

**Dansk tilføjelse  
og oversættelse til  
instruktionsbog for  
Mark 22.  
220 mm pålægsmaskine.**



# Oversættelse af instruktionsbog for installation og brug af pålægsmaskine MARK G 22.

( se illustrationerne i bogen )

## Side 1.

### Indholdsfortegnelse.

#### Forord

formål med instruktionsbogen ..... side 2

#### Almindelig information

forskrifter, der ligger til grund for maskinens anvendelse - sikkerhedsregler ..... side 2

fabrikkens garanti og ansvar ..... side 3

nummerskilt – overensstemmelsesmærker ..... side 3

#### Emballering

udpakning ..... side 4

#### Teknisk beskrivelse og betingelser for brug

almindelig beskrivelse ..... side 5

mekanisk og elektriske sikkerheder ..... side 5

mål ..... side 6

tekniske data ..... side 7

tilbehør ..... side 7

maskinens bestanddele ..... side 8

#### Igangsætning og afprøvning

opstilling af maskinen ..... side 10

elektrisk installation ..... side 10

beskrivelse af kontrolfunktioner ..... side 11

#### Brug af maskinen

anbringelse af varen på kødbordet og skæring ..... side 12

rengøring af maskine ..... side 13

adskillelse af maskine ..... side 13

samling af maskine ..... side 14

#### Vedligeholdelse

generelt ..... side 14

slibning af kniv ..... side 14

smøring ..... side 18

justering af drivrem ..... side 19

Fejlfinding ..... side 19

Skrotning af maskine ..... side 21

## Side 2.

### Almindelig information.

#### Formål med instruktionsbogen.

Denne bog indeholder oplysninger, som er nødvendige for installation, brug og vedligeholdelse af pålægsmaskinen. Formålet er at give oplysninger for en sikker og lang tids anvendelse af maskinen.

#### Forskrifter, der ligger til grund for maskinens anvendelse.

Denne maskine er konstrueret til og bestemt for at skære fødevarer i henhold til CE 93/68 regulativ og EN 60335-1, EN 60335-2-14 og EN 60335-2-64 standarder for dette produkt.

#### Sikkerhedsregler.

Maskinen må kun betjenes af instrueret personale. Brugeren skal have læst denne instruktion grundigt.

#### Følg nøje følgende anvisninger

- ◆ installer maskinen i henhold til instruktionerne, som er givet i afsnittet "installering"
- ◆ den gennemsigtige skærm på kødbordet må ikke fjernes og ingen mekaniske dele eller elektriske sikkerheder sættes ud af funktion
- ◆ anvend ikke maskinen i forbindelse med midlertidige installationer eller dårligt isolerede ledninger
- ◆ kontroller jævnligt den strømforsynende lednings og ledningsafasterens tilstand. Hvis disse ikke er i orden, så tilkald straks en elektriker.
- ◆ stands omgående maskinen, hvis der opstår funktionsfejl eller unormale lyde
- ◆ træk stikket ud af kontakten før rengøring og vedligeholdelse
- ◆ anvend altid handsker ved rengøring og vedligeholdelse
- ◆ sæt tykkelsesindstillingen på "0" og træk slæden helt tilbage, før varen anbringes
- ◆ brug enten håndtaget på kødbordet eller resteholderens håndtag til at bevæge kødbordet frem og tilbage

særlige vedligeholdelsesopgaver, som f.eks. udskiftning af slibesten, bør kun udføres af en fagmand

## Side 3.

- ◆ anvend aldrig en defekt maskine
- ◆ maskinen må kun være i brug i en samlet periode af ca. 15 minutter for at undgå overophedning af motoren

Garanti: 1 år (undtagen for elektriske dele)

#### Fabrikkens garanti og ansvar

Alle anvisninger, som er givet i denne instruktionsbog, skal følges nøje for at sikre den rigtige brug og funktion af maskinen.

#### Fabrikken fralægger sig ethvert ansvar hidrørende fra

- ◆ at anvisningerne i instruktionsbogen ikke følges
- ◆ maskinen ikke betjenes af ikke-instrueret personale
- ◆ forkert tilslutning til det elektriske net
- ◆ uautoriserede ændringer eller reparationer
- ◆ anvendelse af uoriginale reservedele
- ◆ uforudsete omstændigheder

#### Nummerskilt og overensstemmelsesmærker

Maskinen er fremstillet i overensstemmelse med 89/392 Community-direktivet med senere ændringer. Alle maskinens bestanddele er i overensstemmelse med direktivets krav bekræftet af CE-mærkningen på skiltet, som er anbragt på maskinens fundament. Dette skilt må ikke fjernes og skal altid være læseligt. Skulle skiltet blive ødelagt eller slidt, påhviler det brugeren at få det udskiftet.

