



Referencesproget til denne vejledning er fransk.

Indhold

Indledning	1	Fejlfinding	6
Introduktion	1	Vedligeholdelse	6
Installation	1	Overensstemmelse med lovgivningen	8
Brug og sikkerhed	3	Fortegnelse - Eksploderede tegninger	A
Rengøring og hygiejne	5	EI-diagrammer	G

Indledning

Brugervejledningen indeholder oplysninger, der er nyttige for at kunne udføre arbejdet sikkert og korrekt, og er beregnet til at lette brugen af maskinen (herefter angivet som "maskine" eller "apparat").

Nedenstående må under ingen omstændigheder betragtes som en lang liste tvungne advarsler, men snarere som en serie vejledninger, der er beregnet til på alle måder at forbedre maskinens præstationer og især at undgå en serie personskader eller materielle skader, der resulterer af uegnet brug og drift.

Det er vigtigt, at alle de personer, der har til opgave at sikre maskinens transport, installation, idriftsættelse, anvendelse, vedligeholdelse, reparation og afmontering, rådfører sig med og læser denne vejledning omhyggeligt, inden de forskellige processer foretages for at undgå forkert og uegnet håndtering, der vil kunne skade maskinens integritet eller personernes sikkerhed.

Det er lige så vigtigt, at denne vejledning altid står til operatørens rådighed og opbevares omhyggeligt på maskinens driftssted, således at man hurtigt og let kan slå op i den i tilfælde af tvivl eller under alle omstændigheder hver gang, det er nødvendigt.

Kontakt endelig fabrikanten eller den godkendte serviceafdeling i tilfælde af vedvarende tvivl eller usikkerhed om brugen af denne maskine efter at have læst vejledningen. De står til din rådighed for at sikre hurtig og omhyggelig service med henblik på at sikre, at maskinen fungerer bedst muligt med optimal effektivitet.

Husk at de standarder for sikkerhed, hygiejne og miljøbeskyttelse, der er gældende i installationslandet, altid skal finde anvendelse, når maskinen bruges. Det påhviler derfor brugeren at sikre sig, at maskinen kun aktiveres og anvendes under de optimale sikkerhedsbetingelser, der er fastsat for personer, dyr og ting.

Introduktion

1.1 BESKRIVELSE

• Disse elektroniske røremaskiner er professionelt bagerudstyr, som ælter, rører og pisker alle former for fødevarer. A-modellerne, som tilpasses i køkkenet, kan trække tilhørende maskiner.

- A Skål i rustfrit stål, kapacitet på 20 eller 30 liter (afhængigt af model)
- B Aftageligt sikkerhedsdæksel og med ekstra plastskærm
- C Indgang til tilbehør, type H
- D Hoved
- E Kontrolpanel
- G Håndtag til hævnning og sænkning
- H Planetgear
- I Søjle
- J Skålholder
- K Ben


• **Leveres som standard med tre redskaber:**  1.1b

- A Dejkrog til æltning.
- B Omrører til blanding.
- C Pisker til emulgering.

• Ekstraudstyr:

- Kraftig pisker til 20 og 30 liter til krævende arbejde.
- Mindre skål på 10 l med tre redskaber (20 liters model).
- Mindre skål på 10/20 l med tre redskaber (30 liters model).
- Et bord i rustfrit stål (højde 480 mm) til 20 liters bordmodellen.

• Ekstraudstyr til A-modeller med indgang til tilhørende maskiner:

- Tilhørende maskiner (se  afsnit 3.6).
- Holder til fade til opsamling af produkter fra hakkemaskine, grønsagssnitte eller si.

Installation



ADVARSEL !!

Opbevaring af maskinen: -25°C til +50°C

Omgivende temperatur under drift: +4°C til +40°C

Denne maskine til professionel brug skal anvendes af personale, der er oplært til at bruge, rengøre og vedligeholde den pålideligt og driftssikkert.

Anvend maskinen i et tilstrækkeligt belyst lokale (Se den tekniske standard, der er gældende i brugslandet. I Europa henvises der til standard EN 12464-1). Når maskinen håndteres, skal man altid sikre sig, at man ikke griber fat i mobile dele med risiko for fald og benskade.

Maskinen er ikke designet til at fungere i eksplosiv atmosfære.

