

Betjenings- og vedligeholdelsesvejledning



Brødskæremaskine med rundkniv MHS Premium

Indholdsfortegnelse

Generelt	3
Garanti	3
Anvendelse	3
Risici	3
Sikkerhed	3
Sikkerhedssymboler	3
Generelle sikkerhedsforskrifter	4
Sikkerhedsudstyr	5
Daglig sikkerhedskontrol	6
Teknisk beskrivelse	7
Tekniske data	7
Funktionsbeskrivelse	8
Styrepanel	8
Omgivelser	8
Installation	9
Drift	9
Testkørsel	10
Anbringelse af brødproduktet	10
Programmering	11
Skæreproces	11
Halvering af brød	12
Indstilling af olieringsmængde (option)	12
Afprøv kniven	13
Afhjælpning af fejl	13
Rengøring og vedligeholdelse	14
Forberedelse til rengøring	14
Rengøring	14
Rengøring af skærerum	14
Rengøring af knivrum	15
Rengøring af rundkniv	16
Rengøring / indstilling af knivbørste	17
Rengøring af sikkerhedsskærm	18
Pasning	18
Vedligeholdelse	19
Udskiftning af kniv	19
Justering af fremføringsremmen	20
Demontage af griber	21
Indstilling og udskiftning af afstrygerliste	21
Anbefalede kontrolintervaller	22
Renovering	22
Reservedelsliste	23

Generelt

Garanti

Garantien gælder for mekaniske og elektriske dele i 24 måneder efter levering af maskinen. Sliddele som f.eks. kniven er ikke dækket af garantien.

Garantien bortfalder ved uautoriserede ændringer på maskinen eller forkert brug / fejlbetjening samt manglende vedligeholdelse af maskinen.

Anvendelse

Maskinen er udelukkende beregnet til skæring af brødprodukter svarende til maskinens tekniske data angivet i denne betjenings- og vedligeholdelsesvejledning. Af hygiejniske grunde må den dog ikke anvendes til fordærlige produkter som f.eks. skimmel eller fyldte brødprodukter.

Bemærk!	Denne maskine må kun anvendes erhvervsmæssigt, og den må kun betjenes af uddannet fagpersonale over 14 år. Bagerkunder må ikke selv betjene maskinen.
----------------	--

Risici

Maskinen er bygget i overensstemmelse med retningslinjerne i Maskindirektivet, dog er der risiko ved følgende:

	- Ved omgang med griberen er der risiko for klemning og stik. - Ved omgang med kniven er der risiko for at blive skåret. - Risiko for at komme i klemme ved lågen.
---	--

Sikkerhed

Sikkerhedssymboler

	Dette symbol vises ved alle arbejdssikkerhedsanvisninger, hvor der er fare for personskade. Overhold disse anvisninger og udvis særlig forsigtighed. Sørg for at alle brugere af maskinen er opmærksom på disse arbejdssikkerhedsanvisninger.
---	---

	Dette symbol vises ved alle arbejdssikkerhedsanvisninger, hvor der er fare for personskade på grund af elektricitet. Livsfare!
---	--

Bemærk!	Dette symbol vises de steder i betjenings- og vedligeholdelsesvejledning, som kræver særlig opmærksomhed, så retningslinjer, forskrifter, anvisninger og det korrekte procesforløb overholdes og beskadigelse eller ødelæggelse af maskinen undgås.
----------------	---

Anvisning!	Dette symbol vises på steder med oplysninger om økonomisk brug af maskinen eller tekniske krav, som brugeren skal være særligt opmærksom på.
-------------------	--

Generelle sikkerhedsforskrifter

Brødskæremaskinen er i overensstemmelse med retningslinjerne i EU's maskindirektiv 2006/42/EG. Der kan dog opstå farer, hvis maskinen anvendes forkert eller ukyndigt. Derfor skal alle ansvarlige for installation, betjening, vedligeholdelse og reparation overholde alle anvisninger og forskrifter.

Ved betjening, rengøring etc.

	Maskinen må kun betjenes, rengøres, vedligeholdes og repareres af autoriseret, uddannet og instrueret personale over 14 år. Dette personale skal have speciel sikkerhedsundervisning i mulige risici.
---	---

Ved vedligeholdelse, reparation etc.

	Arbejde på den elektriske styring eller maskininstallation skal udføres af autoriseret elinstallatør. Når arbejdet er afsluttet skal reparatøren kontrollere alt sikkerhedsudstyr og deres funktion, før maskinen anvendes igen.
---	--

Ændring af maskinen

	Der må ikke foretages ændringer på det sikkerhedstekniske udstyr eller selve maskinen under vedligeholdelsesarbejde på maskinen. Maskinen skal være slukket, når der udføres vedligeholdelsesarbejde. Træk stikket ud!
---	--

Defekter

	Maskinen må kun anvendes i teknisk fejlfri tilstand.
---	--

Sikkerhedsudstyr

For at beskytte brugeren er maskinen forsynet med sikkerhedsudstyr, som sikrer en gnidningsfri drift og beskytter brugeren mod forskellige farer.

Ved betjening:

- Sikkerhedsskærm skærerum (1)
- Startknap (2)
- Stopknap (3)
- Nødstopknap (4)
- Låge (5)

Ved vedligeholdelse og rengøring:

- Sikkerhedskontakt låge (6)
- Sikkerhedskontakt sikkerhedsskærm (7)



Maskinen er udstyret med sikkerhedsskærm (1) i området ved skærerummet, som beskytter brugeren mod uønsket indgreb. Hvis skærmen åbnes stopper maskinen omgående.

Stopknappen (3) stopper maskinen. Når maskinen startes igen, skal brødsiverne først fjernes manuelt.

Styring af knivrum og skærerum sker via sikkerhedskontakter (6 og 7).

