

SPEEDY MIXER

250W

Manuale delle istruzioni per l'uso



GB	MIXER	OPERATING MANUAL
E	MIXER	MANUAL DE INSTRUCCION
F	MIXER	MANUEL D'UTILIZATION
D	STABMIXER	BEDIENUNGSANLEITUNG
P	VARINHA MÁGICA	MANUAL DE INSTRUÇÕES
DK	MIXER	BETJENINGSMANUAL
FI	SEKOITIN	KÄYTTÖOHJE
N	MIXER	BRUKERMANUAL
S	MIXER	BRUKSANVISNING
EL	ΜΙΞΕΡ	ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ
NL	STAAFMIXER	GEBRUIKSHANDLEIDING



OVERSIGT

KAP. 1.	OPSÆTNING AF MANUALENS INDHOLD OG DENS BRUG	3
KAP. 2.	GENEREL INFORMATION OG EGENSKABER	4
KAP. 3.	SIKKERHEDSINSTRUKTIONER	6
KAP. 4.	OPSÆTNING AF MASKINE OG ANVENDELSE	7
KAP. 5.	VEDLIGEHOLDELSE, PROBLEMLØSNING OG RENGØRING	9
KAP. 6.	BORTSKAFFELSE	10
KAP. 7.	PRODUKTIONSMATERIALER	10

GARANTI

Maskinen har en 12 (tolv) måneders garanti, der starter på købsdatoen.

Garantien, der dækker reparationer af maskiner indkøbt hos autoriserede forhandlere, er kun i tilfælde af defekt materiale eller forkert samling emne for følgende vilkår

1. Ved garanti mener vi den gratis udskiftning af alle dele, der er beviseligt defekte pga. produktionsprocessen. Garantien er ugyldig hvor der ikke kan fremvises en betalingskvittering eller en faktura, og i de følgende tilfælde:
 - a. Maskinerne er ændret eller de er beskadigede pga. manglende pleje;
 - b. At maskinens anvendelse ikke overholder de instruktioner, der er indeholdt i betjeningsmanualen;
 - c. Beskadigelse forårsaget pga. et upassende miljø, i hvilket apparatet anvendes og ved foreteelse af afhængig af normal maskinbetjening (uregelmæssig spænding og frekvensværdier på netværket);
 - d. Reparationer, der er foretaget af mennesker eller værksteder, der ikke er autoriseret af producenten.
2. Enhver anmodning om et reparationsarbejde under garanti bør kun foretages til autoriserede forhandlere eller laboratorier;
3. Maskinen skal returneres FOB til producenten for reparationen, og transportudgifterne bliver altid betalt af modtageren,
4. Udskiftningen af maskinen og garantiomfang efter enhver problemløsningsintervention omfattes ikke;
5. Producenten er ikke ansvarlig for nogen direkte eller indirekte skade, uanset hvilken, på mennesker eller ting pga. ukorrekt maskinanvendelse, eller mangel på brug i den tid, der er nødvendig til reparationerne.

Betjeningsmanual	
Version	Oktober 2009

KAP. 1. OPSÆTNING AF MANUALENS INDHOLD OG DENS BRUG

MANUALENS FORMÅL

MANUALENS VIGTIGHED

Denne betjeningsmanual skal betragtes om en **integreret del af maskinen**:

1. Den skal opbevares i hele maskinens levetid.
2. Hvis maskinen videregives, skal manualen ligeledes videregives til den nye bruger.
3. Udover at opsætte al den brugbare information for operatørerne, omfatter den ligeledes (i specifikke kapitler) de elektroniske kort, der er nødvendige i tilfælde af vedligeholdelse og reparationer.

UDGANGSMÅLET FOR MANUALEN

Betjeningsmanualen har det formål, at give køberen al den nødvendige information for på tilfredsstillende måde at anvende maskinen og at håndtere den på den mest mulige autonome og sikreste måde. Derudover er denne manual blevet skrevet for at give **retningslinier og instruktioner** til at blive fortrolig med maskinen og forstå dens princip og betjeningsbegrænsninger. Hvis du er i tvivl, bør du kontakte det Autoriserede Servicecenter.

HVEM ER DEN BEREGNET TIL

Denne betjeningsmanual medfølger i et eksemplar sammen med maskinen og gives som en integreret del af maskinen, er beregnet til operatører og kvalificerede teknikere til opsætning, anvendelse og vedligeholdelse af maskinen.

