhdistusta varten

#### - Ohjaustaulu 3.1

- A,B,E** : ajastin  
**C** : pysäytyspainike  
**D** : käynnistyspainike  
**F** : suuremman nopeuden painike  
**G** : pienemmän nopeuden painike  
**H** : nopeuden valaistu näyttö  
**I** : suuren nopeuden painike II  
**J** : sysäyskäynnin painike  
**F-G** : nopeuden muutoksen malli

#### • Leikkurien käynnistys on mahdollista, jos:

- Astia on lukittuna sen 4 hihnalle.
- Kansi on matalassa ja lukitussa asennossa.
- Pääkatkaisin (malli K 180) on käyntiasennossa.

#### a) Jatkuva käynti: I –II

- ----- :n valinta **E** :llä painikkeen **A** pitkällä painalluksella.

- Käynnistys painikkeen **D** tai **I** painalluksella.
- Mallille VV on mahdollista nostaa tai laskea nopeutta toiminnan aikana tai pysähdyksissä käyttämällä näppäimiä **F** tai **G**.
- Pysäytys painikkeen **C** painalluksella.



Aloita työ aina pienellä nopeudella ja suurena sitä tuotteen koostumuksen muuttamisen jälkeen.

#### b) Sysäyskäynti: (vain kaksinopeuksiset mallit)

- Paina painiketta **J**



- Käytä vaihtuvanopeuksiselle mallille miniminopeutta.

#### c) Ajastettu käynti

- Ajan valinta E:llä näppäimillä **A** tai **B**.

- Käynnistys painamalla näppäintä **D**.

- Pysähtyminen näppäimellä **C**.

Huom:

- *Muokkaa aikaa ajastuksen ollessa käynnissä painamalla näppäintä C, muokkaa sitten A:lla tai B:llä ja jatka jaksoa painamalla näppäintä D.*

- *Jakson alussa valittu aika pysyy muistissa.*

- *Pysäytä käynnissä oleva jakso lopullisesti painamalla kaksi kertaa näppäintä C.*

#### d) Pysäytys:

- Paina painiketta **C**.

Käytä mieluummin painiketta **C** ja avaa sitten kansi.



- Laitteen jäädessä käyttämättömäksi usean päivän ajaksi irrota se, jottei elektronisessa säätimessä ole jännitettä.

### JÄÄNNÖSRISKIT

Laitteessa esiintyvät seuraavat jäännösriskit;

- Huolimattomasti suljettu koneen yläkansi voi aiheuttaa sormien litistymisen.

### 3.2 VARUSTELU

- Leikkureissa on standardina ruostumattomilla, erittäin kovilla, viistossa olevilla sileillä terillä varustettu Mikrohammastettu seuraavanlaisia töitä varten:
  - Lihan jauhaminen, persiljan, valkosipulin, sipulin pienentäminen, jne.
  - Levitteiden, majoneesin, muusien jne. valmistus.
  - Kaikenlaisten pastojen vaivaaminen.  **3.2a**
- Sileäteräinen roottori (A) on saatavissa pyynnöstä esimerkiksi persiljan silppuamista varten.
- Saatavissa on myös uritetuilla terillä varustettu roottori (B) kotiloiden, kalojen, korppujen, manteleiden jne. jauhamiseen (kysy yksityiskohtia meiltä).  **3.2a**

- Roottoreita ilman koverrusta on saatavilla tilauksesta tiettyihin lihan käsittelytöihin. (nopeus  $\leq 1500$ kr/min).

- Nopeus 1 kaksinopeuksisessa
- Nopeus <5 vaihtuvanopeuksisessa

#### **3.2b-c**

**A** Kalteva ja uurrettu alaveitsi

**B** Kalteva ja uurrettu yläveitsi

**C** Litteä ja uurrettu keskiveitsi

**D** Kädensija

**E** Välikappale 15 mm


**F** Välikappale 30 mm

**G** Välikappale, jossa olakkeet

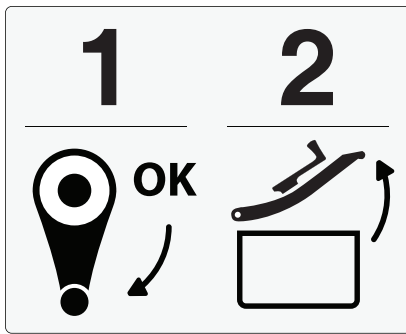
### 3.3 KÄYTTÖÖNOTTO

- Leikkurit toimitetaan kulho ja kansi paikallaan, roottori kulhon sisällä.