Daglig sikkerhedskontrol

Alt sikkerhedsudstyret skal kontrolleres hver dag inden maskinen tages i brug:

Forberedelse:

- Luk og lås lågen
- Luk sikkerhedsskærm
- Frigør nødstopsknappen
- Tryk på startknappen og gennemfør testkørsel

Funktionstest:

1. Åben sikkerhedsskærm eller låge	Maskinen skal stoppe og må ikke starte igen
2. Tryk på stopknappen	Maskinen skal stoppe
3. Tryk på starttasten	Maskinen kører i grundposition
4. Tryk på nødstopsknappen	Maskinen skal stoppe

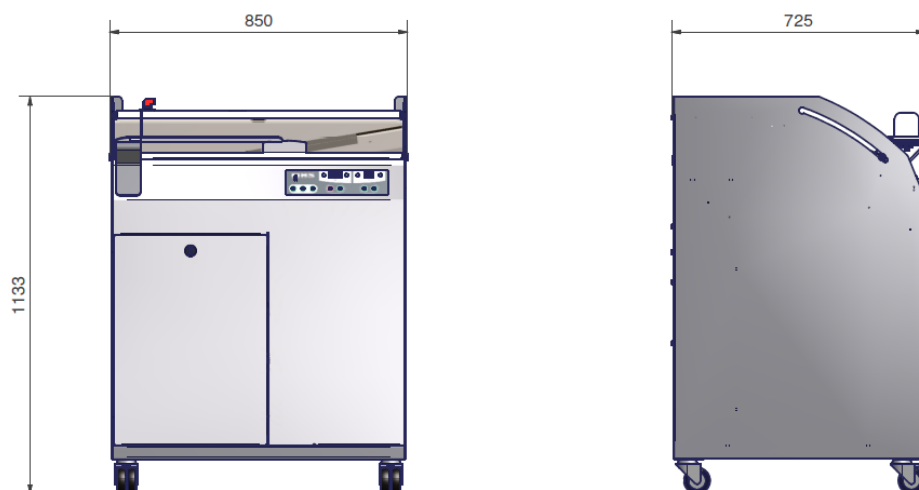
Hvis denne funktionstest viser, at alt sikkerhedsudstyr fungerer, er maskinen klar til brug.

Hvis funktionstesten viser, at maskinens tænd-/slukkontakt ikke fungerer, trykkes omgående på nødstopknappen og elstikket trækkes ud. Sikkerhedskontakten skal derefter testes af autoriseret elinstallatør, som derefter udfører en ny funktionstest for at se om maskinen er i orden.

Bemærk!	Hvis maskinen ikke har været i brug i 30 minutter, slår den automatisk over på stand-by. Når der trykkes på startknappen er maskinen igen klar til brug.
----------------	--

Teknisk beskrivelse

Tekniske data



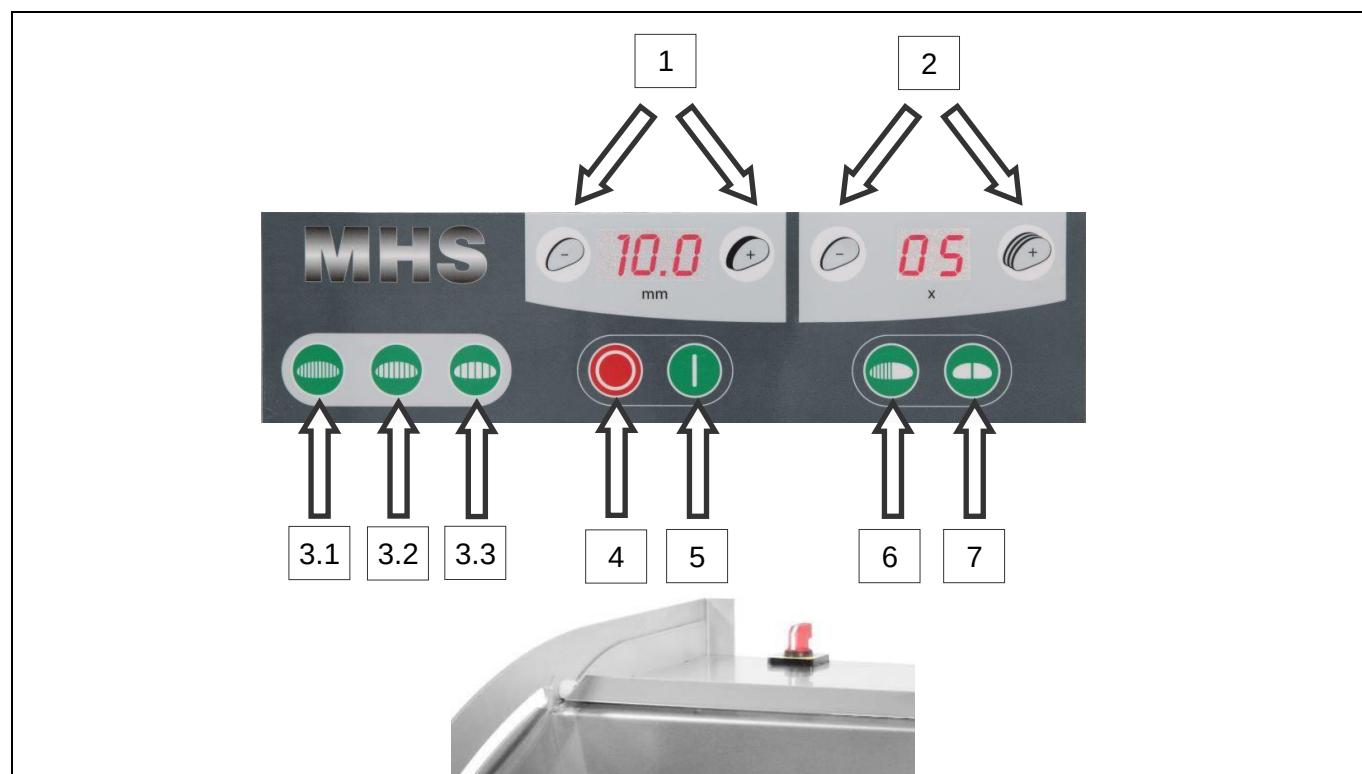
Data	Premium	Dimension
Mål L x B x H	Se ovenstående tegning med mål	mm
Pladsbehov	ca. 0,6	m ²
Egenvægt	220	kg
Max. ilægningslængde	400	mm
Max. ilægningsbredde	360	mm
Max. ilægningshøjde	140	mm
Skivetykkelse	4 – 24	mm
Indstillingsnøjagtighed	0,5	mm
Skærehastighed	140	Snit / min.
Tilslutningsværdier	2,1 / 230 / 50	kW / V / Hz
Finish	Rustfrit stål	
Forarbejdningsprodukter	Brødprodukter	
Støjniveau	<70	dB(A)
Lagerbetingelser	-10°C – +45	°C
Driftsbetingelser	+5°C – +35	°C

Alle nøjagtige og gennemsnitlige angivelser er vejledende og kan påvirkes af brødproduktet.