Den person, der er ansvarlig for køberens forebyggelse og beskyttelsesservice og enhver **ansvarlig person derudover** der anvender denne maskine, skal læse denne betjeningsmanual, således at alle tekniske og organisatoriske informationer kan følges.

ANSVAR



- Hvis denne manual mistes eller beskadiges, kan man anmode om et nyt eksemplar fra det Autoriserede Servicecenter. Denne manual afspejler det aktuelle niveau da maskinen blev bygget, producenten forbeholder sig ret til **at opdatere** produkterne og dermed yderligere versioner af denne manual uden at behøve at opdatere tidligere produkter eller manualer udover end i særlige tilfælde mht. menneskers helbred og sikkerhed
- Vær venligst særligt opmærksom på maskinens resterende risici og de krav, der skal overholdes af operatørerne.
- Producenten anses som ansvarlig for maskinen i dens oprindelige konfiguration.
- Producenten er ikke ansvarlig for beskadigelse, der skyldes forkert anvendelse af maskinen, og af dokumentationen, eller for beskadigelse, der skyldes overtrædelse af obligatoriske regler, ved skodesløshed, manglende evne, ubetænksomhed og ved overtrædelse af arbejdsgivers, operators eller vedligeholdelsesingeniørs del af gældende regler, samt for enhver mulig fejl, der skyldes tankeløs, forkert og/eller ukorrekt anvendelse.
- Producenten er ikke ansvarlig for de konsekvenser, der skyldes anvendelse af reservedele, der ikke er originale, eller som ikke har samme egenskaber.
- Producenten er kun ansvarlig for den information, der er omfattet i den originale italienske version af denne manual.
- Overholder man ikke de instruktioner, der er beskrevet i denne manual, bliver garantien omgående ugyldig. Den fabriksformand, der holder øje med arbejdsaktiviteterne mht. til deres respektive funktioner og kompetencer, skal implementere alle nødvendige sikkerhedsmålinger;
- informere operatørerne om de specifikke risici de er udsat for, og informere dem om de grundlæggende forholdsregler;
- kræve og anmode om, at hver enkelt operatør overholder sikkerhedsreglerne, og anvender det tilstedeværende beskyttelsesudstyr;
- ikke at have mere end én operatør samtidig, der arbejder på en sådan hånd-betjent vare

SYMBOLERNES BETYDNING

Symbolernes betydning og de definitioner, der anvendes i dette dokument, bliver klart udlagt herunder.



FARE

Dette indikerer tilstedeværelsen af fare for enhver, der arbejder med maskinen, eller for enhver, der er tæt på aktiviteten
Hvor det vises skal brug udføres ved at følge de gældende sikkerhedsarbejdsregler, og de instruktioner, der er omfattet i denne manual.



FORSIGTIG

Dette symbol indikerer information og/eller yderligere råd, og/eller forholdsregler mht. den betjening, der udføres.



ADVARSEL

Dette indikerer en betjening, der skal udføres omhyggeligt, for at undgå beskadigelse på maskinen.

KAP. 2. GENEREL INFORMATION OG EGENSKABER

KORREKT ANVENDELSE OG PRODUKTIONSDELE

Stavblenderen, der herefter kaldes for "maskinen", er et apparat, der er beregnet til at piske, male, hakke, emulgere, mose m.m. og til at anvendes af grupper og i en institutionel restaurationsvirksomhed.

Afhængig af det redskab, der anvendes med denne maskine, kan man tilberede minestrone, suppe, kartoffelmos, cremer, dej, mayonnaise, mandelmasse, ostecremer og mange andre ting direkte i gryden.

Maskinen har en elektrisk motor, der er sat i et enkelt plastikhus (grundlæggende maskinkrop), hvor køreskafte er tilsluttet til det arbejdende redskab: Blenderen.

Redskabet bliver tilsluttet og låst fast til maskinens krop, eller med en skruemøtrik, eller gennem en hurtigudløsertilslutning. Maden lægges manuelt i beholderen og derpå **tager man fat på maskinen med begge hænder ved de angivne punkter (se billedeside 8)**, hvorved maskinen er:

1. placeret med redskabet inde i beholderen eller gryden;
2. tændt for og anvendt indtil afslutningen af madtilberedningen;
3. slukket for og placeret på et passende arbejdsbord.

I overensstemmelse med de mange forskellige betjeningstilstande, kan maskinen:

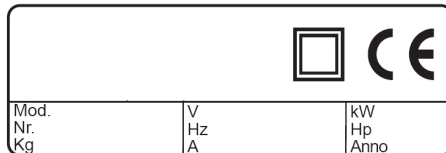
1. Arbejde med rester i bunden af beholderen (med blenderredskabet) uden at gå udover neddybningshakk

Man fjerner maden manuelt, når tilberedningscyklussen er færdig, og efter at have trukket maskinen ud af beholderen.

