

Tämän ohjekirjan lähdekieli on ranska.

Sisällys

Esittely	1	Huolto	6
Asennus	1	Säädöstenmukaisuus	7
Käyttö, turvallisuus	3	Nimitykset - hajotuskuva	A
Puhdistus, hygienia	5	Sähkökaaviot	M
Toimintahäiriöt	6		

Johdanto

Käyttäjälle toimitettu käyttöopas antaa hyödyllisiä tietoja oikeanlaiseen ja turvalliseen työskentelyyn ja on tarkoitettu helpottamaan koneen käyttöä (tästä eteenpäin käytetään nimitystä "kone" tai "laite").

Mitään seuraavaa ei saa missään tapauksessa ymmärtää pitkäksi listaksi rajoittavia varoituksia, vaan paremminkin joukoksi ohjeita, joiden on tarkoitus parantaa joka tavalla koneen käyttöominaisuuksia ja välttää ennen kaikkea epäsovivia käyttö- ja hallintamenetelmistä johtuvia ruumiillisia tai materiaali vahinkoja.

On olennaista, että jokainen koneen kuljetuksesta, asennuksesta, käyttöönotosta, käytöstä, huollosta, korjauksesta ja purkamisesta huolehtiva henkilö katsoo neuvoa ja lukee huolellisesti tämän käyttöoppaan ennen kuin etenee eri toimenpiteisiin, jotta ennaltaehkäistään vääränlainen ja epäsoviva käsittely, mikä saattaisi olla haitaksi koneelle tai henkilöiden turvallisuudelle.

Lisäksi on yhtä tärkeää, että käyttöopas on aina käyttäjän saatavilla ja säilytetään huolellisesti koneen käyttöalueella, jotta sitä voidaan lukea helposti ja nopeasti epäselvässä tilanteessa ja aina, kun tarvitaan.

Mikäli käyttöoppaan lukemisen jälkeen on edelleen epäselvyyksiä tai aukkoja koneen käytön suhteen, älä epäröi ottaa yhteyttä valmistajaan tai valtuutettuun asiakaspalveluun, joka on käytettävissä nopean ja huolellisen palvelun takaamiseksi niin, että varmistetaan koneen paras toimivuus ja optimaalinen tehokkuus.

Muistutukseksi: turvallisuutta, hygieniaa ja ympäristönsuojelua koskevat asennusmaassa voimassa olevat lait on aina otettava huomioon koneen eri käyttövaiheiden aikana. Sen seurauksena on käyttäjän tehtävä huolehtia, että kone käynnistetään ja sitä käytetään ainoastaan parhaissa mahdollisissa turvallisuusolosuhteissa henkilöille, eläimille sekä materiaaliomaisuudelle.

Esittely

1.1 KUVAUS

• Tätä ammattikäyttöön tarkoitettua emulgointilaite-leikkuria käytetään silputtujen ja vatkattujen ruokien sekä tahojen valmistukseen erityisesti sairaalaympäristöissä, gurmeeravintoloissa ja ravitsemusalalla. Sitä voidaan yhtä hyvin käyttää sekoitinleikkurina purkamalla kaavin kovempien aineksien jauhamiseksi tai vaivaamiseksi.

• Erikoisvalmistuksiin, jotka eivät kuulu elintarvikkeisiin:

(KYSYKÄÄ MEILTÄ)



1.1

- A** Puretava kaapimen kansi-astian käsivipu, jossa keskellä olevan kaatimen aukko
- B** Puretava läpinäkyvä kansi, jossa keskellä olevan kaatimen aukko

- C** Kannen lukitusvipu
- D** Astian kädenpidike
- E** Astia (tilavuus 4.5, 5.5 tai 7 litraa mallista riippuen)
- F** Kotelo
- G** Liu'unestojalakset
- H** Runko
- I** Sähköjohto
- J** Ohjaustaulu
- K** Lukitustappi

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 tartuntakohdat ole liikkuvia osia; putoamis- ja vahingoittumisvaara alemmille osille.

Konetta ei ole suunniteltu toimimaan räjähtävässä ympäristössä.