2.1 DIMENSIONER - VÆGT (vejledende)

- A Bruttovægt med emballage (kg)
- B Nettovægt med udstyr (kg)
- C Dimensioner med emballage (l x b x h (mm))
- D Maskinens udvendige mål: l x b x h (mm)
- E Dimensioner til fastgørelse af røremaskinen: ExE xE2 (mm)
- Hp Højde for indgang til tilhørende maskiner (A-modeller)


Håndtering - Transport

- Mixeren leveres fastgjort til en træpalle.
- Brug en gaffeltruck til at tage den af pallen med ved at føre gafflerne ind under fødderne.



Ved manuel aflæsning skal der træffes nødvendige forholdsregler for at undgå, at mixeren vipper

2.2 PLACERING

- 20- og 30 liters røremaskinerne kan kun installeres på gulvet.
- **Ved opklodsning eller indstilling af røremaskinen:**
 - Fjern dupskoen på benet før indstilling.
 - Skru med en skruetrækker for at få det justerbare ben til at røre gulvet.  2.2a
 - Kontroller, at maskinen står stabilt ved at lade røremaskinen køre med omrøreren ved fuld hastighed. Det er eventuelt muligt at finjustere maskinen, mens den kører.
 - Sæt proppen på igen.
- **Ved fastgørelse af røremaskinen til gulvet: Fastgør de bageste ben.**



- Fjern dupskoene fra de to bageste ben.
- Afmærk de to huller, der skal bores (skruer maks. Ø8, min. længde 80, leveres uden bolte).



NB! Det er ligeledes muligt at fastgøre de forreste ben ved at fjerne den justerbare del af benet.

• Røremaskinerne i 20 liters bordmodel kan installeres på:

- En helt stabilt underlag, som ikke giver genlyd (møbel, bord osv.) i en højde på mellem 350 og 500 mm.
- Et bord i rustfrit stål med opbevaringshylde, der kan købes som ekstraudstyr.

• Benyt denne fremgangsmåde for at installere maskinen:

- Tag de justerbare ben af foran.
- Sørg for, at de fire fastspændingshuller på røremaskinens ben passer overens med hullerne på bordet.
- Fastspænd røremaskinen på bordet med de medfølgende skruer og bolte.

• Indstilling af bordet:

- Løsn fastspændingsskruen på benene (13 mm topnøgle).
- Indstil foden, og bloker den i den ønskede position.
- Kontroller, at bordet står stabilt, ved at lade røremaskinen køre ved høj hastighed med omrøreren monteret.

• Fastspænding af bordet på gulvet:

- Bor fastspændingshullerne på benene ved hjælp af skabelonen (skruer med maks. Ø 8, min. længde 30 og rawplugs medfølger ikke).



2.3 ELEKTRISK TILSLUTNING



ADVARSEL !!

El-tilslutningen skal laves forskriftsmæssigt af en kvalificeret og kompetent person (se de gældende standarder og bestemmelser i installationslandet).


Eventuel brug af en adapter til stikkontakten kræver, at det kontrolleres, at adapterens elektriske egenskaber ikke er mindre end maskinens egenskaber.

Anvend ikke stikdåse

Vekselstrømtilførslen til maskinen skal opfylde følgende betingelser:

- Maks. spændingsvariationer: $\pm 5\%$
- Maks. frekvensvariationer: $\pm 1\%$ fortsat, $\pm 2\%$ over korte perioder

ADVARSEL: Den elektriske installation skal være i overensstemmelse med de lovgivende og normgivende bestemmelser i brugslandet (udformning, gennemførelse og vedligeholdelse).

- Kontroller overensstemmelsen mellem netspændingen og den værdi, der er angivet på typeskiltet og på etiketten på el-ledningen.
- Maskinens el-tilførsel skal beskyttes mod overspændinger (kortslutninger og overbelastninger) ved hjælp af sikringer eller termorelæer, der er korrekt dimensionerede i forhold til installationsstedet og maskinens data - se dataene angivet i kolonne F figur 2.3a. 

