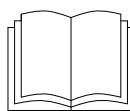


Referensspråket för denna bruksanvisning är franska.

Innehåll

Introduktion	1	Rengöring, hygien, undanplockning	7
Presentation	1	Fel i funktionen	8
Installation	1	Underhåll	9
Användning, säkerhet	3	Överensstämmelse med regelverk	10

Introduktion



Användarmanualen förser användaren med information som behövs för att maskinen ska kunna användas korrekt och på ett säkert sätt och är ämnad att göra det enklare att använda maskinen (hädanefter omnämnd som "maskinen" eller "apparaten").

Allt som står här ska inte anses som en lång lista över påtvingade förmaningar, utan snarare som en serie instruktioner som är avsedda att i alla avseenden förbättra maskinens prestanda och framför allt undvika kroppsskador eller skador på utrustningen som ett resultat av felaktiga användningsprocedurer och hanteringar.

Det är mycket viktigt att alla personer som har hand om installation, igångsättning, användning, underhåll, reparation och nedmontering av maskinen, konsulterar och läser denna manual mycket noggrant innan de utför sina uppgifter, för att förhindra felaktig och olämplig hantering som kan skada maskinens funktion eller minska säkerheten för de personer som använder maskinen.

Det är också mycket viktigt att manualen alltid finns tillgänglig för användaren och att den förvaras på ett säkert sätt i maskinens användningsområde, för att man lätt och omedelbart ska få tillgång till den vid oklarheter, eller vid varje tillfälle då man behöver konsultera manualen.

Om man efter att ha läst denna manual fortfarande känner sig osäker eller tveksam över hur maskinen används, ska man kontakta tillverkaren eller auktoriserad service, som finns tillgänglig för att garantera snabb service och underhåll för att garantera bästa funktion och optimal effektivitet på maskinen.

Notera att normer vad gäller säkerhet, hygien och miljölagar som gäller i det land där maskinen ska installeras alltid ska tillämpas när man använder maskinen där. Följaktligen åligger det användaren att försäkra sig om att maskinen enbart aktiveras och används under optimala säkerhetsförhållanden vad gäller människor, djur och egendom.

Presentation

1.1 BESKRIVNING

Den kombinerade grönsaksskäraren och hackaren är en förberedelsemaskin med två funktioner:

1) Den skär grönsaker (skivar - skär tunna skivor - gör spån - river -) Skär potatis till pommes frites och frukt till fruktsallad.

2) Den har en skär-blandare för att hantera kryddor, emulsioner, olika såser och sammalningar och skära kött. Grönsaksskärarfunktionen är avsedd för att utföra skärningar i alla slags produkter genom att använda en **matartratt med matare**. Denna kombinerade utrustning med matartratt med matare och skärare passar bra i restaurangkök och mindre inrättningar.

• Manöverpanel 1.2

A FUNKTIONS-knapp med inställningsbar hastighet.

B STOPP-knapp.

C Tryckkänslig FUNKTIONS-knapp  som påverkar hastigheten.

E Display med den inställda hastigheten.

F Ökning av hastigheten.

G Minskning av hastigheten.



1.1

- A Kross
- B Press
- C Tratt
- D Ejektor
- E Skärområde
- F Drivaxel
- G Kropp
- H Klocka
- I Fällbart underrede
- J Stöd
- K Manöverpanel
- L Spindellås
- M Behållare
- N Fäste för behållare
- O Fäste för locklås
- P Rotor
- Q Lock
- R Fäste för skrapa

Installation



VARNING!

Förvaring av maskinen: -25°C till +50°C
Omgivningstemperatur vid drift: +4°C till +40°C

Denna maskin är till för professionell användning och ska användas av personal med adekvat utbildning för både rengöring och underhåll för att garantera säkerheten.

Använd maskinen i en lokal som är tillräckligt upplyst (Se teknisk tillämpad regel i landet där maskinen används. I Europa gäller regel EN 12464-1).

Vid hantering av maskinen, ska man alltid försäkra sig om att de greppbara delarna inte är rörliga - det kan då vara risk för att inre delar lossnar eller skadas.

Maskinen är inte avsedd att fungera i en explosiv miljö.

2.1 BELASTNING - VIKT (UPPLYSNINGAR)

• se tablå:  2.1

P1: Bruttovikt

P2: Nettovikt för grönsaksskärare

P3: Nettovikt för skärare

2.2 PLACERING OCH ORGANISERING



Placera alltid maskinen på plant, stabilt och motståndskraftigt stöd.