2.1 MITAT - PAINO (OHJEELLISESTI)

- A** Pakattu bruttopaino (Kg)
- B** Nettopaino (Kg)
- C** Pakkauksen mittasuhteet (mm) : L x P x K
- D** Koneen mitat: L x P x K (mm)



2.1

- E** Tarvittava tila avaamiseen ja purkamiseen:
L1 x P x K1 (mm)

2.2 SIIJOITUS

- Aseta laite työtasolle (pöytä, jalusta...), jonka korkeus on välillä 700 ja 900 mm. Sen 4 jalasta varmistavat hyvän tasapainon.
- Sitä ei tarvitse kiinnittää ja se voidaan siirtää helposti.

2.3 SÄHKÖLIITOS



HUOMIO!!

Sähköliitoksen tekee kaikkien taiteen sääntöjen mukaisesti ammattitaitoinen ja valtuutettu henkilö (katso asennusmaassa voimassa olevat lait ja säädökset).

Mahdollisen sähköpistokkeen sovittimen käyttö vaatii sen sähköominaisuuksien tarkastamista, etteivät ne ole koneen ominaisuuksia pienemmät.

Älä käytä monipistoketta.

Virransyöttö koneeseen vaihtovirralla on tapahduttava seuraavissa olosuhteissa;

- Jännitteen vaihtelu maksimissaan: $\pm 5\%$
- Taajuuden vaihtelu maksimissaan: $\pm 1\%$ jatkuvalla tavalla, $\pm 2\%$ lyhyissä jaksoissa

HUOMIO: sähköasennuksen on oltava yhdenmukainen (suunnittelu, toteutus ja huolto) käyttömaan lakien ja säädösten kanssa.

- Tarkasta yhtäläisyys sähköverkoston jännitteen sekä ominaisuuskyltissä ilmoitetun arvon välillä.
- Koneen virransyöttö on suojattava ylijännitteiltä (oikosulut ja ylikuormitukset) käyttämällä sulakkeita tai lämpöreleitä, jotka on mitoitettu suhteessa asennuspaikkaan sekä koneen ominaisuuksiin.

HUOMIO: Katso epäsuoran kosketuksen suojausta varten (aiotun virransyötön tyyppin sekä maadoituksen kytkennän mukaan samapotentialiseen suojauspiiriin) normin EN 60204-1 (IEC 60204-1) kohta 6.3.3. käytettäessä suojalaitteita virransyötön automaattiseen katkaisuun eristysvian sattuessa TN-, TT- tai IT-järjestelmälle, käytetään pysyvää eristysvalvontalaitetta tai tasauspyörästöjä automaattista katkaisua varten. Tätä suojausta varten on sovellettava normin IEC 60364-4-41, 413.1 määräyksiä.

Esimerkiksi: TT-järjestelmässä on asennettava virransyötön alkuun erotuskatkaisin, jonka katkaisuvirta on sovitettu (esimerkiksi 30 mA) koneen asentamiseen tarkoitetun paikan maadoitusasennukseen.

HUOMIO: Näiden määräysten huomioimatta jättäminen aiheuttaa asiakkaalle koneen vioittumisen vaaran ja/tai suorasta tai epäsuorasta kosketuksesta johtuvien onnettomuuksien vaaran.

- Tätä leikkuria on olemassa kolmea eri versiota:
 - Vain yksi nopeus: Yksivaiheinen – vain yksi jännite.
 - Kaksi nopeutta: Kolmivaiheinen – vain yksi jännite.
 - Vaihteleva nopeus: Yksivaiheinen – vain yksi jännite.
- Tarkasta yhtäläisyys sähköverkoston jännitteen sekä ominaisuuskyltissä ilmoitetun arvon välillä.
- Asennus on suojattava erotuskatkaisijalla ja joka vaiheessa sulakkeella, jonka koko on ilmoitettu ominaisuuksien F-sarakkeessa.