Funktionsbeskrivelse

Brødskæremaskinen kan skære brødprodukter i forudindstillet skivetykkelse eller halvere brødene. Dette gøres med en roterende, takket rundkniv.

Styrepanel



1	Skivetykkelse (+/-)	5	Start skæreproces
2	Antal skiver (+/-)	6	Skær halvdelen af brødet i skiver
3	Gem indstillinger	7	Halver brødet
4	Stop skæreproces	8	Nødstop

Omgivelser

Maskinen må kun installeres i et tørt rum. Temperaturen skal ligge mellem 5°C og 35°C ved drift. Der skal være tilstrækkelig belysning i rummet.

Installation

Maskinen leveres med komplet tilslutningskabel. Kunden sørger for forskriftsmæssig strømforsynings-tilslutning.

Opstilling

	Maskinen skal placeres på et plant gulv, så der ikke kan opstå svingninger under skæreprocessen. Hjulene skal blokeres. Maskine må ikke være tilgængelig for kunderne.
---	---

Eltilslutning

Maskinen er fra fabrikken forberedt til Schuko 1~230V (50-60 Hz) tilslutning. Som option kan leveres en CEE 3~400V+N+PE (50-60 Hz) tilslutning.

Vær opmærksom på at maskinen indeholder en frekvensomformer, som kan medføre nødvendigheden af, at der installeres et RCD relæ i stedet for et HPFI relæ, hvilket i øvrigt er i flg. gældende regulativ.

	Maskinen skal tilsluttes jordforbindelse, da elektrisk stød ellers kan forårsage livsfarlige kvæstelser eller dødsfald!
	Arbejde på den elektriske styring eller maskininstallation skal udføres af autoriseret elinstallatør. Når arbejdet er afsluttet skal reparatøren kontrollere alt sikkerhedsudstyr og deres funktion, før maskinen anvendes igen.

Drift

	Ved betjening af maskinen skal alle sikkerhedsforskrifter overholdes. Maskinen må kun anvendes, hvis alt beskyttelsesudstyr fungerer korrekt.
---	---

Hvis disse forskrifter ikke overholdes, er der risiko for at få hænderne i kniven. For at udelukke fare for liv og lemmer, skal der dagligt udføres en funktionstest af sikkerhedsudstyret. Maskinen må kun anvendes, hvis testen forløber fejlfrit. Ved funktionsfejl skal maskinen omgående tages ud af drift og sikres mod uvedkommende. Tilkald derefter service.

	Udvis forsigtighed ved håndtering af kniven. Brug altid sikkerhedshandsker!
---	---

Bemærk!	Maskinen slukker automatisk efter ca. 30 minutter. Tryk på startknappen for at starte igen.
----------------	---

Testkørsel

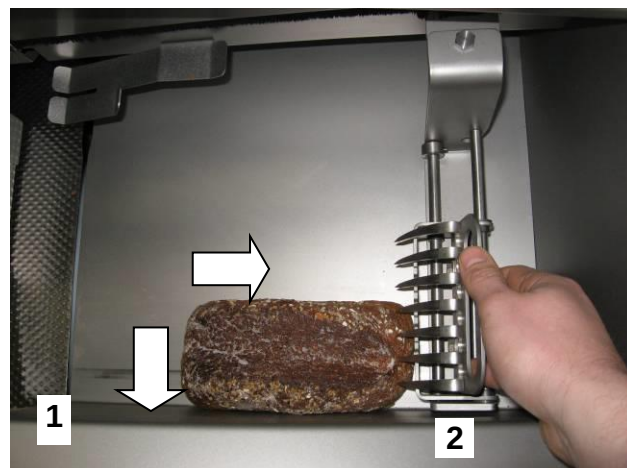
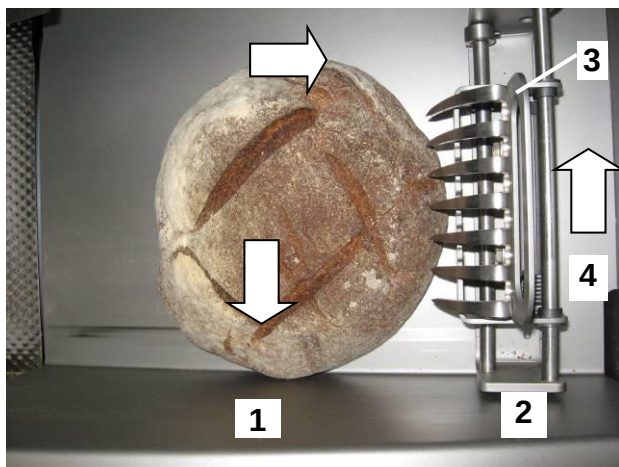
Når maskinen tilsluttes strømforsyningen er den klar til brug og kan startes ved tryk på den grønne startknap.

Anvisning

Afprøv først maskinen uden brød for at undgå skader.

Efter endt skæreproces og hvis maskinen stoppes med stopknappen, skal kniven forsvinde helt i skæreskakten.

Anbringelse af brødproduktet

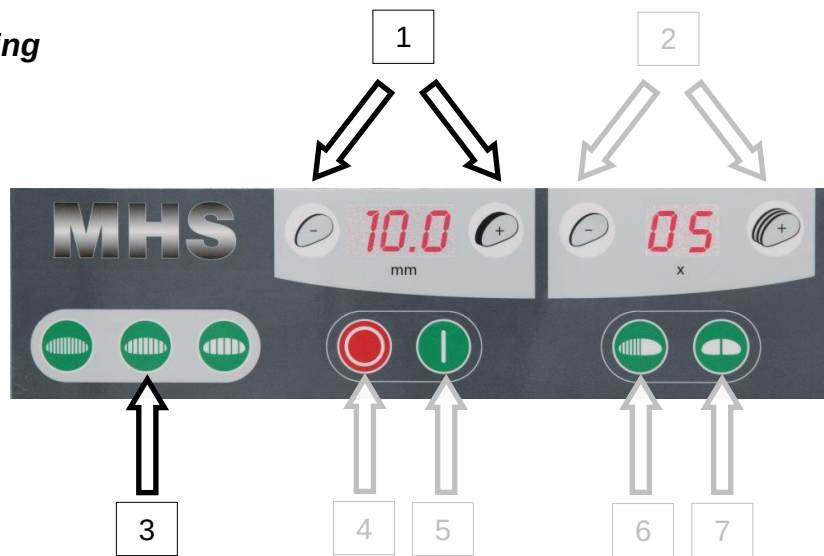


Brødet anbringes med langsiden mod den forreste plade (1) og med højre kortside mod griberen (2). Griberen (2) låses med håndtaget (3) hvorved brødet fastholdes. Ved runde brød anbefales det at løfte griberen et par centimeter opad (4) (på tværs af transportretningen) før brødet fastlåses. Herved undgås det at det runde brød tipper i slutningen af skæreprocessen, så skiverne bliver skæve. Formbrød skal skæres liggende på siden.