Alt materiale, der er i direkte kontakt med mad, overholder den fødevarehygiejnelovgivning, der for nuværende gælder.

Iht. betjenings og produktionskravene, kan maskinen fremstilles af forskellige valgfrie dele

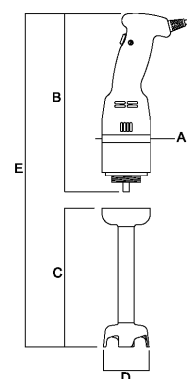
Maskinen har en identifikationsmærkat, der indeholder følgende information:



[fac simile]

TEKNISKE OG FABRIKATIONSSPECIFIKATIONER

TEKNISKE SPECIFIKATIONER	MODEL	
	SPEEDY MIXER 250W	
Motorkapacitet (W)	250	250
Højeste hastighed (omdr./min)	15000	/
Variabel hastighed	/	2500 ÷ 15000
Dimensioner: A (mm)	Ø75	Ø75
Dimensioner: B (mm)	285	285
Dimensioner: C (mm)	220 / 270	220 / 270
Dimensioner: D (mm)	470 / 520	470 / 520
Maskinens kropsvægt (kg)	1.0	1.0
Vægtet ækvivalent fortsat lydtryk niveau A	Mindre end 70dBA	
Spændingstype - frekvens	Se maskinplade	
Fuldt lastet spænding	Se maskinplade	
Nominel spænding anvendt	Se maskinplade	
Hjælpestromkredslobsspænding	Se maskinplade	
Beskyttelsessystem	Dobbeltisoleret	
Beskyttelsesgrad	IP X3	
Maks. omgivende lufttemperatur	+40°C	
Krævet minimumsbelysning	500 lux	
Overholder produktdirektiv	98/37/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, Reg. 1935/2004	



SPEEDY MIXER 250W

SAMLING	EKSEMPEL SPEEDY MIXER 250W	
1. Maskinkrop 2. Redskabstilslutning 3. Blenderredskab 4. Startknap 5. Redskabsblokeringsring/motrik 6. Variabel hastighed		

NORMAL BRUG, FORKERT BRUG, UKORREKT ELLER FORBUDT BRUG

Maskinen beskrevet i denne betjeningsmanual, og som informeret under resterende risici, er **kun** fremstillet til at blive betjent af **én oplært operatør**, der har kompetencer indenfor sikkerhed, eller af vedligeholdelsesingeniører.

Operatøren bør have en minimumsalder iht. social lovgivning mht. arbejde, og skal have modtaget passende forberedende teknisk oplæring af en mere erfaren operatør mht. korrekt anvendelse af maskinen.



Til **NORMAL BRUG** forventes det, at maskinen kun kan anvendes til mosning, piskning, hakning, emulgering m.m. direkte i en gryde, eller i en tilsvarende beholder for grupper og institutionel restaurationsvirksomhed. Man kan tilberede minestrone, suppe, kartoffelmos, cremer, deje, mayonnaise, mandelmasse, ostecreme og mange andre lignende retter direkte i gryden.

Maskinen skal tages fat på, holdes og håndteres **ved at placere hænderne på de angivne punkter (se billede på side 8).**

Maskinen må ikke anvendes **FORKERT**. Især:



1. Må den ikke anvendes i hjemmet.
2. Den må ikke betjenes med andre parametre end dem, der er angivet i det tekniske specifikationsdiagram.
3. Producenten kan under ingen omstændigheder holdes ansvarlig for anvendelse af maskinen på andre måder end dem, der er angivet i denne manual.
4. Brugeren er ansvarlig for enhver beskadigelse der sker, hvis man undlader at overholde de betjeningsvilkår man har indvilget i under de tekniske specifikationer og i ordrebekræftelsen.
5. **Man må ikke køre redskaberne i tomgang.**
6. Mærkatene må ikke pilels ved, fjernes eller tildækkes.



