

JEROS

9011/9014/9015



www.jeros.com

Jeros Tray cleaner Series 901x

DECLARATION OF CONFORMITY



Nyborgvej 8
DK-5750 Ringe
Denmark

Tel: +45 63 62 39 13
Fax: +45 62 62 33 01
Email: jeros@jeros.com

hereby declares that the machine:

TYPE: _____

EQUIPMENT: _____

MACHINE NO.: _____

VOLTAGE: _____ V/ _____ Hz

- covered by this declaration is in accordance with:

Provisions of the Machinery Directive **2006/42/CE**.

EMC Directive **2004/108/CE**

Ringe _____
Place

01.09.2015
Date:

Evita Rosdahl

CEO
Title

Jeros Tray cleaner Series 901x

Table of content

GENERAL INFORMATION 8

 Responsibility 8

 Warranty 8

 Safety 8

 Safe use! 8

FUNCTION AND OPERATION POINTS 9

TECHNICAL DATA 10

 Connection:..... 10

 Dimensions: 10

 Noise level: 10

 Ambient conditions:..... 10

 Accessories 10

MODEL OVERVIEW 11

SAFETY PRECAUTIONS 12

 Legend 12

INSTALLATION INSTRUCTIONS 16

 Receipt 16

 Unpacking..... 16

 Installation instructions..... 16

 Electrical installation 16

 Testing the phase connection 17

INSTRUCTIONS FOR USE 18

 Machine function..... 18

OPERATING INSTRUCTIONS 19

 Workplace..... 19

 Operator 19

 Before use 20

 Starting and using the machine..... 20

 Oiling of baking trays 21

 Jammed baking trays - reversing 21

 After use 21

CLEANING AND MAINTENANCE 22

 Tabletop 22

 Daily cleaning 22

 Preventative maintenance 23

 Replacing side brushes..... 23

ADJUSTMENTS 24

Jeros Tray cleaner Series 901x

Setting cleaning brushes.....	24
Setting the drive wheel.....	24
Setting V-belts	25
Adjusting the oil film.....	25
TROUBLESHOOTING	26
DECOMMISSIONING	27
CURCUIT DIAGRAM	28
Wiring diagram for machines connected to 3N~ 400V + PE.....	28
Wiring diagram for machines connected to 3~ 230V + PE	29
SPARE PARTS.....	30
DANISH VERSION	

Dear customer,

Congratulations on your choice of a **JEROS** quality product.

It is very important that you familiarise yourself with the functions of the product before using it. We therefore recommend that you study the following user instructions very carefully. This will help ensure many years of trouble-free use.

The product must be installed by authorised electricians and plumbers only. The installation instructions in this manual must be given to your electrician and plumber before installation. **After installation, keep the manual for your own use.**

If malfunctions or defects occur, please contact your JEROS dealer, who will help you solve any problems.

Please quote the machine data stated in the declaration of conformity when making inquiries. If you need any further information, we are always happy to provide advice, so please do not hesitate to contact us.

Yours sincerely

JEROS A/S

GENERAL INFORMATION

These operating instructions include useful and important information for perfect operation and maintenance of the tray cleaner. It also includes important instructions to avoid accidents and serious injury and damage before commissioning and during operation and to enable as safe and faultless functioning as possible.

Read these operating instructions carefully before installing the tray cleaner, familiarise yourself with the function / operation of the product and carefully follow the instructions herein.

For questions or further information about specific items in connection with the tray cleaner, please do not hesitate to contact JEROS A/S.

Responsibility

All information contained in these operating instructions is based on the latest information. Such information is given subject to modification.

We reserve the right to modify the construction or design of our products and are not obliged to carry out similar adaptations of previously supplied deliveries.

Warranty

The product is subject to the warranty provisions under our terms of delivery.

The warranty of the machines made by us lapses if: -

- -service and maintenance are not carried out exactly as specified;
- -the machine is used inappropriately, incorrectly, negligently or contrary to its nature or purpose.

Wearing parts are not covered by this warranty.

Safety

Make sure to familiarise yourself with the symbols and safety precautions, see the LEGEND and the Safety precautions section.

The machine is equipped with safety and protection devices. Never the less, work on the machine should be made carefully. Warning symbols in the various sections call your attention to possible hazards. These symbols are located next to the parts of the text where the hazardous work is mentioned.

Safe use!

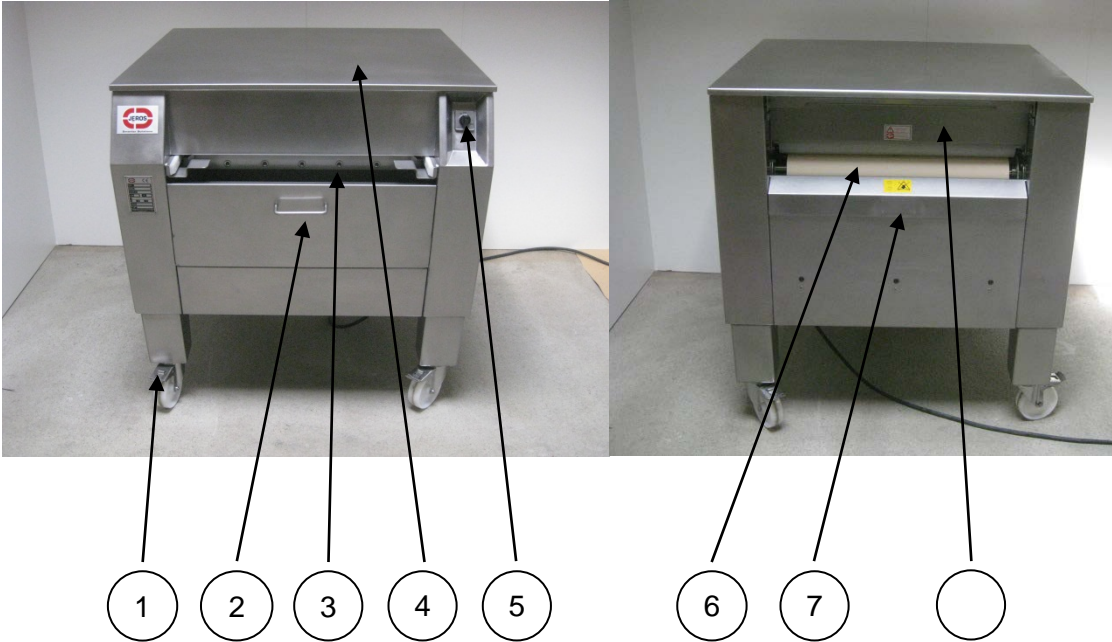
JEROS A/S has made a serious effort to inform you as well as possible about the potential hazards in relation to the use of the machine. Please be aware of observing the rules of conduct / precautions described. The buyer / user undertakes to ensure that operators, cleaners and maintenance staff familiarise themselves with these precautions.

Check the delivery immediately after receipt in order to ascertain: -

- A) any damage or defects caused during transport. Have the carrier prepare a transport damage report immediately;
- B) the perfect nature of the delivery/deliveries and if (additional) parts and accessories ordered are missing.

Under any circumstances, contact JEROS A/S in the event of any damage.

FUNCTION AND OPERATION POINTS



- 1: Wheel brake
- 2: Waste drawer
- 3: Slot for entry of baking tray
- 4: Lid / tabletop
- 5: Rotary switch to start / stop / reverse the machine
- 6: Opening for outfeed of baking tray
- 7: Oil tray guard
- 8: Safety guard

TECHNICAL DATA

Connection:

Connection: 3N~400V +PE /3~ 230V+PE 50Hz
 Max. output: 1.5 kW
 Power: 5.9A @ 3x230V 50Hz or 3.4A @ 3x400V 50Hz
 Motor: Energy class IE2
 Fuse, max.: 10A.
 Motor protection: Yes
 Degree of protection: IP44

Dimensions:

Type 9011:
 Model 658 (H x "X" x D): 800 x 930 x 778 mm
 Model 828 (H x "X" x D): 800 x 1100 x 778 mm
 Model 1078 (H x "X" x D): 800 x 1350 x 778 mm
Type 9014/15:
 Model 658 (H x "X" x D): 800 x 930 x 878 mm
 Model 828 (H x "X" x D): 800 x 1100 x 878 mm
 Model 1078 (H x "X" x D): 800 x 1350 x 878 mm
 (H specified for machine without legs)

Net / Gross weight:

kg	9011	9014	9015
658	255	310	320
828	265	320	330
1078	280	335	345

Noise level:

Solid trays: 85dB(A)
 Perforated trays: 80dB(A)

Ambient conditions:

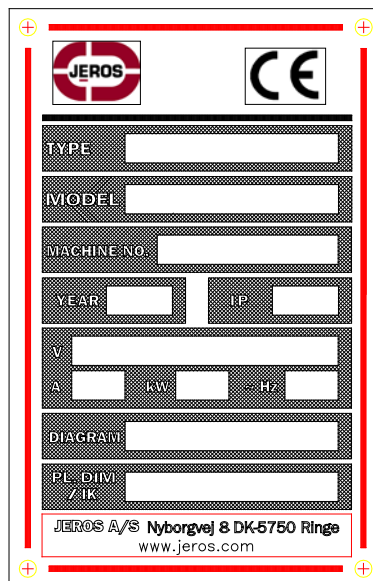
Allowable ambient temperature during operation:
 Allowable ambient temperature during downtime (storage / transport):
 Max humidity:
 Max altitude during operation:

0 to 40°C
 -25 to -60°C
 90% RH
 2500m

Accessories

Connection cable 5 x 1.5² / 3.5m
 Cleaning brush

RATING PLATE



MODEL OVERVIEW

901x:
9011: 778mm
9014/15: 878mm.
"X":
Model 658 = 930 mm
Model 828 = 1100 mm
Model 1078 = 1350mm



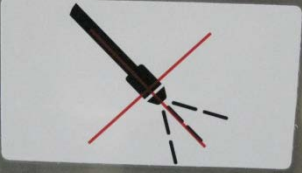


Note: The machine is shown with legs. Your machine may be delivered without legs or with legs of a different height to adjust the working height of the machine.