• På ett bord som är mellan 70 och högst 90 cm högt. Grönsaksskäraren kan som standard justeras högst 200 mm i höjled.

- På mobilt underrede (kan fås som tillval).
- Om man har stora utrymmen, kan man placera grönsaksskäraren på ett bord eller använda ett mobilt underrede.

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 skyddsnetet) hänvisas till punkt 6.3.3 i EN 60204-1 (IEC 60204-1) för användning av apparater med automatisk uppskärning av livsmedel i händelse av fel i isoleringen i schema TN eller TT, eller i IT-systemet, användning av en permanent isoleringskontroll eller jordfelsbrytare för automatisk utlösning. För detta skydd ska föreskrifterna i IEC 60364-4-41, 413.1 efterföljas.

Till exempel: i ett 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.

• Motoregenskaper:  2.3

- A Antal faser (1 enfasig)
 - B Nominell spänning i volt
 - C Frekvens (Hertz)
 - D Nominell effekt (Watt)
 - E Nominell strömstyrka (Ampere)
 - F Skydds säkring för strömkretsen (Ampere)
- Den kombinerade apparaten har en enfasig strömförsörjning.



• **Varning till användaren:**

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



Jordning är obligatorisk med grönkul ledare.

**INGEN JORDNING = INGET SKYDD =
RISK FÖR DÖDLIG ELEKTRISK STÖT = RISK FÖR
HAVERI**

Notera: Jordningsvärdena definieras utifrån jordfelsbrytarens spänningsdifferens. Underlåtenhet att respektera dessa föreskrifter kan leda till att garantin upphör att gälla.



Skador som uppstått på grund av felaktig jordning täcks inte av garantin.



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



VARNING!

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, en hård eller djupfryst produkt 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.



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



De fabrikant is niet aansprakelijk voor oneigenlijk gebruik van het product.

3.1.1 ANVÄNDARENS SÄKERHET ÄR GARANTERAD GENOM:

GRÖNSAKSSKÄRARE 3.5 - 3.6

- Motorn stannar när pressen öppnas för påfyllning utan risk.
- Det är omöjligt att starta motorn utan tratt/press.
- Dimensionerna för den lilla tratten för långa grönsaker.
- Ingen risk på grund av utmatningsröret som är anpassat till skärområdet, till utmataren och brickorna.
- Dessa användningsföreskrifter ska respekteras vid användning, rengöring och underhåll av apparaten.

SKÄRARE

- Motorn stannar när locket låses upp.
- Behållaren måste vara på plats för igångsättning.
- Man måste trycka på funktionsknappen efter varje uppehåll (anordning "spänning fattas").
- Motorn stannar innan den kommer fram till rotorn.
- Funktion utifrån bestående tryck för att kontrollera arbetets gång.
- Automatisk låsning av rotorn i rotation tack vare dess bajonettsystem.
- Dimensionen på det centrala inmatningshålet gör det möjligt att tillsätta produkter när maskinen är IGÅNG.
- Behållarens konstruktion (täta luftventiler).
- Enkel borttagning av behållaren, locket och dess packning, rotorn och skrapan vid rengöring.

3.1.2 IGÅNGSÄTTNING

- Igångsättning av trancheraren är möjlig om:
 - tratten är låst.
 - pressen är nedsänkt.
- Igångsättning av skäraren är möjlig om:
 - behållaren är på plats.
 - spindellåset sitter fast korrekt (se § 3.3)
 - locket är ordentligt fastlåst.



1.2

a) Fortsatt drift:

Tryck på **A-knappen**.

Det går att öka och minska hastigheten när apparaten är igång eller att stanna den genom att trycka på **F**- eller **G-knappen**.



b) Funktion genom bibehållet tryck:

Låt **C-knappen** vara intryckt. Detta möjliggör kontroll av ett arbete som är komplicerat att genomföra.

c) Stanna

Tryck på **B-knappen**.

Notera: Undvik att stanna skäraren genom upplåsning av locket.



Gå aldrig över hastighet 4 vid grönsaksskärningsfunktionen.

Notera: Om apparaten inte används på flera dagar, ska man stänga av den för att den elektroniska variatorn inte ska vara under spänning.

