



**FP 35**  
**FP 50**

***BRUKERMANUAL***

***VERTIKALKUTTERE***

**OMAS**

**Food machinery**

Via 4 Novembre, 6 - 21040 Oggiona S. Stefano (Va) - Italy

Kjære kunde,

Oppskjæremaskinen og dens tilbehør er produsert i samsvar med **EEC 98/37 Maskindirektiv**.

Den imøtekommer alle gjeldende lovgivende krav på produksjonstidspunktet.

Maskinens karakteristiske egenskaper er enkel rengjøring, robust konstruksjon, sikker og pålitelig drift.

Materialene som brukes er anodisert aluminium, rustfritt stål og plast som er valgt med hensyn til hygienebestemmelsene og som sikrer maskinen en lang levetid.

Forskriftene gjeldende for produksjon av maskinen er følgende:

**EN 12852** Kutter: Regler for sikkerhet og hygiene.

**EN 60204** Elektrisk utstyr på maskiner: Del 1, generelle krav.

**EN1088** Forriglingsutstyr assosiert med beskyttelser.

**En1672-2** Krav til sikkerhet og hygiene . Grunnregler . Del 2 Hygienekrav.

**EN60529** Klassifisering av beskyttelsesgraden for innkapslinger.

**89/109/EEC** Direktiv for materialer og deler som kommer i kontakt med næringsmidler.

**Regel CE n. 1935/2004** for materialer og deler som kommer i kontakt med næringsmidler.

**89/336/EEC** Direktiv for elektromagnetisk kompatibilitet (EMC).

**73/23/EEC** Lavvolddirektivet.

**2002/95/CE** (RoHS . Restriksjoner for farlige substanser).

**EEC samsvarserklæringen og koblings skjemaet leveres sammen med brukermanualen, som vi anbefaler å lese omhyggelig for korrekt installasjon og bruk av maskinen.**

Vi håper at maskinen vil svare til forventningene.

## Innhold

Generelle leveringsbetingelser.....	3
Leveringsbetingelser.....	3
Komponentliste .....	3
Identifisering av maskinen.....	3
Sikkerhetsanordninger .....	3
Elektriske sikkerhetsanordninger .....	3
Definisjoner.....	4
Tekniske data .....	4
Installasjon.....	5
Elektrisk tilkobling .....	5
Virkemåte og bruk av maskinen.....	5
Plassering av produktene som skal skjæres .....	5
Sliping av knivene.....	6
Vedlikehold .....	6
Rengjøring .....	6
Avhending og skroting.....	6
Demontering av deler.....	6
Skifte av kniver .....	7
Smøring .....	7
Justering og skifte av drivreim.....	7
Feilretting.....	7
Koblings skjema.....	8



## Generelle leveringsbetingelser

Maskinen leveres alltid i sin emballasje. Emballasjen (kartong, polyetylensekker, ekspandert polyuretan) er å betrakte som husholdningsavfall. Selv om hvert materiale ikke må oppsamles separat, må det avhendes med hensyn på Standard 2002/96/CE DEEE: Lever maskinen tilbake til produsenten for avhending i samsvar med regelverket.



## Leveringsbetingelser

Ved mottagelse skal man kontrollere at emballasjen er uåpnet og at innholdet samsvarer med hva som fremgår av ordrebekreftelsen eller følgeseddelen. Dersom dette ikke er tilfelle, må man omgående gi beskjed til transportøren. Ta maskinen ut av emballasjen. Oppskjæremaskinen må plasseres av to personer på et stabilt underlag som kan bære vekten av maskinen (maskinen er tyngst på bladsiden).



## Komponentliste

- 1 Vertikalkutter
- 2 EC Samsvarserklæring
- 3 Brukermanual
- 4 Koblings skjema

## Identifisering av maskinen

Ved enhver henvendelse med produsenten må man alltid opplyse om maskinens serienummer, som fremgår av maskinskiltet.