1. Maskinen må ikke anvendes **PÅ NOGEN UKORREKT eller FORBUDT MÅDE** da dette kan forårsage beskadigelse eller skade på operatøren, især: er det forbudt at **trække i strømledningen eller maskinen** for at afbryde strømmen,
2. det er forbudt at **placere nogen vægt** på maskinen eller på strømkablet.
3. det er forbudt at **placere strømledningen** over skærende eller brændende genstande,
4. det er forbudt at anvende maskinen med en beskadiget eller fejlbehæftet **strømledning eller kontrolanordninger**;
5. det er forbudt at **efterlade maskinen slukket** med strømtikket sat i,
6. det er forbudt at **indsætte noget objekt** inde i motorventilationshætten;
7. det er forbudt at **placere maskinen over nogen genstand andet end på en arbejdsbænk**, der anvendes i fødevareresektoren, på mellem 900-1.100 mm højde fra gulvets overflade.
8. det er forbudt at **anvende brændbare, ætsende eller skadelige stoffer beregnet til rengøring med produkter, der er for alkaliske, så som kaustisk soda eller ammoniak**,
9. det er forbudt at **nedsænke maskinen** i vand eller andre væsker;
10. Enhver **anvendelse af maskinen af ikke-autoriseret personale**, og at bære andet tøj end det der angives, er forbudt.
11. det er forbudt, **mens maskinen er tilsluttet stikket og kører, at komme noget i gryden der har andre kendetegn** end de der angives til dens normale brug, så som ben, frosset kød, nonfood produkter, eller andre objekter, så som tørklæder m.m.
12. det er forbudt at **tage fat på, holde og håndtere maskinen, ved at placere hænderne på andre punkter end de, der er angivet** til normal brug, og i alle tilfælde, kun at betjene maskinen med én hånd.
13. det er forbudt manuelt at **skubbe, eller få en anden til at skubbe maden eller ingredienserne ned i gryden, mens maskinen er tilsluttet og kører**, og i alle tilfælde at placere hænderne eller nogen kropsdele inde i gryden under maskinens drift.
14. det er forbudt at **sætte maskinen i gryden udover neddybningshakket, og i alle tilfælde udover redskabsblokeringsringmøtrikken**.
15. det er forbudt at **fjerne maskinen fra gryden, før maskinen er stoppet helt**, og i alle tilfælde **før 10 sekunder** efter at maskinen er standset selv.
16. det er forbudt at **betjene redskabsblokeringsystemet**, før redskabet er helt stoppet, og i alle tilfælde **før 10 sekunder** efter at maskinen er standset, og når den er tilsluttet.
17. det er forbudt **delvist at fjerne beskyttelses og advarselsmærkaterne**.
18. det er forbudt at betjene maskinen uden først at have implementeret samtlige **målinger mht. fjernelsen af enhver resterende risiko**.
19. det er forbudt at **ryge eller at anvende noget udstyr med åben ild**, eller at betjene noget hvidglødende materiale, medmindre der er foretaget korrekte sikkerhedsforholdsregler.
20. det er forbudt at starte eller **at justere kontrol og blokadeanordninger, som knappen eller lign.** under maskinens drift, og hvis man ikke er autoriseret.



Brugeren er i alle tilfælde ansvarlig for enhver beskadigelse, der skyldes, at man undlader at overholde de specificerede betjeningsvilkår. Hvis du er i tvivl, bør du kontakte det Autoriserede Servicecenter.

KAP. 3. SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

INTRODUKTION



Undlader man at overholde sikkerhedsregulativerne og procedurerne, kan det være en kilde til fare og beskadigelse.

For at kunne anvende maskinen, er slutbrugeren bundet til at følge:

1. Alle love, der vedrører miljøet og de menneskelige handlinger iht. lovgivning og/eller gældende regulativer, især med reference til den bestemte del i maskinens opstrøm, og til dens tilslutning/betjening.
2. Alle andre yderligere betjeningsinstruktioner og retningslinier, der danner del af den tekniske/grafiske dokumentation, der omfatter selve maskinen.



Medmindre andet er angivet, skal **det personale, der udfører nogen installation, tilslutning, vedligeholdelse, geninstallation og genanvendelse, problemløsning, ødelæggelse og adskillelse** være fagkyndigt, oplært grundigt og informeret om de resterende risici, med de kompetencer angående vedligeholdelsesingeniørenes sikkerhed.

MILJØER, ARBEJDSPLADSER OG GENNEMGANGSVEJE

Arbejdsmiljøet skal overholde de krav, der er udlagt i Direktiv 89/654/CEE. Der må ikke forekomme nogen fremmede objekter på arbejdspladsen. Arbejdsgiveren skal i overholdelse af Direktiv 89/391/CEE vedrørende målingsimplementering sætte på at fremme arbejdernes helbred og sikkerhed på arbejde, og skal sikre fjernelse eller reduktion af alle resterende risici, der er angivet i denne manual.