3.2 VAL AV SKÄRUTRUSTNING 3.2a

GRÖNSAKSSKÄRARE

- **Trancheringsbricka C:** skär rakt från 1 till 13 mm.
- **Trancheringsbricka CW:** skär vågigt från 2 till 10 mm för:
 - Grönsaker: potatis, morötter, auberginer, rödbetor, selleri, kål, svamp, gurka, squash, endiver, fänkål, lök, purjolök, rådisor...
 - Frukt: mandlar, bananer, äpplen...

3.2c

- **Strimlingsbrickor ASX:** skär i stavar från 2 till 10 mm.

- **AS 2X** : fina 2 x 2 mm
 - **AS 3X** : medel 3 x 3 mm
- } potatis, selleri, morötter
- **AS 4X** : grova 4 x 4 mm för pommes allumettes
 - **AS 6X**
 - **AS 8X**
 - **AS 10X**

3.2d

- Brickor för rivning **J - P - K**
- **J 2** fin **J 3** medel **J 4** grov **J 7** mycket grov **J 9** mycket grov.

- Grönsaker: morötter, potatis, remouladselleri, rödkål, rödbetor, rättika, pepparrot, rösti.
- Ost: Gruyère, mozzarella.
- Övrigt: nötter, mandlar, ströbröd, choklad...
- **P:** För parmesan, ströbröd, mandlar, rättikor, choklad.
- **K:** Specialrivning av rå potatis (Knödeln).

3.2e

- **Pommes-frites-galler FT** : skär i tjocklek från 6 till 10 mm tillsammans med en bricka **CP/CPW med samma tjocklek.**

3.2f

- **Galler för fruktsallad MT:** skär i fyrkantiga bitar från 5 till 20 mm tillsammans med en bricka **CP/CPW** för:
 - kuber eller parallelepipeder: frukt- eller grönsakssallader, blandade grönsallader, minestrone, sauterade eller stekta potatis, soppor.

Notera: Vid användning av galler MT05, ska endast den lilla tratten med avtagbar kross användas.

Rekommenderad kvantitet upp 650 kg / h:

Potatis C 5	530
Pommes frites C8 + FT 8	560

OLIKA UTRUSTNINGAR 3.2g

SKÄRARE

- Emulsionsskäraren har som standardutrustning en skrapa för behållare och lock och en rotor med två knivar i hållbart rostfritt stål (standardformade mikrotandade knivar och släta knivar som tillval).

Notera: Rotorer för olika arbetsuppgifter som tillval (se tabell §3.8). RÅDFRÅGA OSS.

- Användning som skärblandare är möjlig om man tar bort skrapan på det befintliga locket eller om man använder ett annat lock utan skrapa för följande arbetsuppgifter:

- Hackning av kött, grönsaker...
- Rivning, reducering till pulverform.
- Degknådning.

3.3 IGÅNGSÄTTNING/ANVÄNDNING 3.3




Alla dessa hanteringar medför risk att skära sig, forcera aldrig och håll alltid händerna på behörigt avstånd från knivarna.

GRÖNSAKSSKÄRARE

- Grönsaksskäraren levereras med ejektorn monterad på drivaxeln. Tryck behållarens regel uppåt och lyft behållaren ända till stoppklämman för att ta bort ejektorn.

Innan man påbörjar ett arbete ska man alltid kontrollera att skärområdet är rent - drivaxeln, ejektorn, brickan och gallret. Alla dessa delar måste vara rengjorda före den första användningen.

1) Att tranchera, skära tunna skivor, riva, strimla

- Montera skärområdet.
- Montera ejektorn på den platta sidan på drivaxeln.
- Installera lämplig bricka (tranchering, strimling eller rivning).
- Vrid brickan medurs för att hitta ingången till bajonettfattningen, fortsatt sedan i samma riktning ända till sprintfästet.
- Stäng behållaren och se till att den är låst.  3.3a
- För att ta bort brickan, ska man vrida i motsatt riktning och lyfta i greppanordningen som finns i dess utkant. Om den sitter fast, se § 5.3.

2) Att skära pommes frites eller kuber

- Montera skärområdet.
- Montera ejektorn (se § här nedan).
- Placera lämpligt galler på sin plats och se till att det sitter fast ordentligt (att stöden är rena).
- Installera sedan lämplig bricka och stäng locket.
- *Råd: För att skära produkter med olika varaktighet med ett galler MT, ska man börja med att skära de mjuka produkterna, eftersom dessa inte kan trycka undan kuber av hårdare produkter som finns kvar på gallret. För hårda produkter som t ex morötter, selleri eller sådana som fastnar, t ex ost, bör man använda den lilla tratten.*

SKÄRARE



- Innan man påbörjar ett arbete, ska man alltid kontrollera att rotorn **R** är ren, likaså behållaren **E**, locket **B** och dess packning **N**, skrapan **P** och dess handtag **A** och drivaxeln **L**.

