

**ALFA KEBAB ROBOT
ANVÄNDARHANDBOK**



INLEDNING

Tack så mycket för att du valde **ALFA Döner Robot** och litar på oss. Våra produkter tillverkas alltid med stor omsorg och med avancerad teknik. VIAB-företaget producerar sina dönerrobotar och andra produkter i ljuset av sin erfarenhet, baserat på den modernaste tekniken, vetenskaplig forskning och långa FoU-studier.

VIKTIG VARNING: **VÄSTERÅS INDUSTRI AB** KAN INTE HÅLLAS ANSVARIGT FÖR OLYCKOR ELLER FUNKTIONSFEL SOM BEROR PÅ ATT VARNINGARNA I DENNA BRUKSANVISNING INTE HAR FÖLJTS.



INLEDNING.....	1
INNEHÅLL	2
ALLMÄNNA ANVISNINGAR.....	3
FÖRFLYTTNING AV ROBOTEN	4
ANVÄNDNING AV ROBOTEN	5
DIMENSIONER SOM KAN SKÄRAS MED ROBOTEN	6
RENGÖRING	7
<u>ANVÄNDNING AV BILDSKÄRM</u>	
STARTKNAPPEN.....	8
HUVDMENY.....	9
NÖDSTOPP	10
STANDBYSKÄRM	11
INSTÄLLNINGAR PÅ BILDSKÄRMEN.....	12
RESERVDELAR OCH PERIODISKT UNDERHÅLL	13
MASKINSKYLT.....	14
FELSÖKNING.....	15
EG-CERTIFIKAT.....	16

ALLMÄNNA ANVISNINGAR



- 1.** Följ alltid alla anvisningar rörande roboten och de dokument som medföljer.
- 2.** Vid eventuella funktionsfel kontakta auktoriserad service. Gör inga ingrepp i roboten och invänta servicepersonal.
- 3.** Roboten måste installeras av en auktoriserad service eller genom att följa installationsanvisningarna i bruksanvisningen.
- 4.** Användarfel kan uppstå på grund av sömnlöshet, överdriven trötthet eller effekterna av droger eller alkohol som konsumeras av personen som använder roboten. I sådana fall bör arbete med roboten undvikas.
- 5.** Placera inte roboten på en hylla, ett olämpligt bord eller liknande som inte har de egenskaper som anges i användarhandboken. Arbetsbänken som roboten ska arbeta på måste vara robust och lämpligt för vibrationsfri drift.
- 6.** Placera inte roboten på en instabil plats. Se till att fixera roboten med fixeringsanordningen som medföljer roboten (den kommer att finnas i lådan med de extra delarna).
- 7.** Anslut alltid roboten till ett jordat uttag. Om du inte ska använda din enhet på en längre tid, dra ut kontakten ur uttaget. Håll strömkabeln borta från värme, olja, vassa föremål och rörliga delar på enheten.
- 8.** Skydda roboten från yttre påverkan som hög temperatur, hög luftfuktighet, direkt solljus, damm, regn och snö.
- 9.** Använd inga tillbehör som inte specificerats av tillverkaren.
- 10.** Läs noga igenom bruksanvisning för ugnen om alla detaljer, t.ex. hur du slår på och av ugnen, gas- eller elanslutningar etc.
- 11.** Denna robot är endast designad för att skära döner. Försök inte skära något annat än döner.
- 12.** Även om det rekommenderas att använda roboten för att skära färdig dönerkebab, kan även nyberedd döner skäras. Nylagad döner ska skäras i enlighet med de fysiska måtten för robotens arbete.

FÖRFLYTTNING AV ROBOTEN



När roboten lämnar fabriken är den tätpackad i måtten 80X80X160 cm. Den ska transporteras i denna förpackning tills den är nära den slutliga monteringsplatsen. Förpackningen öppnas genom att skruva loss skruvarna med en skruvmejsel eller en stjärnbits.