Ved omgang med griberen er der fare for klemning og snitsår.

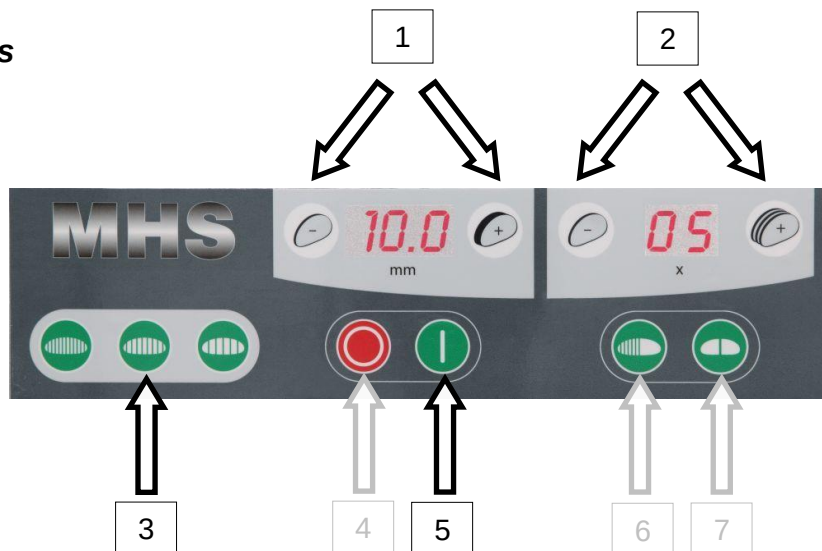
Programmering



1. Indstil skivetykkelsen på **Tast 1** (+/-).
2. Tryk på den ønskede **Programtast** (3) i mindst 3 sekunder.

Den indstillede skivetykkelse er nu gemt i den valgte programtast.

Skæreproces



Skær hele brødet i skiver

1. Indstil skivetykkelsen med **Tasten 1** (+/-).
Tryk på **Start** (5) for at starte skæreprcessen, brødet skæres i den viste tykkelse.
2. Start skæreprcessen med en Programtast (3), brødet skæres i den programmerede tykkelse.

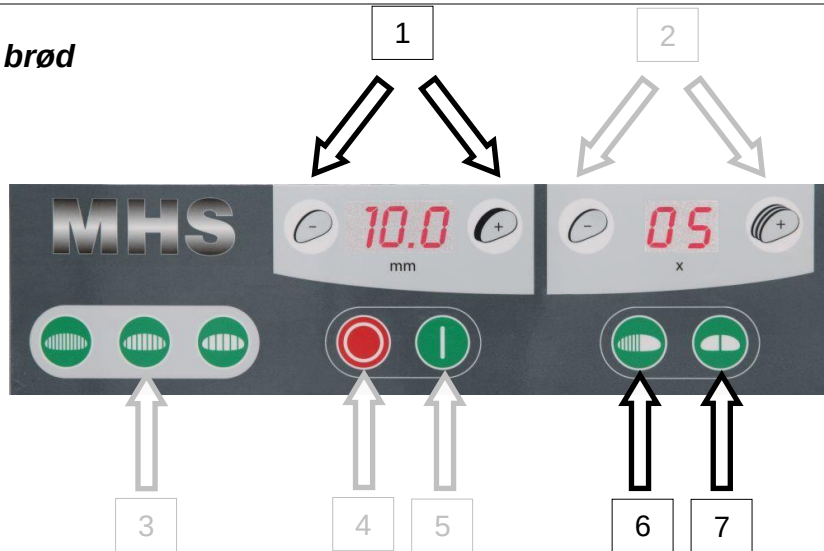
Skær en del af brødet i skiver

- Indstil skivetykkelsen med **Tasten 1** (+/-).
Indstil antal skiver med **Tasten 2** (+/-).
Tryk på **Start** (5) for at starte skæreprcessen, brødet skæres i den viste tykkelse.

Anvisning!

Startknappen fungerer kun når skærerummets sikkerhedsskærm og lågen er lukket!
Hvis displayet viser fejl E1, når der trykkes på starttasten, har alle sikkerhedssystemer ikke tilladt drift. Luk sikkerhedsskærm og/eller låge.

Halvering af brød



Skær halvdelen af brødet i skiver

Indstil skivetykkelsen med **Tasten 1** (+/-).

Tryk på **Skær halvdelen i skiver** (6) for at starte skæreprocessen, brødet skæres i den viste tykkelse.

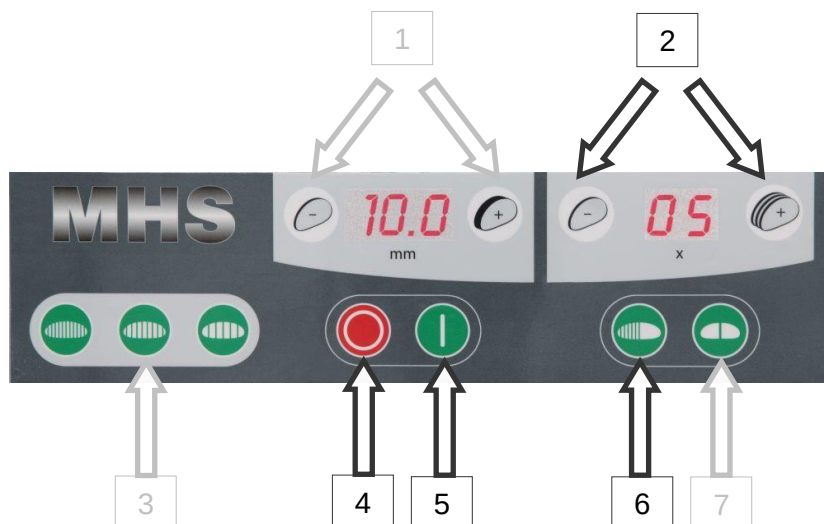
Halver brødet

Tryk på **Halvering** (7) for at starte halveringen.

Bemærk!

Maskinen slukker automatisk efter ca. 30 minutter. Tryk på startknappen for at starte igen.