ADVARSEL: Med hensyn til beskyttelsen mod indirekte kontakt (afhængigt af den type tilførsel, der er beregnet, og tilslutningen af jordforbindelserne til det beskyttende ækvipotentialekredsløb) henvises der til punkt 6.3.3 i EN 60204-1 (IEC 60204-1) med anvendelse af beskyttelsesanordninger til automatisk strømafbrydelse ved isolationsfejl i TN- eller TT-systemet eller for IT-systemet anvendelse af en permanent isolationskontrollør eller af differentialer til automatisk strømafbrydelse. Forskrifterne i IEC 60364-4-41, 413.1 finder anvendelse på denne beskyttelse.

Eksempel: I et TT-system skal der installeres en strømafbryder ved overgang i jordkabel inden tilførslen med en brydes-trøm (for eksempel 30 mA), der passer til jordforbindelsesinstallationen på det sted, hvor det er planlagt at installere maskinen.

ADVARSEL: Manglende overholdelse af disse instrukser udsætter kunden for risiko for maskinfejl og/eller ulykke på grund af direkte eller indirekte kontakt.

- De elektroniske røremaskiner skal have en enfaset strømforsyning.
- Monter et standardvægstik med to poler + jord, 16/20 A.
- Kontroller, at netspændingen passer til den værdi, som er angivet på maskinens typeskilt og på ledningens etiket.
- Installationen skal beskyttes med en differentialafbryder og en sikring med en mærkeværdi på 16 A.



NB: Maskinen kan kun anvendes på forsyningsnet af typen TN (nulledning) og TT (jordforbundet nulledning). Hvis en maskine skal installeres på et forsyningsnet af typen IT (impedans eller isoleret nulledning), findes der en mulighed, der består i at indføje en isoleringstransformator og lokalt at sætte maskinen på forsyningsnet TN eller TT.

- Advarsel til installatøren :

Denne pisiker er forsynet med et filter, som sender de strømforstyrrelser, der kommer fra nettet mod jorden uden at gå gennem variations transformatoren. For at fungere godt skal installationens jordstik være af god kvalitet, ellers kan strømforstyrrelserne komme til at gå gennem transformatoren og ødelægge den.



Husk påkrævet jording med grøn/gul ledning.

INGEN JORDFORBINDELSE = INGEN BESKYTTELSE = FARE FOR STOP



Bemærk : Jord værdierne er angivet afhængigt af den overskydende differentialstrøm . Hvis disse forskrifter ikke overholdes, kan det medføre, at garantien bortfalder.



I visse tilfælde kan det, afhængigt af HFI-relæets følsomhed, være nødvendigt at installere meget sikre anordninger for at undgå al utilsigtet udkobling.

- Elektriske specifikationer:

2.3a

- A** : Maskine
- C** : Fødespænding
- D** : Frekvens
- E** : Nominel spænding
- F** : Sikringsstørrelse til beskyttelse af elkablet (Ampere)

- Kontroller omdrejningsretningen;

2.3b

- For planetgearet mod uret (se pil på hovedet) eller for redskabet med uret : Indstilles på fabrikken.

Omdrejningsretningen kan vendes, hvis der opstår problemer (se afsnit 5.2).

Brug og sikkerhed



ADVARSEL !!

Rengør maskinen ordentligt inden den tages i brug første gang.

Ved ukontrolleret lukning af låget eller stamperen er der risiko for at få fingrene i klemme.



Sæt aldrig hånden ind i udkastningsområdet, når maskinen er i drift: Risiko for skade! Det er strengt forbudt at neutralisere eller ændre sikkerhedssystemerne: Risiko for uoprettelig skade!!!!

Kontroller at disse sikkerheder fungerer godt hver gang inden brug (se afsnittet "indstilling af sikkerheder"). Før aldrig hånden, en hård eller dybfrossen genstand ind i apparatet. Af hygiejniske og sikkerhedsmæssige grunde skal man altid anvende en hat eller et hårnet, der er solidt, engangs eller vaskbart, og som slutter tæt om håret.

3.1 DRIFT - SIKKERHED

- **Brugeren er sikret ved hjælp af følgende anordninger:**

- Motoren stopper, når sikkerhedsdækslet åbnes.
- Dækslet er udformet således, at det er sikkert at tilsætte produkter, mens maskinen kører.
- Motoren stopper, når skålholderen sænkes. Starter ikke igen, selv om der trykkes på START-knappen.
- Efter stop skal der altid trykkes på START («spændingsmangel»).
- Beskyttelsesanordning mod overstrøm, overspændinger, underspændinger og overopvarmning af motoren.
- Overholdelse af nærværende instruktioner for brug, rengøring og vedligeholdelse af maskinen.