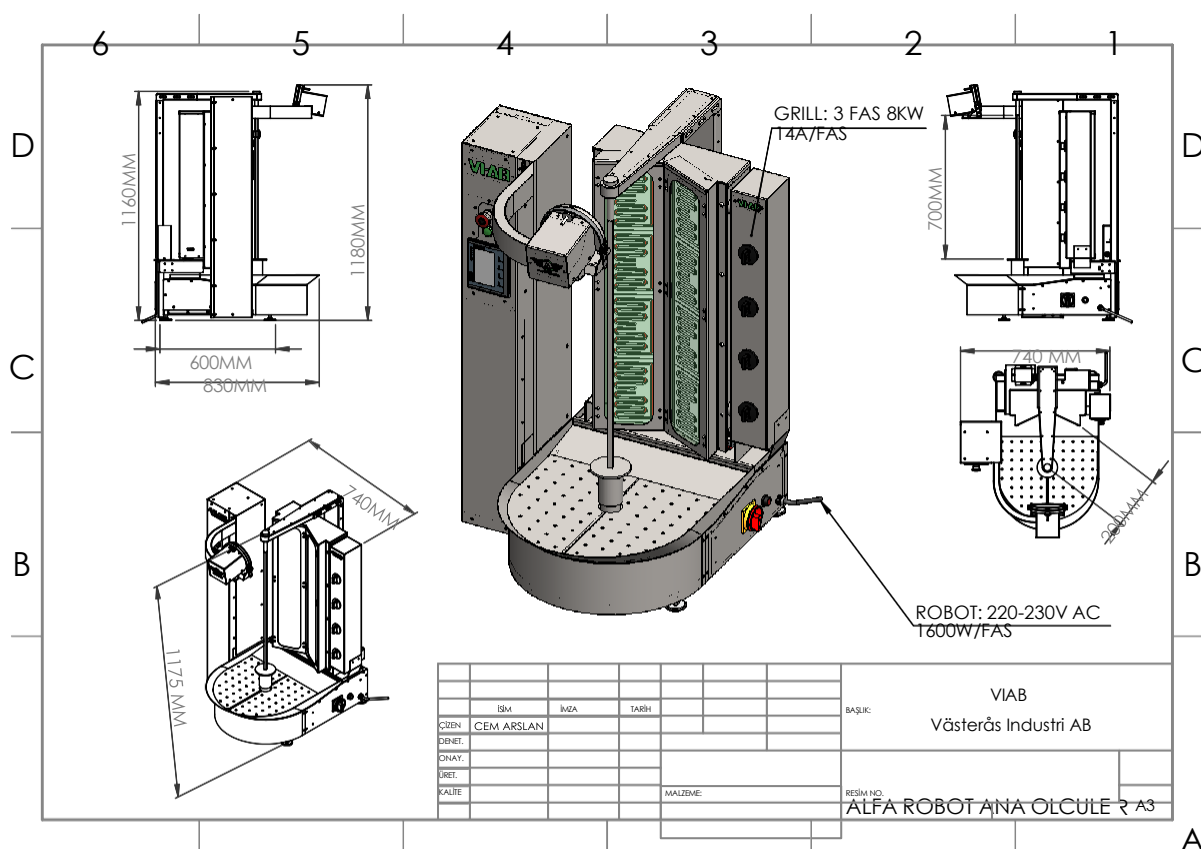
Efter förpackningens öppnande får roboten inte transporteras genom att hålla i nödstoppknappen och skärhandtaget vid manuell hantering, och skärhandtaget och nödstoppknappen får inte nudda varandra. Vid passage genom dörrar eller trånga utrymmen får robotens kanter aldrig slå i väggen eller dörren. Den ska lyftas med tillräcklig lyftkraft och placeras på ett tillräckligt robust arbetsbord.

Under transport bör robotens vassa plåtkanter hållas med handskar. I annat fall kan personer som bär roboten skadas.

Innan du påbörjar installationen av dönerroboten måste platsen där den ska användas ordnas. Om du har en original bänkskiva bör endast huvens höjd förjusteras. (Kontakta tillverkaren för originalbänken.)

Måtten på bänken som roboten ska arbeta på anges nedan. Om en 50 kg robot ska installeras måste roboten fästas vid disken med en fixeringsdel.

Höjden på dönerrobotens huv från bottenplattan bör vara minst 1m 35cm. Huvens måste vara starkt åtdragen; det kan uppstå problem på grund av överhettning om åtdragningen är svag. Huvens djup bör vara minst lika mycket som bottenplattan, dvs 1m. Huvens åtdragning bör aldrig minskas för att spara värme. Placera inga fritöser, brödrostar etc. som producerar överdriven värme nära donerrobotens elektriska hölje. Enheter som avger värme bör aldrig placeras nära den robotens elektriska hölje.



ANVÄNDNING AV ROBOTEN



- Bänken som roboten ska arbeta på ska vara gjord av rostfritt stål och ska utformas så att den inte vibrerar medan roboten är i drift.

- När roboten lyfts upp på bänken måste den bäras av minst tre personer och måste ställas på plats utan att träffa andra föremål under transporten.
- När roboten har ställts på plats måste robotens strömkabel anslutas noggrant först till roboten och sedan till ett jordat uttag.
- Även om kraftledningen som roboten är ansluten till varierar beroende på modell och land, måste den anslutas till elnätet med en 16A extern säkring.



Underlåtenhet att följa instruktioner vid strömkabelns anslutning till roboten kan orsaka olyckor med elektriska stötar eller dödsfall.

Anslutningen av kabeln måste göras noggrant och kontrollerat. Både stickkontakten och eluttaget måste kontrolleras.

Det finns risk för att kabelns andra ände hamnar i den omgivande vätskan.

Endast personal som har läst bruksanvisningen eller har utbildats får sätta roboten i gång.

Säkerhetsskyltarna på roboten måste följas. Håll dig på minst 50 cm avstånd från roboten när den är i gång eller när du trycker på skärmen för att styra den. Robotens rörliga axlar kan orsaka farliga olyckor genom slag/stötar eller klämningar.

Vid skärningen måste skärningsanvisningarna följas exakt. Annars kan det extremt vassa bladet orsaka personskador.

Försök inte servera medan roboten skär dönerkebab, annars kan skärarmen orsaka skador.