Indstilling af olieringsmængde (option)



1. Tryk på **Stop** (4) og **Skær halvdelen** (6) samtidigt.

Venstre display viser **OIL**.

Højre display viser en værdi fra **0.0** (ingen olie) til **9.9** (max. oliemængde).

2. Den indstillede værdi kan ændres med **Tasten 2** (+/-).

Vend tilbage til skæreprocessen ved at trykke på **Stop** (4) og **Start** (5) samtidigt.

Den indstillede værdi er nu gemt.

Afprøv kniven

Anvisning!

Kniven skal hver dag efterses for beskadigelse, skarphed og urenheder.

En fin og glat skæreflade opnås kun med en skarpslebet og rengjort kniv. Hvis kniven er belagt med tørrede brødrester, skal den opblødes og rengøres i varmt vand. Kniven må ikke rengøres med en skarp genstand eller spartel, da det ødelægger knivens overflade.

Afhjælpning af fejl

Når forskrifter og anvisninger i denne vejledning overholdes, vil brødskeermaskinen normalt kører fejlfrit. Skulle der alligevel opstå fejl, anbefales det at kontrollere følgende punkter, før der tilkaldes service:

Fejlsøgningstabel

Nr	Fejl	Årsag	Løsning
1.	Maskinen starter ikke	Standby modus	
		Stik ikke sat i kontakt	Sæt stikket i
		Strømforsyningssikring eller maskinsikring defekt	Få elektriker til at kontrollere sikringer
		Faser mangler i strømforsyningen	Kontroller strømforsyningen
2	Kniven bliver i skakten	Skærm åbnet for tidligt	Luk skærm og tryk på starttast
3.	Dårligt skæresultat	Sløv kniv	Tag kniv ud og få den slebet
		Kniv snavset	Rengør kniv
4.	Uens skiver	Brød ikke fastlåst	Fastlås brød med griber
5.	Halvering ikke korrekt	Værdi for maskinlængde forkert	Tilkald service
		Skiveholder bøjet/stram/forkert indstillet	
6.	Display viser fejl E1 når der trykkes på starttasten	Låge, sikkerhedsskærm åben	Luk låge, sikkerhedsskærm
7.	Display viser fejl E2	Fejl stopovervågning	Tilkald service
8.	Display viser fejl E3	Endestopkontakt aktiveret	Kontroller frigang på fremføring
9.	Display viser fejl E4	Kontroller omdrejningsretning på strømforsyning	Få elektriker til at ændre omdrejningsretning
10	Display viser fejl E5	Manipulationsovervågning	Tilkald service
11	Display viser fejl E6	Fejl kniv overvågning	Tilkald service
12	Display viser fejl E7	Fejl kniv overvågning	Tilkald service
13	Display viser fejl E8	Endestopkontakt aktiveres ikke	Fjern snavs bag griber
14	Display viser fejl E9	Fejl stepmotor	Tilkald service
15	Display viser fejl E10	Oliemangel	Påfyld olie (option)

Ved servicetilkald oplyses følgende:

- Fejltype
- Maskintype
- Maskinnummer
- Defekt komponent

Rengøring og vedligeholdelse

Maskinen skal rengøres regelmæssigt for at bevare maskinen, sikre en fejlfri drift samt af hensyn til hygiejnen.

Forberedelse til rengøring

	Forsigtig! Fare for elektrisk stød. Strømforsyningen til maskinen skal være afbrudt under rengøring. Træk stikket ud!.
---	---

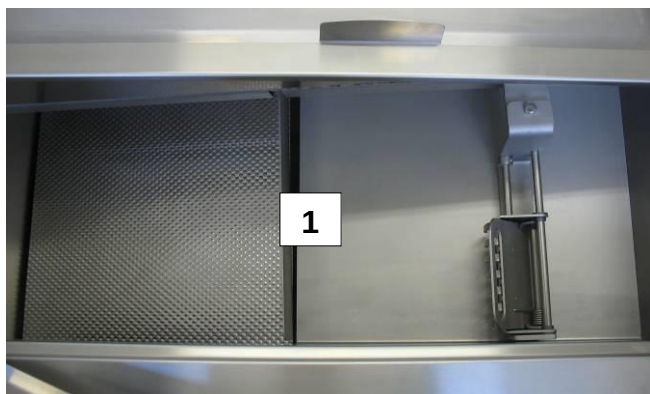
	Håndtering af kniven kræver stor forsigtighed på grund af faren for snitsår. Bær sikkerhedshandsker og sikkerhedssko!
---	--

Rengøring

Maskinen rengøres med rengørings- og desinfektionsmiddel godkendt til fødevarerindustrien.

Anvisning!	Garantien bortfalder ved forkert rengøring. Rengør aldrig maskinen med vandstråler!
-------------------	--

Rengøring af skærerum



Åben brødsraktens sikkerhedsskærm for at rengøre skærerummet (1). Griberen (2) skubbes i skakten med hånden. Skærerummet fejes eller støvsuges og aftørres med en fugtig klud. Griberen kan tages ud og vaskes under rindende vand eller i opvaskemaskine.

Rengøring af knivrum



For at rengøre knivrummet (1) skal lågen (2) åbnes. Krummeskuffen kan nu tages ud, og knivrummet rengøres. Fej skærerummet og tør efter med en fugtig klud.



Ved arbejde i området ved kniven skal der udvises stor forsigtighed på grund af faren for snitsår.

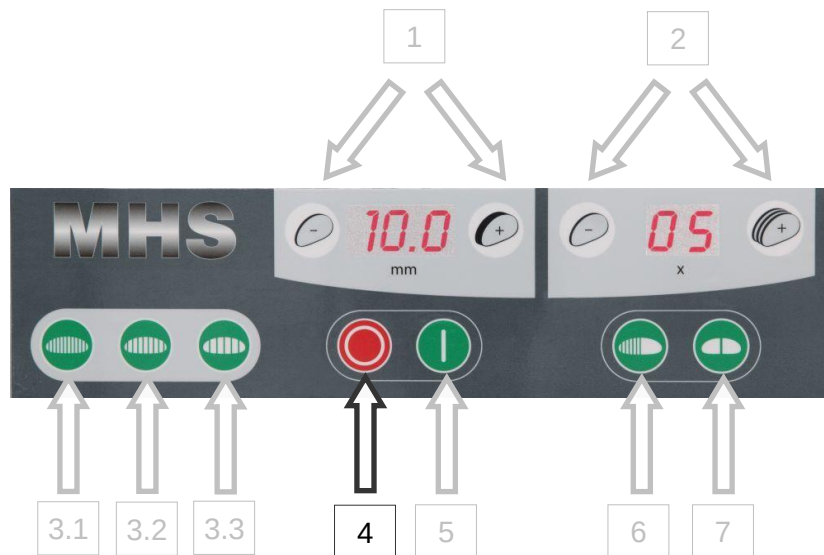


Indholdet i krummebeholderen er ikke egnet til brug i fødevarer!