- **Kontrolpanel** **3.1**

- A** Afkortning af timer-tiden
- B** Forøgelse af timer-tiden
- C** STOP-knap
- D** START-knap
- E** Timer-display
- F** Forøgelse af hastigheden
- G** Formindskelse af hastigheden
- H** Hastighedsdisplay



Apparatet må ikke anvendes uden skål.

- Røremaskinen starter normalt, når skålholderen befinder sig i arbejdsposition.
- Sikkerhedsdækslet er monteret og lukket.
- Uret er indstillet på start med eller uden urindstilling.
- Skålen er på plads på soklen .

a) Tidsindstillet drift

- Valg af tiden på **E** ved at trykke på tasterne **A** og **B**
- Igangsætning ved at trykke på tasten **D**
- Stop i slutningen af den valgte tid eller ved at trykke på **C**

NB:



- For at ændre den tid, der er under nedtælling, tryk på tasten **C** og ændr indstillingen ved hjælp af tast **A** og **B**, genoptag cyklus ved at trykke på tast **D**

- Den tid, der er valgt i begyndelsen af cyklus, gemmes i hukommelsen

- T ryk 2 gange på tasten **C** for at standse en igangværende cyklus fuldstændigt

b) Fortsat drift

- Valg af ---- på **E** ved at trykke fortsat på tasten **A**
- Igangsætning ved at trykke på tasten **D**
- Stop ved at trykke på tasten **C**


c) Hastighedsvariation

- Valg af hastigheden på **H** ved at trykke på tasterne **F** og **G**.

3.2 MONTERING OG AFMONTERING AF SIKKERHEDSDÆKSLET

Det roterende sikkerhedsdæksel kan tages ud og gør det dermed lettere at rengøre maskinen og plast skærm, som dækker.



• Afmontering:

- Stop maskinen, sænk skålholderen, og fjern redskabet og skålen.
- Da dækslet er låst, skal det drejes med uret  (en hel omgang), indtil det går mod anslag.
- Dækslet hægtes af med en nedadgående bevægelse og går automatisk fra hinanden.  **3.2a**
- Plastskærmen kan fjernes (ved anvendelse uden mel)



RØREMASKINEN KAN IKKE STARTES UDEN SIKKERHEDSDÆKSEL.

• Montering:

- Anbring skoene ud for hakkerne i dækslets krans.  **3.2b**
- Tryk dækslet opad, og drej det mod uret  (en hel omgang), indtil det går mod anslag (det hårde punkt).



NB! Dækslet holder sig selv, når rotationen starter.


RØREMASKINEN KAN KUN STARTES, NÅR DÆKSELLET ER KORREKT LUKKET OG LÅST FAST.



3.3 MONTERING AF SKÅL OG REDSKABER

- Følg nedenstående anvisninger:
- Sænk skålholderen til dens laveste position ved at skubbe håndtaget G bagud.
- Anbring et redskab i skålen.



NB! Sørg for, at håndtagene er rene (se afsnit 4.2).

- Anbring skålen i skålholderen.
- Før skålens kugleled ind i skålholderens fordybning, og sænk skålen lodret ned, således at skålholderens to tapper anbringes i håndtagenes huller.  **3.3a**

- Sæt redskabet fast i redskabsholderens aksel, og drej det mod uret  for at blokere det.  **3.3b**

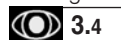



- Før håndtaget G ind mod Dem selv for at føre skålen op i arbejdsposition.
- Luk sikkerhedsdækslet.
- Tryk på START-knappen.

3.4 ÆNDRING OG VALG AF HASTIGHED


- Den elektroniske variator stiller en række kontinuerlige hastigheder samt fleksible anvendelsesforhold til brugerens rådighed, hvorved der kan udføres alle former for arbejde under optimale forhold med hensyn til såvel ydelse som kvalitet.
- Start altid maskinen ved lav hastighed 1 for at undgå sprøjt eller melstøv, og øg derefter hastigheden lidt efter lidt i henhold til det ønskede arbejde.