SAFETY PRECAUTIONS

Legend

Various warning signs are attached to the machine. These signs are explained below.

			<p>Warning about dangerous rotating parts. Risk of crushing fingers or hands in this area. Keep hands away unless the machine is stopped and the power disconnected on the main switch.</p>
			<p>Warning about hazard of electrical shock. The label is attached to guards covering electrical components or wires which involve a risk of electrical shock in the event of contact.</p>
			<p>Avoid washing the machine using a high pressure cleaner on the areas where this label is located as it may damage the machine.</p>

These operating instructions contain the following symbols. The symbols refer to a tip or a dangerous action or situation. The text next to the symbol illustrates which tip or hazard is involved.

Always make sure to read these symbols carefully.



Tips in the text are marked by a “smiley”.



This symbol warns against hazards of injuries or damages.



This symbol warns against a possible hazard of entrapment



This symbol warns against the hazard to hearing.



This symbol warns against the risk of electrical shock.



Inappropriate use of this machine may cause personal injury and damage the tray cleaner. Consequently, all relevant persons must be familiar with the contents of these operating instructions. The operating instructions must be kept readily available to the staff operating the machine.



This machine is designed to clean baking trays of a pre-defined size. Do not use the machine for other tray sizes, other objects or other purposes.



All cover and safety guards **must** be mounted / closed during operation. Never carry out cleaning or maintenance work on the machine until the fixed installation main switch has been disconnected and protected against unintentional reactivation.



Only start the machine if the waste drawer is in place. Never remove the waste drawer while the machine is operating.



Only start the machine when a tray wagon has been loaded into which the cleaned trays are to drop.



Service / maintenance requiring removal of cover plates should only be carried out by specially trained staff. The main switch in the fixed installation **must** be disconnected first and protected against unintentional reactivation.



Always disconnect the machine's main switch before access to the machine's electrical components. Service and maintenance of the machine's electrical system must be carried out by a trained or certified electrician.



When loading baking trays in the machine, release the tray when the machine has grabbed it so that your fingers are not jammed between the baking tray and the loading guide. Never put your fingers between the rollers on the back of the machine.



The machine operator must inform his superior about any modification or error as this may involve a risk of personal injury.



Under normal operating conditions, the machine's noise level is between 75dB(A) and 85dB(A) during operation. This **has been measured according to EN 418 and EN 3419**. The employer must at all times make hearing protection available. If the noise level is between 80 and 85dB(A), the employee will decide whether or not to use hearing protection. If the noise level exceeds 85dB(A), the employee is obliged to use hearing protection.



If the machine operator is tired, this may involve a hazard. Consequently, the operator must take regular breaks.



NEVER use water to clean the machine UNLESS the side cover plates are mounted correctly as water may otherwise penetrate the electrical parts.



Always make sure that the wheels of the machine are locked to ensure a safe and stable work position.



If the machine has to be moved, then disconnect the supply cable first. Push the machine at a slow pace as it is very heavy to stop again. Collisions with persons or equipment could cause serious injury / damage.



For questions regarding function, warranty or spare parts, please contact our service department.

Important! If the safety precautions are not observed, JEROS A/S cannot be held liable for any personal injury.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Receipt

Check the packaging for any damage caused during transport immediately on receipt. Any complaints arising from such damage should be made to the freight company immediately.

Unpacking

The machine may be unpacked by one person but it requires the use of a pallet stacker or a forklift truck.

Check that the pallet stacker / truck is approved to lift a weight which as a minimum corresponds to the machine's net weight (for weights: See the "technical data" section). Make sure to unpack the machine on a solid, level floor.

- Remove the wooden fillets holding the cardboard box to the pallet.
- Lift away the cardboard box.
- Cut the plastic strips holding the machine using heavy-duty scissors or wire-cutters.
- Remove the transport fittings mounted at the four machine wheels.
- Run the pallet stacker's or truck's forks under the machine from either the front or the back of the machine. Make sure that the forks touch the front and rear parts of the machine chassis to prevent the machine from tipping over when lifted.
- Carefully lift the machine just free of the pallet.
- Pull the pallet away from under the machine. Avoid putting your arms or other parts of your body under the machine while removing the pallet.
- Lower the machine onto the floor so that it stands on its wheels.
- Push the machine to the location where it is to be installed and lock the wheels.

Check the machine for any damage caused during transport immediately on receipt. Any complaints arising from such damage should be made to the freight company immediately.

Packaging must be disposed according to local regulations. The four transport fittings can be stored for later use if the machine is to be transported on a pallet at a later occasion.

Installation instructions

JEROS tray cleaners must be placed on a firm, solid and level foundation to ensure optimum operation. Ensure free space around the machine to enable safe operation of it. See the working area in the sketch.

Electrical installation

Connection should be by means of a switch in the permanent installation. The switch must be protectable against unintentional reactivation and may be made according to IEC 60947-3. The switch must always be located for easy access.

At the factory, the electrical connection is labelled as follows: **L1, L2 and L3** for the three phases, **N** for 0. The earth wire is yellow / green and not labelled. In some countries, 0 is not used and consequently omitted.

The machine must be given extra protection in accordance with power current regulations.

The electrical connection must be made by a trained or certified electrician and must always be in accordance with the regulations in force in the country or state where the machine is installed.



The cable between the installation and the machine must be secured so that persons in the area do not risk tripping over the cable and so that the cable will not be pulled out from either the fixed installation or from the machine.

Testing the phase connection



The machine must not be used before the phase connection has been checked.

If the machine loads the trays into the machine while set to “1”, the phase sequence is correct. If the tray is not loaded into the machine, switch two phases, for example L1 and L2.

INSTRUCTIONS FOR USE



JEROS 901x series tray cleaners are designed for efficient cleaning of baking trays of burnt-in baking remains and should not be used for other purposes.

Note!

If the instructions for use are not observed, JEROS A/S cannot warrant compliance with existing legislation regarding significant health and safety requirements in connection with the design and production of machines.



JEROS tray cleaners have wheels and are easy to place where it is most appropriate to work with the machine. At the end of work, the machine may be positioned under the table or the like.

Machine function

Start the machine and load the baking trays with the top facing downwards into the machine. Drive wheels lead the baking tray through rotating brushes. The first heavy-duty brushes are to remove the baking remains efficiently while the last finer brushes clean the holes in perforated trays as well as sweep any loose dirt from the baking tray into the waste drawer.

JEROS tray cleaners are fitted with a reversible motor. This means that any jammed baking tray can be unloaded from the machine using the reversing feature.

JEROS tray cleaners are available with an integrated oil dispenser which applies a thin oil film to the baking trays immediately after cleaning. Then, the baking trays are ready for use again.

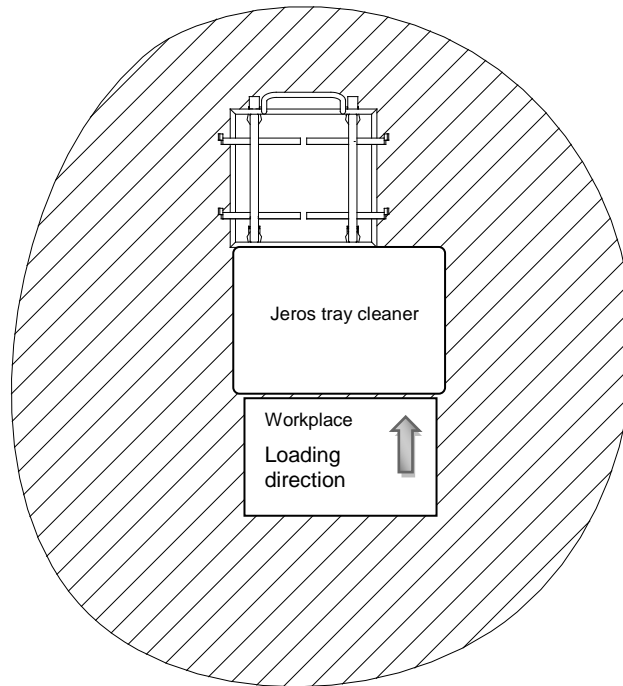


When the reversing feature is activated, make sure that there is room for the baking tray to exit the machine; make sure to keep your fingers, hands and clothes away from the slot from which the baking tray exits.

OPERATING INSTRUCTIONS

These operating instructions have been prepared for the most extended tray cleaner which is why some equipment differences may exist between the version described / shown in the user instructions and your machine. However, the user instructions will cover all operation aspects of your JEROS tray cleaner.

Workplace



Operator



The machine may be operated only by staff who is familiar with the function and operation principles of the machine and who has been made aware of the safety matters described in this manual.



The machine may be operated only by one person at a time. The primary working area is in front of the machine.

When tasks have to be carried out behind the machine or when the machine has to be left, it must be stopped using the rotary switch.



The machine should not be operated by persons who are either tired or who feel uncomfortable as unconcentrated operation may involve an increased risk of handling errors and result in an increased risk of accidents.

The operator has the following tasks:

In front of the machine:

- Loading of dirty baking trays into the machine's loading slot in front of the machine.

Behind the machine

- Connection and disconnection of the oil dispenser;
- Topping of oil in the oil dispenser;
- Removal of filled tray wagons and entry of empty tray wagons.

Before use

Place the tray cleaner so that the work area around the machine is free.

Brake the wheels using the wheel brakes to prevent the machine from moving during use. Brake the wheels by depressing the pawl over the actual wheel.

Make sure that the cable between the machine and the fixed installation is not posing any tripping hazard.

Ensure that the waste tray is positioned correctly. Place the tray wagon (optional) behind the machine. Check for oil in the oil dispenser (optional) if the baking trays are to be oiled after cleaning.

Starting and using the machine

Connect the fixed installation voltage to the machine. Start the machine by turning the function switch on the right-hand side on the front of the machine. Turn the switch to position "1" **and then on to "START"**. The machine starts. When the switch is released, it automatically returns to pos. "1"; The machine continues to operate until the switch is turned to the "STOP" position.