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

- A Vaiheiden lukumäärä (1=yksivaiheinen tai 3=kolmivaiheinen)
- B Nimellisjännite volteissa
- C Taajuus (Hertz)
- D Nimellisteho (Watt)
- E Nimellisvoimakkuus (Ampeerit)
- F Sähkölinjan suojaussulakkeen koko (Ampeerit)

Yksivaiheinen, yksi jännite, yksi nopeus

- Varaa seinään asennettava yksivaiheinen pistoke, 2 napaa + maadoitus, koko 16 A.

Kolmivaiheinen, yksi jännite, kaksi nopeutta

- Varaa seinään asennettava normalisoitu pistoke, 3 vaihetta + maadoitus, koko 20 A, sekä vastaava tiivis pistoke, joka kootaan sähköjohdolle.

 Pakollinen maadoitus vihreällä/keltaisella johdolla.

- Tarkasta roottorin pyörimissuunta kahdella nopeudella:
 - Paina käynnistyspainiketta (katso § 3.1).

- Tarkasta roottorin pyörimissuunta silmämääräisesti kannen kautta vastapäivään (↻) kahdella nopeudella (katso roottorin kädenpidikkeeseen kaiverrettu nuoli).

- Mikäli pyörimissuunta on päinvastainen, vaihda 2 vaihejohdon paikkaa virtapistokkeessa.


Yksivaiheinen, yksi jännite, vaihteleva nopeus

- Leikkurin virransyöttö tapahtuu yksivaiheisella virralla vaihtimeen asti, joka muuntaa virran syöttämiseksi kolmivaiheiseen moottoriin.

- Varaa tiivis seinään asennettava normalisoitu pistoke, 2 napaa + maadoitus, koko 16 A, joka on helposti saatavilla.


- Muistutus asentajalle:


Tämä leikkuri elektronisella nopeuden vaihtelulla on varustettu sisäänrakennetulla suodattimella kulkematta vaihtimen kautta. Tehokkuuden vuoksi asennuksen maadoittimen on oltava hyvää laatua, sillä jos näin ei ole, häiriöt voivat kulkea vaihtimen kautta ja vahingoittaa sitä.

 Pakollinen maadoitus vihreällä/keltaisella johtimella.

• Ei maadoitinta = ei suojausta = häiriövaara + VAARA käyttäjälle!

Huomio: Maadoitusarvot määritellään jäännösvirran erotuksen mukaan (katso normi NFC 15100 sekä opas PROMOTELEC) ja sähköasentajan on tarkastettava ne.

 Takuu ei kata maadoitinvirheestä johtuvia vikoja. Joissakin tapauksissa suojausten tasauspyörästöjen herkkyy-

 destä riippuen voi olla välttämätöntä asentaa SI-tyypin (Super Immunitaetti) laitteita sopimattomaan aikaan sattuvan käynnistymisen välttämiseksi.



HUOMIO!!

Puhdista kone oikeaoppisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Kannen tai murskaimen huolimaton sulkeminen aiheuttaa sormien murskautumisvaaran.

HUOMIO: Pysäytä kone ennen kannen avaamista.



Älä koskaan laita kättä ulostuontialueelle koneen ollessa toiminnassa; haavautumisvaara. On virallisesti kiellettyä poistaa käytöstä tai muuttaa turvajärjestelmiä: parantumattomien haavautumisten vaara!!!!

Tarkasta näiden suojausten hyvä toimiminen ennen jokaista käyttökertaa (katso kappale « suojausten säätö »).

Älä koskaan laita kättä osaksi kone liikkeessä.

Käytä aina hygienia- ja turvallisuusyistä kestäväää, pestävää tai kertakäyttöistä myssyä, joka kätkee hiukset kokonaan sisäänsä.

HUOMIO: Kaikissa puhdistus- tai huoltotoimenpiteissä on olemassa leikkautumisvaara, älä koskaan tee mitään väkisin ja pidä kädet järkevän välimatkan päässä leikkaavista osista.

Käytä aina konetta käsitellessäsi sopivia suojarusteita.