Tarkasta aina ennen työskentelyn aloittamista kulhon sisäpuolen, kannen, roottorin ja käyttöakselin puhtaus.

- **Kannen irrottamiseksi:**  **3.3a**

Siirrä kaapimen kahvaa eteenpäin:



Nosta lukitusvipu.


- **Kulhon irrottamiseksi:**

1) Tartu kulhon kahteen kädensijaan ja käännä kulhoa myötäpäivään.  **3.3c**

2) Nosta kulho suoraan ylös, roottori irtoaa itsestään. Roottori voidaan myös nostaa pois erikseen.

- **Kannen irrottamiseksi varresta:**  **3.3d**

1) Kierrä suppiloa vastapäivään  rajoittimeen saakka, jolloin sen sokka on kannen syvennyksen kohdalla.

2) Nosta supplio ja käännä varsi taaksepäin rajoittimeen saakka.  **3.3e**

Jos kaavin on paikallaan, katso purkamisohjeet kohdasta §3.4

- **Varren irrottamiseksi leikkurin kannesta:**  **3.3f**

1) Aseta kansi pystyasentoon siten, että 2 saranan tappia osuvat holkkien aukkojen kohdalle.

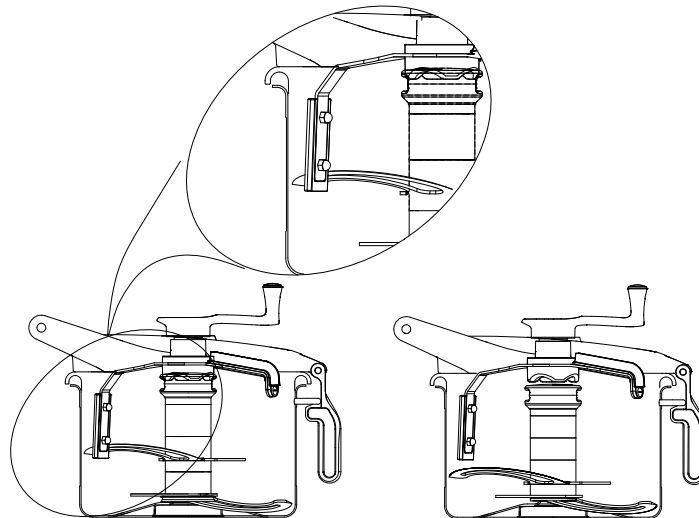
2) Vedä varsi pystysuoraan irti.

- **Asenna kulho, kansi, varsi ja suppilo päinvastaisessa järjestyksessä paikalleen.**

### 3.4 VARUSTEIDEN KÄYTTÖ



**Käytä kulhon kaavinta 650059 yksinomaan K120S-mikrohammastetun roottorin 650060 kanssa.**



- Aloita työskentely aina nopeudella **I** ennen siirtymistä nopeuteen **II**.
- Käytä KATKOKÄYNNISSÄ nopeutta **I** sellaisen työn aloittamiseen tai lopettamiseen, joka vaatii seurantaa tai tarkkaa lopettamista (katso §3.1b).

Huom.: Nestemäiset tuotteet tai mausteet voi lisätä suppilon kautta käynnin aikana.

- Kulhon keskusputki estää vuodot yläreunaansa saakka.



### • Kaapimen kokoaminen kanteen: 3.4A-B

- Laita kaavin P alhaalta paikalleen kannen keskiaukkoon.
- Aseta kädenpidikkeen A kielekettä vastapäätä sijaan ja laske pidäkkeeseen asti.
- Pidä kiinni kaapimen keskimestä yhdellä kädellä, paina kahvasta ja käännä sitten myötäpäivään.



- Varotoimenpide kaapimen käyttöön:
- Poista kaavin sekoittaessasi jäisiä tai kovia raaka-aineita suurina palasina (käytä ensin pulse-toimintoa paloittelaksesi ne ja aseta kaavin takaisin jatkaaksesi valmistusta).

Nesteen enimmäistaso osoitetaan säiliön sisäseinällä

- Terien viistous ja niiden välin säätö takaavat nopean ja tasaisen sekoituksen.