Maskinen må kun anvendes i rum med temperatur fra - 5 til + 40 grader C og en relativ luftfugtighed på max 95%

## Side 4.

### Emballering.

#### Udpakning

Når maskinen leveres, bør man undersøge, at emballering ikke har lidt overlast. Hvis dette er tilfældet, skal der omgående reklameres til fragtmanden.

#### Maskinen udpakkes som følger

- ◆ når kassen åbnes, vil du straks få øje på instruktionsbogen. Læs den og følg dens anvisninger.
- ◆ løft maskinen op af kassen og anbring den på et solidt underlag i en passende arbejds højde i nærheden af en elektrisk stikkontakt

BEMÆRK! Alle emballagens bestanddele (karton, polyethylen etc.) er produkter, som kan smides ud med det almindelige affald.

## Side 5

### Teknisk beskrivelse for brug.

#### Almindelig beskrivelse

Maskinen består af et fundament, der bærer den skråstillede kniv, af en elektrisk motor, som driver kniven og af et kødbord, som kan bevæges parallelt med knivens æg. Tykkelsen af skiven kan justeres ved hjælp af en anlægsplade. Vare, der skal skæres, lægges op mod denne plade.

Alle maskinens bestanddele er fremstillet af poleret og aluminium, rustfrit stål eller plastic, egnet for fødevarer. En elektrisk motor driver kniven ved hjælp af en drivrem.

Motor sættes i gang ved at trykke på start-knappen (grøn) og standses ved tryk på stop-knappen (sort). Kontakten forhindrer samtidig utilsigtet igangsætning efter strømsvigt. Maskinen er forsynet med et brugervenligt og sikkert slibeapparat.

#### Mekanisk og elektriske sikkerheder.

##### Mekanisk sikkerhed.

- ◆ beskyttelse, fremstillet af aluminium og plasticmateriale

##### Elektrisk sikkerhed

- ◆ kontakt, som forhindrer utilsigtet igangsætning af motor efter strømsvigt.
- ◆ microkontakt, som forhindrer igangsætning af motoren, når knivpladen er afmonteret

## Side 6.

#### Mål.

Pålægsmaskinen MARK G 22 svarer til model S 220 AF.

## Side 7.

#### Mål.

A (se skitse) 280 mm B:415 mm C: 405 D: 540 mm E: 335 mm Vægt:13,5 kg

## Teknisk data

Knivdiameter 220 mm. 300 omdrejninger i minuttet. Skærekapacitet 210 x 160 mm. Tykkelse af skiven fra 0–15 mm. Efter 15-20 minutters brug skal motoren have en pause på ca. 5 minutter. Spænding 230 volt.

## Tilbehør

CE-overensstemmelseserklæring  
instruktionsbog med tilbehørene dansk oversættelse.

## Side 8.

### Maskinens bestanddele (se illustration)

- |                                  |  |
|----------------------------------|--|
| 1. startknap (grøn)              | 11. kniv                                 |
| 2. stopknap (sort)               | 12. greb til resteholder                 |
| 3. kontrolllys (rødt)            | 13. nummerskilt                          |
| 4. greb til tykkelsesindstilling | 14. beskyttelsesplade til resteholder    |
| 5. fødder                        | 15. beskyttelsesplade til kødbord        |
| 6. slæde                         | 16. håndgreb til kødbord                 |
| 7. fundament                     | 17. holdeskue til knivplade              |
| 8. kødbord                       | 18. ledning                              |
| 9. knivplade                     | 19. anlægsplade (tykkelsesindstilling)   |
| 10. resteholder                  | 20. slibeapparat (på MARK G 22 påbygget) |

## Side 10.

### Igangsætning af afprøvning

#### Opstilling af maskine

Anbring maskinen på et solidt, vandret og tørt sted i en passende arbejds højde.

#### Elektrisk installation

Anbring maskinen i nærheden af en 230 volt stikkontakt med jordforbindelse (3-benet stik). Den endelige bruger er ansvarlig for, at den elektriske installation, som maskinen tilsluttes, er i overensstemmelse med de gældende regulativer. Sammenlign oplysningerne på nummerskiltet med den elektriske installation.