3.1 TOIMINTA - TURVALLISUUS

• Käyttäjän turvallisuus varmistetaan:

- Moottorin pysäytys kantta avattaessa.
- Astian paikallaan olemisen välttämättömyys käynnistämisen mahdollistamiseksi.
- Välttämättömyys painaa käynnistuspainiketta jokaisen pysäytyksen jälkeen (mekanismi "jännitteen puute").
- Moottorin hidastettu pysäytys ennen roottorille pääsemistä.
- Käynti jatkuvalla painamisella työn kehityksen valvomiseksi.
- Pyörivän roottorin automaattinen lukitus sen liitinjärjestelmän ansiosta.
- Keskellä olevan kaatimen aukon koko, joka mahdollistaa aineksien lataamisen KÄYNNISSÄ.
- Astian suunnittelu (vuodonestotorvi).
- Astian, kannen ja sen tiivisteiden, roottorin ja kaapimen helppo purku niiden puhdistamiseksi.

• Ohjaustaulu 3.1

Malli 1V

- A** Painike KÄYNTI.
- B** Painike PYSÄYTYS.
- C** Painike KÄYNTI jatkuvalla painalluksella.

Malli 2V

- A** Painike KÄYNTI pieni nopeus.
- B** Painike PYSÄYTYS.
- C** Painike KÄYNTI jatkuvalla painalluksella pienellä nopeudella.
- D** Painike KÄYNTI suuri nopeus.
- E** Valitun nopeuden näyttö.

Malli VV

A Painike KÄYNTI valitulla nopeudella.

B Painike PYSÄYTYS.

C Painike KÄYNTI jatkuvalla painalluksella valitulla nopeudella.

E Valitun nopeuden näyttö

F Nopeuden lisäys

G Nopeuden vähennys

• Leikkurin käynnistys saadaan aikaiseksi, jos:

- Astia on hyvin paikallaan
- Lukitustappi on kunnolla kiinni (katso § 3.3)
- Kansi on kunnolla lukittu.

a) Jatkuva käynti:

Paina nappia A tai D.

Mallilla VV (vaihteleva nopeus) on mahdollista lisätä tai vähentää nopeutta joko toiminnan aikana tai pysäytyksissä käyttämällä nappeja F tai G.

b) Käynti jatkuvalla painalluksella:



Pidä painettuna nappia C. Tämä mahdollistaa hienoluonteisen työn kehityksen valvomisen.

c) Pysäytys

Paina nappia B

Huomioi:

Vältä leikkurin pysäyttämistä kantta nostamalla.

3.2 ERI VÄLINEET



• Standardi emulgointilaite-leikkuri on varustettu kansi-astian kaapimella sekä kaksiveitsisellä roottorilla, jotka ovat erittäin kovaa terästä (sileät veitset malleille 1V (1 nopeus) ja mikrohammastetut veitset malleille 2V (2 nopeutta) ja VV (vaihteleva nopeus)).

Huomioi: Lisävarusteena sopivat roottorit eri työskentelyihin (katso taulukko §3.5). KYSY MEILTÄ.

• Sekoitin-leikkurin käyttö on mahdollista purkamalla olemassa oleva kannen kaavin tai käyttämällä toista kantta ilman kaavinta seuraavia töitä varten:

- Liha-, kasvismuhennokset...
- Jauheruoat, jauhatukset.
- Taikinoiden alustus.

3.3 KÄYTTÖNOTTO 3.3A

• Tarkasta aina ennen työskentelyn aloittamista roottori R, astian E, kannen B sekä sen tiiviste N, kaapimen P ja sen kädenpidikkeen A sekä käyttöakselin L puhtauden tila.

• Kannen purkamiseksi: 3.3B

- Avaa kannen lukitus käsivivun C välityksellä.
- Avaa kansi takakiinnikkeeseen asti.
- Ota lukitustappi pois.
- Vedä kansi pois.
- Käytä kannen takana olevaa uurretta tiiviste N poisvetämiseksi.
- Menettele päinvastaisella tavalla uudelleen kokoamista varten huolehtien, että painat lukitustapin hyvin sisään kannen ollessa täysin auki.