Dessa delar måste vara rengjorda före det första användnings-tillfället.

• Att utrusta skäraren, installera:

- Behållaren på centralaxeln för att på bästa sätt placera behållarens låsanordning i sitt läge.
- Drivaxelns rotor tills den tar emot. För sedan in arbetsprodukterna (aldrig innan rotorn installerats).
- Fäll ner locket (försett med sin packning) på behållaren och lås fast det med hjälp av handtaget.

Apparaten är klar att användas.

• Att sätta på skrapan på locket:

- Passa in skrapan **P** underifrån i det mittersta hålet på locket.
- Placera klacken på handtag **A** där skrapan sitter och sänk den ända tills den tar emot.
- Håll i skrapans nav med ena handen, och se till att det är ett tryck mellan de 2 delarna, vrid handtaget medurs (sett uppifrån) för att låsa.

• Att ta bort skrapan:

- Håll i skrapans nav med ena handen och se till att det är ett tryck mellan de 2 delarna, vrid handtaget moturs () (sett uppifrån) för att låsa dem.

Notera:

Det mittersta hålet på locket kan täppas igen med korken som följde med maskinen när skrapan inte används.

- Börja alltid arbetet med låg hastighet och gå därefter över till högre hastighet.
- Använd en jämn hastighet för att påbörja eller avsluta ett arbete som kräver viss övervakning eller behöver avslutas vid en bestämd punkt.
- Under arbetets gång ska man vrida handtaget medurs () (sett uppifrån) för att rengöra insidan av behållaren eller locket och för att homogenisera produkten. För att få bort degprodukter från skrapan, ska man vrida handtaget medurs () och sedan moturs ().

Notera:

- Vätskeprodukter eller -ingredienser kan införas genom ingången vid handtaget.

- Knivarnas lutning garanterar en snabb och homogen blandning.



För aldrig in handen eller en hård produkt i maskinen när den är igång.

3.4 VAL AV OCH FUNKTIONER FÖR

GRÖNSAKSSKÄRARENS TRATTAR

1) Den stora tratten med ledad press.



A Skivar **B** Strimlar **C** River

- Passage för produkterna med stor dimension (160 x 80mm maximum, motsvarande 1/4 kålhuvud).
- Manuell påfyllning görs genom att man fyller på produkterna, en i taget eller alla på en gång och är uppmärksam på att produkterna placeras på ett sätt så att inte skärningen blir felaktig. Stötta "ömtåliga" produkter (tomater, citrusfrukter...) mot sidan.



2) Den lilla tratten med avtagbar kross.

- För att skära och skiva långa produkter (morötter, endiver, gurkor, purjolökar...) öppning Ø 52 mm maximum. För in långa produkter med spetsen först, för att skära i skivor.
- Manuell påfyllning görs genom att man för in produkterna vertikalt i den lilla tratten, en i taget eller alla på en gång.
- *Råd för att undvika:*
 - en lutande och ojämn skärning: placera fina produkter "skaffötters".
 - blockeringar: skär av de yttersta delarna av grönsakerna.

3.5 ANVÄNDNING AV DEN STORA TRATTEN OCH PRESSEN

Grönsaksskäraren kan bara fungera om locket är stängt.

- Behåll krossen inuti pressen, vilket hindrar att produkterna stiger.
- Tryck på FUNKTIONS-knappen.
- Lyft upp pressen.
- När pressen tagits ut från tratten, stannar motorn omedelbart, vilket gör att man kan fylla på produkter på ett säkert sätt.



- När man sätter ner pressen, startar grönsaksskäraren om automatiskt.

Att skära i tunna skivor, tranchera.

- Med hjälp av pressen, ska man föra ner produkterna i tratten ända ner till nedre stoppet samtidigt som man anpassar trycket på pressen.
- Sätt tillbaka pressen och börja om igen.
- Vid slutet av arbetet ska man trycka på knappen STANNA.

Notera: Ställ in den nödvändiga styrkan för pressen i funktion:

- utifrån arbetsprodukt (mjuk produkt = svag styrka),
- utifrån den skärutrustning som används (rivning kräver mer styrka än trancheringsbrickan).