ADVARSLER VEDRØRENDE RESTERENDE RISICI

RESTRISIKO PGA. FJERNELSE AF LÅSEBESKYTTEREN, INDGREB I ØDELAGTE/UDSLIDTE DELE



Operatøren må under ingen omstændigheder forsøge at åbne eller fjerne låsebeskytterne eller pille ved sikkerhedsudstyret.

Under bearbejdning, vedligeholdelse, redskabsudskiftning og rengøringsperioder, og under enhver anden manuel drift, der udføres ved at putte hænderne eller andre kropsdele ind i de farlige områder på maskinen, er der stadig en restrisiko, hovedsagelig pga.:

1. kollisioner mod maskindelen,
2. gnidning og/eller slibning mod maskinens ujævne dele,
3. smerte fra de spidse dele,
4. skæresår fra maskinens skarpe dele.

Yderligere, under rengøringsperioden, eller mens man fjerner dele der sidder fast i bladene, der udføres ved at man kommer hænderne tæt på redskabets skærende dele, er der en tilbageværende restrisiko hovedsagelig ved skæresår fra redskabernes skarpe dele.

Operatøren og vedligeholdelsesingeniøren skal være uddannet til indgriben i forbindelse med den manuelle betjening med oplåste beskyttere, og skal informeres mht. til de tilsvarende risici, de skal være autoriseret af den ansvarlige person, og de skal anvende passende personligt sikkerhedsudstyr og femfingerede skæresikre handsker. Al indgriben på diskene skal udføres ved at holde dem med bladene vendt nedad.

KAP. 4. OPSÆTNING AF MASKINE OG ANVENDELSE



Maskinen må kun betjenes af autoriseret personale, der er korrekt oplært og som har tilstrækkelig teknisk erfaring.

Inden maskinen tændes skal man udføre følgende handlinger:

- Læs omhyggeligt den tekniske information,
- Gør dig fortrolig med beskytterne og det tilgængelige nødudstyr på maskinen, deres placering og betjening.

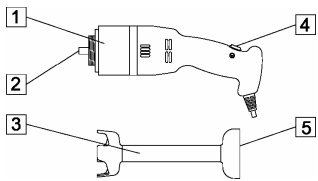
Den uautoriserede anvendelse af kommercielle dele og tilbehør, der er en del af beskytterne og sikkerhedsudstyret, kan forårsage funktionsfejl og farlige situationer for driftspersonalet. Operatøren skal ligeledes være passende oplært.

SAMLING/ADSKILLELSE



Samlingen/adskillelses funktionen af enhver maskindel skal udføres, mens der er slukket for maskinen og stikket er trukket ud, dvs. med hovedafbryderen sat på OFF.

Samlingen af maskinen udtrykker sig i adskillige faser (et eksempel med basiskroppen vises).

SAMLING AF REDSKAB SPEEDY MIXER MODEL 250W	
1. Opret og isæt kobling (5) på blanderen (3) ind i sammenføjesningen (2) på maskinkroppen (1) 2. Skru blanderen på (3) indtil den hager sig fast i maskinkroppen (1)	

Adskillelsesfunktionerne skal udføres ved efterfølgende at vende de samlingstrin der er beskrevet ovenfor om.

FUNKTIONSBESKRIVELSE

Kontrolanordningerne er designet og produceret til at være pålidelige, sikre og modstandsdygtige overfor normale servicebelastninger til den forventede indsats, og til eksterne præparater. De er ligeledes klart synlige, identificerbare og mærket med korrekt mærkning. Kontrolanordningerne bliver udlagt herunder:

TYPE / FARVE	REFERENCE/BESKRIVELSE
Knap / sort	 / Maskinopstart og fortsat bevægelsesknap

OPSTART

Den impuls der opstarter maskinen, er kun mulig **med en frivillig handling på kontrolanordningen beregnet til dette formål:**

Tryk på  knappen (kun til fortsat bevægelsesbrug)

STOP

Man stopper maskinen ved at udløse  knappen.

DRIFTSSIKKERHED

Hvis maskinen er under pres, eller den bliver betjent i meget lang tid, eller er overfyldt, vil den omgående lukke ned pga. varmebeskyttelsesfunktionen. I det tilfælde skal du **vente på, at maskinen køler fuldstændigt ned**, før du påbegynder opstartsproceduren.