Rengøring af rundkniv



Håndtering af kniven kræver stor forsigtighed på grund af faren for snitsår. Bær sikkerhedshandsker og sikkerhedssko!



Rengør kniven fra brødsbakten

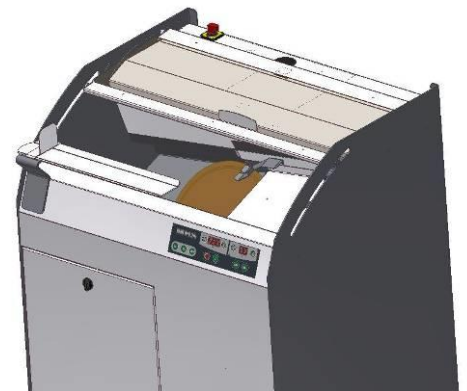
Rundkniven kan køres i rengøringsposition i skæreskakten, samtidigt løsnes knivbremsen, så kniven frit kan drejes rundt.

1. Tryk på **Stop** (4) i mindst 5 sekunder med lukket skærm og låge.
2. Venstre display viser **br.** Højre display viser **ON**
3. Kniven befinder sig nu i skæreskakten.
4. Når sikkerhedsskærmen åbnes, kan kniven rengøres.

For at vende tilbage til skæreposition:

1. Tryk på **Stop** (4)
2. Luk sikkerhedsskærmen
3. Tryk på **Stop** (4)

Kniven udfører et referencesnit og positioneres i knivrummet igen.



Rengør kniven fra knivrummet

Alternativt kan rundkniven rengøres fra knivrummet.
Knivbremsen løsnes på følgende måde:

1. Åben maskinlågen
2. Tryk på **Stop** (4) i mindst 5 sekunder
3. Venstre display viser **br**. Højre display viser **ON**
4. Kniven kan nu drejes med hånden og rengøres

For at vende tilbage til skæreposition:
Tryk på **Stop** (4)

Rundkniven skal rengøres mindst en gang om ugen. Alle skorpedannelser skal fjernes.
Kniven rengøres med en fugtig klud med opvaskemiddel i bevægelser fra midten og udad, indtil kniven er helt ren.
Fjern rester af rengøringsmiddel med rent vand.
Tør efterfølgende kniv og maskine grundigt.



Anvisning!

Der må ikke anvendes skarpe genstande (skraberedskeer) til rengøring af kniven!

Hvis kniven er meget snavset / belagt, anbefales det at demontere den, se afsnittet " Udskiftning af kniv".
Kniven lægges i blød og rengøres i varmt vand.
Efter rengøring tørres kniven grundigt.

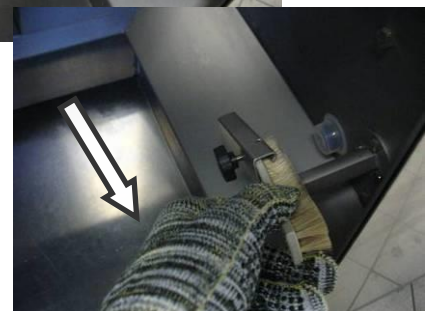
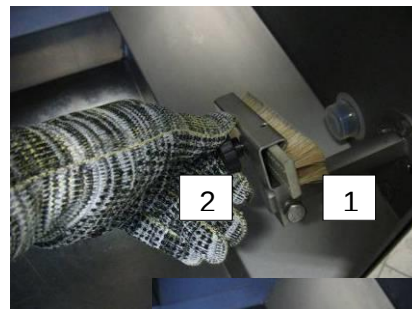
Rengøring / indstilling af knivbørste

Rengøring af knivbørste

Når maskinlågen er åbnet, kan knivbørsten (1) tages ud og rengøres. For at gøre dette løsnes fingerskruen (2).

Derefter kan knivbørsten trækkes fremad og ud.
Knivbørsten kan rengøres manuelt eller i opvaskemaskine.

Knivbørsten sættes på plads igen ved at følge punkterne i omvendt rækkefølge.



Anvisning!

Knivbørsten skal være fuldstændigt tør, inden den sættes på plads i maskinen.
Børsen kan efter behov vædes med harpiksfri skæreolie.
Hvis knivbørsten er slidt, skal den udskiftes omgående.

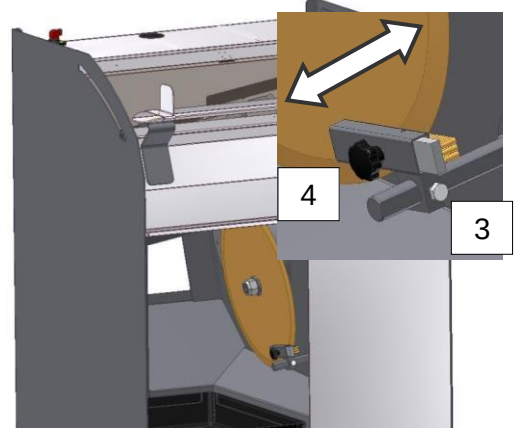
Indstilling af knivbørste

Ved slid eller udskiftning skal knivbørstens position indstilles.

Først løsnes knivbremsen:

1. Åben maskinlågen
2. Tryk på **Stop**  i mindst 5 sekunder
3. Venstre display viser **br.** Højre display viser **ON**
4. Kniven kan nu drejes med hånden

Derefter løsnes skruen (3) og børsteholderen (4) indstilles, så børsterne ligger tæt mod kniven.



Anvisning!

Knivbørsten skal ligge parallelt med kniven med børsterne tæt mod kniven (helt ind mod knivsæggen).

Bemærk!

Efter indstilling eller udskiftning af knivbørsten, skal kniven drejes rundt manuelt for at sikre, at kniven ikke støder på.

Rengøring af sikkerhedsskærm

Sikkerhedsskærmen kan drejes for rengøring af undersiden.

Først åbnes sikkerhedsskærmen.

Derefter vippes bagsiden fremad.