Load the baking trays, face downwards, through the front of the machine. When the baking tray has been loaded into the machine, then release the tray which will be pulled automatically through the tray cleaner and, also automatically, exited on the back of the machine.

A wagon or other equipment must be positioned behind the machine designed to hold the trays. If a tray wagon is used, it must be prevented from rolling for as long as it is being filled with clean trays. When the tray wagon has been filled, the tray cleaner is stopped by turning the rotary switch. Remove the filled tray wagon and replace it with an empty tray wagon before the cleaning of baking trays is restarted.



Function switch

Oiling of baking trays



Use only food-grade oil.

Activate the oil dispenser if the baking trays are to be oiled: Open the cover guard on the back of the machine and turn the oil dispenser arm up towards the rubber roller. Before loading any trays, check the oil level in the oil tray. Top up with oil, if necessary. Remember to deactivate the oil dispenser when dosage of oil is not needed.

Jammed baking trays - reversing



Make sure that there are no persons behind the machine at a distance of less than 1m. The visible rollers on the back of the machine are running in "the opposite direction" during reversing which involves a crushing hazard. Keep your fingers and hands away from the opening on the front of the machine where the baking tray is rejected. Be careful with any sharp edges on the baking tray which are often the result of cracks or deformities on the baking tray caused by jamming.

If a baking tray is jammed in the tray cleaner, the machine should be stopped as quickly as possible by turning the function switch to the STOP pos. and then the "REV" pos. after which the baking tray is reversed through the machine. Turn the function switch back to the "1 START" position; the tray cleaner is now ready for use again.

If the tray cleaner does not work correctly, you should check the possible errors you can correct yourself before calling service assistance. See the stoppages section in the service instructions.

After use

Turn the function switch to the "STOP" position. Disconnect power to the machine; the machine can then be set aside.



NEVER run over the supply cable with the machine wheels. Lock the wheels to prevent the machine from rolling, for example on an inclining floor.

To ensure optimum machine hygiene, function and service life, it should be cleaned regularly. See Cleaning and maintenance below.

CLEANING AND MAINTENANCE

Your JEROS tray cleaner is designed and produced to ensure that it requires only a minimum of maintenance, however, to ensure hygienic, smooth operation, the machine must be kept clean. The machine may be cleaned only by personnel who are familiar with the safety matters described in this manual.

Tabletop



The tabletop is mounted in an open hinge. When the tabletop is turned as far up as possible, it stops against the rear edge of the machine. The tabletop should be removed from the machine during work which involves a risk of unintentionally pushing the tabletop, closing it again. The tabletop is easy to remove by positioning the tabletop in a vertical position and lifting it up from the hinge. To minimise the risk of injury during this process, dismounting and remounting should be carried out by 2 persons.

Daily cleaning

- 1) The power in the fixed installation must be disconnected first and protected against unintentional reactivation.
- 2) Lift the tabletop to upright position.
- 3) Remove the waste drawer and empty it as needed.
- 4) Dismount the collection tray or the installed oil dispenser.
- 5) Clean the tray cleaner inside using hot water (max. 65°C) and a stiff brush,
- 6) Discard the excess oil in the oil tray (oil dispenser). Clarify with the environmental compliance officer of the company how to dispose of the oil. Remove the oil shaft from the tray. Empty the tray of bread remains and wash it, for example in a Jeros utensil washer. Wipe the oil shaft with a soft cloth or tissue.
- 7) Clean the machine's outside surfaces with a damp cloth, if necessary using a stainless steel detergent.



Note!

The machine may be washed with water at water works pressure but do not use a high-pressure cleaner which might force water into electrical parts, bearings and other sensitive components.

After cleaning, reassemble the machine which is then ready for use. If the machine has been cleaned using water, let the machine run for approx. 1 minute to spin water from the brushes so that they are dry when the machine is not in use. This will minimise the risk of bacterial growth.



Do not leave the machine out of operation with a baking tray as it may deform the rubber coating of the driving wheel and oil application roller resulting in reduced function.



Note!

A risk of damage to fingers and hands exists if the tabletop is released and falls into place.

Preventative maintenance

In addition to the daily maintenance described above, we recommend that you check the machine regularly to make sure it is working optimally.

Maintenance of the machine's mechanical parts may be carried out only by persons trained in this and who are also fully familiar with the safety matters described in this manual. Maintenance of the machine's electrical parts may be carried out only by persons with a specialist electrician training.

The following should be checked / inspected:

- 1) Safety switches are undamaged and firmly fixed. Also check that the safety switches are operating correctly. To do so:
 - A) Pull out the waste drawer. Turn the function switch to pos. "1". The machine should NOT start
 - B) Push the waste drawer back into position. Turn the function switch to pos. "1". The machine MUST start now.
 - C) Disconnect the power supply to the machine, open the hinged lid and remove the sound guard.
 - D) Reconnect the supply voltage. Turn the function switch to pos. "1". The machine should NOT start
 - E) Disconnect the power supply to the machine. Remount the sound guard and close the lid.
 - F) Reconnect the supply voltage. Turn the function switch to pos. "1". The machine MUST start now.
- 2) Correct adjustment of V-belts.
- 3) Correct adjusted and lubricated chains.
- 4) Correct adjustment of driving wheels.
- 5) Correct adjustment of brushes (both cleaning and final cleaning brushes).
- 6) Correctly adjusted oil film (only if the machine is fitted with an oil dispenser system).

The interval between these inspections depends on the use of the machine but the inspections should be carried out at least every six months. The adjustment procedure is described in "Adjustment".

Replacing side brushes

The side brushes on the tray cleaner's bottom cleaning brush can be replaced. The side brushes are designed as two halves assembled around the brush shaft with a through-going screw. To replace the side brushes:

- 1) The power to the machine in the fixed installation must be disconnected first and protected against unintentional reactivation.
- 2) Remove the waste drawer.
- 3) Remove the through-going screw in the brushes, dismount the brushes and mount new brushes.
- 4) Mount the waste drawer.
- 5) Connect power to the machine.

ADJUSTMENTS



Setting cleaning brushes

It is crucial to set the brushes so that only the brush "tips" touch the tray. If the brush pressure is too high, the brushes will bend backwards and the cleaning effect and brush service life will be reduced significantly. The brushes' suspension design allows easy adjustment of the brushes for harder / softer brushing of the baking tray.

To set the brushes:

- 1) The power to the machine in the fixed installation must be disconnected first and protected against unintentional reactivation.
- 2) Dismount both side plates.
- 3) Loosen the screws that lock the eccentric bearing holders (only where the relevant brush is mounted).
- 4) Turn the bearing holders on both sides of the machine. When the bearing holder's "arm" is turned towards the baking tray, the brush pressure is increased. Turning the eccentric $\frac{1}{4}$ turn will move the brush approx. 1.5mm.
- 5) Retighten the locking screws when the brush pressure has been set.
- 6) Mount the side plates.
- 7) Connect power to the machine.

Setting the drive wheel

If the drive wheel pressure is too low, the drive wheels cannot push / pull the baking trays past the brushes, and if the pressure between the wheels is too high, the rubber coating will be deformed when the machine is not in use and the baking trays also risk deformation, especially when using aluminium trays.

From the factory, the drive wheels have been set so that the top and bottom wheels just touch.

Baking trays from 1-2mm thickness pass smoothly through the machine at this setting.

As a result of other tray thicknesses or rubber coating wear adjustments may be required.

Only the top wheels can be adjusted.

To do so:

- 1) The power to the machine in the fixed installation must be disconnected first and protected against unintentional reactivation.
- 2) Dismount both side plates.
- 3) Loosen the screws that lock the eccentric bearing holders (only where the shaft to the relevant wheels is mounted).
- 4) Turn the bearing holders on both sides of the machine. When the bearing holder's "arm" is turned towards the baking tray, the wheel pressure is increased. Turning the eccentric $\frac{1}{4}$ turn will move the brush approx. 1.5mm.
- 5) Retighten the locking screws when the brush pressure has been set.
- 6) Mount the side plates.
- 7) Connect power to the machine.

Setting V-belts

- 1) The power to the machine in the fixed installation must be disconnected first and protected against unintentional reactivation.
- 2) Dismount the left side plate.
- 3) Loosen the V-belt tensioner nut on the foot plate and push the V-belt tensioner assembly until the desired belt tension has been achieved.
- 4) Retighten the V-belt tensioner nut on the foot plate.
- 5) Mount the left side plate.
- 6) Connect power to the machine.

Adjusting the oil film

To increase / decrease the application of oil to the baking tray:

- 1) The power to the machine in the fixed installation must be disconnected first and protected against unintentional reactivation.
- 2) Open the rear cover guard above the oil tray.
- 3) Connect the oil dispenser by turning the connection arm towards the rubber roller.
- 4) If the adjusting screws of the connection arm are turned anti-clockwise, the amount of oil to the baking tray will increase.
- 5) If the adjusting screws of the connection arm are turned clockwise, the amount of oil to the baking tray will decrease.
- 6) Close the rear cover guard above the oil tray after setting the oil supply to the baking trays.
- 7) Connect power to the machine.

TROUBLESHOOTING

The machine does not run

- 1) Power to the machine via the main switch is not connected.
- 2) Defective fuses in the fixed installation.
- 3) Waste drawer not correctly in place.
- 4) Tabletop not closed correctly.
- 5) Motor overload. Wait for the motor protection to reactivate (reactivates automatically).
- 6) Defective safety switch.

The machine "hums" and does not start.

- 1) Phase missing. Defective fuses in the fixed installation.

The machine deforms the baking trays

- 2) Excessive pressure between driving wheels or between rear rollers.

The machine cannot transport the baking trays through the machine

- 3) Deform baking tray.
- 4) Baking trays have a different size or thickness than the machine setting.
- 5) Cleaning brushes too tight.
- 6) Incorrectly adjusted drive wheels. Distance between wheels too large.

Very greasy baking trays

- 1) Brushes not cleaned.
- 2) Oil application shaft not correctly adjusted.

The machine does not clean the baking trays efficiently

- 1) Incorrect brush pressure.
- 2) Brushes not cleaned.
- 3) Worn brushes.
- 4) Oil tray not cleaned.