INGEN SPÆNDING

Hvis der er en strømfejl eller hvis maskinen ikke er tilsluttet, kan den kun genstartes ved at følge opstartsprocedurerne **når strømmen igen er tilgængelig eller maskinen er tilsluttet.**

KONTROLLER OG EFTERPRØVNINGER, DER SKAL UDFØRES FØR OPSTART AF MASKINEN

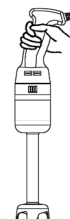
	PROCEDURER OG INSPEKTIONER
Undersøg at: ➤ Der ikke er nogen fremmedlegemer i gryden	Visuel efterprøvning af de angivne dele for at sikre at der ikke er et fremmedlegeme som adskillige værktøjer, klude, etc. og ligeledes, at der ikke sidder fødevarerester. Alle fundne objekter skal fjernes.
Undersøg at følgende dele er rene: ➤ Maskinens eksterne dele ➤ Selve redskabet rundt om dets overflade ➤ Redskabets indre dele	Alle overflader på de angivne dele skal inspiceres visuelt før maskinen anvendes for at sikre, at de er rene. Hvis man finder mug eller anden form for snavs, opstartes rengøringsproceduren som udlagt i kapitel 5 .
Undersøg at følgende dele er ubeskadigede: ➤ Låseskyttere ➤ Maskinkrop	Alle låseskyttere etc. skal udføre den funktion, som de er beregnet til. Kontroller visuelt de angivne dele for at sikre, at de er ubeskadigede på den ydre overflade. Imidlertid bør delene udskiftes ved det første tegn på slitage eller brud (se Autoriseret Servicecenter).
Undersøg at følgende dele virker: ➤ Sikkerhedskontrol systemdele; Kontrolanordninger.	Alle anordninger skal udføre den funktion, som de er designet til. Betjen anordningerne direkte, indtil de udfører den forventede funktion. Igangsætterne og alle delene bør udskiftes ved det første tegn på slitage eller brud (se Autoriseret Servicecenter).
Undersøg at der ikke findes nogen: ➤ Mærkelig støj efter opstart af maskinen	Når man kontrollerer kontrolanordningernes funktionalitet og hører mærkelig støj, f.eks. pga. blokade eller mekanisk beskadigelse, stoppes maskinen omgående og vedligeholdelsesproceduren påbegyndes.

Ved alle slags indgriben, eller for at udskifte de beskadigede dele, **påbegyndes vedligeholdelsesproceduren.** Alle udskiftninger skal foretages med originale dele fra producenten, eller med dele, der mindst har samme sikkerhedsniveau og egenskaber. Kontakt Autoriseret Servicecenter for yderligere information.

OPSTART

Maskinoperatøren kan opstarte maskinen ved nøjagtigt at følge den indeholdte sekvens i instruktionerne herunder.

1. Samtlige kontroller under den forberedende drift af maskinopsætningen er udført vellykket
2. Samtlige kontroller under elektrisk strøm er udført vellykket
3. Maskinen er tilsluttet til en passende stikkontakt,
4. Samtlige kontroller under samling er vellykket udført
5. Samtlige kontroller og efterprøvninger, der skal foretages inden opstart af maskinen er udført vellykket
6. Samtlige kontroller der har til hensigt at sikre at samtlige sikkerhedsforhold imødekommes er udført vellykket
7. Fødevarer er lagt i gryden.
8. **Tag fat om maskinen på de angivne punkter:**
 - a. anbring den med redskabet inde i gryden,
 - b. start den, hold den og håndter den indtil afslutningen af madtilberedningen;
9. Når fødevarer har den ønskede konsistens stoppes maskinen og placeres på en passende arbejdsbænk
10. Fjern manuelt maden fra gryden ved at tage fat om den med begge hænder og hæld derefter maden i en passende beholder.





Sørg for, at maskinen aldrig kører i tomgang.

NEDLUKNING

Nedlukningsfunktionerne skal følge den sekvens, der er udlagt herunder:

1. Før der lukkes ned venter man på, at bearbejdningen er fuldført, dvs. at maden har den ønskede konsistens.
2. Stop maskinen ved at udløse de dertil beregnede kontrolanordninger.
3. Anbring maskinen på et passende arbejdsbord.
4. Træk maskinens stik ud.
5. Gennemfør rengøringsproceduren.

KAP. 5. VEDLIGEHOLDELSE, PROBLEMLØSNING OG RENGØRING

VEDLIGEHOLDELSEINSTRUKTIONER

ISOLERING FRA ENHVER EKSTERN STRØMFORSYNING

Inden der foretages vedligeholdelse, rengøring og udskiftning af dele, skal man isolere og adskille de eksterne strømforsyninger.