- Kohota astiaa E pystyasennossa sen kädenpidikkeestä D, roottori R avautuu automaattisesti lukituksesta. Roottori voidaan poistaa myös erikseen.
- Kaapimen kokoamiseksi kanteen katso §3.4.




• Leikkurin varustamiseksi, asenna: 3.3C

- Astia E keskiakselille huolehtien, että asetat astian lukitustapin hyvin sijoilleen M.
 - Roottori R käyttöakselille L pidäkkeeseen asti. Syötä sitten työstettävät ainekset (ei koskaan ennen roottoriin asentamista).
 - Paina kansi B alas (varustettuna tiivisteellä N) astiaan E ja lukitse se kädenpidikkeen C välityksellä.
- Laite on käyttövalmis.


3.4 KÄYTTÖ 3.4

• Kaapimen kokoaminen kanteen:

- Laita kaavin P alhaalta paikalleen kannen keskiaukkoon.
- Aseta kädenpidikkeen A olake kaapimen sijaan ja laske pidäkkeeseen asti.
- Pidä kaapimen napaa yhdellä kädellä ja puristamalla 2 osaa käännä kädenpidikettä myötäpäivään  (ylhäältä katsottuna) niiden lukitsemiseksi.

- Aloita työ aina pienellä nopeudella ennen nopeuden lisäämistä.
- Käytä nopeutta jatkuvalla painalluksella tarkkaa valvontaa tai tarkkaa viimeistelytasoa vaativan työn aloittamiseksi tai päättämiseksi.
- Käännä työn aikana kädenpidikettä myötäpäivään  (ylhäältä katsottuna) astian seinämien tai kannen puhdistamiseksi sekä tuotteen homogeenisoimiseksi. Käännä taikinamaisten tuotteiden irrottamiseksi kaapimesta kädenpidikettä nykäisevällä liikkeellä myötäpäivään  ja sitten vastapäivään .

• Kaapimen purkamiseksi:

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

Huomioi:

Kannen keskiaukko voidaan tukkia koneen mukana toimitetulla korkilla silloin, kun kaavinta ei käytetä.

Huomioi:

- Nestemäiset tuotteet tai ainekset voidaan syöttää käsivivun putken kautta.
- Veitsien taivutus takaa nopean ja homogeenisen seoksen.



Älä koskaan laita kättä tai kovaa kappaletta astiaan laitteen toimiessa.

3.5 MUUTAMIA KÄYTTÖESIMERKKEJÄ (ANNETUT MÄÄRÄT OVAT OHJEELLISIA)



Älä työstä kovia aineksia (kokonaisia kasviksia, lihapaloja ...) kaapimella. Kaapimen huonontumisriski.

	Määrä	Veitsityyppi	Valmiin tuotteet määrä massana								
			K45 1V	K45 2V	K45 VV	K55 1V	K55 2V	K55 VV	K70 1V	K70 2V	K70VV
Makkaranliha	mini	Sileä	100 g			100 g			200 g		
	maxi	Sileä	1,5 kg			2 kg			2,5 kg		
Hakattu pihvi / tartarpihvi	mini	Sileä	100 g			100 g			200 g		
	maxi	Sileä	1,5 kg			2 kg			2,5 kg		
Sipuli	mini	Sileä	150 g			150 g			150 g		
	maxi	Sileä	1 kg	1,5 kg	1,3 kg à 1,5 kg	2 kg	2 kg	2,5 kg			
Persilja	mini	Sileä	1 nippu (noin 100 g)			1 nippu (noin 100 g)			1 nippu (noin 100 g)		
	maxi	Sileä	3 nippua (noin 300 g)			4 nippua (noin 400 g)			5 nippua (noin 500 g)		
Majoneesi	mini	Ihan sama	100 g			150 g			150 g		
	maxi	Ihan sama	2 kg			2,5 kg			3,5 kg		
Porkkanatahna	mini	Mikrohammastettu		600 g		600 g		1 kg			
	maxi	Mikrohammastettu		1 kg		1,5 kg		2,5 kg			
Etanavoi	mini	Sileä	200 g			300 g			300 g		
	maxi	Sileä	1 kg	1,5 kg	1,2 kg	1,8 kg	1,8 kg	2,5 kg			
Murotaikina	mini	Mikrohammastettu	150 g			350 g	160 g	350 g	160 g		
	maxi	Mikrohammastettu	1,3 kg			1,7 kg			2,5 kg		
Taikina (pehmitys 60 %)	mini	Ihan sama	160 g			160 g			160 g		
	maxi	Ihan sama	2 kg			2,4 kg			3 kg		
Manteli tai pätkinä	mini	Mikrohammastettu	100 g			100 g			200 g		
	maxi	Mikrohammastettu	1 kg			1,5 kg			2 kg		
Parmesan-juusto	mini	Sileä	100 g			100 g			200 g		
	maxi	Sileä	750 g			1 kg			1,5 kg		

