

## Innehåll

Introduktion	1	Underhåll	6
Installation	1	Överensstämmelse med regler	7
Användning och säkerhet	3	Specifikation - Sprängskiss	A
Rengöring, hygien	5	Elscheman	M
Felsökning	6		

## 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

- Denna professionella matberedare-mixer hackar, mixar, bereder produkter och passar för sjukhusrestauranger, gourmetrestauranger och hälsokost. Den kan även användas som blandare genom att montera bort skivaren för att krossa eller knåda hårdare produkter.
- Kontakta oss beträffande övriga produkter.



1.1

- A Borttagbar skivare för behållaren-locket med mitt monterad öppning

- B Borttagbart genomskinligt lock med mittmonterad öppning
- C Låshandtag för locket
- D Skålhandtag
- E Skål (kapacitet 4,5, 5,5 eller 7 liter beroende på modell)
- F Behållare
- G Hållsäkra skenfötter
- H Huvuddel
- I Elsladd
- J Kontrollpanel
- K Låstapp

## 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)



2.1

A Bruttovikt emballage (kg) :

B Nettovikt (kg) :

C Mått emballage : L x b x h (mm)

D Maskinens mått : L x b x h (mm)

E Mått för öppning och nermontering : L x b x h (mm)

## 2.2 PLACERING

- Placera apparaten på en arbetsyta (bord, underrede...) som är mellan 700 och 900 mm hög. De 4 skenfötterna ger perfekt stabilitet.
- Den behöver inte sättas fast och kan lätt flyttas.

## 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:

- Maximal spänningsvariation:  $\pm 5\%$
- 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 .
- 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.

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

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

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

### • Matberedaren finns i tre modeller :

- En hastighet : enfasig- en spänning.
- Två hastigheter : trefasig – en spänning.
- Variabel hastighet : enfasig – en spänning.

• Kontrollera att nätspänningen stämmer överens med det värde som anges på typskylten.

• Installationen måste skyddas med ett överspänningsskydd och en säkring per fas som anges i kolumn F i beskrivningen.

### • Motoruppgifter : 2.3

- A** Antalet faser (1 = enfasig eller 3 = trefasig)
- B** Nominell spänning i volt
- C** Frekvens (Hertz)
- D** Nominell effekt (Watt)
- E** Nominell ström (ampere)
- F** Säkring, elsäkerhet (ampere)

### Enfasig, en spänning, en hastighet

- Strömuttaget skall vara väggmonterat, enfasigt, 2 poler och jord, amperetal 16 A.


### Trefasig, en spänning, två hastigheter

- Strömuttaget skall vara väggmonterat, normaliserat, trefasigt, jord, amperetal 20 A och en motsvarande helkapslad propp som sätts fast på elsladden.



Jordningen måste ske via den grön-gula ledningen.

- Kontrollera rotationsriktningen på rotorn med två hastigheter :
  - Tryck på startknappen (se § 3.1).

- Kontrollera genom att observera rotationsriktning genom locket. Rotorn skall rotera motsols  på bägge hastigheter (se pilen på rotorns handtag).

• Om rotationsriktningen är omvänd, kasta om de två ledningarna i strömuttaget.

### Enfasig, en spänning, variabel hastighet

• Matberedaren drivs med enfasig ström fram till variatorn som transformerar strömmen för att driva den trefasiga motorn.

• Vägгурtaget skall vara helkapslat, normaliserat 2 poler och jord, amperetal 16 A.

• Varning till installatören :

Matberedaren med elektronisk, variabel hastighet är utrustad med ett inbyggt filter som inte går genom variatorn. För bästa resultat skall maskinens jordning vara av hög kvalitet annars kan variatorn få störningar och skadas.



Jordningen måste ske via den grön-gula ledningen.

### • Inget jorduttag = inget säkerhetsskydd = risk för fel + FARA för användaren!

Anmärkning : Jordtalen definieras i förhållande till restströmmen. (Se standard NFC 15100 och PROMOTELEC-beskrivningen) och skall kontrolleras av en elektriker.



Skador som orsakas av felaktig jordning täcks inte av garantin.



I vissa fall, och beroende på känsligheten hos differentialskydden, kan det vara nödvändigt att installera anordningar av typen SI (Super immunitet) för att undvika all falsk utlösning.



## VARNING!

Rengör maskinen korrekt innan den används för första gången.

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



**VARNING! : Stanna maskinen innan locket öppnas.**

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 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.