PROBLEMLØSNING OG AFBLOKERING AF BEVÆGELIGE KOMPONENTER

I tabellen nedenfor vises de problemløsnings- og afblokering af bevægelige komponentfunktioner, der kan udføres af vedligeholdelsesingeniøren.

TYPE	MULIG(E) ÅRSAG(ER)	PROCEDURER AND INSPEKTIONER
Ingen spænding	Generel strømbrydelse	Kontakt elværket
	Interferens fra sikringer eller magnettermiske kontakter opstrøms af maskinstrømforsyningslinie	Når man har afklaret årsagerne der forårsager interferensen eller beskyttelsesanordningens fejl, så sørg for, at den er genindsat. Hvis problemet ikke løses kontaktes en elektriker.
Maskinen holder op med at arbejde	Fejl på maskinens interne beskyttelsesanordning	Kontakt en elektriker: Når man har afklaret årsagerne der forårsager interferensen eller beskyttelsesanordningens fejl, så sørg for, at den er genindsat.
	Ikke identificerbare årsager	Kontakt det Autoriserede Servicecenter direkte
Maskinen virker ikke: Bladene drejer ikke, eller de skærer ikke korrekt	Ingen spænding.	Kontrollér og gendan strømforsyningen.
	Hovedisolator på "O"	Tilslut maskinen til stikkontakten
	Startknappen virker ikke	Kontrollér knappens funktion, og kontakt ellers det <u>Autoriserede Servicecenter direkte</u> .
	Varmefejl pga. overophedning	Vent indtil maskinen er kølet helt ned, før den startes op igen.

SUPPLERENDE VEDLIGEHOLDELSE

Til enhver supplerende vedligeholdelse pga. brud, gennemsyn eller mekaniske eller elektriske fejl, er det nødvendigt at du beder om intervention af det Autoriserede Servicecenter direkte.

De instruktioner der vedrører den supplerende vedligeholdelse, er ikke omfattet i denne Betjeningsmanual og man skal derfor anmode om at få dem fra producenten.



RENGØRING

Det er forbudt at håndrengøre komponenterne og delene, mens maskinen kører.

Alle rengøringsfunktioner bør kun udføres, og kun efter at have fjernet alle fødevarer fra maskinen, og efter at have isoleret maskinen fra enhver ekstern strømforsyning.

Maskinen, det elektroniske udstyr og maskinens komponenter må aldrig rengøres med vand og heller ikke sprøjtes på, uden nogen "spand" eller "gummi" eller "svamp". Anbring aldrig maskinen direkte under en vandhane eller i en vask.

Klassifikationen af maskinens hygiejneniveau og dertil hørende udstyr, til den forventede brug, er 2 (to):

Maskinen, efter en evaluering af hygiejnerisikoen, overholder de gældende internationale krav, men den kræver en planlagt adskillelse for rengøring

HYPPIGHED	PERSONALE	PROCEDURE
Ved afslutningen af ethvert holdskift, eller under alle omstændigheder ved dagens begyndelse	Operator	Alle overflader og maskindele der kommer i kontakt med fødevarer, dvs. fødemiddelområder (eksterne og interne redskabsoverflader) og stænkområderne (øverste redskabsoverflade påsat på maskinen, og maskinens eksterne overflade) skal rengøres og desinficeres ved at følge proceduren herunder. Se instruktionerne ovenfor mht. adskillelse af redskabsfunktionerne. ➤ Skrab overfladerne fri for alle madrester (f.eks. med plastiskrabere): ➤ Rengør alle overfladerne i fødemiddelområdet og i stænkområdet med en blød, fugtig klud.