The machine does not oil the trays

- 1) The oil dispenser is not activated.
- 2) Oil level in the oil tray too low.

The machine oils the trays unevenly or at an incorrect volume.

- 1) The oil dispenser is maladjusted.
- 2) The oil tray not correctly in place.
- 3) Oil tray not cleaned.

DECOMMISSIONING

To decommission the machine:

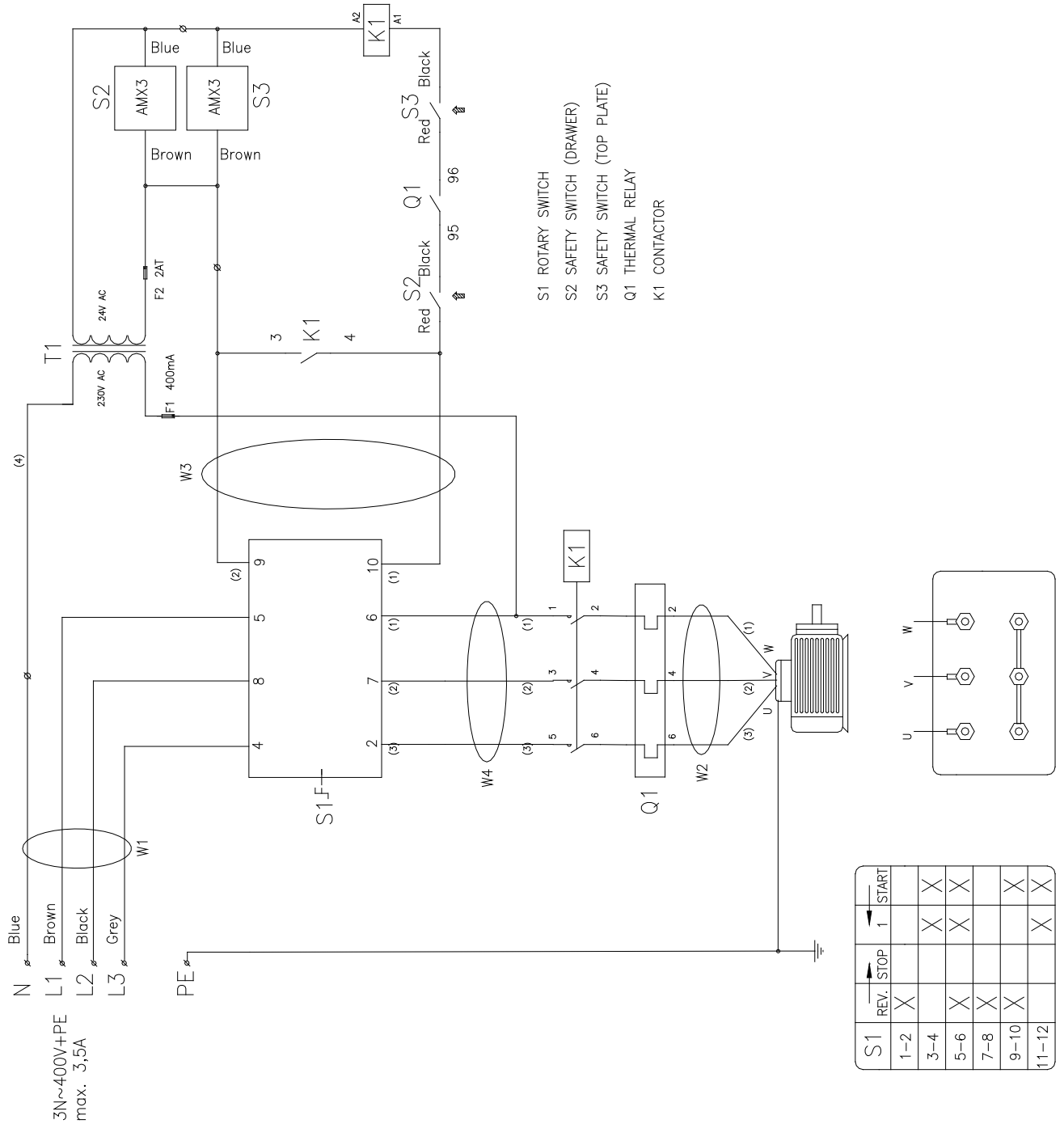
- 1) Dismount the electrical installation. This procedure must be carried out by a trained or certified electrician.
- 2) Empty the oil tray of oil.

The machine can then be disposed of: Disposal must always comply with applicable, local environmental regulations and guidelines.

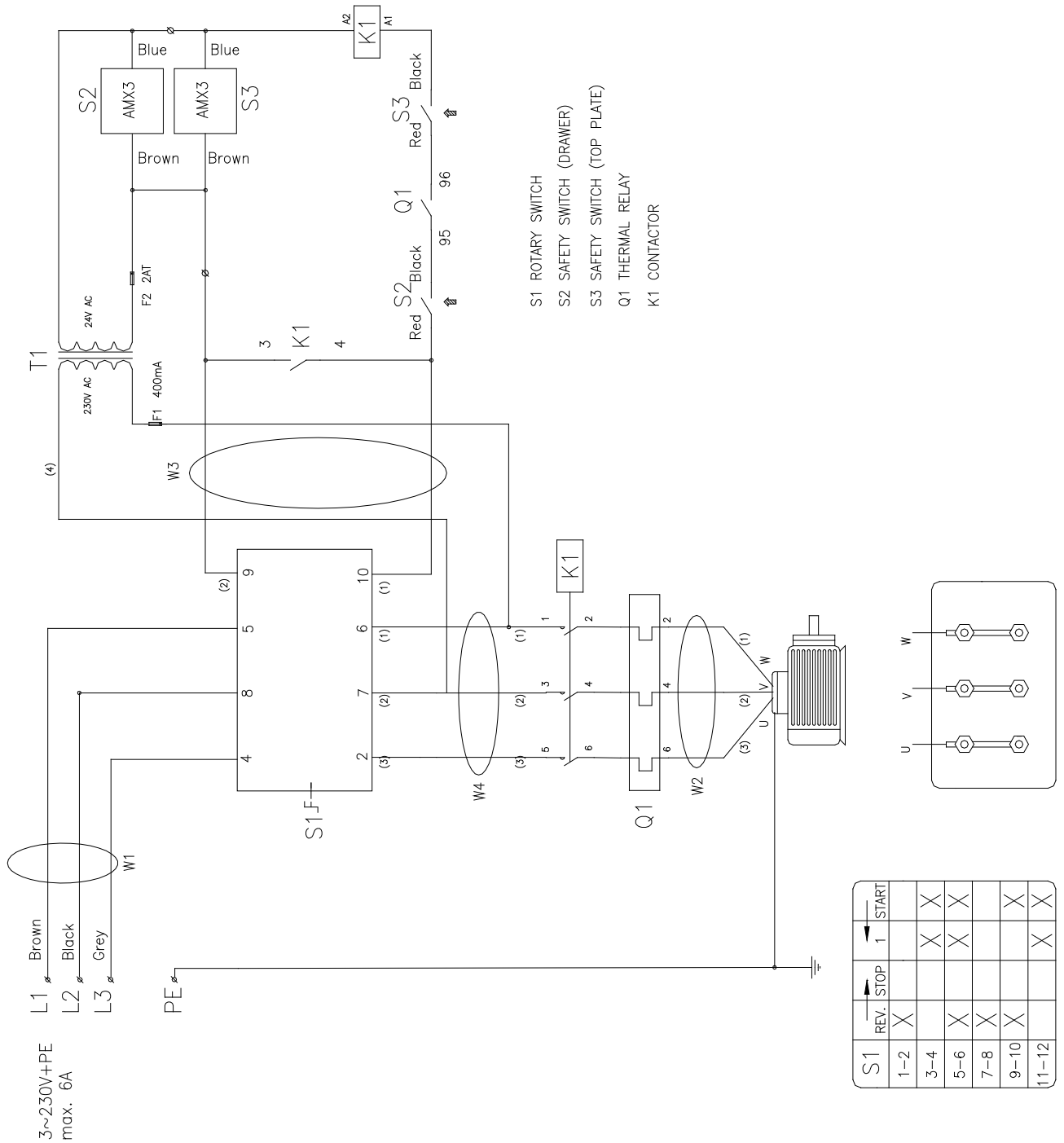
The machine is made of materials (mainly stainless steel) that can largely be recycled. If in doubt, please contact your local authorities.

CURCUIT DIAGRAM

Wiring diagram for machines connected to 3N~ 400V + PE



Wiring diagram for machines connected to 3~ 230V + PE



SPARE PARTS

Ersatzteile.

Folgende Seiten sind als Ersatzteillisten und Montageanleitung, in Verbindung mit Service oder Reparaturen auf Blechreiniger vorbereitet.

An der Seiten können Sie sehen welchen Typ und Modell die Teile sind für. Die Teilen können Separat (einige) oder als Kit gekauft werden.

Linke und rechte seite ist diffiniert von folgenden Regel: Sie stehen vor der Maschine und schau auf den Front.

Die Ersatzteil-Kit ist so verpackt, dass soll man ein Teil ersetzen, will es zweckmäßig sein die andere Teile gleichzeitig auch zu ersetzen, so man unzweckmäßige Ausfall vermeiden.

Hinten in dieses Kompendie, können Sie sehen welche Teilen die Sie separat bestellen können und welche der als Kit gepackt ist.

Die Ersatzteile müssen Sie bei die Händler, wo Sie die JEROS Blechreiniger gekauft haben bestellen.

Spare parts.

The following pages is to be seen as a guide for service and maintenance of your tray cleaner.