- Hastigheder for anvendelse af de forskellige redskaber.






- V** Planetgearets omdrejningshastighed (omdr./min.)
- A** Hård dej
- B** Blød dej
-  Normalt anbefalet arbejdsområde

3.5 MAKSIMAL KAPACITET

- En røremaskines kapacitet afhænger af:
 - Det anvendte redskab.
 - Den bearbejdede masses art, mængde og kompakthed.
 - Den optimale hastighed for et arbejde af høj kvalitet.
- For store mængder forringer kvaliteten af det udførte arbejde, nedsætter levetiden for røremaskinens mekaniske dele og kan medføre unormal opvedning af motoren og pludseligt motorstop. (se  afsnit 5.1).

• Anbefalede maksimumsmængder

Produkter	Referencer	Skåle (L) 10/20/30	Redskaber
Dej af mel og vand (vandindhold 60%)	Kg mel	3/6/8	
Pizzadej (vandindhold 40%)	Kg dej	2,5/5/6	
Mørdej		2,5/5/6	
Linsedej	Kg mel	2/4/5	
Croissantdej		2,5/5/6	
Briochedej		2,5/5/6	
Vandbakkelsesdej	Litrer vand	2/4/5	
Kød	Kg	5/10/15	
Mos	Kg kartofler	5/10/15	
Sukkermasse	kg sukker	3/6/8	
Æggehvider		16/32/50	
Sandkagedej	Antal æg	15/30/45	
Småkager		15/30/45	
Marengs	Kg sukker	0,75/1,5/2,5	

3.6 INDGANG TIL TILHØRENDE MASKINER

- Røremaskiner af A-typen er udstyret med et arbejdsgeard med variabel hastighed, type H12, som gør det muligt at trække nedenstående tilhørende maskiner (ekstraudstyr):



- **H 70 H** og **HV 82 H** : Hakkemaskiner Ø 70 og Ø 82 mm, ENTERPRISE- eller UNGER-system. Leveres med tragt, indføringsstander, knive og plader.
- **CX 21 H** : Grønsagssnitter med plader til at snitte indtil 8 mm, skære i tynde skiver, trævle, rive ...
- **P 200 H** : Si til mos, supper, grød, fiskesuppe ... Leveres med tre forskellige indsætter.



Se brugsanvisningen for hver enkelt maskine.


- Ved installation af en tilhørende maskine følges nedens-tående anvisninger:



- Forsyn den tilhørende maskine med det udstyr, der er nødvendigt for at udføre det pågældende arbejde.



Stands altid maskinen ved lav hastighed ved at trykke på stopknappen før montering eller afmontering af en tilhørende maskine.

- Løft låget **H**.
- Tag den tilhørende maskine **B**, og før keglen **C** ind i indgangen i røremaskinen **A**.
- Før firkanten **D** ind i drivakslen i indgang **A** ved at dreje **B**.
- Anbring tappen **E** over for fordybningen **I**, og før den tilhørende maskine helt ind i indgang.
- Stram låseskruen **G** (med uret ) i hulrummet **F**.
- Vælg hastighed alt efter den tilhørende maskine.



NB! Ved afmontering af den tilhørende maskine løsnes skruen **G** mindst fire omgange, så den kommer ud af hulrummet **F**.

- Hastigheder for anvendelse af de forskellige tilhørende maskiner:



VP = Hastighed for indgangen til tilhørende maskine (omdr./min.)

 Anbefalet arbejde

Rengøring og hygiejne



ADVARSEL !!

Inden afmontering skal apparatet frakobles.

Inden der anvendes rengøringsmidler, skal brugsanvisningen og sikkerhedsdatabladet, der ledsager produktet, læses omhyggeligt, og der skal anvendes passende beskyttelsesudstyr.

Maskinen må ikke rengøres med højtryksrensere.

4.1 VED BRUG TIL TO FORSKELLIGE TING

- Afmonter skålen og redskabet.
- Rengør redskabet og skålen i en vask med varmt vand tilsat et desinficerende eller affedtende rengøringsmiddel (ved arbejde med fedtede produkter). Skyl med rent vand, og tør skålen og redskabet.

- Rengør planetgearets holder, redskabsholderen og sikkerhedsdækslet med en fugtig klud og et desinficerende rengøringsmiddel. Skyl med rent vand.