**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.**



### 3.1 FUNKTION - SÄKERHET

- Användarens säkerhet garanteras genom att:
  - Motorn stannar när locket låses upp.
  - Skålen måste sitta på plats innan apparaten kan starta
  - Det är nödvändigt att trycka på startknappen efter varje stopp ("brist på spänning"-anordning).
  - Motorn bromsar in innan rotorn kan nås.
  - Startknappen med pulsfunktion för att kontrollera arbetets utförande.
  - Rotorn låses automatiskt under rotation tack vare bajonettsystemet.
  - Den mittmonterade öppningens mått gör att produkter kan tillsättas under DRIFT.
  - Skålen har en speciell design (läckfritt rör).
  - Skålen, locket, fogen, rotorn och skivaren är lätta att ta bort för rengöring.

#### • Kontrollpanel 3.1

##### Modell 1V

- A START-knapp
- B STOPP-knapp
- C START-knapp med pulsfunktion

##### Modell 2V

- A START-knapp låg hastighet
- B STOPP-knapp
- C START-knapp med pulsfunktion, låg hastighet
- D START-knapp hög hastighet
- E Display av vald hastighet

#### Modell VV

- A START-knapp vid vald hastighet
- B STOPP-knapp
- C START-knapp med pulsfunktion vid vald hastighet
- E Display av vald hastighet
- F Öka hastigheten
- G Sänka hastigheten

#### • Matberedaren startar när.

- Skålen är i rätt läge
- Låstappen är rätt placerad (se § 3.3)
- Locket är ordentligt låst.

#### a) Kontinuerlig drift :

Tryck på knappen **A** eller **D**.

För modellen VV kan hastigheten ökas eller sänkas under drift eller vid stopp med knapparna **F** eller **G**.

#### b) Drift med pulsfunktion :

Håll knappen **C** intryckt. Detta gör att ett arbete som är svårt att göra kan kontrolleras.



#### c) Stopp

Tryck på knappen **B**.

Observera :

Undvik att stoppa matberedaren genom att låsa upp locket.

### 3.2 VERKTYG 3.2

- Matberedaren är standardutrustad med en skivare för skålen/locket och med en rotor med två skärblad i rostfritt stål med lång hållbarhet (Släta skärblad i modellerna 1V och mikrotandat skärblad i modellerna 2V och VV).

Observera:

Rotorer finns som tillval som anpassas till diverse arbeten ( se lista § 3.5). KONTAKTA OSS.

- Maskinen kan användas som skär/blandmaskin genom att montera bort skivaren på locket eller genom att använda ett annat lock utan skivare för följande arbeten:

- Hacka kött, grönsaker...
- Krossa, mosa.
- Knåda deg.

### 3.3 DRIFTSÄTTNING



• Innan arbete påbörjas, kontrollera att rotorn **R**, skålen **E**, locket **B** och fogen **N**, skivaren **P** och handtaget **A**, drivaxeln **L** är rena.

• **För att montera bort locket :**  **3.3B**

- Lås upp locket med hjälp av handtaget **C**.
- Öppna locket till bakre stoppläge
- Ta bort låstappen
- Ta bort locket.
- Använd skåran baktill på locket för att ta bort fogen **N**.
- Montera tillbaka i omvänd ordning och kontrollera att låstappen är ordentligt intryckt när locket är helt öppet.

• Lyft skålen **E** lodrätt i handtaget **D**, rotorn **R** låses upp automatiskt. Rotorn kan även tas bort separat.

• För att montera skivaren på locket se § 3.4.


• **För att utrusta matberedaren, installera :**  **3.3C**




- Skålen **E** på mittaxeln och kontrollera att kontaktelementet som blockerar skålen är rätt placerat i **M**.
- Rotorn **R** på drivaxeln **L** till stoppläge. Placera sedan produkterna som skall bearbetas (aldrig innan rotorn är installerad).
- Fäll ner locket **B** (med fogen **N**) på skålen **E** och lås med handtaget **C**.

Maskinen är nu klar att använda.


### 3.4 ANVÄNDNING **3.4**

• **Montering av skäraren på locket :**

- Placera skäraren **P** ovanifrån i lockets mittöppning.
- Placera stiftet i handtaget **A** på plats i skäraren till stoppläge.
- Håll fast skärarens nav med en hand och genom att pressa neråt mellan de 2 delarna, vrid handtaget medsols () (sett uppfifrån) för att låsa dem.

- Böra alltid arbetet på låg hastighet innan den ökas.
- Att använda pulsfunktionen för att börja eller sluta ett arbete kräver en viss kontroll eller en viss grad av precision.
- Under arbetes gång, vrid handtagen medsols () (sett uppfifrån) för att rengöra skålens kanter och locket och ge produkten en jämn konsistens. För att ta bort klumpbildning på skäraren, vrid handtaget medsols () med en fast och snabb rörelse, och sedan motsols ()

• **Montera ner skäraren :**

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

*Observera:*

*Lockets mittöppning kan vara tilltäppt av proppen som levereras med apparaten när skäraren inte används.*

*Observera :*

*- Flytande produkter eller ingredienser kan föras in genom rännan i handtaget.*

*- Skärbladens lutning garanterar en snabb och jämn blandning.*



För aldrig in handen eller ett hårt föremål i skålen eller i apparaten under drift.