Älä koskaan työnnä kättä tai kovaa esinettä kulhoon koneen ollessa käynnissä.



Asenna roottori aina altaan laitton jälkeen.

- Kaapimen purkamiseksi:
- Pidä kaapimen napaa yhdellä kädellä ja puristamalla 2 osaa käännä kädenpidikettä vastapäivään (ylhäältä katsottuna) niiden avaamiseksi lukituksesta.

### Huomioi:

**Kun kaavinta ei käytetä, kansi pysyy paikallaan lukkokorkilla B (§1.1)**

- Älä käytä kaavinta kulhon ollessa tyhjä.
- Tasaisen lopputuloksen saavuttamiseksi on hyvä kaapia kulhon yläreuna, erityisesti alkuvaiheessa aloitettua sekoittamisen.

## 3.5 MUUTAMIA KÄYTTÖESIMERKKEJÄ

Määrät on ilmoitettu vain suuntaa antavina.

- Terätyypit: Sileät terät - Uritetut terät

TUOTTEET	HUOMAUTUKSET
<b>LIHAT</b> <i>Karkeajauhatus</i> - Lihamuhennokset - Makkarat - Lihajalosteet - Kokolihasämpylät  <i>Min./maks. määrät</i>  <i>Hienoajauhatus</i> - Täytteet - Moussit  <i>Min./maks. määrät</i>	Kaikenlaiset täytteet ja lihamuhennokset. Leikkaa liha paloiksi ja poista luut ja jänteet. Nopeus <b>I</b> jatkuvalla tai katkokäynnillä. Lyhyt käyttö (10–30 s, riippuen halutusta paksuudesta). 200 g/5 kg (11,5 l:n kulho) - 500 g/8kg (17,5 l:n kulho). Nopeus <b>I</b> kunnes karkeajauhatus on saavutettu, sitten nopeus <b>II</b> . Pitempi käyttö (1–4 minuuttia). Varmistu, että terät pidetään terävinä. 200 g/3 kg (11,5 l:n kulho). 500 g/5 kg (17,5 l:n kulho).
<b>HEDELMÄT JA VIHANNEKSET</b> - Soseet - Hyytelöt - Muhennetut hedelmät - Hedelmäkastikkeet, sorbetit  <i>Min./maks. määrät</i>	Vain nopeus <b>I</b> . Sosetta varten kaada sisään kuumat, valutetut vihannekset ja lisää sitten rasva. Käännä nopeudelle <b>I</b> ja lisää sitten kiehuva neste (vesi, maito, liemi, jne.) 200g/5kg (11,5 l:n kulho) 500g/8kg (17,5 l:n kulho).
<b>VIHANNESTEN PIENENTÄMINEN</b> - Persilja - Sipuli  <i>Min./maks. määrät</i>	Persilja on kuivattava kunnolla. Nopeus <b>I</b> jatkuvalla käynnillä sitten nopeus <b>II</b> hienoksi pienennystä varten. Käytä erittäin teräviä teriä. Vältä isoja, mehukkaita sipuleita. Nopeus <b>II</b> katkokäynnillä. Täytä kulho.
<b>JAUHATUS</b> - Mantelit - Hasselpähkinät - Korppujauho - Äyriäiset, siipikarja  <i>Min./maks. määrät</i>	Aloita nopeudella <b>I</b> ja käännä sitten nopeudelle <b>II</b> halutun hienouden saamiseksi. Sekoituksissa, joissa on sama määrä ainetta kuin kidesokeria, pienennä sokeri nopeudella <b>II</b> ja lisää siten mantelit tai hasselpähkinät. 3 kg (11,5 l:n kulho) } riippuen tuotteen määrästä. 5 kg (17,5 l:n kulho) }