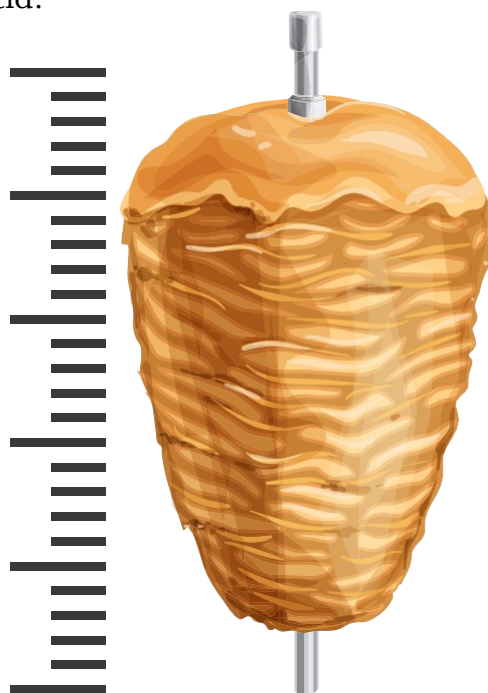
Vid insättning av dönern måste man se till för att undvika risken för att dönern faller ut. Först ska den nedre delen av dönern placeras i skåran på dönermotorn och sedan ska säkerhetsvredet gängas på döneraxeln.



TYPER OCH FORMER AV DÖNER SOM KAN SKÄRAS MED ROBOT

- Dönerroboten kan enkelt skära kebab av olika typer av kött, som nötfärs, lammfärs, köttfärs, kyckling, kalkon, korv, fisk och många andra. Det viktiga här är att kebaben måste vara av en viss form och storlek, och den får inte deformeras under skärningen. Deformationen inträffar vanligtvis endast med köttfärskebab eller kebab med tillsatt köttfärs. Om kebaben har en tydligt förändrad yta kommer roboten att uppfatta det som en felaktig form och antingen inte påbörja skärningen eller avbryta skärningen med felhanteringsfunktionen.
- Dönerroboten kan användas för att skära både fryst färdig döner eller färskt nyrullad skrapad döner. Om döner ska monteras färskt nyrullad, bör den sättas på spetten som levereras med roboten. Vid behov kan du få stöd från vårt företag angående apparater för att rulla döner. Den färskt förberedda döner bör vara fast och stadig. Den bör vara av en sådan kvalitet att den inte deformeras under skärnings- och tillagningstid.
- Fryst kebab bör tas ut ur förpackningen och placeras på ett stabilt bord, där robotens spett ska gå igenom mitten av kebabens. Det är viktigt att notera att din kebableverantör ska använda en 12x12 mm fyrkantig pinne i mitten av kebabens. Om er leverantör tillhandahåller färdig dönerkebab i större kartong eller aluminium, var noga med att meddela detta vår servicepersonal innan du köper eller installerar roboten.

75 cm



40 cm



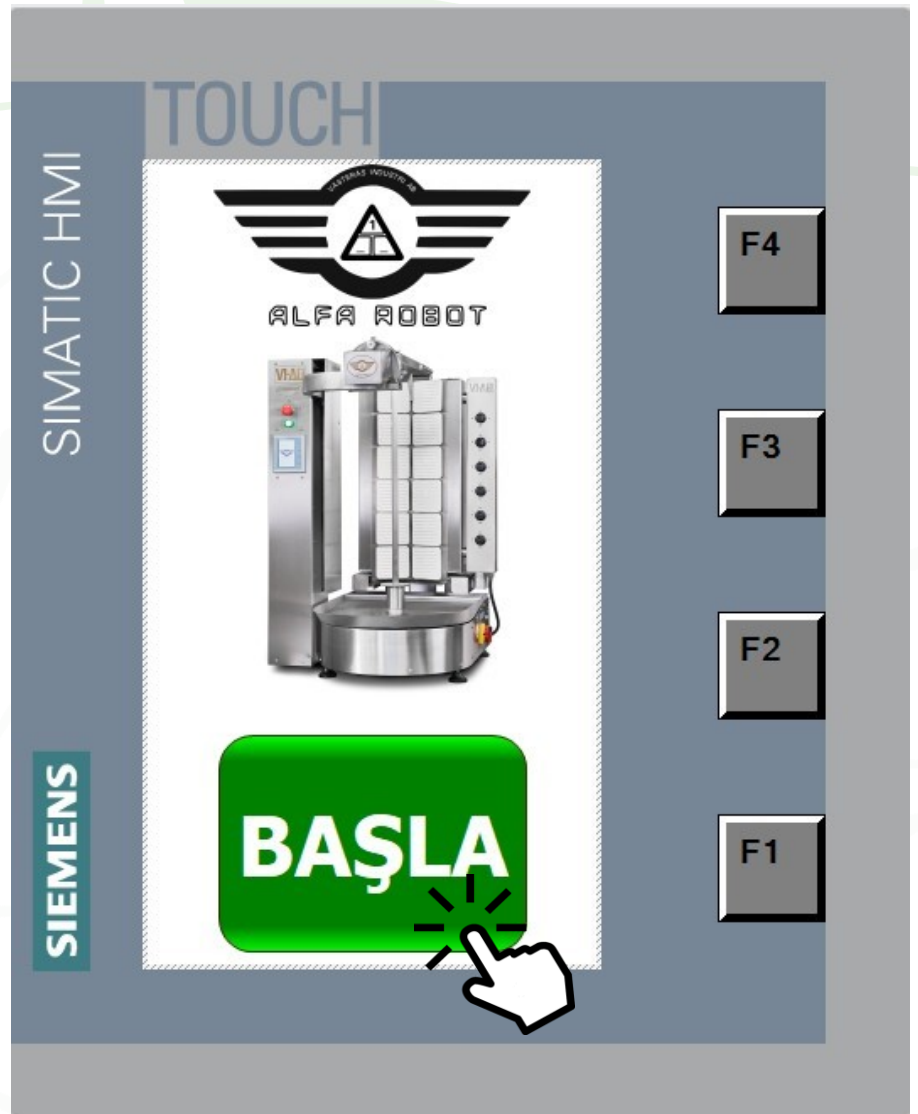
Alla robotens brickor och skärutrustning som kommer i kontakt med dönern kan tas bort och tvättas. Försiktighet bör man se till att denna utrustning inte deformeras under och efter tvättprocessen.