Det är inte nödvändigt att pressa överdrivet mycket eftersom det kan göra att maskinen överhettas.

3.6 ANVÄNDNING AV DEN STORA TRATTEN OCH KROSSEN

- Lämna pressen i den lägsta positionen och lås krossen.
- Tryck på FUNKTIONS-knappen för att starta.
- Ta bort krossen med ena handen och fyll på produkter med den andra.
- Driv fram produkterna med hjälp av krossen och börja om på nytt igen.
- Vid slutet av arbetet ska man trycka på knappen STANNA.



För aldrig in handen eller en hård produkt i en tratt när apparaten är igång.

3.7 NÅGRA EXEMPEL PÅ ANVÄNDNING (MÄNGDEN ANGES SOM UPPLYSNING)

SKÄRARE



! Låt inte skrapan arbeta med hårda produkter (hela grönsaker, köttbitar...). Det är då risk för att den fungerar sämre.

	Mängd	Typ av kniv	Kvantitet en masse för den färdiga produkten		
			K45 W	K55 W	K70 W
Korv- kött	min	Slät	100 g	100 g	200 g
	max	Slät	1,5 kg	2 kg	2,5 kg
Köttfärsbiff/ Biff Tartare	min	Slät	100 g	100 g	200 g
	max	Slät	1,5 kg	2 kg	2,5 kg
Lök	min	Slät	150 g	150 g	150 g
	max	Slät	1,5 kg	2 kg	2,5 kg
Persilja	min	Slät	1 knippe (cirka 100 g)	1 knippe (cirka 100 g)	1 knippe (cirka 100 g)
	max	Slät	3 knippen (cirka 300 g)	4 knippen (cirka 400 g)	5 knippen (cirka 500 g)
Majonnäs	min	Oväsentligt	100 g	150 g	150 g
	max	Oväsentligt	2 kg	2,5 kg	3,5 kg
Morots- emulsion	min	Mikrotandad	600 g	600 g	1 kg
	max	Mikrotandad	1 kg	1,5 kg	2,5 kg
Smör till sniglar	min	Slät	200 g	300 g	300 g
	max	Slät	1,5 kg	1,8 kg	2,5 kg
Mördeg	min	Mikrotandad	150 g	160 g	160 g
	max	Mikrotandad	1,3 kg	1,7 kg	2,5 kg
Deg (Utspädd 60 %)	min	Oväsentligt	160 g	160 g	160 g
	max	Oväsentligt	2 kg	2,4 kg	3 kg
Mandlar eller- nötter	min	Mikrotandad	100 g	100 g	200 g
	max	Mikrotandad	1 kg	1,5 kg	2 kg
Parmesan	min	Slät	100 g	100 g	200 g
	max	Slät	750 g	1 kg	1,5 kg



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 MELLAN TVÅ ANVÄNDNINGAR

GRÖNSAKSSKÄRARE 4.1a

- Ta bort skärutrustningen (bricka, galler, ejektor) och krossen.
- Ta bort skärområdet.
- Ta bort trattlocket och pressen genom att följa följande instruktioner:

Res pressen ända till låsläge.

(Denna position är den enda som tillåter låsning/upplåsning.)

Lås upp genom att dra ungefär 2 cm.

Sänk pressen för att förenkla återställning av enheten.

Ta bort låsningen helt och hållet.

Tratt/behållare och lock/press kan tas bort.

- Tvätta delarna med varmt vatten, skölj och torka.
- Tvätta apparaten med hjälp av en ren, fuktig svamp.
- Skärbordet, tratten och pressen kan diskas i diskmaskin.

SKÄRARE 4.1b

• För att ta bort behållaren, locket och dess packning, skrapan och rotorn (se § 3.3).

• **För att ta bort locket:**

- Lås upp locket med hjälp av handtag **C**.
- Öppna locket ända till det bakre fästet.
- Ta bort låset.
- Ta bort locket.

• Använd skåran baktill på locket för att ta bort packningen **N**.

• För att sätta tillbaka igen gör på samma sätt i omvänd ordning och se till att låset går ner när locket är helt öppet.

• Lyft behållare **E** med dess handtag **D**, rotorn **R** låser sig automatiskt. Rotorn kan också tas bort separat.