NB! Brug rengøringsmidler, der er beregnede til aluminiumdelene.

4.2 EFTER BRUG

- Tag stikket ud af stikkontakten.
- Afmonter skålen, redskabet og sikkerhedsdækslet.
- Rengør skålen og redskaberne i en vask med et desinficerende eller affedtende rengøringsmiddel. Skyl med rent vand, og tør skålen og redskaberne. Skålen tåler vask i opvaske-maskine.
- Den lukkede beskyttelseskappe passer ikke til opvaske-maskine.
- Rengør planetgearets holder, redskabsholderen, sikkerhedsdækslet og skålholderen (vær særligt opmærksom på skålens håndtag). Rengør evt. røremaskinen udvendigt med en fugtig klud og et desinficerende rengøringsmiddel, og skyl.
- Kontroller, at de forskellige elementer er blevet ordentligt rene.



NB!

- Sørg for, at rengøringsprodukterne er beregnede til det materiale, apparatets elementer er fremstillet af.

- Der må ikke bruges skurepulver, som kan ridse overfladerne.
- Ved rengøring af de tilhørende maskiner følges anvisningerne i brugsanvisningen til hver enkelt maskine.



Maskinen må ikke vaskes med højtryksrensere.

- Regelmæssigt: (mindst en gang om måneden)
- Rens ventilationshullerne bag på maskinen for støv (kan ellers fremkalde unormal opvedning).
- Tør og smør hæve- og sænkeanordningens stivere let med vaseline.

4.3 FINT MELSTØV:

For at formindske spredningen af fint melstøv, når beholderen fyldes, tilrådes følgende:

- Det er absolut nødvendigt at anvende den gennemsigtige plastskærm som følger med maskinen .
- Tøm melsækken eller skålen med mel uden at ryste den.

- Fyld vand i før melet, hvis det er muligt.
- Start altid på lav hastighed, når vand og mel blandes.
- Ryst aldrig en tom melsæk. Rul forsigtigt melsækken sammen.


Overholdelsen af disse enkle regler bidrager til at formindske spredningen af melstøv og dermed at formindske risici for allergi forbundet med dette støv.

5.1 RØREMASKINEN STARTER IKKE

- Kontroller, at:
 - Røremaskinen er korrekt tilsluttet.
 - Strømforsyningen til stikket er korrekt.
 - Skålen befinder sig i arbejdsposition, og at sikkerhedsdækslet er lukket.
 - Skålen er på plads på soklen .
- Hvis røremaskinen stadig ikke starter:
 - Afmonter bagpladen for at kontrollere, at variatoren ikke er defekt.






Overhold sikkerhedsanvisningerne. Se afsnit 5.2 med hensyn til farlig spænding.

- Kontakt en fagperson for reparation, hvis « rdy » eller « rSt » ikke vises.
- Hvis røremaskinen stopper under arbejdet:
 - Er variatorens termiske sonde koblet fra. Vent et par minutter, og genstart.
 - Reducer hastigheden eller belastningen (se  afsnit 3.3 og 3.4).

5.2 UNORMALE LYDE ELLER UNORMAL DRIFT


• Metallisk støj

- Undersøg, om redskabet er blevet deformeret, slår mod skålen eller drejer den forkerte vej (se  afsnit 2.3).
- Undersøg, om skålen er ødelagt eller ikke er korrekt monteret (se  afsnit 3.3).
- Undersøg, om planetgearet skal smøres (se  afsnit 6.2 for afmontering).

• Skærende lyd



- Remmen er defekt (se  afsnit 6.1 for udskiftning eller stramning).

• Motorens summen

- Motoren kører på to faser. Kontroller tilslutningen og den elektriske kreds (se  el-diagrammet i afsnit 6.4).

• Variatorens manglende effekt

- Den elektroniske variator kan automatisk begrænse effekten og indstille sig til en lavere hastighed end vist på potentiometeret, når:
 - . Den valgte hastighed er for høj: Der er risiko for, at remmen glider eller bliver slidt.
 - . Produktmængden er for stor.