Skärbladet måste tas bort och tvättas på samma sätt.

Skärhuvudets hölje ska torkas av med en ren fuktig trasa.

ROBOTEN SKA INTE BESPRUTAS MED VATTENSLANG, ANNARS KOMMER RÖRELSESYSTEMET, SÄRSKILT DEN ELEKTRISKA PANELEN, ATT SKADAS. Alla andra förorenade delar av roboten ska rengöras med en fuktig varm trasa.

Dönergrillen bör inte rengöras med slang och oljelösande kemikalier får inte sprutas in i spolarna eller på plåt. Locken på grillen kan tas av och tvättas. För att rengöra smutsiga ytor på dönergrillen bör man spruta på oljereningspray och låta det verka i 15 minuter. Sedan ska ytan torkas av med en trasa eller en hårdare disksvamp.



"BAŞLA" - STARTKNAPPEN

När dönerroboten slås på för första gången eller när nödstoppen har tryckts visas startknappen ("BAŞLA"). Den måste tryckas in för att roboten skall kunna startas.

När de trycks in kommer robotens alla axlar, skärarmen och grillen att flyttas till referenspunkterna.

"SIFIRLA" - RESETKNAPP

Denna knapp stoppar och återställer allt under skärning eller när skärarmen är nere.

"KES" - SKÄRKNAPP

När alla förberedelser är klara och dönerkebaben är tillagad, ger den här knappen skärkommandot och skärningen börjar.

"Pişir" - TILLAGNING

Knappen gör att dönerkebaben börjar rotera. När den är aktiv blir knappens bakgrund blå.
För avaktivering tryck på knappen igen.

"1 - 2 - 3" VISNINGSSIFFROR

1: Döner Visar nedåtgående hastighet för skärmekanismen vid skärning av kebab. Hastigheten kan ökas eller minskas med "+" och "-" knapparna.

Observera: Denna inställning används för att uppnå önskad tillagning av kebab. Ju snabbare skärmekanismen rör sig, desto mindre tid kommer kebab att tillbringa framför elden och bli mindre tillagad, eller ju långsammare skärmekanismen rör sig, desto mer tid kommer kebab att tillbringa framför elden och bli mer tillagad.

ENHET: mm/s

2: Med denna inställning kan vi bestämma tjockleken på det skurna köttet.

Observera: "1,30" rekommenderas för köttfärskebab och "2,4" rekommenderas för kyckling och fläsk.

ENHET: mm

3: Skärmen justerar startavståndet för den roterande enheten.

Du har t.ex. just satt in din döner och nu ska du använda denna inställning för att få skärmaskinens roterande enhet att hitta den.

Först börjar du med siffran 50 och ökar den tills kniven nästan rör vid dönerkebaben.

Bladet släpps så snart det vidrör döneren och roboten justerar det själv.

"FIRIN İLERİ" – GRILL FRAM

Om knappen för grillframkörning trycks in körs grillen mot döneren.

"FIRIN GERİ" – BACKA GRILL

Om ugnens bakåtknapp trycks in rör sig ugnen bort från döneren.

"FIRINI SIFIRLA" – RESEK GRILL

Om återställningsknappen för grillen trycks in återgår den tillbaka till sitt ursprungliga läge..

"OTOMATİK FIRIN" - AUTOGRILL

När knappen trycks in blir den grön, grillen följer döneren och håller samma avstånd tills skärningen är klar.