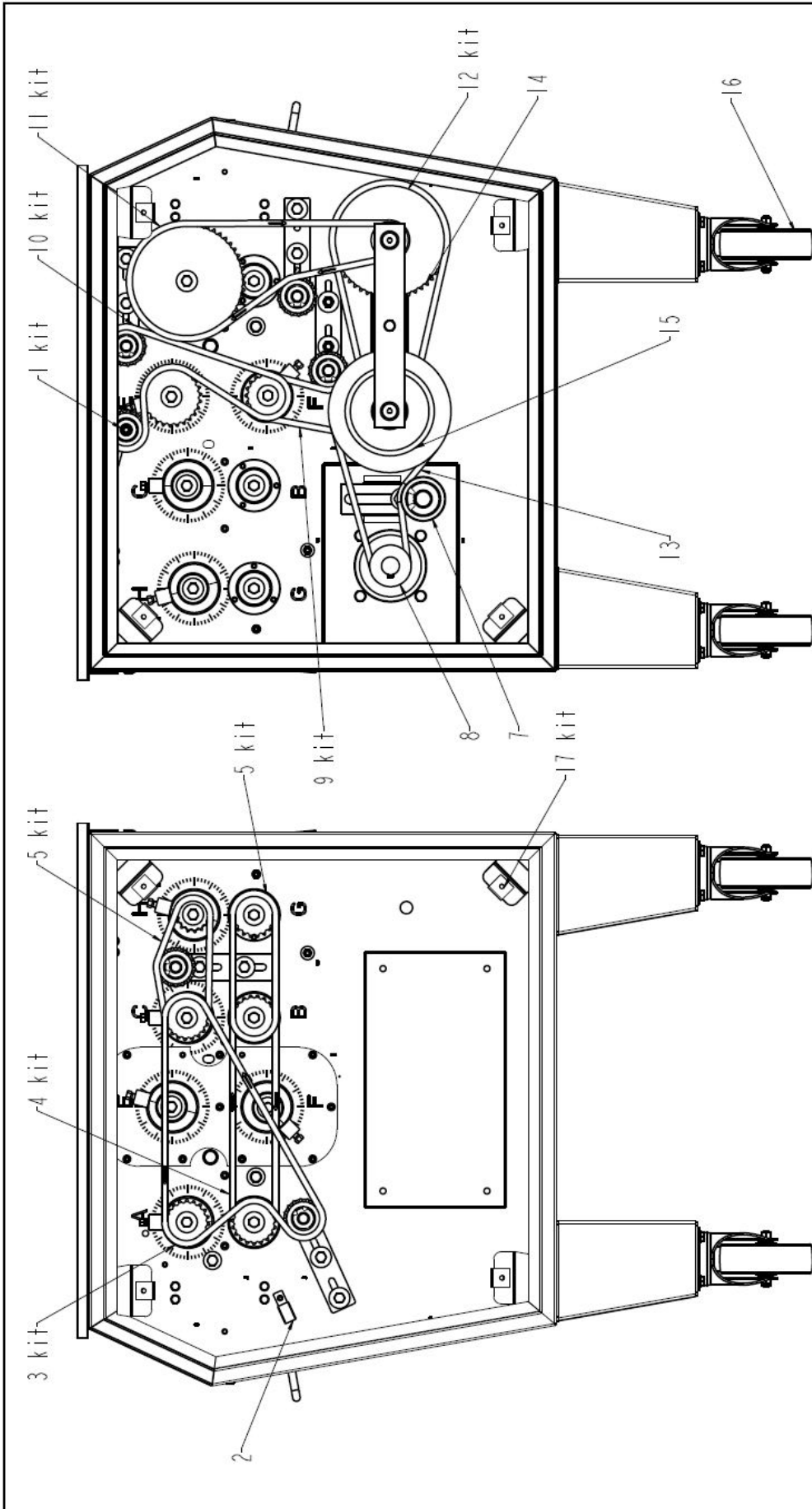
It will show the model and type variations of the machine and belonging spare parts. Some spare parts will be packed separately and others in kits.

Left and right side is defined from the following rule: Stand in front of the machine and look at the front.

Spare part kits are an assembly of parts we recommend changing at the same time in order to prevent breakdown.

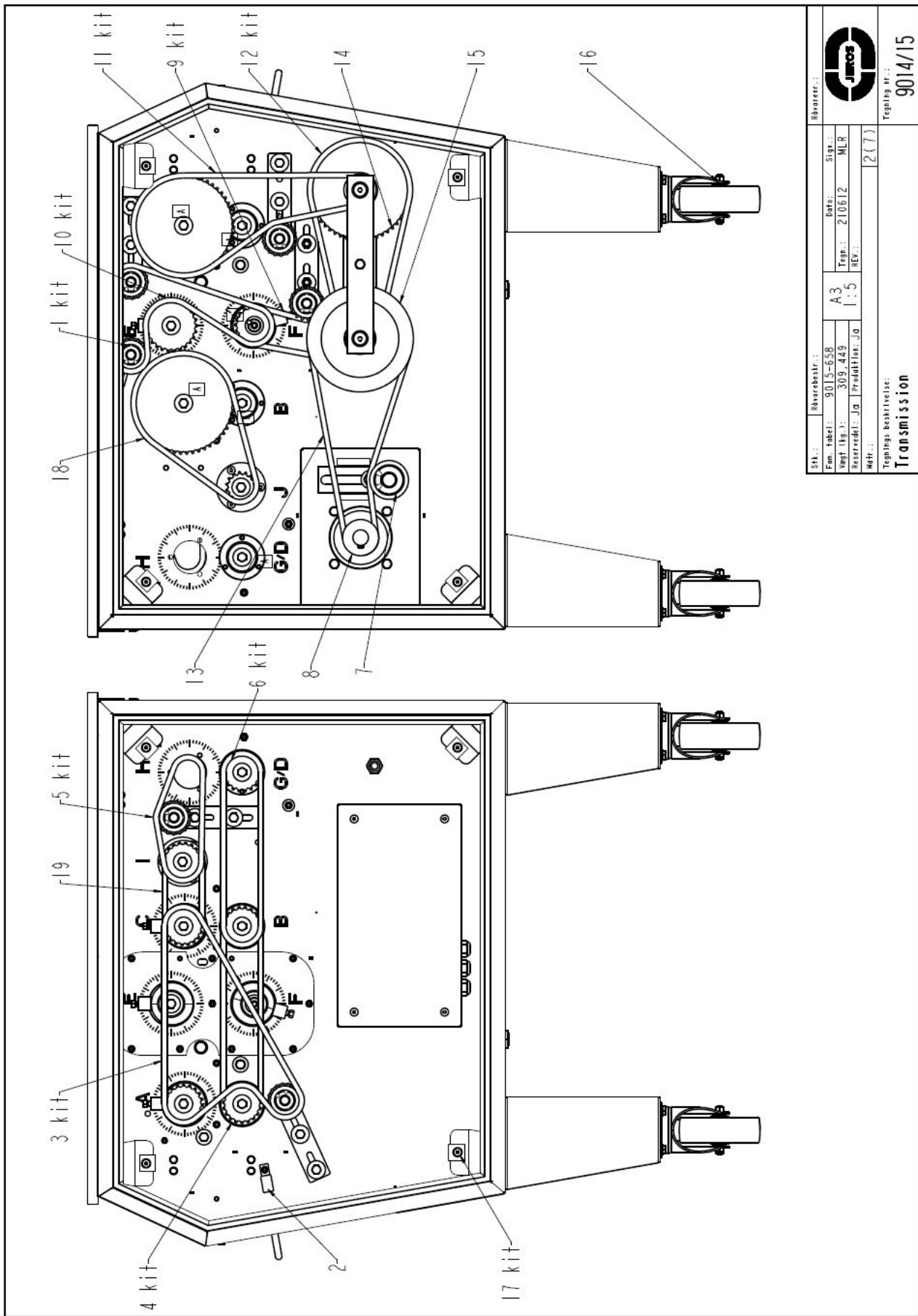
In the back of these pages the spare parts are listed by order numbers.

Please order your spare parts by your local dealer.



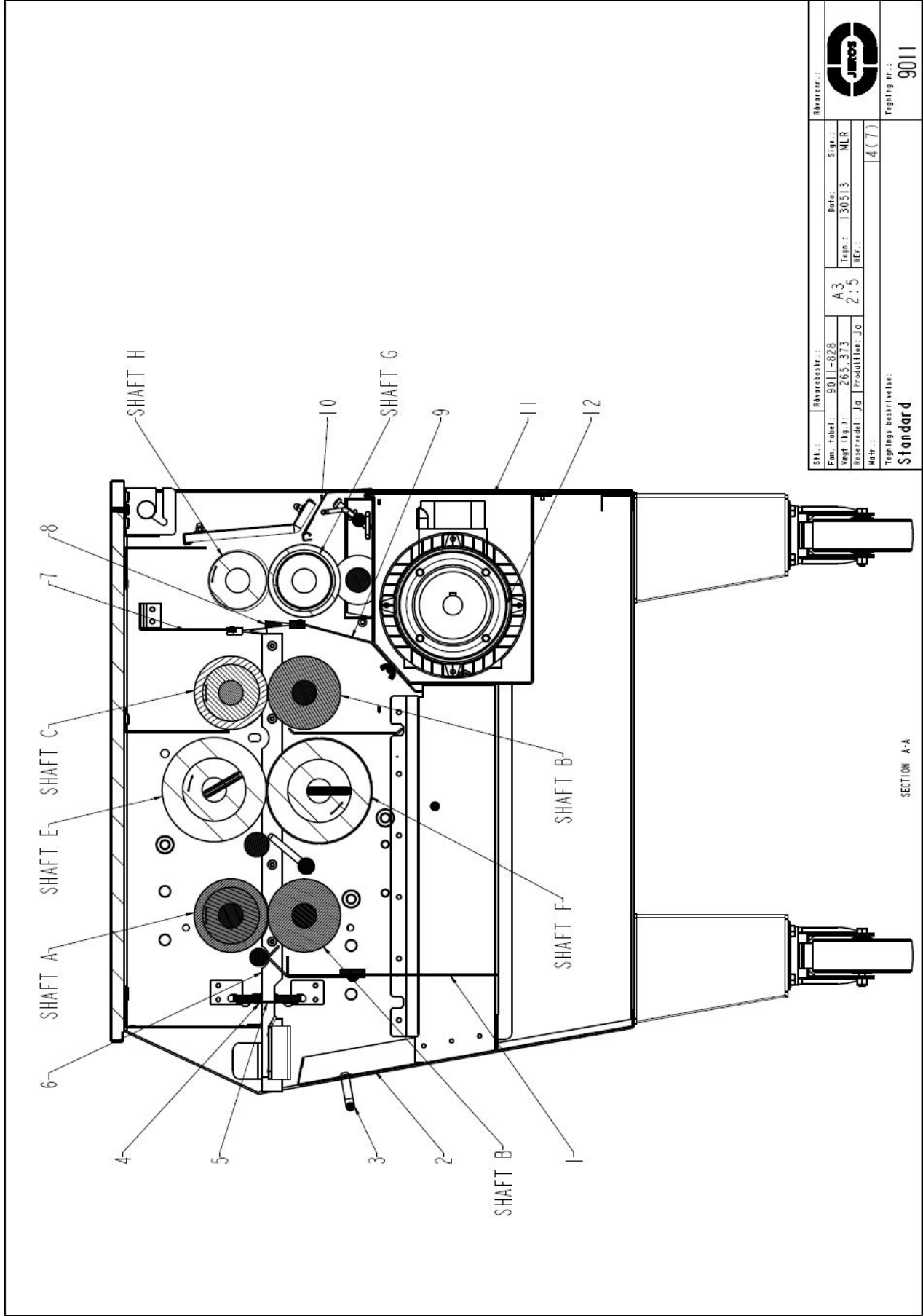
Sth.:		Bauweise:		Blattnr.:	
Fun. tabel:		Date:		Sign.:	
9011-828		A3		MLR	
Vest. fig.:		Tegn.:		REV.:	
265_385		130513		2.5	
Bestrødel.:		Produktion.:		Mær.:	
Ja		Ja		3(4)	
Tegnings beskrivelse:					
Transmission					
Tegling nr.:					
9011					