- . Redskabet ikke er velegnet til arbejdet.
- Derfor skal man, afhængigt af situationen:
 - . Sænke den viste hastighed (se  afsnit 3.3).
 - . Arbejde med en mindre mængde produkter (se  afsnit 3.4).
 - . Eventuelt udskifte redskabet.
- Ingen hastighedsændring
- Defekt styrekort eller frakoblede eller afbrudte ledninger.
- Hvis omdrejningsretningen er vendt om:
 - Tag altid maskinens stik ud af stikkontakten.
 - Afmonter bagpladen.



Vent i ca. et minut, til kondensatorerne er helt afladede, før variatoren åbnes. FARLIG SPÆNDING.

- Kontroller, at variatorens grønne kontrollampe er slukket, og clips klemmekassedækslet af.
- Byt om på U- og V-klemmernes ledninger. Brug altid en isoleret skruetrækker.
- Monter klemmekassedækslet og bagpladen igen.
- Tilslut maskinen, og kontroller omdrejningsretningen.

5.3 ET REDSKAB SIDDER FAST I REDSKABSHOLDEREN

- Dette skyldes normalt dårlig rengøring, eller at redskabet er blevet deformeret på grund af stød.
- Undgå at bruge vold, hvis det er første gang, et redskab sidder fast. Smør det, eller påfør et lag løsnende væske, og vent et øjeblik, til produktet har haft mulighed for at virke.
- Følg nedenstående anvisninger, og brug kræfter efter behov:
 - Drej redskabet frem og tilbage.



Kontakt forhandlerens serviceafdeling, hvis fejlen varer ved.

Vedligeholdelse




ADVARSEL !!

Maskinen skal frakobles inden indgreb.

Vedligeholdelse må udelukkende foretages af en kvalificeret, oplært og kompetent person

6.1 MEKANISME

- Denne røremaskine kræver minimal vedligeholdelse (lejer, motor og dele er smurt på livstid).
- Det anbefales mindst en gang om året at:
 - Rense ventilationshullerne efter behov, da de ellers kan fremkalde unormal opvedning.

- Smøre planetgearets tandhjul med fedt med stor klæbeevne (afsnit  6.4).
- Fjerne støv fra remmen og melstøv inden i maskinen med en støvsuger.

6.2 KONTROL ELLER UDSKIFTNING AF REM

- Kontroller spændingen og remmens slitage. Følg nedenstående anvisninger:




- Tag maskinens stik ud af stikkontakten.
- Afmonter den øvre skærm for at få adgang til transmissionen.
- Hvis remmen er defekt:
 - Løsn de 4 skruer, der fastholder motoren på søjlen, to omgange (13 mm nøgle).
 - Monter en ny rem, hvis det er nødvendigt, og kontroller, at tænderne sidder i remskivens spor.

- Brug en lille bjælke som vægtstang mellem motorhovedet og -bæringen, indtil maskinen løftes lidt.
- Tilspænd de 4 skruer samtidig med, at remmen strammes.
- Kontroller, at spændingen er korrekt ved at trykke med tommel- og pegefingeren.



NB! Det er yderst vigtigt at sikre, at remmens spænding er korrekt. Hvis spændingen er for lav eller for høj, kan det medføre driftsforstyrrelser ved transmissionen og eventuelt for tidlig ødelæggelse af remmen eller rulningslejerne.

6.4 AFMONTERING AF PLANETGEARET

- Fjern sikkerhedsdækslet. Frigør og fjern skærmen.
- Fjern remmen. 
- Sæt et stykke træ mellem skålen og planetgearet for at holde dette tilbage. 

- Afmonter den drevne remskive og dens kile.
- Afmonter indgangen til tilhørende maskiner, hvis modellen er udstyret med en sådan.
- Afmonter planetgearenheden ved at slå på solakslen med en hammer af træ eller plast, samtidig med at skålen lidt efter lidt sænkes.

6.5 KONTROL AF SIKKERHEDSANORDNINGEN

- Sikkerhedsanordningen skal kontrolleres hyppigt, og motoren .
- Hvis en af disse funktioner ikke udføres:



Maskinen fungerer ikke hvis skålen ikke er på plads på soklen.

- Må maskinen ikke bruges.
- Skal maskinen justeres af forhandlerens serviceafdeling.

6.6 ELEKTRISKE KOMPONENTER



Se el-diagrammerne.



- Kontroller regelmæssigt ledningen og de elektriske komponenter.