TUOTTEET	HUOMAUTUKSET
<b>TORTTUTAIKINAN/TAIKINAN VAIVAAMINEN</b> - Pikakakku - Murokakku - Kylmävesipasta - Voikakku - Avopiiras  <i>Min./maks. määrät</i>	Nopeus <b>I</b> jatkuvalla käytöllä, ja aseta kaikki ainekset kulhoon: jauho, suola, voi ja vesi. Torttutaikin valmistus kestää vain muutaman sekunnin (10–15 s) Käytetyn veden pitää olla kylmää, ettei torttutaikina tulisi liian kuumaksi. S u u r i m m a n k o k o i s e s s a kylmävesipastassa on vesi lisättävä jauhoon ja sekoitettava välittömästi. 500 g/4 kg jauhoa (11,5 l:n kulho) 500 g/6 kg jauhoa (17,5 l:n kulho).
<b>ERILAISET TUOTTEET</b> - Majoneesi   - Maks. määrät  - Voikastike etanoille	Sekä kulhon että aineiden on oltava huoneen lämpötilassa. Nopeudella <b>I</b> KATKOKäynnillä sekoita munat, sinappi, suola ja pippuri. Vaihda nopeudelle <b>I</b> jatkuvaan käyntiin, ja kaada öljyä hitaasti sisään kunnes täysin emulgoitunut. Pieniä määriä varten peitä kulhon pohja öljyllä ja lisää sinapin määrää. 3munaa/6 litraa öljyä (11,5 l:n kulho). 5munaa/8 litraa öljyä (17,5 l:n kulho). Nopeus <b>II</b> jatkuvalla käynnillä persiljaa, valkosipulia ja salottisipulia varten, lisää sitten voi (vältä kylmän voion käyttöä). Käytä sitten nopeutta <b>I</b> katkokäynnillä tai jatkuvalla käynnillä kaiken sekoittamiseksi yhteen. 3 kg (11,5 l:n kulho) } 5 kg (17,5 l:n kulho) } voita



## HUOMIO !!

**Kytke laite irti ennen purkamista.**

**Ennen minkään puhdistusaineen käyttöä lue huolellisesti käyttö- ja turvallisuusohjeet, jotka ovat tuotteen mukana ja käytä sopivia suojavarusteita.**

**Älä pese konetta painepesurilla, vesisuihkulla tai upottamalla veteen, Käsittele roottoria varovasti. (LEIKKAUTUMIS- ja KOLAHDUSvaara).**

### 4.1 KAHDEN ERILAISEN KÄYTÖN VÄLISSÄ

- Irrota kulho, kansi ja roottori (katso § 3.3) ja poista tiiviste (HUOM: Tiivisteiden poistaminen on helpompaa märkänä.)
- Puhdista osat juoksevassa vedessä tai upota ne kuumaan veteen, johon on lisätty pesu- ja desinfiointiainetta tai rasvanpoistoainetta (jos työskennellään rasvaisien aineiden kanssa).
- Tarkasta eri osien kunnollinen puhtaus.
- Suosittelemme roottorin ajoittaista sterilointia.

*Huom.:*

- Käytä muoviosiin, ruostumattomaan teräkseen ja alumiiniin sopivia puhdistusaineita (ei kloorattuja aineita).
- Älä käytä hankaavia aineita kannen läpinäkyvän osaan puhdistamiseen.



Käsittele roottoria varovasti (haavoittumis-, isku- ym. vaara).

### 4.2 KÄYTÖN JÄLKEEN

- Irrota koneen pistoke.
- Katso kulhon, kannen ja roottorin irrottamista ja puhdistamista tiiviste koskevat ohjeet kohdista § 3.3 ja 4.1.
- Tarpeen vaatiessa puhdista koneen ulkopuoli pesu- ja desinfiointiainetta sisältävällä kostealla sienellä, kiinnittäen erityistä huomiota roottorin käyttöakseliin ja kulhon lukituskiinnikkeisiin. Huuho ne sitten.

*Huom:*

- Käytä laitteen materiaaleihin sopivia puhdistusaineita.
- Roottorin käyttöakseli ja sisäosa on pidettävä täysin puhtaina.



**Roottoria ei saa purkaa puhdistusta varten. Terän vaihto, katso kappale 6.1**



- Kulho ja roottori voidaan pestä tiskikoneessa, kansi, tiiviste jolloin leikkurit on suojattava kolhuilta.
- Jottei roottorin teriin synny happotahroja, suositellaan niiden perusteellista kuivaamista ennen niiden säilyttämistä, ja roottorin säilyttämistä kylmässä tilassa mikrobin kehityksen estämiseksi.
- Älä lukitse kanta kulhon päälle kun konetta ei käytetä. Avoimena pitäminen estää veden tiivistymisen ja hajujen syntyminen.

