

BRUGSANVISNING

Denne brugsvejledning **skal opbevares** også til fremtidig brug.



INDEKS.:

Side 2	=	Opstilling
Side 3	=	Betjening af maskinen
Side 4	=	Montering af skæresæt
Side 5	=	Fejlårsager
Side 6	=	Garanti og service

VIGTIGT

I trefaset udførelse skal maskinen tilsluttes 3 x 400 v. + jord. Forsikring min. 6 A.
Kontroller at der er spænding på alle tre faser i stikkontakten. (Kontrolleres med en spændingstester).

I enfaset udførelse tilsluttes maskinen alm. lysnet + jord. (Forsikring 10 A).

Maskinen skal stå på et solidt vandret bord, som kan tåle maskinens vægt.
Bordets højde bør være cirka 80 cm.

FORSIGTIG

Bordfladen hvor maskinen står, skal altid være ren.

OVERBELASTNING

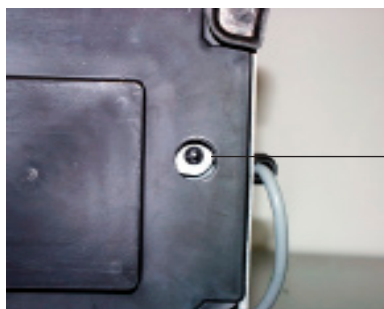
**Motoren må ikke køre uafbrudt i mere end 15-20 minutter.
Derefter skal motoren holde en pause af samme længde, 15-20 minutter.**

Thermisk sikring

I trefaset udgave er motoren forsynet med thermisk sikring med automatisk genindkobling.
Hvis motoren efter særlig hård belastning stopper, skal De vente 10 / 20 minutter inden De kan starte motoren igen.

I enfaset udførelse er motoren forsynet med thermisk sikring med manuel genindkobling, hvis motoren stopper efter hårdt brug gør De således.:

1. Vent 10-20 min. (Motoren skal afkøles)
2. Sluk for strømmen til maskinen ved at tage stikket ud af stikkontakten.
3. Sæt afbryderen på maskinen på " 0 ".
4. Tryk på kontakten under maskinens bund, og vent 10 sekunder. (Se foto)
5. Sæt stikket i stikkontakten igen, og maskinen er klar til brug igen.



Thermisk sikring på maskine til lysnet.

BETJENING

Lad aldrig maskinen køre uden kød i hakkehuset, derved ødelægges knivene.

Den store omløber på hakkehuset skal spændes fast til, men ikke for hårdt.

Under pauser i arbejdet skal motoren straks afbrydes.

Blokeres maskinen af sener eller benstumper, lader man et kort øjeblik maskinen køre med modsat omløbsretning.

Den bedste ydelse af kødhakkemaskinen opnås ved at ifyldningen foregår så hurtigt som muligt.

IFYLDNING

Er det nødvendigt at skubbe kødet ned mod sneglen, må De kun bruge den originale medleverede stopper, der må under ingen omstændigheder bruges andre genstande, i modsat fald vil der være akut risiko for uheld samt beskadigelse af sneglen.

Der må aldrig anvendes stor kraft når kødet føres ned mod sneglen, kun et let tryk.

RENGØRING OG SMØRING

Hakkehus og dele aftages for rengøring i denne rækkefølge.:

1. Den store omløber fjernes, knivsæt og snegl tages ud.
Nu aftages selve hakkehuset.
2. Alle delene afvaskes og rengøres i kogende vand tilsat et neutralt rengøringsmiddel.

Der må ikke anvendes opvaskemaskine til rengøring af hakkehus og omløber.

Derimod må snegl og knivsæt gerne rengøres i opvaskemaskine.

Sæbe eller desinfektionsmidler som indeholder klor eller syreforbindelser må ikke anvendes på motordelen, på hakkehus og omløber.

Det er vigtigt at de enkelte dele ikke vaskes af i vand så længe de sidder på maskinen, da vand herved kan trænge ind og beskadige lejerne i motoren.

Hakkehuset genmonteres i denne rækkefølge.:

1. Først genmonteres selve hakkehuset, så isættes sneglen (sneglen drejes lidt rundt når den sættes ind, så De er sikker på at sneglens tap kommer helt ind i motorens kraftudtag), herefter isættes skæresæt og afstandsring, og til slut påsættes omløberen og tilspændes med let hånd.