## Side 11.

### Beskrivelse af kontrolfunktioner (se illustration)

#### Start- og stopknapper.

- ◆ tryk på den grønne knap (1) for at sætte motoren i gang
- ◆ kontrollyster (rødt, anbragt i den grønne knap) tændes og angiver, at maskinen arbejder
- ◆ tryk på den sorte knap (2) for at standse motoren

Indstil tykkelsen af skiven på grebet nr. 4

#### Kontrol af maskinens omdrejningsretning.

Sæt motoren i gang. Kniven skal rotere "mod uret", når man ser på den fra den anden side, der er afdækket med knivpladen.

- ◆ prøv om slæden kan bevæges let frem og tilbage
- ◆ prøv om tykkelsesindstillingen

## Side 12.

### Brug af maskinen (se illustration)

- ◆ stil grebet til tykkelsesindstilling på "0"
- ◆ før slæden bagud (mod operatøren)
- ◆ løft resteholderen til neutral position
- ◆ læg varen, der skal skæres, på kødbordet og pres det mod anlægspladen
- ◆ klem på varen fast med resteholderen
- ◆ fat håndtaget på kødbordet eller resteholderen og før slæden frem og tilbage
- ◆ når man er færdig med at skære, føres slæden bagud og tykkelsesindstillingen sættes på "0"
- ◆ tryk på den sorte knap og stands motoren

## Side 13.

### Rengøring af maskinen (se illustration)

Rengør maskinen en gang om dagen eller flere, hvis det er nødvendigt. Brug altid handsker.

### Adskillelse af maskinen til rengøring.

Tag stikket ud af kontakten. Sæt tykkelsesindstilling på "0". Fjern derefter følgende dele:

- ◆ løsn holdeskruen til knivpladen (drej "mod uret")
- ◆ vil knivpladen ikke løsne sig, så giv skruen et let slag med hånden
- ◆ fjern holdemøtrikken og knivpladen. Grib fat om de to små tappe på knivpladen
- ◆ skru de to skruer med riflet hoved, som holder skraberpladen, af
- ◆ fjern skraberpladen

Rengør med en klud og **varmt** vand og et godkendt rengøringsmiddel med en PH-værdi på 7-8.

**Anvend ikke soda.**

ADVARSEL ! Anvend altid handsker og vær opmærksom under rengøring. Pas på! Kniven er skarp.

## Side 14.

Samling af maskinen sker i omvendt rækkefølge.

### Vedligeholdelse.

#### Generelt

Vedligeholdelse, som udføres af brugeren:

- ◆ slibning af kniv med mellemrum – afhængig af, hvor meget maskinen bruges
- ◆ smøring af slæde – ugentlig
- ◆ smøring af resteholder – ugentlig
- ◆ stramning af drivrem – når det er nødvendigt
- ◆ undersøge ledningen og ledningsafasteren med mellemrum

ADVARSEL! Tag altid stikket ud af kontakten, når der udføres vedligeholdelsesarbejder. Hvor det er muligt, skal tykkelsesindstillingen på "0".

Vedligeholdelse, som udføres af en mekaniker:

- ◆ udskiftning af kniv
- ◆ udskiftning af slibesten
- ◆ udskiftning af drivrem
- ◆ udskiftning af elektriske dele under fundament
- ◆ reparation på fundament og slæde

#### Slibning af kniv.

Før slibningen rengøres kniven omhyggeligt og tørres til sidst af med et affedtende middel.

ADVARSEL! Ved slibning må knivens diameter ikke reduceres med mere end 12 mm. Hvis dette er nødvendigt, skal kniven udskiftes. Dette arbejde må kun udføres af en mekaniker.

## Side 15.

Da MARK G 22 har påbygget slibeapparat, kan denne side springes over.

## Side 16

### Slibning af kniv (se illustration)

- ◆ aftør kniven med et affedtende middel for at fjerne de sidste fedtrester
- ◆ sæt tykkelsesindstillingen på "0"
- ◆ før slæden helt tilbage
- ◆ løs holdeskruen ved slibeapparatet (ca. 3 omdr.).
- ◆ løft slibeapparatet, drej det 180 gr. og sænk det ned over kniven
- ◆ stram skruen igen
- ◆ tryk på den grønne knap, så kniven begynder at rotere. Tryk på knappen (4)
- ◆ lad maskinen arbejde i 30 – 40 sek.
- ◆ kontroller om der har dannet sig en ruæg, ellers fortsættes slibningen
- ◆ er ruæggen dannet, trykkes der på knappen (5) i ca. 2 – 3 sek
- ◆ slip knappen og stands motoren
- ◆ løs slibeapparatets holdeskruer, løft det og drej det 180 gr.
- ◆ derefter sænkes det ned på plads og holdeskruen strammes

## Side 18.

### Smøring (illustration)

Anvend kun den medfølgende tynde, syrefri olie, salatolie e.l.