## Vianetsintä

### 5.1 KONE EI KÄYNNISTY, TARKASTA:

- Koneen sähköliitäntä.
- Onko sähkön syöttö sähköliitäntään oikea.
- Ovatko kansi ja kulho kunnolla lukitut (katso § 3.3).
- **Jos leikkuri pysähtyy kesken kaiken:**
  - Moottorin sähkötunnistin on lauennut, odota muutamia minuutteja ennen uudelleenkäynnistämistä.
  - Vähennä kulhossa olevan aineen määrää.
  - Tarkasta koneen mekaaninen voimansiirto.
- **Elektronisella nopeudensäädöllä varustettu malli:**

- Tarkasta, että muunnin toimii kunnolla poistamalla suojakansi ja kotelo.
- Jos punainen merkkivalo palaa, on asiantuntija kutsuttava paikalle.

*Huom: Ensimmäinen vika jää muistiin. Kun muuntimen virta katkaistaan, vika pyyhkiytyy pois. Etsi vika ennen kuitaamista ja virran uudelleen kytkemistä päälle.*

- Mikäli vihreä merkkivalo palaa, toimii muunnin normaalisti.
- Irrota koneen pistoke ja tarkasta virtapiiri (katso § 6.3).



Noudata vaarallista jännitettä koskevia turvaohjeita (katso § 5.2).

### 5.2 EPÄTAVALLINEN ÄÄNI TAI EPÄNORMAALI TOIMINTA

Pysäytä kone.

#### • Metallinen ääni:

- Roottori koskettaa kulhon pohjaa tai on irrallaan.
- Kulhossa on jotain asiaankuulumatonta.

#### • Nariseva ääni:

- Epäkunnossa oleva hihna (katso hihnan vaihtoa tai kireyttä koskevat ohjeet kohta § 6.1).

#### • Moottorin hurina:

- Moottori pyörii kahdella vaiheella. Tarkasta moottorin kytkentä ja virtapiiri (katso sähkökaavio § 6.3).

#### • Muuntimessa ei ole tehoa (mallit, joissa nopeudensäädin):

- Elektroninen muunnin voi automaattisesti rajoittaa tehoa ja asettua alhaisemmalle nopeudelle kuin mitä potentiometrin nupilla on säädetty mikäli:
  - . Valittu nopeus on liian suuri (hihnan liukumis- ja kulumisvaara).
  - . Kulhossa on liikaa ainetta.
- Pitää siis, tilanteesta riippuen:
  - . Vähentää säädettyä nopeutta (katso § 3.3).

- . Vähentää aineen määrää kulhossa (katso § 3.6).

#### • Nopeus ei muutu:

- Potentiometri on viallinen.
- Potentiometrin johdot ovat irronneet tai katkenneet.

#### • Jos pyörimissuunta on väärä:

- Koneen pistoke on ehdottomasti irrotettava seinästä.
- Poista suojakansi ja kotelo.



Odota noin minuutin verran kunnes kondensaattorit ovat purkautuneet ennen koneen sisäosiin koskemista. **VAARALLINEN JÄNNITE**

- Tarkasta, että vihreä merkkivalo on sammunut ja poista muovinen peitelevy.
- Vaihda liittimien U ja V johdot keskenään käyttäen ehdottomasti eristettyä ruuvitaltaa.
- Aseta peitelevy, kotelo ja kansi paikalleen.
- Kytke koneen pistoke seinään ja tarkasta pyörimissuunta.
- **Tuulettimen aiheuttamasta pienestä melusta koneen ollessa jännitteen alainen ei pidä huolestua, kyseessä on normaali toimintaan liittyvä ilmiö.**

### 5.3 TYÖN LAATU

- Moitteettoman ja nopean työn suorittamiseksi ilman että kone ylikuumentee:
  - Käytä aina teräviä, ehjiä teriä, tai vaihda terät.
  - Pidä vararoottoria varattuna vain pikkutöihin (esim. persiljan hienonnus).
  - Vältä liian suurien ainemäärien työstämistä, ne voivat aiheuttaa ylikuumentumista (liha, pasta).

#### Huomioi:

- Mikrohammastetuissa veitsissä on sileän ja hammastetun veitsen leikkausominaisuudet, mikä vähentää niiden terävyyttä.
- Mikäli tarpeellista, suorita veitsien teroitus uudelleen terän toiselta puolelta teroituskivellä.