Pos. No.:	Drawing No:	Description:	Beschreibung:
1 kit	59030041	Sprocket wheel	Zahnrad
2	59030042	Lead bracket SST 18mm	Kabelklammer RF 18mm
3 kit	59030043	Chain 3/8" 101 links	Kette 3/8" 101 glieder
4 kit	59030044	Chain 3/8" 76 links	Kette 3/8" 76 glieder
5 kit	59030045	Chain 3/8" 47 links	Kette 3/8" 47 glieder
7	59000106	Chain Tensioner	Riemenspanner
8	59000150	Dobb. Belt pulley	Dobb. Reimenscheibe
9 kit	59030125	Chain 3/8 67 links	Kette 3/8 67 Glieder
10 kit	59030048	Chain 3/8" 81 links	Kette 3/8" 81 glieder
11 kit	59030049	Chain 3/8" 93 links	Kette 3/8" 93 glieder
12 kit	59030050	Chain 3/8" 83 links	Kette 3/8" 83 glieder
13	59030051	V-belt 10x812mm XPZ	Kielriemen 10x812 XPZ
14	59030052	Gearing	Gearing
15	59030053	Gearing	Gearing
16	59000123	Castor SST with brake	Rollen RF mit bremse
17 kit	59030054	Clamp for fastlock	Mutter



Stk.:	Revizija:	Revizija:	Revizija:
Form. tabel.:	9015-658	Sign.:	MLR
Šifra. (ozn.):	309-449	Temp.:	210612
Ispravljen. (da):	Produktor. (ja)	1:5	REV.:
Met.:			2 (7)
Tehnički naziv: Transmission		Tehnički broj: 9014/15	

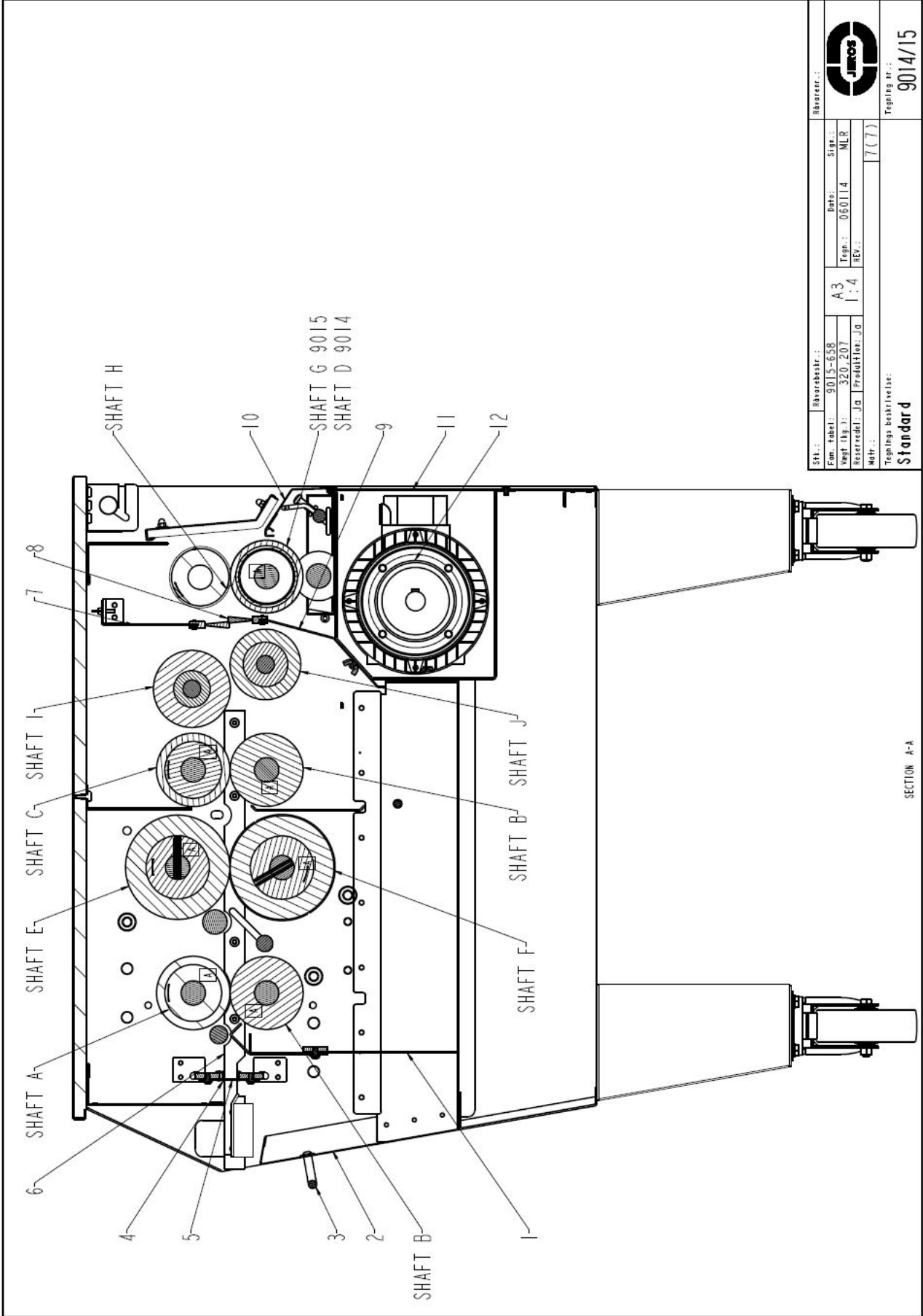
Pos. No.:	Drawing No:	Description:	Beschreibung:
1 kit	59030041	Sprocket wheel	Zahnrad
2	59030042	Lead bracket SST 18mm	Kabelklammer RF 18mm
3 kit	59030043	Chain 3/8" 101 links	Kette 3/8" 101 glieder
4 kit	59030044	Chain 3/8" 76 links	Kette 3/8" 76 glieder
5 kit	59030045	Chain 3/8" 47 links	Kette 3/8" 47 glieder
6 kit	59030118	Chain 3/8" 68 links	Kette 3/8" 68 Glieder
7	59000106	Chain Tensioner	Riemenspanner
8	59000150	Dobb. Belt pulley	Dobb. Reimenscheibe
9 kit	59030125	Chain 3/8 67 links	Kette 3/8 67 Glieder
10 kit	59030048	Chain 3/8" 81 links	Kette 3/8" 81 glieder
11 kit	59030049	Chain 3/8" 93 links	Kette 3/8" 93 glieder
12 kit	59030050	Chain 3/8" 83 links	Kette 3/8" 83 glieder
13	59030119	V-belt 10x975 XPZ	Kielriemen 10x975 XPZ
14	59030052	Gearing	Gearing
15	59030053	Gearing	Gearing
16	59000123	Castor SST with brake	Rollen RF mit bremsse
17 kit	59030054	Clamp for fastlock	Mutter
18	59030116	Chain 3/8" 67 links	Kette 3/8" 67 Glieder
19	59030117	Chain 3/8" 39 links	Kette 3/8" 39 Glieder



SECTION A-A

Sht.:		Revizheskr.:		Form. tabel.:		Date:		Size:		Revizheskr.:	
9011-828		9011-828		A3		130513		MLR		4(7)	
265,373		265,373		2:5		REV.:					
JD		JD		Production: JD							
Meth.:											
Tegningens beskæftelse:										9011	
Standard											

Pos. No.:	Drawing No:	Description:	Beschreibung:
1	59030055	Curtain Silicon rubber 658	Vorhang Siliconengummi 658
	59030056	Curtain Silicon rubber 828	Vorhang Siliconengummi 828
	59030057	Curtain Silicon rubber 1078	Vorhang Siliconengummi 1078
2	59030058	Spill-box 658	Schmatz schublade 658
	59030059	Spill-box 828	Schmatz schublade 828
	59030060	Spill-box 1078	Schmatz schublade 1078
3	59030064	Handle	Handgriff
4	59030065	Spring $\varnothing 12,7 \times \varnothing 1,4$ SST	Zugfeder $\varnothing 12,7 \times \varnothing 1,4$ RF
5	59030066	Steel Strip 0,5x40mm	Bandstahl 0,5x40mm
6	59030069	Guide left	Seitenführung links
	59030070	Guide right	Seitenführung rechts
7	59030071	Smudge guard upper 658	Schmutzschirmung obere 658
	59030072	Smudge guard upper 828	Schmutzschirmung obere 828
	59030073	Smudge guard upper 1078	Schmutzschirmung obere 1078
8	59030074	Finish brush	Finish-Bürste
9	59030075	Smudge guard lower 658	Schmutzschirmung untere 658
	59030076	Smudge guard lower 828	Schmutzschirmung untere 828
	59030077	Smudge guard lower 1078	Schmutzschirmung untere 1078
10	59030078	Rear cover 658	Hintere deckplatte 658
	59030079	Rear cover 828	Hintere deckplatte 828
	59030080	Rear cover 1078	Hintere deckplatte 1078
11	59030081	Rear coversheet 658	Hintere deckplatte 658
	59030082	Rear coversheet 828	Hintere deckplatte 828
	59030083	Rear coversheet 1078	Hintere deckplatte 1078
12	59030084	Motor 1,5kW 1440 o/min	Motor 1,5kW 1440 o/min