### 3.5 NÅGRA EXEMPEL PÅ ANVÄNDNING (KVANTITETERNA ÄR GIVNA I INFORMATIONSSYFTE)



Använd inte skäraren för hårda produkter (hela grönsaker, köttbitar...) med risk för att den förstörs.

	Kvant.	Typ av skarblad	Kvantitet av färdig produkt								
			K45 1V	K45 2V	K45 WV	K55 1V	K55 2V	K55 WV	K70 1V	K70 2V	K70 WV
Färs	mini	Slätt	100 g			100 g			200 g		
	maxi	Slätt	1,5 kg			2 kg			2,5 kg		
Hackat kött / Råbiff	mini	Slätt	100 g			100 g			200 g		
	maxi	Slätt	1,5 kg			2 kg			2,5 kg		
Lök	mini	Slätt	150 g			150 g			150 g		
	maxi	Slätt	1 kg	1,5 kg	1,3 kg à 1,5 kg	2 kg	2 kg	2,5 kg			
Persilja	mini	Slätt	1 knippa (ca 100 g)			1 knippa (ca 100 g)			1 knippa (ca 100 g)		
	maxi	Slätt	3 knippor (ca 300 g)			4 knippor (ca 400 g)			5 knippor (ca 500 g)		
Majonnäs	mini	Ospecificerat	100 g			100 g			100 g		
	maxi	Ospecificerat	2 kg			2,5 kg			3,5 kg		
Morotspuré	mini	Mikrotandat		600 g		600 g		1 kg			
	maxi	Mikrotandat		1 kg		1,5 kg		2,5 kg			
Vittlökssmör	mini	Slätt	200 g			300 g			300 g		
	maxi	Slätt	1 kg	1,5 kg	1,2 kg	1,8 kg	1,8 kg	2,5 kg			
Mördeg	mini	Mikrotandat	350 g	160 g	350 g	160 g	350 g	160 g			
	maxi	Mikrotandat	1,3 kg			1,7 kg			2,5 kg		
Deg (Utspädd till 60 %)	mini	Ospecificerat	160 g			160 g			160 g		
	maxi	Ospecificerat	2 kg			2,4 kg			3 kg		
Mandel eller nötter	mini	Mikrotandat	100 g			100 g			200 g		
	maxi	Mikrotandat	1 kg			1,5 kg			2 kg		
Parmesan	mini	Slätt	100 g			100 g			200 g		
	maxi	Slätt	750 g			1 kg			1,5 kg		

## 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 eller besprutning, nedsänkning.

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

#### 4.1 MELLAN ANVÄNDNINGARNA

- Montera ner skålen, locket och fogen, skäraren och rotorn (se § 3.3 och 3.4).
- Rengör delarna i rinnande varmt vatten eller i en diskho med desinficerande eller avfettande (vid arbete med feta produkter) rengöringsmedel.
- Kontrollera att delarna är ordentligt rengjorda.

Observera:

- Använd rengöringsmedel som är avsett för plastprodukter (polykarbonat) och rostfritt stål.
- Använd inte rengöringsmedel med slipeffekt för att rengöra det genomskinliga locket.



Hantera rotorn försiktigt. (Risk för SKÄRSÅR – CHOCK).

#### 4.2 EFTER ANVÄNDNING

- Koppla ur apparaten.
- För nermontering av skålen, locket, skäraren och rotorn, se § 3.3 och 3.4.

• Vid behov rengör utsidan av apparaten med en fuktig svamp och desinficerande rengöringsmedel, särskilt rotorns drivaxel, skålstödet, sätet för locket kontaktelemt och skölj.

Observera :

- Använd rengöringsprodukter som är anpassade till materialet i apparatens delar.
- Drivaxeln och rotorns insida skall hållas perfekt rena.

- Skålen, locket, skäraren och rotorn kan diskas i maskin om skärbladen skyddas mot stötar.



Rengör inte apparaten med vattenstråle under tryck.

- För att undvika syrafläckar på rotorns skärblad rekommenderar vi att torka dem innan de förvaras och placera rotorn i kylrum för att förhindra att mikroorganismer bildas.
- När locket rengjorts skall det inte låsas. Luftning förhindrar kondensering och luktbildning.

## Felsökning

#### 5.1 OM APPARATEN INTE STARTAR, KONTROLLERA ATT :

- Apparaten är nätsluten.
- Strömtillförseln är riktig.
- Locket är ordentligt låst (se § 3.3).
- Låspinnen är placerad rätt (se § 3.3).