"KOLU İNDİR" – SÄNK ARMEN

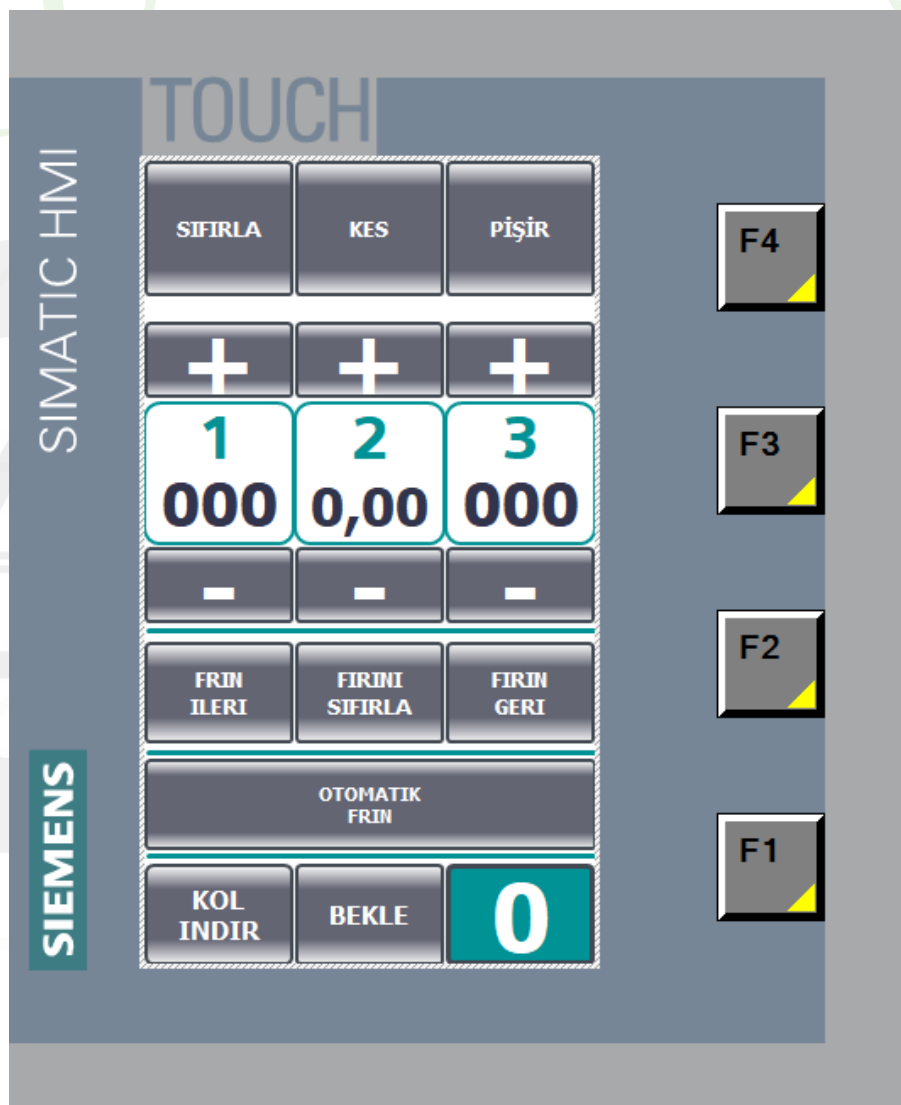
Skärarmen sänks nedåt. Om skärarmen hålls nedsänkt i 4 sekunder, startar knivmotorn och möjliggör slipning av knivbladet.

"BEKLE" – STAND BY

Pausar roboten under skärningen och väntar på att fortsätta med den. När detta läge är aktivt roterar döneren snabbare.
15 varv/sek

"PROGRAM SAYISI" – PROGRAMNUMMER

Knappen skapar program. Till exempel, om "3" visas på skärmen när skärningsrundan är klar, kommer roboten att dra sig tillbaka och tillaga 3 rundor av dönerkebab. Sedan börjar den skära automatiskt. Rekommendationer: köttfärs: 0; kyckling: 6 döner med fläskkött: 8