Selve maskinen rengøres med en opvreden klud. Der må ikke på selve motordelen bruges rindende vand. **Der må heller ikke anvendes højtryks- eller skumrensere.** Anvend ikke slibende eller polerende midler. De skal være særlig påpasselig i området omkring maskinens afbryder, så der ikke trænger vand ind og beskadiger denne.

Maskinen kræver ingen smøring.

SKÆRESÆT

Husk, maskinen kan kun arbejde tilfredsstillende hvis skæresættet er rigtigt monteret, og knive og skiver er i perfekt tilstand. Dette er simpelthen en forudsætning for et godt resultat.

Det kan anbefales altid at have et ekstra skæresæt i reserve.

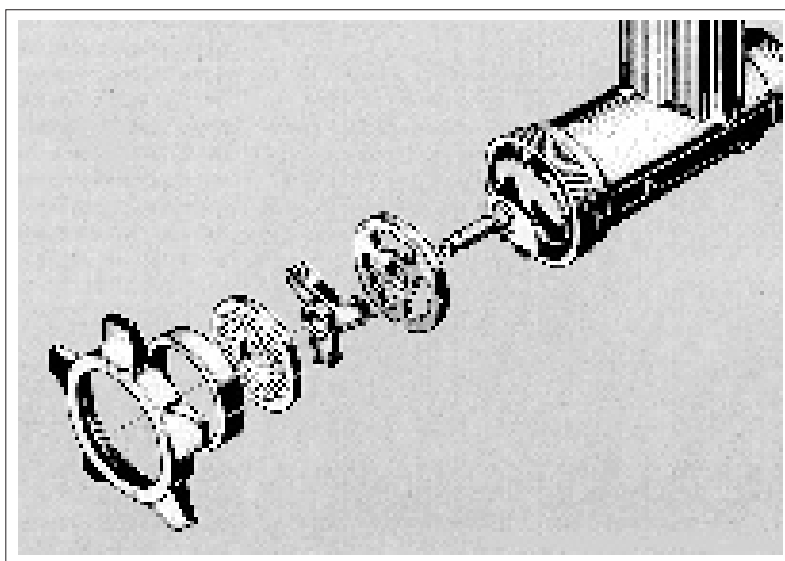
SKÆRESÆT

Maskinen leveres standard med et 3 delte skæresæt system UNGER B.
Skæresættet anvendes som illustreret nedenfor.

Det 3 delte sæt, monteres således.: Først isættes forskæret, så krydskniven, og så hulskiven med de små huller, og til sidst indsættes afstandsringen, inden omløberen påsættes.

VIGTIGT

Husk altid at vende krydskniven rigtigt, så den brede flade på kniven vender mod venstre, således som De kan se på illustrationen nedenfor, vender kniven forkert vil kødet ikke blive skåret, men mases.



ADVARSEL

Der må aldrig monteres hulskiver med så store huller, at f. eks små børn kan stikke fingrene igennem hullerne og ind i kniven.
Hulskiver med hulstørrelse over 8 mm. må ikke bruges.
Ligeledes må forskæret naturligvis aldrig monteres til sidst, men skal altid sidde inderst i maskinen.

Brug aldrig kødhakkemaskinen til at hakke brød til rasp, herved slides knivene unødigt.

Hakkes brød med vandindhold, kan maskinen beskadiges alvorligt.

De må ikke bruge maskinen til at hakke frosset kød.



FEJLÅRSAGER

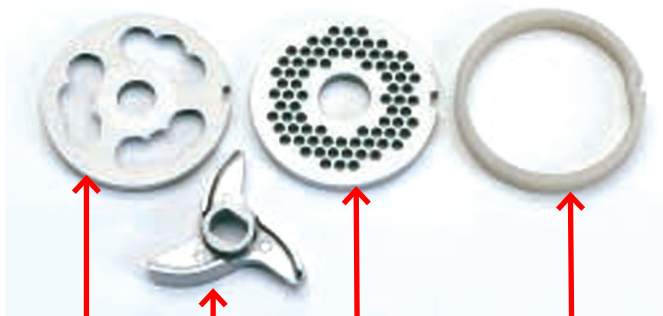
Kommer kødet ud af hulskiven uden at være hakket tilfredsstillende, kan det kun skyldes fejl i skæresættet, da snegl og hakkehus ikke forandrer sig.