Puhdistus, hygienia



HUOMIO!!

Kytke laite irti ennen purkamista.

Ennen minkään puhdistusaineen käyttöä lue huolellisesti tuotteen mukana olevat käyttö- ja turvallisuusohjekirjat ja käytä sopivia suojavarusteita.

Älä pese konetta painepesurilla, ruiskutus, upotus

Käsittele roottoria varovasti. (LEIKKAUTUMIS- ja KOLAHDUSvaara).

4.1 KAHDEN KÄYTÖN VÄLILLÄ

- Pura astia, kansi ja sen tiiviste, kaavin sekä roottori (katso § 3.3 ja 3.4).
- Puhdista yllämainitut osat hanan alla tai altaassa lämpimällä vedellä, johon on lisätty desinfioivaa tai rasvaapoistavaa pesuainetta (mikäli työstetään rasvaisia aineksia).
- Tarkasta eri osien kunnollinen puhtaus.

Huomioi:

- Käytä muovi- (polykarbonaatti) ja teräsosien kanssa yhteensopivia puhdistusaineita.
- Älä käytä hankaavia aineita läpinäkyvän kannen puhdistamiseen.



Käsittele roottoria varovasti. (LEIKKAUTUMIS- ja KOLAHDUSvaara).

4.2 KÄYTÖN LOPUSSA

- Kytke kone irti.
- Astian, kannen, kaapimen ja roottorin purkamiseksi ja puhdistamiseksi katso § 3.3 ja 3.4.
- Puhdista tarvittaessa kostealla pyyhkeellä, johon on lisätty desinfioivaa puhdistusainetta, koneen ulkopuoli ja erityisesti roottorin käyttöakseli, astian tukialue, astian asetusnupin sijoituspaikka ja huuhtelee sitten.

Huomioi:

- Käytä laitteen osien materiaalien kanssa yhteensopivia puhdistusaineita.
- Roottorin käyttöakseli ja sisäpuoli on pidettävä täysin puhtaina.

- On mahdollista pestä astianpesukoneessa astia, kansi, kaavin sekä roottori suojaten veitset osumisilta.
- Happotahrojen välttämiseksi roottorin veitsillä suositellaan niiden kuivaamista hyvin ennen niiden järjestämistä paikoilleen sekä roottorin laittamista kylmähuoneeseen, jotta rajoitetaan mikrobista kehitystä.
- Älä lukitse kantta sen puhdistamisen jälkeen. Vapaassa ilmassa olo estää jäännöshajujen tiivistymisen ja keskittymisen.

Toimintahäiriöt

5.1 JOS LAITE EI KÄYNNISTY, TARKASTA:

- Kone on kytketty hyvin.
- Virransyöttö virtapistokkeessa on oikeanlainen.
- Kansi on kunnolla kiinni (katso § 3.3).
- Tappi on lukittu hyvin (katso § 3.3).

- Mikäli leikkuri pysähtyy työn aikana:
- Moottorin äänianturi on käynnistynyt. Odota muutama minuutti ennen käynnistämistä.
- Vähennä tuotteen määrää.

5.2 EPÄTAVALLINEN MELU

- Pysäytä kone.
- Tarkasta:
 - astian, roottorin ja kaapimen kunnollinen paikallaan olo.
 - ettei astiassa ole mitään outoa kappaletta.
- Pura ja puhdista tarvittaessa ja laita uudelleen paikalleen.