• Tvätta nedanstående delar under rinnande vatten eller i balja med varmt vatten och tillsatt ett desinficerande eller fettupplösande rengöringsmedel (om feta produkter använts).

• Var noga med att rengöringen görs korrekt på de olika delarna.

Notera:

- Använd rengöringsprodukter som är avsedda för plastföremål (polykarbonat) och rostfritt stål.

- Använd inte skurpulver för att rengöra det genomskinliga locket.

4.2 EFTER ANVÄNDNING

GRÖNSAKSSKÄRARE

- Se § 4.1.
- Rengör de lösa delarna med varmt vatten utblandat med ett avfettande/desinficerande rengöringsmedel som är lämpligt för materialen.
- Skölj med vanligt vatten och låt torka.

*Råd: För galler **MT**, förs undan kuber som fastnat med hjälp av en morot. Använd inte metallföremål.*  4.2

- Rengör utsidan av grönsaksskäraren med hjälp av en fuktad svamp och ett mildt rengöringsmedel, skölj sedan med hjälp av en ren svamp.

Notera:

- Använd inte skurpulver som kan repa ytorna eller klorinbaserade rengöringsmedel som gör aluminiumytan matt.

SKÄRARE

• För isärplockning och rengöring av behållare, lock, skrapa och rotor, se § 4.1.

• Om nödvändigt, tvätta utsidan av maskinen med en fuktig svamp och ett desinficerande rengöringsmedel, särskilt rotorns drivaxel, behållarens stödområde och behållarens kontaktpunkt, skölj därefter.

Notera:

- Använd rengöringsmedel som är avsedda för de material som apparaten består av.

- Drivaxeln och rotorns insida måste hållas helt rena.

- Man kan diska behållaren, locket, skrapan och rotorn i diskmaskin, men var noga med att skydda knivarna.

- För att undvika syrafläckor på rotorns knivar, bör man torka dem innan de sätts på plats och placera rotorn i ett kylrum för att förhindra att mikroorganismer utvecklas.

- Efter att locket rengjorts ska det inte låsas. Placering i ventilerat utrymme förhindrar kondensering och koncentration av kvarvarande lukter.

4.3 UNDANPLOCKNING 4.3

- Efter rengöring ska man placera varje skärdel på sin plats i det avsedda skåpet på väggen.

5.1 MASKINEN STARTAR INTE, KONTROLLERA ATT:

- maskinen är korrekt ansluten.
- strömtillförseln är korrekt.
- bunken är på plats (skärare).
- tratten är ordentligt låst (grönsaksskärare).
- Pressen är ordentligt nedsänkt (grönsaksskärare).
- locket är ordentligt fastsatt (skärare).
- låset sitter fast korrekt (se § 4.1).
- Om apparaten stannar under drift, kontrollera att:
 - den termiska motorns sond är urkopplad. Vänta några minuter och starta igen.
 - Minska produktkvantiteten eller hastigheten.


5.2 ONORMALT LJUD:

- Stanna apparaten.
- Kontrollera att bricka, galler och ejektor är på plats.
- Plocka isär och rengör om det behövs och sätt på plats igen.
- Om ljudet fortfarande finns kvar och apparaten inte fungerar fullt ut, kontrollera att:
 - motorns faser är korrekt anslutna.
 - Kontrollera:
 - att behållare, rotor och skrapa sitter på plats.
 - att det inte finns någon främmande del i behållaren.
 - Plocka isär och rengör om det behövs och sätt på plats igen.



Om felet kvarstår, kontakta er återförsäljarens underhållsservice plocka isär apparaten.


5.3 EN BRICKA SITTER FAST: GRÖNSAKSSKÄRARE

- Plocka isär apparaten.
- Sätt en hand på ejektorn och blockera den i rotationen.
- Vrid ut brickan moturs med den andra handen genom att använda det avsedda greppet ().
- Ta ut den genom att göra en roterande rörelse.



5.4 KVALITET PÅ ARBETET

GRÖNSAKSSKÄRARE

- Stanna alltid maskinen vid ett ingripande.
- Om utmatningen av produkter inte fungerar bra, kontrollera att:
 - ejektorn är ordentligt fastsatt.
 - produkterna vid inmatningen inte hindrar utmatningen.
 - det inte finns någon ansamling av produkter i skårområdet.
- Om kvaliteten på skärningen inte är bra, kontrollera:
 - rotationens riktning (moturs () sett uppifrån).
 - val av hastighet (enligt modellen).
 - val av skärutrustning (se § 3.2).
 - skärutrustningens tillstånd.
 - val av tratt.
 - införsel av produkter i tratten (se § 3-4).

