

1.0 INLEDNING

Tack för att du har valt oss! Du har valt en maskin som har tillverkats av högkvalitativa material och med den allra senaste tekniken. Din egen, dina kunders och dina användares säkerhet är mycket viktig för oss. Följ anvisningarna nedan så använder du maskinen på ett säkert sätt.

Obs.: Siffror inom parentes hänvisar till komponenterna på sammanställningsritningen.

2.0 SÄKERHET

2.1 BRUKSANVISNING:

Alla som använder, installerar, underhåller och gör service på maskinen måste vara utbildade och ha läst bruksanvisningen noggrant.

Det är viktigt att obehöriga och barn inte har möjlighet att använda maskinen, ens av misstag.

2.2 SYMBOLER SOM ANVÄNDS I BRUKSANVISNINGEN:

 **VARNING:**

Innebär risk för personskada om anvisningen inte följs.

 **OBSERVERA:**

Information som är viktig för en bra och säker användning av maskinen.

2.3 VIKTIGA RISKFAKTORER

- Risk för kläm- och skärskador på fingrarna: Maskinen är försedd med en motordriven köttkvarnsenhet.
- Risk för elektrisk stöt: Maskinen matas med nätspänning.

2.4 BULLER

Maskinens ljudnivå är lägre än 70 dB(A) under alla driftmoment

2.5 ARBETSPLATS

Arbetsplatsen måste vara rengjord och städad. Lägg inte knivar, trasor eller andra föremål under maskinstativet.


2.6 ARBETSKLÄDER OCH PERSONLIG SKYDDSUTRUSTNING


Alla som använder maskinen måste bära tattsittande och rena kläder som uppfyller hygienbestämmelserna.



2.7 HUVUDSÄKERHETSANORDNINGAR

- Malningsenheten: Köttinmatningshålet på malningsenheten har en form som gör att inga fingrar oavsiktligt kan komma i kontakt med de inre roterande delarna.
- Elsystemet: Alla spänningsförande delar är isolerade.
- NVR-brytare (gäller bara CE-godkända maskiner): Stänger av maskinen när brytaren trycks in. Förhindrar oavsiktlig start när normal nätspänning återkommer efter ett strömavbrott.


 : Kontrollera varje dag före arbetets början och efter underhållsarbeten att alla säkerhetsanordningar fungerar rätt.
Stäng av maskinen med strömbrytaren och dra ut nätkabeln om fara hotar.
Kontrollera regelbundet att kabeln är oskadad.

 : Det är förbjudet att demontera eller byta säkerhetsanordningar eller att göra dem obrukbara.

3.0 INSTALLATION

3.1 TRANSPORT

Kontrollera vid mottagningen av maskinen att förpackningen är komplett.

 : Reklamationer av skador som uppkommit under transport ska göras hos transportföretaget. Förflyttning av maskinen sker på köparens risk.
Dra ut maskinen ur emballaget genom att fatta den i underredet. Maskinens vikt framgår av kapitlet "Tekniska data".

3.2 KRAV PÅ INSTALLATIONSPLATSEN


Det underlag som maskinen ställs upp på måste vara stabilt, horisontalt och i jämvikt och ha en höjd som medger en god arbetsställning. Välj uppställningsytans storlek med hänsyn till maskinens yttermått enligt kapitlet "Tekniska data". Se noga till att luftgallren inte blir övertäckta.

Arbetsområdet måste vara torrt och ha tillräckligt avstånd till värmekällor och gångtrafikstråk. Det måste medge en enkel användning, rengöring och skötsel av maskinen.

3.3 ELANSLUTNING

Maskinen har en nätkabel som ska anslutas till ett fast eluttag med krets brytare och magnetotermiskt skydd.

Kontrollera att nätspänningen är densamma som anges på maskinens typskylt. Kontrollera att maskinen är i fullgott skick och starta den genom att trycka på strömbrytaren.


 : Maskiner med trefasmotor levereras utan stickpropp. En sådan måste installeras av en behörig elektriker som då också ska kontrollera att malningsskruven roterar moturs sett från köttfärsutloppet.


4.0 ANVÄNDNING AV MASKINEN


4.1 AVSEDD ANVÄNDNING

Maskinen är avsedd för malning av alla slag av magert kött. Den är inte avsedd för malning av fruset kött, kött med ben eller andra produkter än kött.


4.2 ANVÄNDNING AV MASKINEN

 : Kontrollera alltid innan maskinen startas att säkerhetsanordningarna fungerar rätt och att maskinen är rengjord.

 : Kör aldrig maskinen tom. Det ökar slitaget på skivor och kniven och medför risk för hopskärning.

 : Dra inte åt kvarnmuttern **(1)** för hårt. Det medför onödiga påfrestningar på maskinen.

Placera det kött som ska malas i matarskålen. Starta maskinen och tryck med hjälp av plaststöten köttet igenom hålet och in i malningsenheten. Samla upp färsen i mottagningskärlet som är placerat under malningsutloppet.

 : Använd inte några andra föremål än den stöt som följer med maskinen. Beställ en originalreservstöt om stöten går sönder eller om du tappar bort den.

Stäng av maskinen när arbetet är färdigt.