- Mikäli melu jatkuu eikä koneessa ole tehoa, tarkasta:
 - ettei kolmivaiheinen moottori pyöri 2 vaiheella.



Mikäli häiriö jatkuu, ota yhteyttä jälleenmyyjäsi huoltopalveluun.

5.3 TYÖN LAATU

- Moitteettoman ja nopean työn aikaansaamiseksi ilman ylikuumenemista:
 - Käytä aina hyvin teroitettuja ja kolahtamattomia veitsiä.
 - Käytä hienoluonteisiin töihin varattua lisäroottoria (esim. persiljan silppuaminen sileillä veitsillä, vaivaaminen hammastetuilla veitsillä).
 - Vältä liian suurien määrien työstämistä, mikä aiheuttaa ylikuumenemisen (liha, taikina).

Huomioi:

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

Huolto

6.1 MEKANISMI



Vain ammattitaitoinen, koulutettu ja pätevä henkilö voi huolehtia huollosta.

- Leikkuri vaatii minimihuoltoa (moottorin ja mekanismin laakerit ovat pysyvästi rasvattuja).

- On suositeltavaa huolehtia ainakin kerran vuodessa:
 - Voidella elintarvikerasvalla tiiviste, joka on käyttöakselin perustassa.
 - Tarkastaa sähköliitosten kunto.

6.2 SUOJAUKSIEN SÄÄTÖ

- Suojauksien hyvä toiminta on tarkastettava usein. Kantta avattaessa moottorin on pysähdyttävä hidastuksella alle 4 sekunnissa.

- Mikäli tämä toiminto ei toteudu:
 - Älä käytä konetta.
 - Anna jälleenmyyjäsi huoltopalvelun säätää se.

6.3 SÄHKÖKOMPONENTIT

- Sähkökomponenteille pääsy:
 - Kytke kone irti ja käännä se.
 - Pura kotelo (4 ruuvia – avain 7).



Jäännösjännite kondensaattorien liittimissä.

- Kondensaattoreihin voi jäädä sähkökuormitus.
- Vaaran välttämiseksi toimenpiteen aikana on suositeltavaa poistaa niiden kuormitus liittäen niiden liittimet eristetyllä johtimella (esimerkiksi ruuvimeisseli).

Katso sähkökaaviot ohjekirjan lopussa.

• Johtojen värien tunnistaminen:

- Tehopiiri: musta
- Ohjauspiiri: punainen
- Moottori: U1 - V1 - W1
- Vaiheet: L yksivaiheinen ; L1 - L2 - L3 kolmivaiheinen
- Neutraali: N
- Maadoitus: Vihreä/Keltainen B/C

• Komponenttien tunnistaminen:

- S1 : Kannen suojaus
- S2 : Astian suojaus
- S3 : Moottorin anturi
- S5 : Lukitustapin suojaus
- M : Moottori
- V : Vaihdin
- CC : Ohjauskortti
- CPU : Tehokortti
- CD : Käynnistyskondensaattori
- CP : Pysyvä kondensaattori
- CF : Hidastuskondensaattori
- K1 : Käynnistysrele
- B1 : Liitin
- Fur : Varasulake
- X : sähköjohto
- H1,H2...** : Connecting housing

6.4 HUOLLON OSOITE

Suosittelemme, että käännyt ensisijaisesti koneen myyjän puoleen.



Lisätietoja varten tai varaosien tilaamiseksi esitä tarkasti konetyyppi, sarjanumero sekä sähköominaisuudet.

Valmistaja pidättää itsellään oikeuden muuttaa ja parantaa tuotteitaan ilmoittamatta.

Myyjän leima


Ostopäivä:

Sääntöjenmukaisuus

Kone on suunniteltu ja valmistettu seuraavien määräysten mukaan:

- Konedirektiivi 2006/42 EEC,
- CEM-direktiivi 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 käsittää 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 kierrätyssehoista.

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 hygieniaa 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 < 70 dBA.

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 säännösten 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 terveyskelpoisuustodistuksen.