• Ledningernes farveafmærkning:

- Jord : (B/C) grøn/gul
- Nulleder : (N) blå
- Fase : (L) brun
- Effektkreds : sort
- Styrekreds : rød

A:Rød - **B:**Grøn - **C:**Gul - **D:**Hvid - **E:**Blå - **F:**Sort - **G:** Orange-
H:Lilla - **I:**Grå - **J:**Brun - **K:**Lyserød.

• Afmærkning af komponenterne:

- M : Motor
- S1 : Sikkerhedsanordning til hævnning og sænkning
- S2 : Sikkerhedsanordning til aftageligt sikkerhedsdæksel
- S3 : Sikkerhed når skålen er på plads
- CDE : Styrekort
- V : Elektronisk variator

6.7 SERVICEEFTERSYN

Vi anbefaler, at De i første omgang henvender Dem til den forhandler, De har købt maskinen hos.



Ved alle forespørgsler eller bestilling af reservedele bedes De anføre maskinens type, serienummer og de elektriske specifikationer.

Fabrikanten forbeholder sig ret til at foretage ændringer og forbedringer af sine produkter uden forudgående varsel.

Forhandlerens stempel




Købsdato:

Maskinen er fremstillet og produceret i overensstemmelse med:

- Maskindirektivet 2006/42/EØF.
- EMC-direktivet 2014 / 30 / EU.
- 2011/65/EU Direktiv om begrænsning af anvendelse af visse farlige stoffer.

2002/96/EØF « WEEE »

Symbolet "" på produktet angiver, at dette produkt ikke må betragtes som husholdningsaffald. I stedet skal det indleveres til genbrug af elektriske og elektroniske komponenter. Ved at sikre, at produktet bliver fjernet på denne måde, hjælper man med til at forebygge negative konsekvenser for miljøet og sundheden, som ville kunne opstå som følge af forkert bortskaffelse af dette produkt. For yderligere oplysninger om genbrug af dette produkt, kontakt venligst salgsafdelingen eller distributøren, eftersalgsserviceafdelingen eller den pågældende afdeling for behandling af affald.

2006/12/EØF „Affald“

Maskinen er designet således, at den ikke bidrager eller bidrager mindst muligt til at forøge mængden eller toksiciteten af affald og risiko for forurening.

Sørg venligst for at overholde genbrugsbetingelserne.

94/62/EF „Emballage og affald fra emballage“

Maskinens emballage er designet således, at den ikke bidrager eller bidrager mindst muligt til at forøge mængden eller toksiciteten af affald og risiko for forurening. Sørg venligst for at emballagens forskellige dele bortskaffes på egnede genbrugssteder.

- De europæiske normer:

- EN 454- Røremaskiner. Sikkerheds- og hygiejnekrav.

Denne overensstemmelse attesteres ved:

- CE-overensstemmelsesmærket, der sidder på maskinen.
- Den tilsvarende CE-overensstemmelseserklæring, der er vedlagt garantikuponen.
- Vedlagte betjeningsvejledning, som skal udleveres til bruger.

Støjniveau:

- Støjniveauet er målt i henhold til prøvningskoden EN ISO 3743.1-EN ISO 3744 < 70 dBA

Beskyttelsesgrader i overensstemmelse med standard EN 60529-2000:

- Elektriske betjener IP55
- Hele maskinen IP23S

Indbygget sikkerhed:

- Maskinen er designet og fremstillet i overensstemmelse med gældende regler og normer anført ovenfor.
- Operatøren skal oplæres i brug af maskinen og informeres om eventuelle resterende risici. Det er obligatorisk at oplære personalet i betjening af arbejdspladsen.

Hygiejne i forbindelse med fødevarer:

Maskinen er fremstillet af materialer, der opfylder kravene i gældende lovgivning samt følgende normer:

- Direktiv 1935/2004/EØF: Materialer og genstande, der er i kontakt med fødevarer.
- Normen EN 601- : Legeringer af støbt aluminium, der er i kontakt med fødevarer.
- Standard EN 1672-2- : Hygiejnekrav.

Alle flader, der kommer i kontakt med fødevarer, er glatte og lette at rengøre. Brug rengøringsmidler, der er godkendt til fødevarer, og overhold anvisningerne for brug.