## Sikkerhetsanordninger

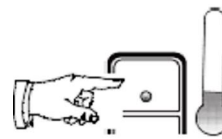
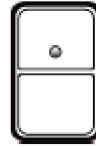
Kutteren er produsert i henhold til EEC 98/37 Maskindirektiv. Maskinens sikkerhetsanordninger er følgende: Beskyttelsesdekslet forhindrer at operatøren utilsiktet kommer i kontakt med knivene. Kontakt med knivene er bare mulig når maskinen ikke er i drift og beskyttelsesdekselet er fjernet for vedlikehold eller rengjøring.



## Elektriske sikkerhetsanordninger

De elektriske sikkerhetsanordningene i samsvar med EN 60204 standardene er som følger:

- Start og stopp med trykknapper.
- Styrekrets utstyrt med elektrisk servostyring; i alle tilfeller med fastkiling, må maskinen startes manuelt på nytt.
- Anordning som stopper knivenes rotasjon dersom knivenes festehåndtak dreies eller bollen fjernes.
- Denne maskinen er utstyrt med termisk motorbeskyttelse. Dersom motoren overopphetes, stopper den automatisk, og man må vente i 10-20 minutter før den kan startes på nytt, slik at motoren får tid til å avkjøle seg.

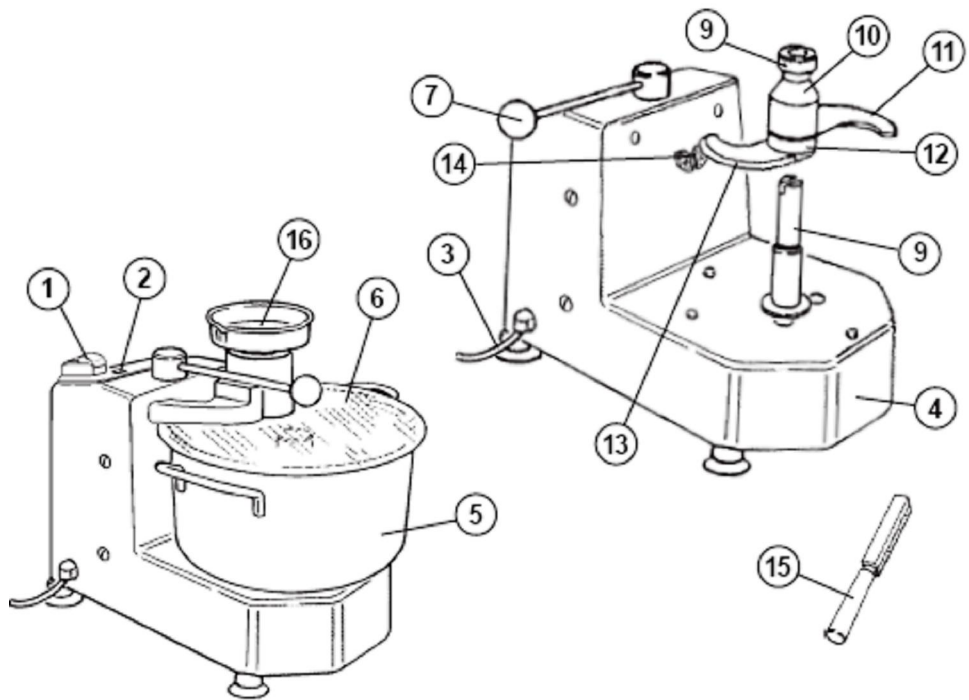


**ADVARSEL**  
Når maskinen ikke er i bruk:  
- Forsikre deg om at den er slått av.



Ikke fjern skilt som finnes på maskinen. Erstatt dem dersom de blir skadet.