5.0 RENGÖRING OCH UNDERHÅLL


5.1 RENGÖRING


 : Koppla bort maskinen från eluttaget innan rengöringen påbörjas. Rengör maskinen minst en gång per dag.

Använd inte repande eller giftiga soda- eller klorbaserade rengöringsmedel. Undvik också att spruta med vatten eller ånga.

Använd en fuktig trasa och ett pH-neutralt diskmedel. Avlägsna alla rester av rengöringsmedlet innan du använder maskinen.

De enda detaljer som behöver demonteras under rengöringen är fickan **(7)** och malningsenheten som består av utloppet **(8)**, matningsskruven **(5)**, kniven **(3)**, plåten **(2)** och ringmuttern. Dra ut malningsenheten genom att lossa den tillhörande spaken.

 : Var försiktig när du hanterar komponenterna i malningsenheten. Tänk särskilt på deras vikter och på att somliga av dem är vassa. Starta aldrig maskinen om malningsenheten är helt eller delvis demonterad.

 : När du demonterar malningsenheten för första gången bör du noga observera de olika komponenternas inställningar och lägen. Då blir det lättare att sätta ihop dem igen.



Sätt ihop malningsenheten steg för steg på följande sätt:

- För in utloppet till stopp i dess fäste.
- Lås utloppet i läge genom att dra åt spaken.
- Sätt in matningsskruven inuti utloppet och vrid det för hand så att den griper in i dragaxeln.
- Montera kniven och plåten på matningsskruven.
- Sätt på ringmuttern på utloppet men dra inte åt den för hårt.

5.2 UNDERHÅLL

Kontrollera regelbundet oljenivån i växeln. Om inga läckor finns kan nivån hålla sig konstant i flera år.

Vid oljeläckage:

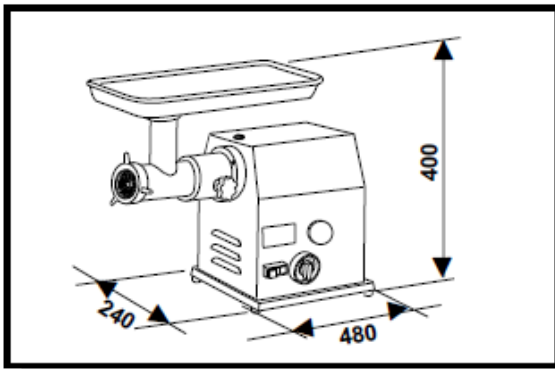
- Litet läckage: Rengör maskinen och arbetsbänken. Kontakta vår tekniska kundtjänst om problemet kommer tillbaka under de närmaste dagarna.
- Kontakta omedelbart vår tekniska kundtjänst om läckaget är stort.

TEKNISKA DATA

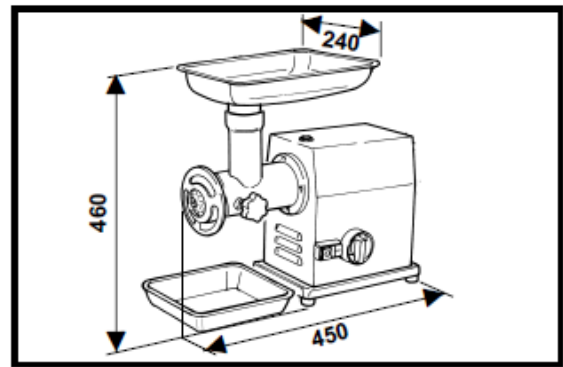
Effekt: 0,75 kW
 Kapacitet per timme: 120 kg
 Nettovikt: 23 kg

Effekt: 0,75 kW
 Kapacitet per timme: 130 kg
 Nettovikt: 23 kg

MALNINGSENHET 12 MEC



MALNINGSENHET EURO 22





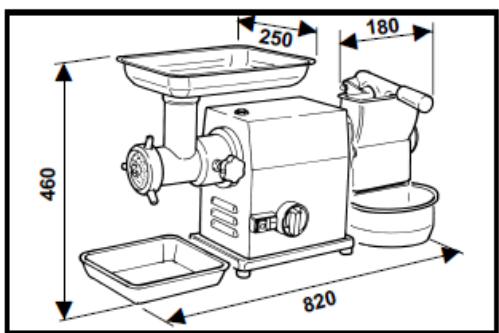
Effekt: 0,75 kW

Kapacitet per timme: 120 kg kött (ost
50 kg)

Nettovikt: 27 kg

Nettovikt: 27 kg

PARENHET TG 12 MEC





Effekt: 0,75 kW

Kapacitet per timme: 130 kg kött (ost
50 kg)

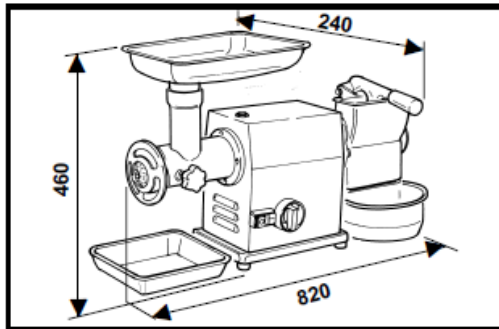
Nettovikt: 27 kg

Effekt: 0,75 kW

Kapacitet per timme: 50 kg

Nettovikt: 22 kg

ENHET TG EURO 22



RIVARE 12 MEC