- Om matberedaren stannar under arbetets gång:
  - Den termiska sonden i motorn har utlösts. Vänta några minuter för att starta igen.
  - Minska mängden produkter

#### 5.2 ONORMALA LJUD :

- Stoppa apparaten.
- Kontrollera att :
  - Skålen, rotorn och skäraren är rätt placerade.
  - Att det inte finns något främmande föremål i skålen.
- Montera ner, rengör vid behov och montera tillbaka delarna.

- Om ljudet fortsätter och apparaten inte går rätt, kontrollera att :
  - Den trefasiga motorn inte går på 2 faser.



Om felet fortbestår, kontakta återförsäljarens kundservice.

#### 5.3 ARBETETS KVALITET

- För att få perfekt och snabbt resultat utan överhettning :
  - Använd alltid väl slipade skärblad i perfekt skick.
  - Ha en reservrotor för känsliga arbeten (t.ex. hacka persilja med släta skärblad, knåda med tandade skärblad).
  - Undvik att arbeta med för stora mängder som kan framkalla 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

#### 6.1 MEKANIK



Underhållet skall endast göras av en rätt utbildad och kvalificerad person.

- Matberedaren kräver minimalt underhåll (motorns och mekanikens kullager och är smörjda på livstid).

- Vi rekommenderar att minst en gång om året göra följande:
  - Smörj packningen som sitter nertill på drivaxeln med matfett.
  - Kontrollera de elektriska anslutningarna.

#### 6.2 SÄKERHETSREGLAGE

- Säkerheten skall kontrolleras regelbundet. Motorn skall stanna genom inbromsning på mindre än 4 sekunder när locket öppnas.

- Om funktionen inte utförs :
  - Använd inte maskinen.
  - Låt återförsäljarens servicepersonal justera den.

### 6.3 ELEKTRISKA KOMPONENTER

- Åtkomst till elektriska delar :
  - Koppla ur apparaten.
  - Montera ner behållaren (4 skruvar – nyckel 7).



Restspänning vid kondensatoranslutningarna.

- Det kan finnas laddning kvar i kondensatorerna. För att undvika risk under arbetet rekommenderar vi att de kopplas ur genom att deras anslutningar kopplas till en isolerad ledare (t. ex. en skruvmejsel).

Se elscheman i slutet av bruksanvisningen.

- **Ledningarnas färger :**

- Effektkrets : svart
- Styrkrets : röd
- Motor : **U1 - V1 - W1**
- Fas : **L** enfasig ; **L1 / L2 / L3** trefasig
- Neutral : **N**
- Jord : grön /gul **B/C**

- **Identifikation av delar :**

- S1** : Säkerhet lock
- S2** : Säkerhet skål
- S3** : Sond motor
- S5** : Säkerhet låstapp
- M** : Motor
- V** : Variator
- CC** : Drivkort
- CPU** : Effektkort
- CD** : Startkondensator
- CP** : Permanent kondensator
- CF** : Bromskondensator
- K1** : Startrelä
- B1** : Uttagsplint
- Fur** : Extra säkring
- X** : Anslutningsladd
- H1,H2...** : Connecting housing

### 6.5 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

### Apparaten 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 «WEEE» 2002/96/CEE

Märket  på produkten visar att denna produkt inte skall räknas som hushållsavfall. Den skall transporteras till en plats för återvinning av elektriska och elektroniska utrustningar. Genom att försäkra dig om att produkten återvinns på detta sätt bidrar du till att förhindra miljöförstöring och hälsorisker som kan inträffa till följd av okontrollerad avfallshantering av produkten. För ytterligare information om denna produkts återvinning kontakta kundtjänst eller återförsäljaren eller relevant anläggning för återvinning.

- Direktiv «Avfall» 2006/12/CEE

Apparaten är tillverkad så att den inte, eller i ringa utsträckning, bidrar till kvantiteten eller skadligheten av avfall och risk för förorening.

Var vänlig och respektera villkoren för återvinning.

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

Apparatens förpackning är tillverkad så att den inte, eller i ringa utsträckning, bidrar till kvantiteten eller skadligheten av avfall och risk för förorening.

Var vänlig och eliminera de olika förpackningsdelarna på lämpliga platser för återvinning.

- **Europeiska normer :**

EN 12852- Matberedning. Presentation gällande säkerhet och hygien.

### Denna överensstämmelse bestyrks av :

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

### Akustisk specifikation :

- Ljudtrycksnivån mätt enligt testkoden EN ISO 3743. 1-EN ISO 3744 < 70 dBA.

### Säkerhetsindex enligt normen EN 60529-2000 :

- Elektriska kontroller IP55
- Maskinen i sin helhet IP34

### Inbyggd säkerhet

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

### Livsmedelshygien :

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

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