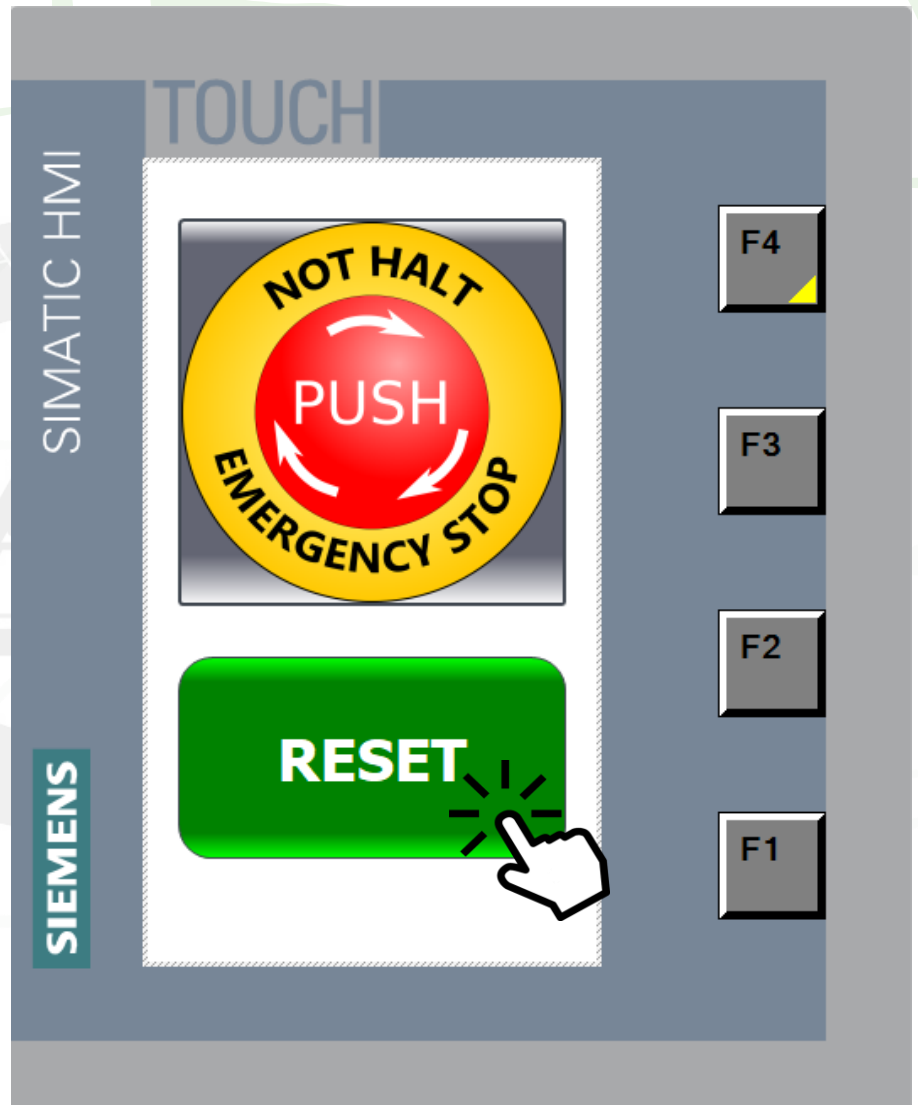
NÖDSTOPP

RESETKNAPPEN

Den här bilden visas på skärmen när du trycker på nödstoppet eller så länge den förblir intryckt.

Om man vill starta roboten igen ska nödstoppet vridas åt höger och knappen "RESET" tryckas in.

ANMÄRKNING: Den här knappen ska användas fysiskt i alla nödsituationer.



STAND-BY

Denna skärm öppnas när roboten är i vänteläge och förblir öppen tills någon annan knapp trycks in.

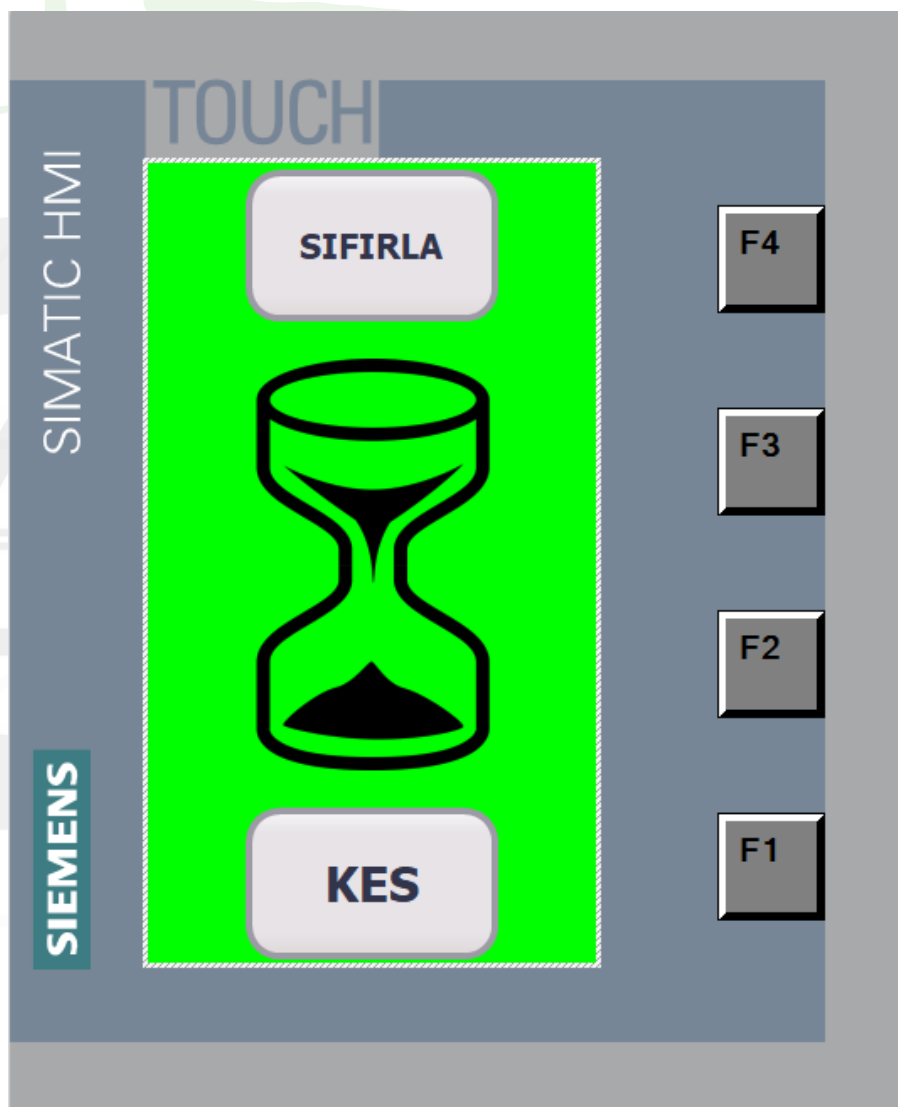
"KES" - SKÄRKNAPPEN

För att ta bort roboten från vänteläget och få den skära igen måste du trycka på skärknappen (KES). Eftersom vår robot väntar på den plats där den lämnade det senaste snittet för att inte störa balansen i rotern. Roboten börjar skära automatiskt när platsen där det sista snittet lämnades nås.