SKÄRARE

- För att åstadkomma ett snabbt och felfritt arbete utan överhettning:
 - ska man använda ordentligt slipade knivar som är fria från ojämnheter.
 - ska man ha en extra rotor som är avsedd för känsliga arbetsuppgifter (t ex: hackning av persilja med släta knivar, knådning med skårade knivar).
 - Undvik att arbeta med för stora kvantiteter av produkter, vilket kan orsaka överhettning (kött, deg).
- Notera:**
- De mikrotandade knivarna har skäregenskaper som en slät kniv med skåror, vilket gör att de inte behöver slipas så ofta.
 - Om det behövs kan man slipa eggen på knivarna, den motsatta sidan till slipningen, med hjälp av en slipsten.



VARNING!

Koppla bort apparaten från strömmen före all demontering.



Underhåll ska enbart göras av en kvalificerad person med behörighet och rätt utbildning och kräver originalreservdelar.

6.1 MEKANISM

• Apparaten behöver minimalt underhåll (motorns lager och mekanism är inoljade på livstid).

• Man bör fetta in den vattentäta packningen längst ner på drivaxeln med ett livsmedelsfett minst en gång om året.



Restspänning vid kondensatoranslutningarna.

6.2 UNDERHÅLL AV SKÄRUTRUSTNING

• Skärbrickor: slipning av knivar.

- Ta bort fastsättningskruvarna.
- Använd en vattenslip för att bibehålla skärningsvinkeln.

• Pommes-frites-galler.

Bladen ändrar sig inte, eftersom de är monterade med en permanent spänning.

- Jämna till eggen med en mjuk sten om det behövs.

• Galler för frukt- och grönsakssallad.

Bladen ändrar sig inte, eftersom de är monterade med en permanent spänning.

- Om det behövs kan man jämna till bladen med en liten fil om de blivit ojämna.

• Rivjärn.

Rivjärnen ska inte slipas.

- Om tänderna på rivjärnet blivit slitna, ska kniven bytas ut.

• Skärarens rotor.

- Se till att ha en korrekt slipning på bladen eftersom skärningen är beroende av den (i synnerhet på kött).

6.3 SÄKERHETSREGLER



6.3

• Säkerheten måste kontrolleras ofta. Motorn måste kunna stanna på mindre än 2 sekunder om hastigheten är mellan 1 och 4 och på mindre än 4 sekunder om hastigheten är över 4.

- Om locket inte är ordentligt stängt kan motorn inte starta (låsklämma).

- När man lyfter upp pressen, vid nivå F, max 45 mm på trattens kant.

• Om en av de två säkerhetsfunktionerna inte är igång:

- Använd inte apparaten.
- Låt er återförsäljares underhållsservice åtgärda problemet.

6.5 ADRESS FÖR UNDERHÅLL

Vi råder er att företrädevis vända er till maskinens försäljare.



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

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

Säljarens stämpel

Inköpsdatum:

Maskinen är framtagen och iordningställd i enlighet med:

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

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

- Direktiv « Avfall » 2006/12/CEE

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

Respektera återvinningsvillkoren.

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

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

Sortera olika förpackningsdelar utifrån lämplig återvinningsindelning.

- Europeiska regler:

EN 60 204-1-2006 elektriska maskinutrustningar.

EN 1678-1998 grönsaksskärare, integrerad säkerhet.

EN 12852- Matlagningsassistenter. Lämplig anpassning till säkerhet och hygien.

Denna överensstämmelse intygas av:

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

Ljudegenskaper:

- Ljudnivån så som den är uppmätt enligt tester EN ISO 3744 och EN ISO 11201 är på 73 dBA i de villkor som specificeras i norm EN 1678: 1998 (användning av ett fint rivjärn för bearbetning av råa oskalade potatisar). Tom, och även för skäraren, är nivån på < 70 dBA.

Skyddsåtgärder enligt norm EN 60529-2000:

- Elektriska kommandon IP55
- Maskinen i sin helhet IP34

Integrerad säkerhet:

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

Livsmedelshygien:

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

- Direktiv 1935/2004/CEE: material och föremål i kontakt med livsmedelsvaror.
- Normer EN 601-2004: legering av aluminiumgjutningar i kontakt med livsmedelsvaror.

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