Sikkerhedsskærmen rengøres med en fugtig klud med opvaskemiddel eller vinduespudsemiddel. En microfiberklud fugtet i vand er bedst til rengøring, da den ikke ridser.

Anvisning!

Sikkerhedsskærmen må ikke tørres af med en tør klud!
Der må ikke anvendes skuremiddel eller stærkt alkalisk rengøringsmiddel, barberblade eller andre skarpe genstande.

Pasning

Regelmæssig rengøring er med til at sikre fejlfri drift.

Vedligeholdelse

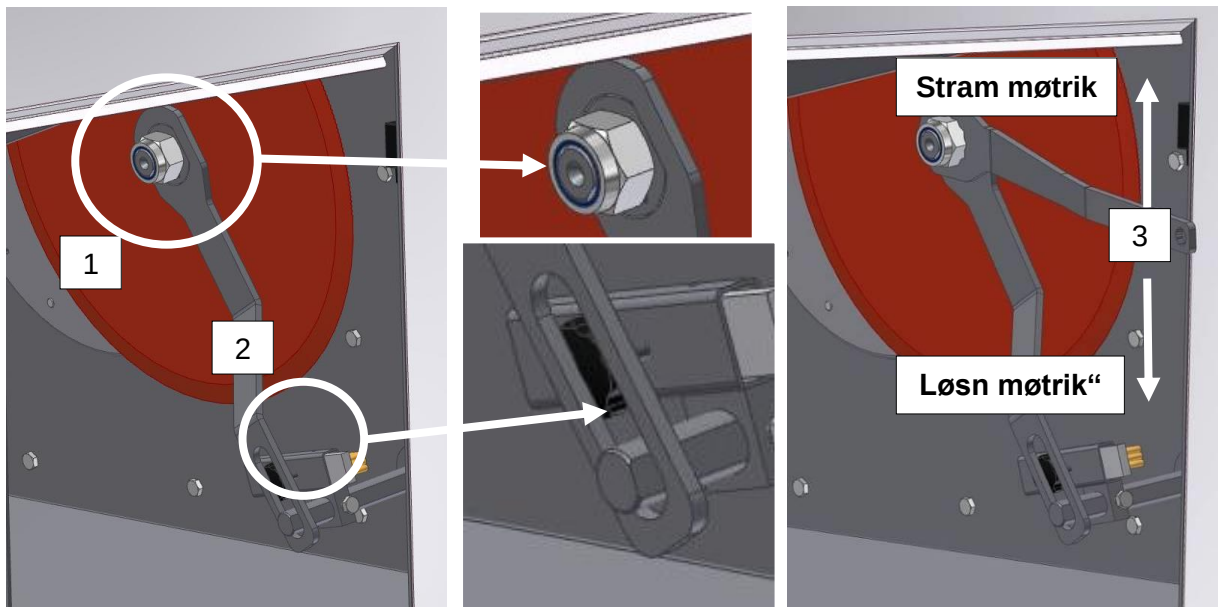


Der må ikke foretages ændringer på de sikkerhedstekniske systemer under vedligeholdelsesarbejde.
Strømforsyningen til maskinen skal være afbrudt under vedligeholdelsesarbejde.

Udskiftning af kniv



Håndtering af kniven kræver stor forsigtighed på grund af faren for snitsår.
Bær sikkerhedshandsker og sikkerhedssko!
Læg kniven på et sikret sted efter demontage.



Kniven drejes med hånden til en god demontage/montage position.

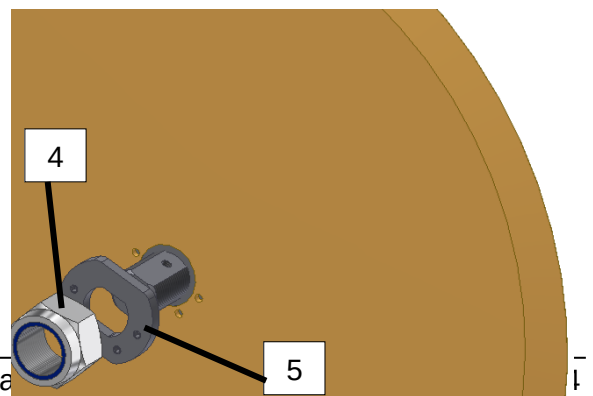
Først løsnes knivbremsen:

1. Åben maskinlågen
2. Tryk på **Stop**  i mindst 5 sekunder
3. Venstre display viser **br.** Højre display viser **ON** (kniven kan nu drejes med hånden)

Den korte skruenøgle (2) placeres som vist på venstre billede. Møtrikken (4) løsnes med den lange skruenøgle (3) og sikringen (5) fjernes. Kniven kan nu tages ud og udskiftes eller rengøres.

Kniven monteres igen ved at følge ovennævnte instruktion i omvendt rækkefølge.

Stiften i sikringen (5) skal placeres i de tilsvarende huller i kniven (stiften vender mod kniven). Spænd møtrikken (4) godt til.

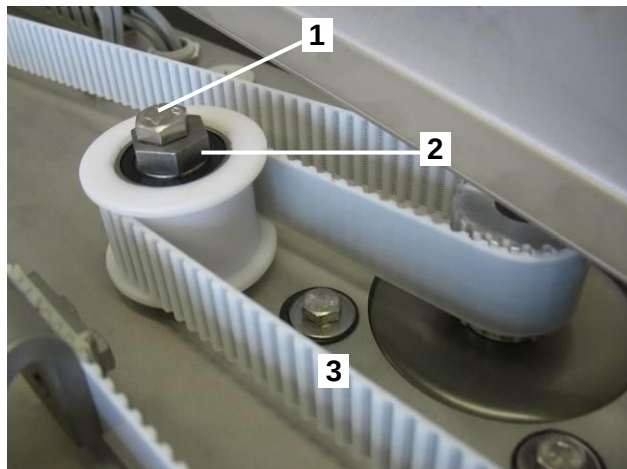


	Bemærk! Rundknivens skæreside (skrå slibning) skal pege i retning mod udtagningsskakten.
	Husk at fjerne begge skruenøgler fra skærerummet igen efter montage af rundkniven.

Når rundkniven er udskiftet, lukkes og låses maskinlågen igen.
Før maskinen tages i brug igen, skal der foretages en prøvekørsel samt kontrol af sikkerhedsfunktionerne i henhold til afsnittet "Daglig sikkerhedskontrol" side 6.