## Huolto



### HUOMIO !!

**Kytke laite irti ennen minkään huoltotoimenpiteen suorittamista. Ylläpidon, sisältäen veitsien vaihtamisen, saa suorittaa vain pätevä, koulutettu ja valtuutettu ammattilainen. Veitsien tai roottorin välikappaleiden vaihto, katso varaosien mukana toimitetut ohjeet.**

### 6.1 MEKANISMI

- Leikkurien huoltotarve on minimaalinen (moottorin ja mekanismin laakerit on kestovoideltu).
- Seuraavat tarkastukset suositellaan tehtäviksi vähintään kerran vuodessa:
  - Hihnan kunto ja kireys.
  - Sähköliitosten kunto.
- **Hihnan kiristämiseksi tai vaihtamiseksi:**
  - Irrota koneen pistoke seinästä.
  - Irrota kansi varsineen niiden erottamiseksi päällikannesta ja poista kulho (katso §3.3).
  - Poista suojakansi (4 ruuvia) ja irrota johtosarja (avaa 17,5 l:n mallin pääkatkaisijan pidike).
  - Poista ruostumattomasta teräksestä tehty kotelo.
  - Avaa 4 moottoria kiinni pitävää ruuvia **A** kaksi kierrosta (6mm:n kuusiokoloavain).
  - Avaa kiristinruuvi **B**.
  - Jos hihna vaihdetaan, aseta kone makuulleen ja poista pohjalevy (4 jalkaa + 3 ruuvia).
  - Tarkasta, että hihnan hampaat asettuvat kunnolla hihnapyörän uriin.
  - Kiristä hihna kiristämällä **B**:tä isolla ruuvitaltalla.

- Kiristä 4 moottorin kiinni pitävää ruuvia tiukkaan.
- Tarkasta, että kireys on oikea kiristämällä hihnaa peukalon ja etusormen väliin. Hihna kahden puolen väli ei saa olla suurempi kuin 15 mm.
- Asenna eri osat paikalleen.

*Huom.: On ehdottoman tärkeää, että hihnan kireys on oikea. Riittämätön tai liian suuri kireys voivat aiheuttaa ongelmia voimansiirtoon ja jopa hihnan tai laakereiden ennenaikaisen kulumisen.*

#### • Pääsy sähkökomponentteihin:

- Irrota koneen pistoke seinästä.
- Poista suojakansi (4 ruuvia) ja irrota johtosarja, jos se on tarpeen.



Kondensaattorin navoissa jäännösjännitettä.

- Kondensaattoreihin voi jäädä sähkövaraus. Riskien välttämiseksi korjausten yhteydessä suosittelemme, että kondensaattorit puretaan yhdistämällä niiden navat eristetyllä johtimella (esim. ruuvitaltta).

### 6.2 TURVALAITTEIDEN SÄÄTÖ

- Suojausten hyvä toiminta on tarkastettava ennen jokaista käyttökertaa. Moottorin on sammuttava alle 4 sekunnissa avattaessa suojaruutu tai laskettaessa alusta.
- Suojauksien hyvä toiminta on tarkastettava joka käyttökerralla. Roottorin on pysähdyttävä alle 4 sekunnissa: Kannen avaus koneen toiminnan aikana, saranan vastakkaiselta

- puolelta mitattuna, ei saa ylittää 45 mm.
- poistettaessa astia lukituksesta.
- Jos nämä ehdot eivät täyty:
  - Älä käytä konetta.
  - Anna jälleenmyyjän huollon suorittaa korjaus.

### 6.3 SÄHKÖKOMPONENTIT

Katso sähkökaaviot  6.3

#### • Johtojen värerien merkintä:

- Voimapiiri : musta (F)
- Säätöpiiri : punainen (A)
- Vaiheet : L1 - L2 - L3 (kolmivaiheinen)
- Nolla : N
- Maa : B/C Vihreä/Keltainen.
- sähköjohto : X

#### • Komponenttien merkintä (2-nopeuksiset ja nopeussäätöiset koneet).

- S1 : Kannen turvallisuus
- S2 : Astian turvallisuus
- S3 : Syöttövivun turvalaite (malli K180)
- M : Moottori
- CC : Ohjauk kortti
- Cpu : Tehokortti
- CF : Kondensaattorijarrutus
- Q1 : Pääkatkaisin (malli K180)
- V : Säädin

## 6.4 OSOITE HUOLTOTARPEITA VARTEN

Suosittellemme yhteydenottoa ensi sijassa koneen myyjään.