## Definisjoner



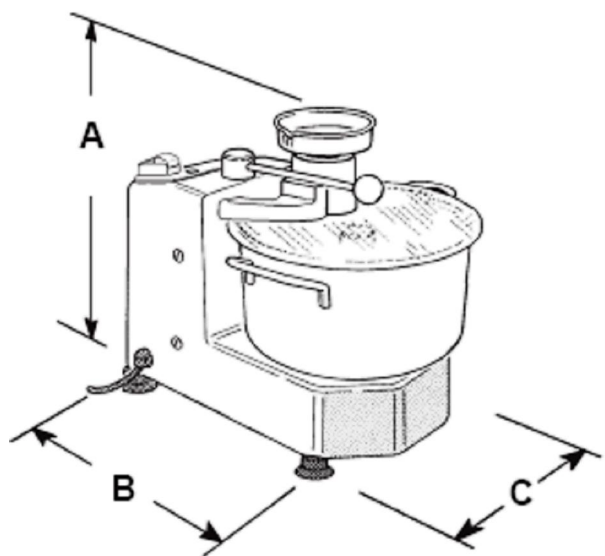
- |                       |                        |                               |
|-----------------------|------------------------|-------------------------------|
| 1. Trykknapper på/av  | 7. Fastspenningshendel | 13. Nedre kniv                |
| 2. Varsellampe        | 8. Kniver              | 14. Referansespor             |
| 3. Strømkabel         | 9. Knivstøtte          | 15. Bryne (tillegg)           |
| 4. Maskinbase         | 10. Knivhode           | 16. Dispenser trakt (tillegg) |
| 5. Bolle              | 11. Øvre kniv          |                               |
| 6. Beskyttelsesdeksel | 12. Avstandsring       |                               |

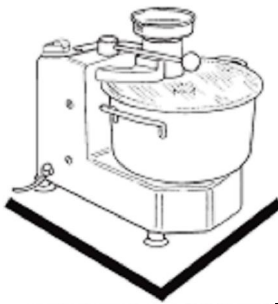
## Tekniske data

		FP35	FP50
Mål [mm]	A	290	350
	B	255	255
	C	180	180
Vekt [kg]	a (netto)	11	12
	b (brutto)	13	14
Temperaturområde		+5 °C til +40 °C	
Knivhastighet [o/min]		1300	
Støynivå [dB]		<70	
Nominelt volum [litr]		2	3
Elektrisk beskyttelse		IP34	

## Motordata

W	V	Hz	Collegamenti Connection	N°. Fasi Phase N°.	$\frac{n}{mjn}$	CL	Servizio Service
360	230	50		1~	2900	B	S9
320	120	60			3600		





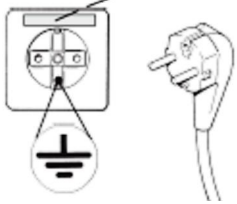
## Installasjon

Kutteren må monteres horisontalt på et stabilt, robust og sklisikkert underlag som kan bære vekten av maskinen. Vi anbefaler en bordhøyde på ca. 800 mm. Man må kontrollere at produktene som skal kuttes lett kan fylles i bollen.



## Forhåndsrengjøring

Før tilkobling av støpselet, vask av beskyttelsesoljen, som beskrevet under kapittelet Vedlikehold.



## ADVARSEL

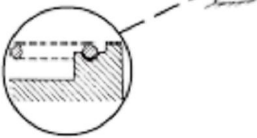
**Arbeidsbordet må alltid holdes rent.**

## Elektrisk tilkobling

Maskinen må installeres i nærheten av en egnet, jordnet stikkontakt.

Kontroller at strømtilførselens spenning stemmer overens med hva som er angitt på maskinens typeskilt.

- Tilkoble maskinens støpsel en egnet, jordnet stikkontakt
- Kontroller at beskyttelsesdekselet er fastspent
- Trykk på den grønne startknappen for å starte maskinen (varsellampen tennes samtidig).



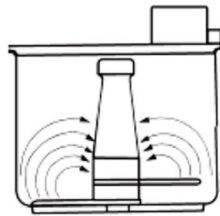
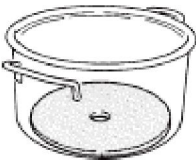
## Virkemåte og bruk av maskinen

Maskinen er egnet for hakking av matvarer. En bok som inneholder en rekke oppskrifter og all nødvendig informasjon, medfølger maskinen.

Bollen er utstyrt med en termisk bunn i aluminium for å bevare temperaturen på matvarene, varm eller kald (for eksempel kan man plassere bollen i kjølerommet inntil korrekt temperatur er oppnådd, og deretter sette den tilbake i kutteren).