Anvisning!	Hvis kniven ikke fastgøres korrekt, vil maskinen blive beskadiget..
Anvisning!	Ved udskiftning må der kun anvendes original MHS knive, ligesom slibning og nybelægning af knive kun må udføres af leverandøren. Overholdes dette ikke bortfalder garantien.

Justering af fremføringsremmen



Åben den øverste låge på maskinens bagside.

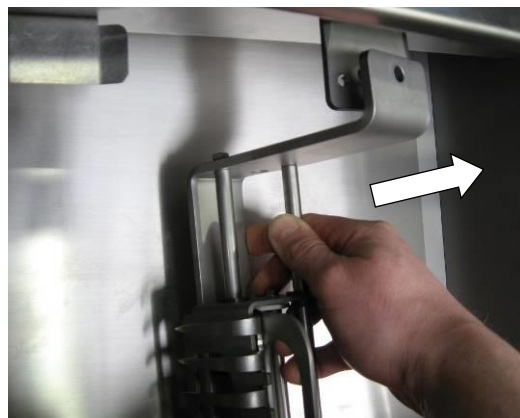
Tandremmen (3) testes manuelt for gennembøjning. Den tilladte og anbefalede gennembøjning er ca. 10 mm.

Fremføringsremmen (3) spændes ved hjælp af excenterskruen SW19 (2). For at gøre det løsnes kontraskruen SW13 (1) og excenterskruen strammes.

Efter justering strammes kontraskruen (1) igen og lågen lukkes.
Før maskinen tages i brug igen, skal der foretages en prøvekørsel samt kontrol af sikkerhedsfunktionerne i henhold til afsnittet "Daglig sikkerhedskontrol" side 6.

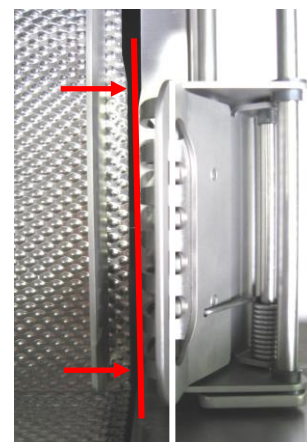
	Ved justering af fremføringsremmen skal strømforsyningen til maskinen være afbrudt (træk stikket ud). Der må ikke komme fugtighed ind i maskinen.
Anvisning!	Ved justering af tandremmen er der fare for overspænding, hvilket har negativ indflydelse på drevkomponenternes levetid.

Demontage af griber



Åben sikkerhedsskærmen, fjern sekskantskruen SW13 (2) ved hjælp af det medleverede værktøj. Griberen (1) kan nu tages ud.

Anvisning!	Gribeklørerne må ikke være bøjet, og i forreste position må de ikke rage ud over skærekanten, da rundkniven ellers kan blive beskadiget!
-------------------	--

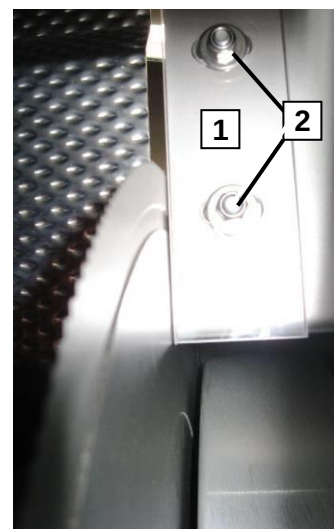


Indstilling og udskiftning af afstrygerliste

Afstrygerlisten (1) forhindrer, at brødsriverne trækkes med kniven ind i skærespalten.

Det kræver, at afstrygerlisten (1) er placeret tæt op ad kniven.

Møtrikkerne (2) løsnes ved indstilling og udskiftning af afstrygerlisten.



Anbefalede kontrolintervaller

Maskinens bevægelige dele er vedligeholdelsesfrie. Lejerne er livstidssmurte.
Vi anbefaler følgende intervaller for kontrol af specialdele:

Komponent	Kontrol af	Interval
Rundkniv	Skæreresultat Beskadigelser på kniven	Ugentligt
Knivbørste	Snavs, slitage	Ugentligt
Griber	Bøjning på kløer	Ugentligt
Fremføringsslæde	Beskadigelser og bevægelseslethed	Ugentligt
Tandrem	Remspænding	Årligt

Renovering

	Renovering må kun foretages af teknikere godkendt af leverandøren.
---	--

Reservedelsliste

Pos. Nr.	Komponent	Model /Komponent nr.
	Et sæt manualer: Betjenings-og rengøringsvejledning samt kortfattet vejledning	E61-00003
1	Rundkniv Ø 420 mm (støjreduceret)	E34-00002
	Rundkniv Ø 420 mm (mikrofortanding)	E34-00001
	Sikkerhedshandsker	E 30230
	Knivnøglesæt	E63-00003
2	Forvridningssikring og fastgørelsesskrue til kniv	E39-00013
3	Afstrygerliste kort	E 30050
4	Skiveholder komplet (ombytning)	E41-00075
5	Griber efterløbende komplet	E 30000
6	Lineært styresæt Gr. 20/450	E 30170
7	Tandrem 25-T5 til fremføring L=1341	E32-00055
8	Styre- og stramrulle tandrem	RM 380 / 26
9	Båndbørste	E41-00058
10	Beskyttelesskærm komplet	E45-00009
11	Styrerulle forrest	E 30020
12	Styrerulle bagest	E 30030
13	Hovedafbryder	E02-00003
14	Folietastatur	E03-00026
15	Ledningsplatin	E03-00025
16	Stepmotor	E32-00054
17	Hovedmotor	E32-00060
18	Induktiv fotoelektrisk kontakt M12	E 3514
19	Sikkerhedsmagnetkontakt ELOBAU flad	E 7107
20	Magnet ELOBAU flad (kraftig)	E 7107AS
21	Forvrider	E 30200
22	Processorplatin Premium (10-276-02)	RM 380 / 133
23	Tolkningsenhed sikkerhedskontakt	E 217
24	Beskyttelse knivmotor K1 + K2	E088S
25	Beskyttelse bremse K3	E 088S
26	Beskyttelse stepmotor K4	E 8091
27	Frekvensomformer	E 30300
28	Forstærker stepmotor	E05-00015
29	Netdel	E07-00004
30	Bremse ensretter	E07-00007
31	Netfilter	E07-00005
32	Transformer T1 230/400 V / 24V – 50VA	E119
33	Knivbørste	E38-00005
34	Komplet knivdrev	E32-00050