Ingrip inte på något sätt.

"SIFIRLA" - RESET

För att helt ta bort roboten från vänte- och skärläget måste resetknappen (SIFIRLA) tryckas in och sedan stannas din robot och skärprocessen startas inte utan att kommandot ges igen.



AYARLAR EKRANI

DÖNER BOYU - HÖJDEN

Visar skärarmens uppåtgående höjd. Den får aldrig bli längre än Y-axeln.

Y EKSEN UZUNLUK – Y-AXELNS LÄNGD

Visar skärarmens nedåtriktade längd.

Y EKSEN AŞAĞI HIZ – Y-AXELNS HASTIGHET NEDÁT

Visar skärarmens hastighet nedåt. Det kan också kallas skärhastighet.

Y EKSEN YUKARI HIZ – Y-AXELNS HASTIGHET UPPÁT

Skärarmens uppåtgående hastighet i skärläge (KES).

X EKSEN GERİ ÇEKİLME MESAFESİ

X-AXELNS INDRAGNINGSAVSTÄND

Visar hur långt x-axeln dras tillbaka efter att döner har skurits under skärning.

BEKLEMEDE DÖNDÜRME HIZI - ROTATIONSHASTIGHET I STANDBY

Här uppges det hur snabbt döner ska rotera när roboten är i standbyläge.

PIŞİRME HIZI - TILLAGNINGSHASTIGHET

Döners rotationshastighet när tillagningsknappen trycks in på huvudskärmen.

X EKSENİ GERİ ÇEKİLME HIZI HASTIGHET FÖR ÅTERDRAGNING AV X-AXELN

Detta bestämmer hur snabbt ska x-axeln dras tillbaka i skärläget.

DÖNER BOYU	000	
Y EKSEN UZUNLUK	000	F401
Y EKSEN AŞAĞI HIZ	000	F402
Y EKSEN YUKARI HIZ	000	F403
X EKSEN GERİ ÇEKİLME MESAFESİ	000	F404
KESİMDE DÖNDÜRME HIZI	00	F405
BEKLEMEDE DÖNDÜRME HIZI	00	F406
PIŞİRME HIZI	00	F407
X EKSENİ GERİ ÇEKİLME HIZI	00	F408

SERVO RESET | DİL DEĞİŞTİR

DİL DEĞİŞTİR – ÄNDRA SPRÅK

Genom att trycka på denna knapp växlar du mellan de tre huvudspråken:
Türkçe - Svenska - English



VIKTIGT:

För att komma till denna inställningsskärm, tryck på knappen "F4" i huvudmenyn.

RESERVDelAR

- 24V STRÖMFÖRSÖRJNING
- 16 A ORDFELSRELÄ
- STEGMOTOR 3 DRIVDON
- BLADMOTORDRIVDON
- SIEMENS PLC
- SIEMENS HMI BILDSKÄRM
- INDUKTIV SENSOR
- DRIVDON FÖR BLADMOTOR
- PAKO-BRYTARE
- NÖDSTOPP 22MM
- GRÖN LAMPA 22MM
- ELKABEL 3x1,5MM²
- KNIVMOTOR
- Y-AXEL SERVO MOTOR OCH REDUCERARE
- X-AXEL SERVO MOTOR OCH REDUCERARE
- D-AXEL SERVO MOTOR OCH REDUCERARE
- F-AXEL SERVO MOTOR OCH REDUCERARE
- X-AXEL SKRUVAXEL
- X-AXEL SKRUVAXEL MUTTER
- X-AXEL SKRUVAXEL MUTTER LAGER
- X-AXEL IGUS KABELKEDJA
- Y-AXEL KABELKEDJA
- Y-AXEL 8M REM
- Y-AXEL REM SVETSAR ÖVRE OCH NEDRE
- ELEKTRISK GRILL MOTSTÅND 1000W
- ELEKTRISK GRILL STRÖMBRYTARE 2 ST.
- OLJETRÅG
- SPETT FÖR DÖNER 12x12
- 200MM BORD

PERIODISKT UNDERHÅLL

1400-1700 K

- Underhållspersonal eller -organisation:.....
- Underhåll mätartrumma:.....
- Underhållsdatum:.....
- Utbytt del:.....

PERIODISKT UNDERHÅLL

1700-2700 K

- Underhållspersonal eller -organisation:.....
- Underhåll mätartrumma:.....
- Underhållsdatum:.....
- Utbytt del:.....

PERIODISKT UNDERHÅLL

2700-3700 K

- Underhållspersonal eller -organisation:.....
- Underhåll mätartrumma:.....
- Underhållsdatum:.....
- Utbytt del:.....