Om man derimot er ute etter varme, kan man sette bollen på en varmeplate og deretter tilbake på kutteren.

Alle arbeidsfasene er synlige gjennom det transparente dekselet som er utstyrt med en spesialåpning som muliggjør tilsetning av ingredienser under kutteprosessen



Åpningen i dekselet kan lukkes med et medfølgende spesiallokk.

Kutteknivene har en klaring som sikrer optimalt resultat enten man kutter en liten porsjon eller fyller opp bollen maksimalt.

Den spesielle asymmetriske formen på knivene forårsaker en virvel i bollen, slik at produktene som kyttes for en meget homogen konsistens. Den nederste kniven stryker langs bunne i bollen og sørger for fullstendig bearbeidning av produktet.

Den avrundede kanten på bollen og tilsvarende profilering av dekselet, sørger for en perfekt tilpasning.

Den indre overflaten av dekselet er så plan at eventuelle produktrester som fester seg lett kan fjernes med en slikkepott eller lignende.

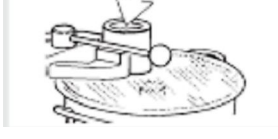
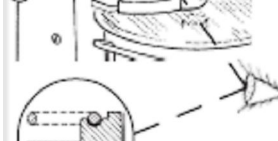
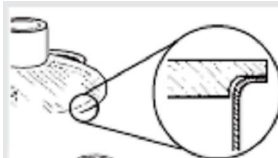
## ADVARSEL

**Følgende kan ikke bearbeides i vertikalkutteren.**

- Ikke-spisbare produkter.
- Matvarer med ben.
- Frosne produkter

## Plassering av produktene som skal skjæres

1. Drei på fastspenningshendelen.
2. Ta av beskyttelsesdekselet.
3. Plasser produktene som skal kuttes i bollen.
4. Legg beskyttelsesdekselet på plass på bollen.
5. Drei på fastspenningshendelen til høyre inntil det klikker og spenner fast dekselet.
6. Trykk på den grønne knappen for å starte maskinen.



En spesialåpning i beskyttelsesdekselet gjør det mulig å tilsette ytterligere ingredienser under kuttingen.

## Sliping

Dersom produktet ikke blir bearbeidet tilfredsstillende, må knivene slipes som beskrevet på neste side i denne manualen.



## Sliping av knivene

Dersom kuttingen / hakkingen ikke blir tilfredsstillende, må man slipe knivene. Intervallene mellom hver sliping beror på brukshyppighet og type produkter som kuttes. Dette arbeidet må utføres med meget stor forsiktighet

### ADVARSEL

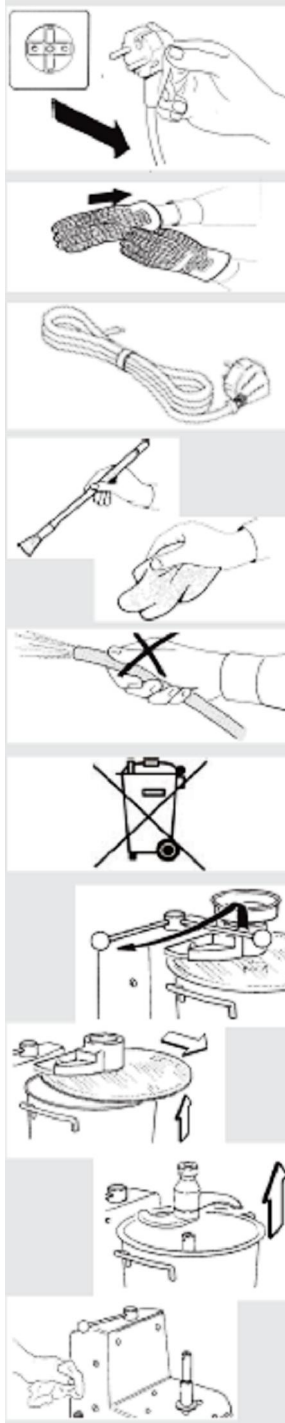
Dersom det ikke er mulig å slipe knivene, må de skiftes som beskrevet i kapittelet **Å Skifte av knivene!**