HYPPIGHED	PERSONALE	PROCEDURE
		(ikke dryppende) med et vaskemiddel i varmt vand (normalt opvaskemiddel kan ligeledes anvendes). anvend et særligt produkt til stål, i væskeform (ingen slibende cremer eller pastar), og især skal de være fuldstændig fri for klor. Til fedt kan man anvende denatureret sprit. ➤ Rengør med varmt rent vand og tør derefter alle overflader i madområdet og i stænkområdet med en blød klud, der ikke fnugger. ➤ Blenderredskabet, selv om det er fremstillet af rustfrit stål, kan det ikke vaskes op i en opvaskemaskine, det kan kun plastikdelene. ➤ Maskinen skal kun samles igen, hvis den skal tages i brug, ellers efterlades delene i en blød, tør og fnugfri klud. LANGE TJENESTEFRI PERIODER ➤ Under maskinens lange tjenestefri perioder bør man køre en klud, der er vædet med mineralsk olie, energisk hen over alle ståloverfladerne (især hvis det er rustfrit stål), for at skabe et beskyttende lag.
		HVAD MAN IKKE SKAL GØRE FØR OG UNDER RENGØRINGEN: ➤ Rør ikke ved de bevægelige komponenter uden at have sikret på forhånd, at de er stoppet helt. ➤ Rør ikke ved de bevægelige komponenter uden at have blokeret dem med fuld sikkerhed (blokade i nulstilling for strømforsyningens hovedisolator.)
		TING, DER IKKE KAN ANVENDES: ➤ trykluft med dyser mod et område med melopbevaring, og generelt mod maskinen; ➤ dampudstyr; ➤ rengøremiddel, der indeholder KLOOR (selv hvis det er fortyndet), eller nogen blanding som: blegemiddel, saltsyre, produkter til at afbløke ventilationen, produkter til rengøring af marmor, generelt afkalkningsmidler m.m. da de kan ætse stålet og danne pletter, eller oksidere det, så det ikke kan repareres. Dampene fra sådanne produkter er nok til at oksidere, og i nogle tilfælde ætse stålet. ➤ stål, uld, børster eller slibepåder, der er fremstillet af andre metaller eller legeringer (f.eks. almindeligt stål, aluminium, messing etc...) eller redskaber, der tidligere blev anvendt til at rengøre andre metaller eller legeringer. ➤ slibende skurepulvere; ➤ benzin, opløsningsmidler eller brandbare og/eller ætsende væsker; ➤ løsningsmiddel;

KAP. 6. BORTSKAFFELSE

Ifølge art. 13 lovdekret no.151 af 25. juli 2005, "Gennemførelse af direktiv 2002/95/CE, 2002/96/CE og 2003/108/CE, om indskrænkning af brugen af farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr og affaldsbortskaffelse ".



Symbolet med den overstregede affaldsspand på maskinen, angiver, at maskinen skal bortskaffes på passende centre, når den er udtjent.



Den separate indsamling af denne maskine vil, når den ikke længere er brugbar, blive organiseret og håndteret af producenten. En bruger, der ønsker at bortskaffe denne maskine, skal kontakte producenten og følge det system, der er givet ham for at tillade en separat indsamling af maskinen, når den ikke mere er brugbar.

Denne maskines korrekte separate indsamling til passende genbrug, behandling og bortskaffelse på en miljøsigtetmæssig måde, er med til at undgå enhver mulig negativ effekt på miljø og helbred, og hjælper genbrugen og/eller genanvendelsen af de materialer, som maskinen er fremstillet af.

Der findes ikke nogen farlige materialer i maskinen.



Ejerens ulovlige bortskaffelse af dette produkt, vil resultere i anvendelsen af administrative sanktioner i henhold til den nuværende lovgivning.

KAP. 7. FREMSTILLINGSMATERIALER

Iht. betjenings- og produktionskravene kan maskinen fremstilles af forskellige slags produktionsmaterialer.

SAMLING	MATERIALE TYPE	
	Rustfrit stål AISI 304	Plastik til fødevarer
Maskinkrop		•
Blenderens skæreredskaber	•	
Blender redskabsklokke	•	
Blender redskabsrør	•	

SCHEDE ELETTRONICHE
ELECTRONIC CARDS
FICHAS ELECTRÓNICAS
FICHES ELECTRONIQUES
LEITERPLATTEN

	SPEEDY MIXER 250W(1 N PE AC 230-240V 50-60Hz)
S1= pulsante di start M1-M2 = motore L-N = 2 AC 230V 50-60Hz S1= start button M1-M2 = motor L-N = 2 AC 230V 50-60Hz S1= interruptor de start M1-M2 = motor L-N = 2 AC 230V 50-60Hz S1= poussoir de start M1-M2 = moteur L-N = 2 AC 230V 50-60Hz S1= Start-Taste M1-M2 = Motor L-N = 2 AC 230V 50-60Hz	

	SPEEDY MIXER 250W (1 N PE AC 230-240V 50-60Hz)
S1= pulsante di start M1-M2 = motore L-N = 2 AC 230V 50-60Hz S1= start button M1-M2 = motor L-N = 2 AC 230V 50-60Hz S1= interruptor de start M1-M2 = motor L-N = 2 AC 230V 50-60Hz S1= poussoir de start M1-M2 = moteur L-N = 2 AC 230V 50-60Hz S1= Start-Taste M1-M2 = Motor L-N = 2 AC 230V 50-60Hz	