Kaikissa varaosia koskevissa tiedusteluissa ja tilauksissa on eriteltävä konetyyppi, sarjanumero ja sähköiset tunnusluvut.

- Valmistaja pidättää itsellään oikeuden tuotteiden muutoksiin ja parantamiseen ilman ennakoilmoitusta.

Myyjän leima


Ostopäivämäärä: .....

## Sääntöjenmukaisuus

### Kone on suunniteltu ja valmistettu seuraavien määräysten mukaan:

- Konedirektiivi 2006/42 EEC,
- CEM-direktiivi CEM 2014/30 EU.
- 2011/65/EU Direktiivi tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja elektroniikkalaitteissa.

### 2002/96/CEE « WEEE »

“” symboli tuotteessa tarkoittaa, ettei tuotetta tule käsitellä talousjätteenä. Sitä vastoin se on vietävä sähkö- ja elektroniikkalaitteistojen kierrätyspaikkaan. Varmistettaessa, että tuote hävitetään, autatte ehkäisemään ympäristölle ja ihmisten terveydelle koituvia vahinkoja, mitkä saattaisivat olla seurauksena tuotteen huolimattomasta heitteille jätöstä. Lisätietoja tämän tuotteen kierrätyksestä saatte ottamalla yhteyttä asiakaspalveluun tai tuotteen jälleenmyyjään, toimituksen jälkeiseen palveluun tai kyseisten jätteiden käsittelypalveluun.

### 2006/12/CEE« Jätteet»

Laitte on suunniteltu niin, ettei se kasvata ollenkaan tai mahdollisimman vähän jätteiden ja saastumisriskien määrää tai niiden vahingollisuutta.

Huolehtikaa kierrätysheidoista.

### 94/62/CEE« Paketointi ja pakkausjätteet »

aitteen paketointi on suunniteltu niin, ettei se kasvata ollenkaan tai mahdollisimman vähän jätteiden ja saastumisriskien määrää tai niiden vahingollisuutta.

Huolehtikaa, että pakkauksen eri osat hävitetään asianmukaisissa kierrätyspisteissä.

### - Eurooppalaiset normit:

- EN 12852 Ruoanvalmistajat. Turvallisuutta ja hygieniää koskevat määräykset.
- EN 60 204-1-2006 koneiden sähkölaitteet,

### Yhdenmukaisuus on todistettu seuraavalla tavalla:

- Koneeseen on kiinnitetty CE-yhdenmukaisuusmerkintä,
- Vastaava CE-yhdenmukaisuustodistus yhdessä takuun kanssa,
- Nämä käyttöohjeet, jotka on annettava käyttäjälle.

### Akustiset ominaisuudet:

- Akustisen äänenpaineen taso EN ISO 3743.1-EN ISO 3744 <70dbA.

### EN 60529-2000-normin mukaiset suojausluokat:

- sähkösuojat IP55
- kone kokonaisuudessaan IP34

### Seuraavien normien mukainen sähkömagneettinen yhteensopivuus:

- EN55014-1 : Säteily
- EN55014-2 : Immunitaetti

### Kokonaisvaltainen turvallisuus:

- Kone on suunniteltu ja valmistettu edellä mainittujen, sitä koskevien sääntösten ja normien mukaisesti.
- Ennen koneen käyttöä on käyttäjän saatava koulutus koneen käytössä ja hänen pitää olla tietoinen jäljellä olevista riskeistä.

### Elintarvikehygienia:

Kone on rakennettu käyttäen seuraavien määräysten ja normien mukaisia materiaaleja:

- Direktiivi 1935/2004: elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevat materiaalit ja esineet,
- Normit EN 601-2004: elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevat valetut alumiinilejeeringit.
- Standardi EN 1672-2 : Elintarvikkeiden kanssa käytettävät kon Hygieniaan liittyvät ohjeet.

Ruoka-alueen pinnat ovat tasaiset ja helpot puhdistaa. Käytä elintarvikehygieniaan hyväksytyjä pesuaineita ja noudata niiden käyttöohjeita.

Kone on saanut CNERPAC:in elintarvikehygieniahyväksynnän ja Terveydenhuollon tutkimus- ja kehityslaitos on antanut sille terveysturvallisuustodistuksen.