### Sliping:

#### Benytt vernehansker

For korrekt sliping av knivene, følg instruksjonene nedenfor:

1. Forsikre deg om at maskinen er slått av.
2. Drei på fastspenningshendelen for beskyttelsesdekslet.
3. Ta av beskyttelsesdekslet.
4. Ta ut knivhodet uten å berøre kniveggene.
5. Ta av bollen.
6. Rengjør knivhodet og sørg for å fjerne alle produktrester.
7. Plasser knivhodet tilbake på knivakselen.
8. Slip knivene ved hjelp av et grovt bryne. Fjern råeggen med et fint bryne.
9. Når sliping er foretatt, løft knivhodet bort fra maskinen.
10. Rengjør knivene for slipestøv og monter maskinen sammen på normal måte igjen.



## Vedlikehold

Før rengjøring og vedlikehold igangsettes skal maskinens støpsel trekkes ut av stikkkontakten.

Alle arbeider med rengjøring og vedlikehold må utføres med bruk av vernehansker.

**Kontroller at strømkabelen** er uskadet, hver gang rengjøring og vedlikehold utføres.

### Reservedeler

Ved skifte av deler på maskinen, må man bare benytte originale reservedeler.

## Rengjøring

Maskinen må rengjøres hver dag eller oftere, om nødvendig.

### ADVARSEL

**Ikke bruk rennende vann.**

## Avhending og skrotning

Symbolet som er festet til maskinen betyr at den ikke må kastes som vanlig avfall.

Det **europpeiske direktivet 2002/96/EC** klassifiserer maskinen som **WEEE**, som betyr at maskinen må avhendes i henhold til gjeldende lov.

## Demontering av deler

### Produktholder

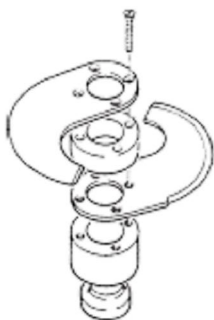
1. Drei fastspenningshendelen for dekslet til venstre.
2. Ta av og fjern beskyttelsesdekslet.
3. Løft av knivhodet og bollen.

### VIKTIG

4. La alle delene ligge og bløte seg opp i **mildt såpevann** og vask dem med en børste eller en klut. Deretter skal de skylles og tørkes.
5. Rengjør maskinbasen og knivakselen med en myk og fuktig klut.

### VIKTIG

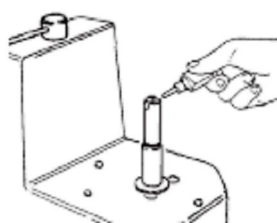
Etter rengjøring skal maskinen sammenmonteres på samme måte som ved demontering, men i motsatt rekkefølge.



### Skifte av kniver

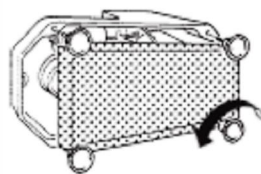
Etter lengre tids bruk, er det behov for å skifte knivene. bruk følgende fremgangsmåte:

1. Plasser knivhodet opp-ned på et bord.
2. Skru ut festeskruene.
3. Fjern den nederste kniven, avstandsringen og den øverste kniven fra knivhodet.
4. Monter de nye knivene tilbake i motsatt rekkefølge og skru dem fast med de medfølgende skruene i knivhodet.



### Smøring

Kontroller at knivakselen alltid er innsatt med litt olje. Husk å smøre etter rengjøring og bruk en av følgende oljer: SHELL ODINA 15 eller ESSOMARCOL 82.



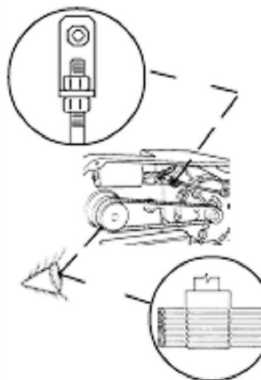
### Justering og skifte av drivreim

1. Legg maskinen ned på siden (motsatt side av trykknappene).
2. Skru ut de fire føttene og ta av bunnplaten.

**Justering:** Løsne låsemutteren og dreii mutteren på skruen i motors retning inntil reima er passe stram.

**Skifte:** Løsne løsemutteren og dreii bolten medurs inntil reimskiven er fjernet.

Monter den nye drivreima og kontroller at tennene passer perfekt i reimskivene. Gjenta justeringen inntil reima er passe stram. Monter bunnplaten og de fire føttene tilbake på plass.