NOTISER

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

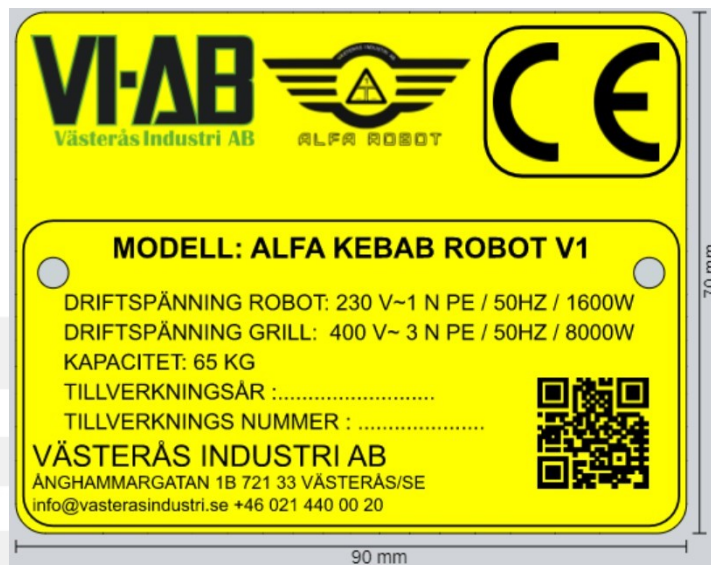
.....

.....

.....

.....

.....



Denna produktskylt finns längst ned till höger på roboten, precis ovanför elpanelen.

**Kontakta oss gärna för mer detaljerad information.
info@vasterasindustri.se**

PROBLEM LÖSNING

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> • ROBOTEN STARTAR EJ | <ul style="list-style-type: none"> • KONTROLLERA ELKONTAKTEN |
| <ul style="list-style-type: none"> • ROBOTEN FUNGERAR MEN BLADET ROTERAR INTE | <ul style="list-style-type: none"> • TA BORT OCH RENGÖR KNIVBLADET. • KONTROLLERA ATT BLADET ÄR INSATT I RÄTT RIKTNING. |
| <ul style="list-style-type: none"> • ROBOTEN SKÄR INTE BORT VISSA DELAR AV DÖNERN, VILKET GÖR ATT AVSKUREN KEBAB ÄR FRAGMENTERAD | <ul style="list-style-type: none"> • VÄNLIGEN BYT UT BLADET. SÄTT I ETT NYTT VASST BLAD. |
| <ul style="list-style-type: none"> • ROBOTEN SLITER SÖNDER DÖNERN UNDER SKÄRNINGEN | <ul style="list-style-type: none"> • KORRIGERA POSITIONEN FÖR BLADETS BOTTENSKYDD |
| <ul style="list-style-type: none"> • EFTER VÄNTELÄGE SKÄR ROBOTEN FÖR TJOCKA BITAR | <ul style="list-style-type: none"> • EFTER VARJE VÄNTELÄGE UPPSTÅR DET ETT FEL PGA TID. FÖR ATT ELIMINERA DENNA SITUATION, VÄNLIGEN ÅTERGÅ INSTÄLLNING "3" PÅ DISPLAYEN MED 4 MM. |
| <ul style="list-style-type: none"> • RÄNDER UPPSTOD PÅ MIN DÖNER UNDER SKÄRNING | <ul style="list-style-type: none"> • DENNA SITUATION ÄR HELT NORMAL. NÄR DÖNER BLIR SMALARE UPPSTÅR DESSA RÄNDER OCH FÖRSVINNAR EFTER 1 VARV. |
| <ul style="list-style-type: none"> • ROBOTEN FUNGERAR MEN LÅTER FÖR HÖGT. | <ul style="list-style-type: none"> • UNDER SKÄRNING TORKAR VISSA KÖTTBITAR OCH FÖRORENAR SKÄRBLADET. DÄRFÖR BLADET LÅTER NÄR DET ROTERAR. STÄNG AV ROBOTEN OCH RENGÖR BLADET. |

EC Declaration of Conformity

The undersigned Company declares under its sole responsibility that the item of machinery specified below satisfies the essential requirements of the EC Machinery Safety Directive 2006/42/EC and EU Low Voltage Directive 2014/35/EU which are apply to it.
The item of machinery identified below has been subject to internal manufacturing checks assessment by *the company*.

Machinery Name

ALFA KEBAP CUTTING ROBOT

Models

V1, V2, V3, V4, V5

Serial Number

.....

Name and address of the person authorised to compile the technical construction file

CEM ARSLAN
Ångammargatan 1B 721 33 Västerås – SWEDEN

Applicable EU Directives

2006/42/EC Machinery Safety Directive, 2014/35/EU Low Voltage Directive (LVD)

Applicable Standards

EN 1672-2:2020, EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2018, EN ISO 13857:2019,
EN ISO 13854:2019

ON BEHALF OF MANUFACTURER

Name – Title : CEM ARSLAN – Manager

Date-Place : 01.10.2022 / Västerås – SWEDEN

Signature-Stamp :