Efterprøv derfor følgende punkter.:

1. Blev omløber-skruen ordentlig spændt ?
2. Er knivene rigtigt monteret ? (Se isætning af skæresæt)
3. Er knivene slidte og døve ? De skal i så fald lade knivene slibe. (ved AUJA eller LICO isættes nye klinger).
Vi leverer kun norm skæresæt som kan slibes af enhver fagmand.
4. Er hulskiverne slidte og ujævne ? De skal i så fald lade skiverne slibe eller udskifte.
Også ved rustfrie skæresæt med udskiftelige klinger (AUJA eller LICO) skal hulskiverne slibes med visse mellemrum.

Den brede side på forskæret skal vende fremad. (Ud mod Dem selv, når De står foran maskinen).

Knivens skal vende så skæret er til venstre, ellers mases kødet.



1. Isæt sneglen.
2. Isæt forskæret.
3. Isæt krydskniven.
4. Isæt hulskiven.
5. Isæt afstandsringen.
6. Skru omløberen på.

MOTOREN STOPPER

Vent 15-20 minutter, og start igen. Motoren er forsynet med termisk sikring. (Motoren må ikke køre uafbrudt i mere end 15-20 minutter.)

GARANTI _____ 1 År**SERVICE I GARANTIPERIODEN**

Vi yder 1 års indleveringsgaranti på denne maskine regnet fra leveringsdagen.
Garantien dækker påviselige materiale eller fabrikationsfejl, som udbedres uden omkostninger for køber.

Garantien omfatter ikke.:

Almindelig slitage. Fejl eller skader, direkte opstået ved misbrug, fejlbetjening, mangelfuld vedligeholdelse, fejlagtig opstilling eller tilslutning, ved brand, ulykke, lynnedslag, spændingsvariation eller andre elektriske forstyrrelser. Såfremt der i garantiperioden foretages indgreb eller reparation af en anden end af garantigiveren anvist reparator, bortfalder garantien.

Garantien omfatter ikke skader opstået på grund af forkert tilslutning, ukorrekt brug, eller skade opstået på grund af fejl i de elektriske installationer.

I tilfælde af reklamation betaler køber fragtomkostningen og bærer forsendelsesrisikoen ved indsendelse af maskinen. Maskinen returneres fragtfrit til køber efter reparationen.

OPLYSNINGER

Når De sender udstyr til OMAS kundeservice, eller en autoriseret OMAS forhandler, bør De følge nedenstående emballeringsvejledning. Dernæst skal de vedlægge en seddel med nøjagtig afsenderadresse, navn på kontaktperson og telefonnr., og tydelig oplysning angående hvilken fejl der ønskes rettet, samt vedlægge kvittering for udstyret som bevis på Deres køb.

Det er påkrævet at medsende denne seddel når De indsender udstyr. Vi kan ikke begynde at yde service før vi har disse oplysninger.

FORSENDELSE OG EMBALLERING

- Brug så vidt muligt den oprindelige emballage og indpakningsmateriale.
- Fjern og behold alt løst udstyr som ikke er nødvendigt for reparationen.

SERVICE EFTER GARANTIPERIODENS UDLØB

Når De ønsker service efter garantiperiodens udløb, skal De henvende Dem til en autoriseret OMAS forhandler, eller til OMAS kundeservice.

De skal følge ovenstående vejledning om emballering, og udfylde en seddel med samme oplysninger som beskrevet ovenfor. Desuden anbefaler vi at De sørger for, at udstyret er forsikret under transporten.

BESTILLING AF RESERVEDELE

Får De brug for reservedele, bedes De henvende Dem til Deres OMAS forhandler, som hurtigt kan hjælpe Dem.

For at lette ekspeditionen og sikre at De får den rigtige reservedel tilsendt, beder vi om at De ved bestilling oplyser om maskinens type, samt nummeret på den reservedel De ønsker.

Reservedelsnummeret fremgår af den medfølgende splittegning over maskinen.

E. Leth-Espensen

Næsset 2
DK-8660 Skanderborg
Telefon 86 52 05 67

SPLITTEGNING