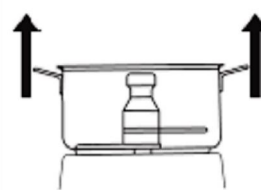
### Feilretting

#### Problem

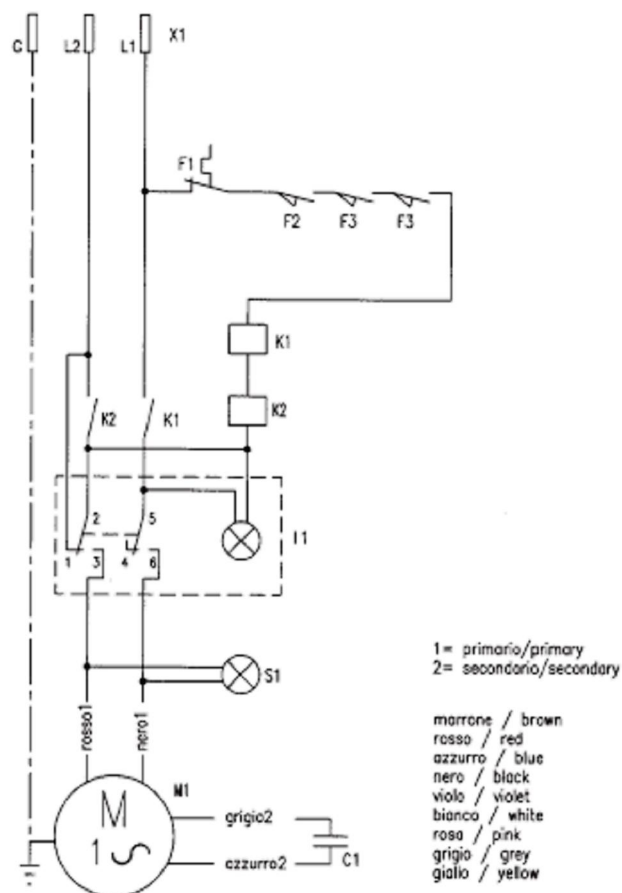
Det er vanskelig å trekke knivhodet av akselen, ettersom det har pakket seg med urenheter mellom akselen og knivhodet.


#### Korrigeringsiltak:

Bruk noen dråper SVITOL på knivhodet. Ta tak i begge håndtakene på bollen og trakk av både bollen og knivsettet. Når dette er gjort, rengjør maskinen omhyggelig, som nevnt for forrige side.



# Koblingskjema



POS	DESCRIZIONE	POS	DESCRIZIONE
I1	INTERRUTTORE/SWITCH		
M1	MOTORE/MOTOR 230V/50Hz		
C1	CONDENSATORE/CAPACITOR 25µF		
F1	PROTEZIONE TERMICA/THERMAL PROTECTOR		
F2	MICROINTERRUTTORE RACCOGLITORE/PAN MICROSWITCH		
F3	MICROINTERRUTTORE COPERCHIO/COVER MICROSWITCH		
S1	LAMPADINA SPIA/SIGNAL LAMP		
K1	RELE'/RELAY		
K2	RELE'/RELAY		
N° DISEGNO	DATA	MACCHINA	<div style="text-align: center;">  <p>Food machinery</p> <p>Via 4 Novembre, 6 - 21040 Oggiona S.Stefano (Varese) Telefono (0331) 214.311 - Fax (0331) 214.350</p> </div>
S 2222	04 - 10 - 01	FP35-FP50	
TENSIONE: 230V-50Hz			
Ci riserviamo la proprietà termini di legge di questo disegno con divieto di riprodurlo anche in parte o di renderlo noto a terzi.			