- ◆ kom en lille smule olie på slædens og resteholderens glidestang og før slæden og resteholderen frem og tilbage en 3 – 4 gange
- ◆ rengør og fjern overskydende olie
- ◆ denne smøring bør foretages en gang om ugen

## Side 19

### Justering af drivrem ( se illustration)

Støjer maskinen, kan det skyldes, at drivremmen er for slap. Dette kan afhjælpes ved:

- ◆ at tage stikket ud af kontakten
- ◆ løsne de fire gummibånd og tage bundpladen af
- ◆ dreje vingeskruen en lille smule (se illustration)

## Fejlfinding

I det følgende er der angivet de mest almindelige fejl, som vil kunne opstå under brugen af maskinen, og samtidig en forklaring på, hvordan de fjernes:

## Side 20.

Fejl	Årsag	Afhjælpning
ved tryk på den grønne start-knap starter maskinen ikke	der mangler strøm knivpladen er ikke korrekt påsat Fejl i strømforsyningen	se efter om stikket sidder i kontakten kontroller tilkald en elektriker
maskinen starter ved tryk på den grønne knap, men kontrolliset virker ikke	fejl ved kontrolliset	brug aldrig maskinen, når kontrolliset ikke virker. Tilkald en mekaniker.
maskinen starter, men motoren vibrerer eller bliver varm og lugter	fejl ved motor eller transmission	brug ikke maskinen. Tilkald en elektriker
maskinen går ned i fart eller standser	kontroller og stram drivremmen	udføres ifølge anvisning på s.19 eller tilkald en mekaniker
kniven vil ikke skære igennem	kniven er sløv	slib kniven
skiverne er flossede eller har en uensartet facon	kniven er sløv eller kniven er slidt	slib kniven lad en mekaniker ud skifte kniven
dårlig slebet kniv	slibestene er slidte	slibestenene skal udskiftet. Tilkald en mekaniker
kødbordet kan ikke bevæges	manglende smøring	smør
maskinen standser ikke, når man trykker på den sorte knap	fejl i strømkredsløbet	stands maskinen ved at tage stikket ud. Tilkald en mekaniker

## Side 21

### Skrotning af maskinen.

Maskinen består af:

- ◆ dele fremstillet af aluminium
- ◆ dele fremstillet af rustfrit stål
- ◆ elektriske komponenter og kabler
- ◆ elektrisk motor
- ◆ plastic-materiale

Hvis skrotningen overlades til tredjepart, så henvend dig kun til et godkendt foretagende, som er bekendt med de gældende regler.

Foretager du selv skrotningen, så sorter de forskellige materiale, og sørg for, at de bliver destrueret i henhold til reglerne. De gældende regler skal overholdes og ansvaret er helt og holdent maskinens ejers.

Der tages forbehold for fejl ved oversættelsen og de tekniske angivelser. Fabrikken forbeholder sig ret til konstruktionsændringer.



## Kortfattet brugsanvisning for pålægsmaskinen MARK G 22

Benyttes maskinen ikke, så afbryd strømmen og stil tykkelsesindstillingen på "0".

Den røde lampe lyser, når der er tændt for maskinen og kniven rotere.

Betjen kun slæden ved hjælp af håndtaget, og brug altid resteholderen.

Slib regelmæssig kniven, som beskrevet i brugsanvisningen. Slibeapparatet skal anbringes korrekt igen, for at maskinen vil starte.

Pas på! Kniven er skarp.

Skærer kniven ikke eller går ned i hastighed, så stram fladremmen mellem motor og kniv. Afbryd strømmen, inden bundpladen fjernes.

Smør glidestangen under maskinen med en syrefri olie, aldrig salatolie.

Har kniven været taget af til rengøring, så sæt den hurtigt på plads igen. Først når den er monteret, vil motoren kunne gå i gang.

Spul aldrig med en slange eller højtryksrensere på eller omkring maskinen.

Anvend ikke opvaskemaskine. Vask delene af i varmt sulfvand.

### Generelle sikkerhedsregler.

- ◆ Maskinen må kun betjenes af velinstrueret og kvalificeret personale.
- ◆ Hænderne må ikke komme i berøring med de besværlige dele.
- ◆ Benyt det originale tilbehør og fjern ikke sikkerhedsudstyr.
- ◆ Afbryd strømmen, når maskinen ikke er i brug.
- ◆ Læs brugsanvisningen nøje, inden maskinen tages i brug.
- ◆ Gem brugsanvisningen til instruktion af nyt personale.