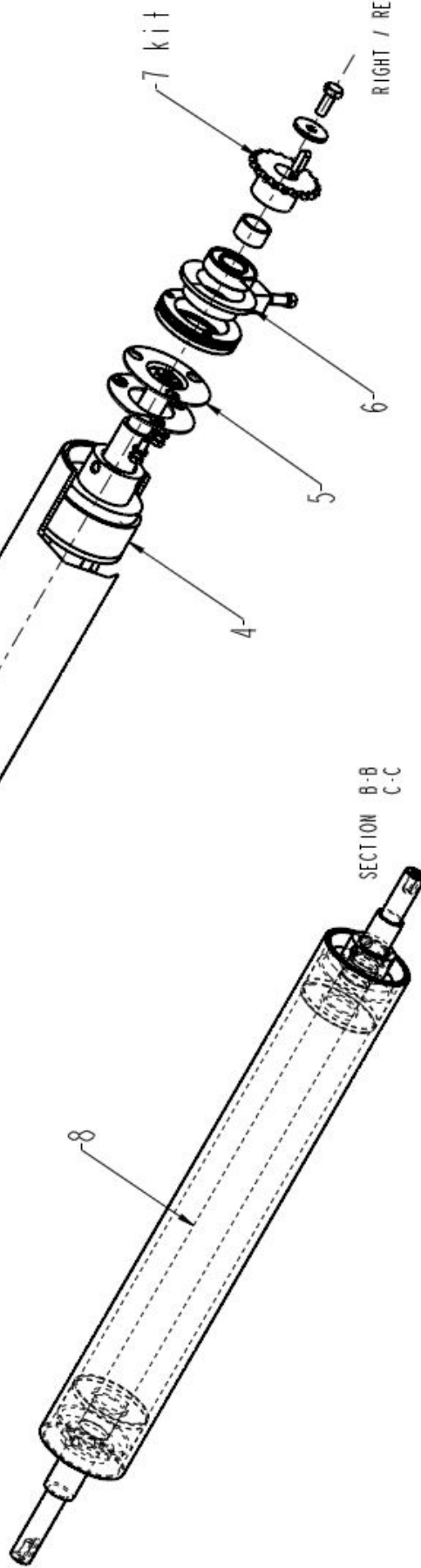


SECTION A-A

Sht.:		Revisiebestr.:		Revisie n.:	
Form. tabel:		9015-658		9014/15	
A3		Date:		Size:	
1:4		320.207		MLR	
Meth.:		Productie: JA		REV.:	
				7(7)	
Tegelings bestelcode:					
Standard					

Pos. No.:	Drawing No:	Description:	Beschreibung:
1	59030055	Curtain Silicon rubber 658	Vorhang Siliconengummi 658
	59030056	Curtain Silicon rubber 828	Vorhang Siliconengummi 828
	59030057	Curtain Silicon rubber 1078	Vorhang Siliconengummi 1078
2	59030061	Spill-box 658	Schmatz schublade 658
	59030062	Spill-box 828	Schmatz schublade 828
	59030063	Spill-box 1078	Schmatz schublade 1078
3	59030064	Handle	Handgriff
4	59030065	Spring $\varnothing 12,7 \times \varnothing 1,4$ SST	Zugfeder $\varnothing 12,7 \times \varnothing 1,4$ RF
5	59030066	Steel Strip 0,5x40mm	Bandstahl 0,5x40mm
6	59030067	Guide left	Seitenführung links
	59030068	Guide right	Seitenführung rechts
7	59030071	Smudge guard upper 658	Schmutzschirmung obere 658
	59030072	Smudge guard upper 828	Schmutzschirmung obere 828
	59030073	Smudge guard upper 1078	Schmutzschirmung obere 1078
8	59030074	Finish brush	Finish-Bürste
9	59030075	Smudge guard lower 658	Schmutzschirmung untere 658
	59030076	Smudge guard lower 828	Schmutzschirmung untere 828
	59030077	Smudge guard lower 1078	Schmutzschirmung untere 1078
10	59030078	Rear cover 658	Hintere deckplatte 658
	59030079	Rear cover 828	Hintere deckplatte 828
	59030080	Rear cover 1078	Hintere deckplatte 1078
11	59030081	Rear coversheet 658	Hintere deckplatte 658
	59030082	Rear coversheet 828	Hintere deckplatte 828
	59030083	Rear coversheet 1078	Hintere deckplatte 1078
12	59030084	Motor 1,5kW 1440 o/min	Motor 1,5kW 1440 o/min

LEFT / L INKS
2 kit



RIGHT / RECHTS

SCALE 17:100

Sik.: Rövarebeskr.:
Fom. Iobe 658-AKSEL_A_VALSB

Vægt (kg.): 17,231
Reserve del: J0 Produktion: J0

A4
1:5

Tegn.: Oct. 2013 MLR
REV.:
Matr.: 1(2)

Rövarenr.:

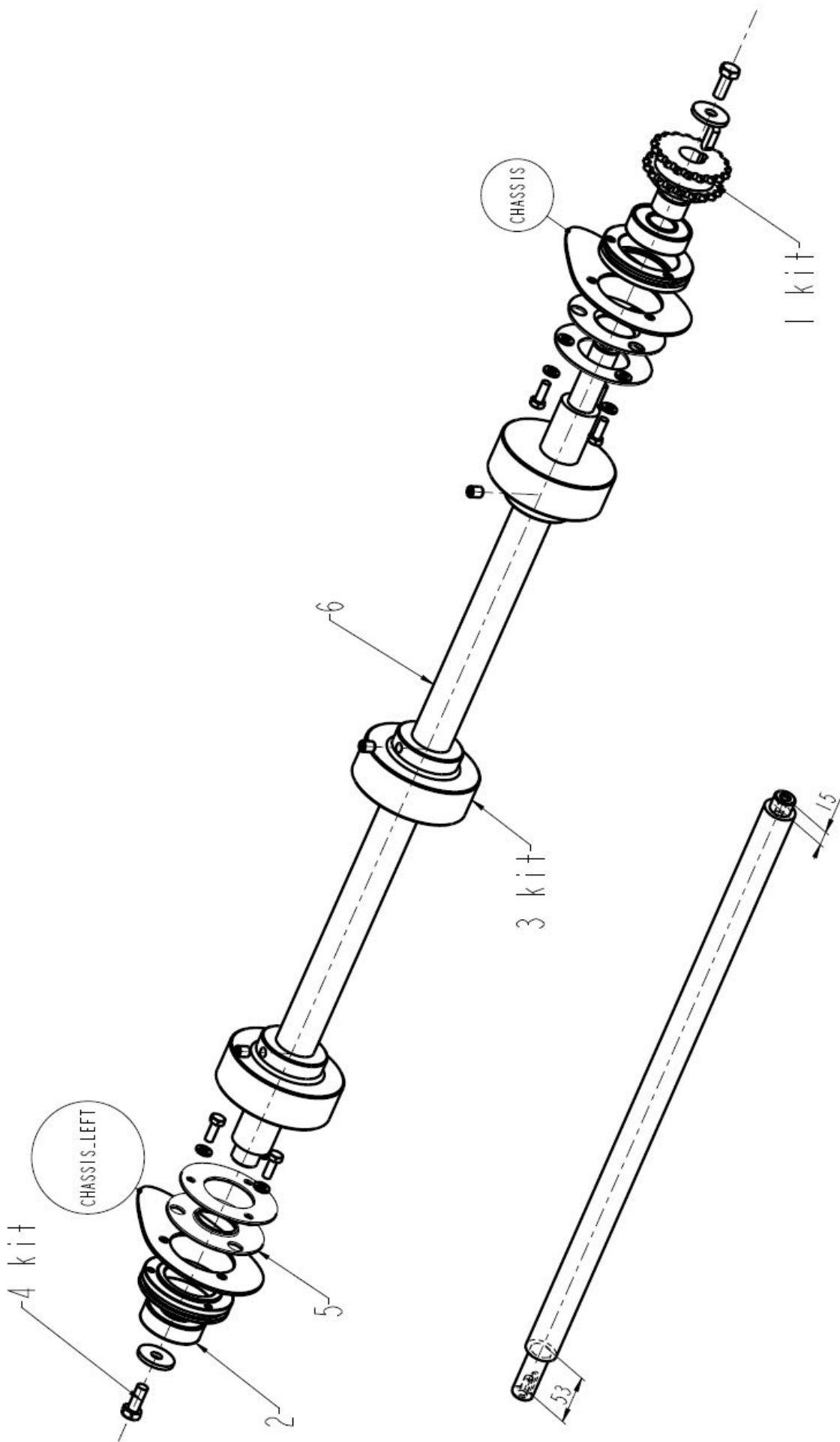


Tegning nr.:

Feed Roller / Antriebswalze 9011/14/15

SHAFT A

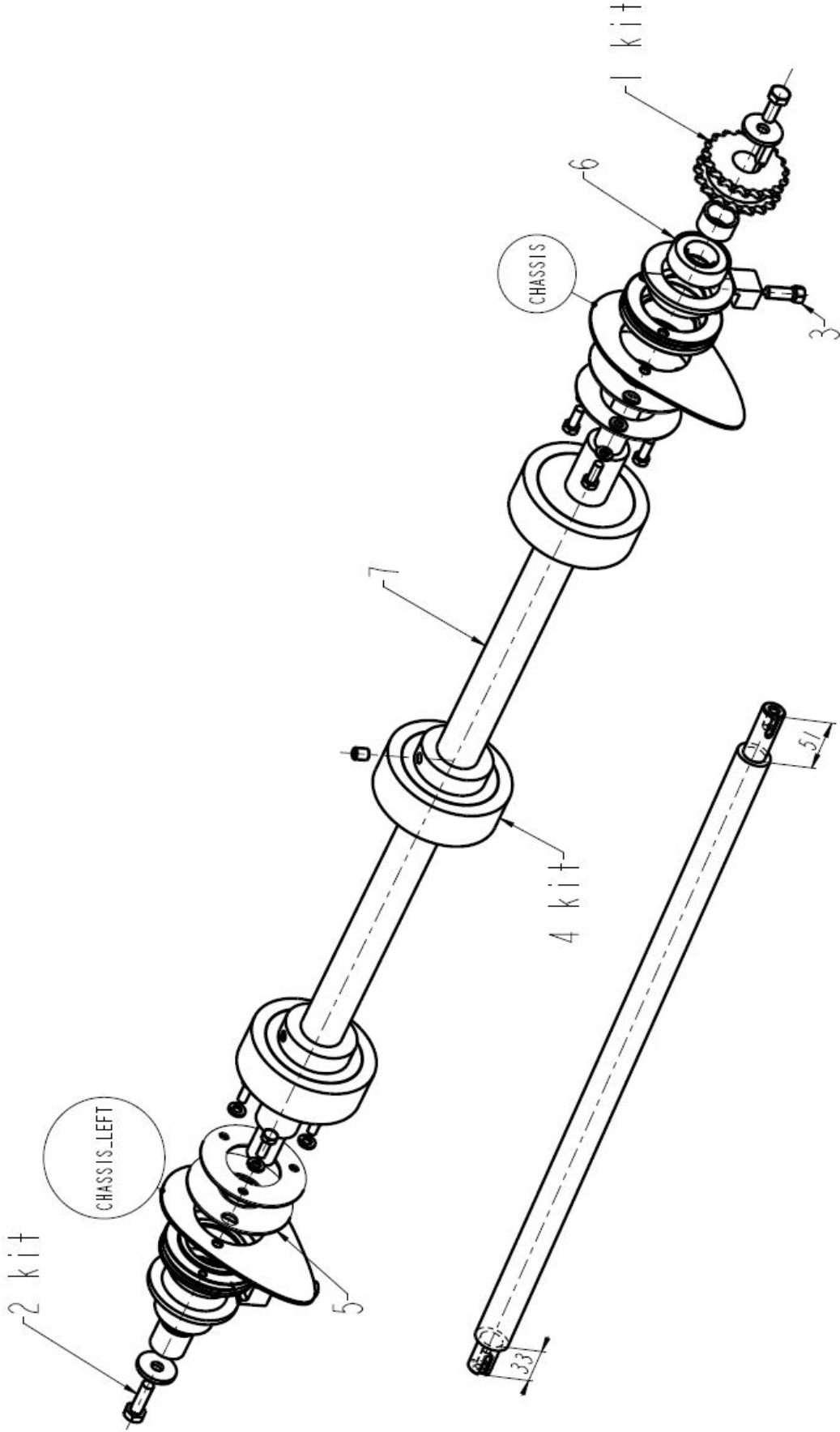
Pos. No.:	Drawing No:	Description:	Beschreibung:
1 kit	59030001	Sprocket Wheel 3/8" z=51	Kettenrad 3/8" z=51
2 kit	59030002	Bolt M8x20 A2	Bolzen M8x20 A2
3	59030003	Screw for eccentric pulley	Schraube für Exzentrerscheibe
4	59000144	Rubber disk	Gummikupplungsscheibe
5	59030005	Seal, silicon rubber $\varnothing 76 \times \varnothing 24$	Dichtung, Siliconengummi $\varnothing 76 \times \varnothing 24$
6	59000136	Ball bearing $\varnothing 42/20 \times 12$	Kugellager $\varnothing 42/20 \times 12$
7 kit	59030006	Sprocket wheel 3/8" z=19	Kettenrad 3/8" z=19
8	59030130	Up.front Feed roller 658	Ob.fordere Antriebswalze 658
	59030131	Up.front Feed roller 828	Ob.fordere Antriebswalze 828
	59030132	Up.front Feed roller 1078	Ob.fordere Antriebswalze 1078



Stk.:	Råvarebeskr.:	Råvarenr.:
Fam. tabel: 658-AKSEL_B	Sign.:	
Vægt (kg.): 9,674	Dato: A4	
Reservedel: Ja	Tegn.: 120413	MLR
Produktion: Ja	REV.:	
Matr.:		1(2)
Tegnings beskrivelse:		Tegning nr.:
Feed Shaft / Antriebswelle		9011/14/15
		SHAFT B



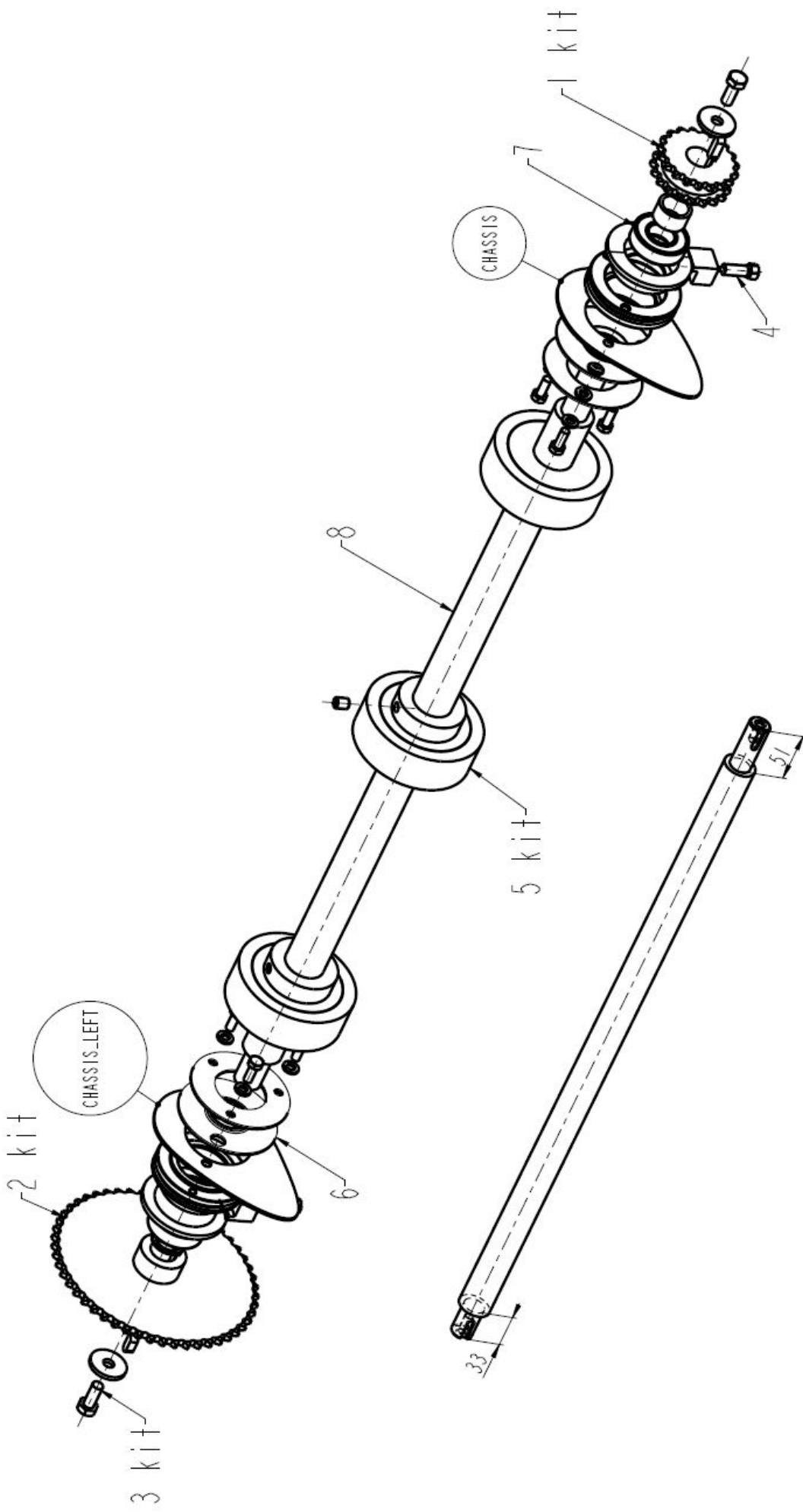
Pos. No.:	Drawing No:	Description:	Beschreibung:
1 kit	59030007	Sprocket wheel 3/8" z=19	Kettenrad 3/8" z=19
2	59000133	Ball bearing ø47/20 GPZ	Kugellager ø47/20 GPZ
3 kit	5903008	Drive wheel, steel	Ziehrolle, stahl
4 kit	59030002	Bolt M8x20 A2	Bolzen M8x20 A2
5	59030005	Seal, silicon rubber ø76*ø24	Dichtung, Siliconengummi ø76*ø24
6	59030023	Lower Feed shaft 658	Untere Antriebswelle 658
	59030024	Lower Feed shaft 828	Untere Antriebswelle 828
	59030025	Lower Feed shaft 1078	Untere Antriebswelle 1078



Stk.:	Råvarebeskr.:	Råvarenr.:	
Fam. tabel:	658-AKSEL_C	Dato:	Sign.:
Vægt (kg.):	10,105	Tegn.:	MLR
Reserve del:	Jå	REV.:	
Produktion:	Jå	Matr.:	1(2)
Tegnings beskrivelse:		Tegning nr.:	
Feed Shaft / Antriebswelle		SHAFT C	
9011			

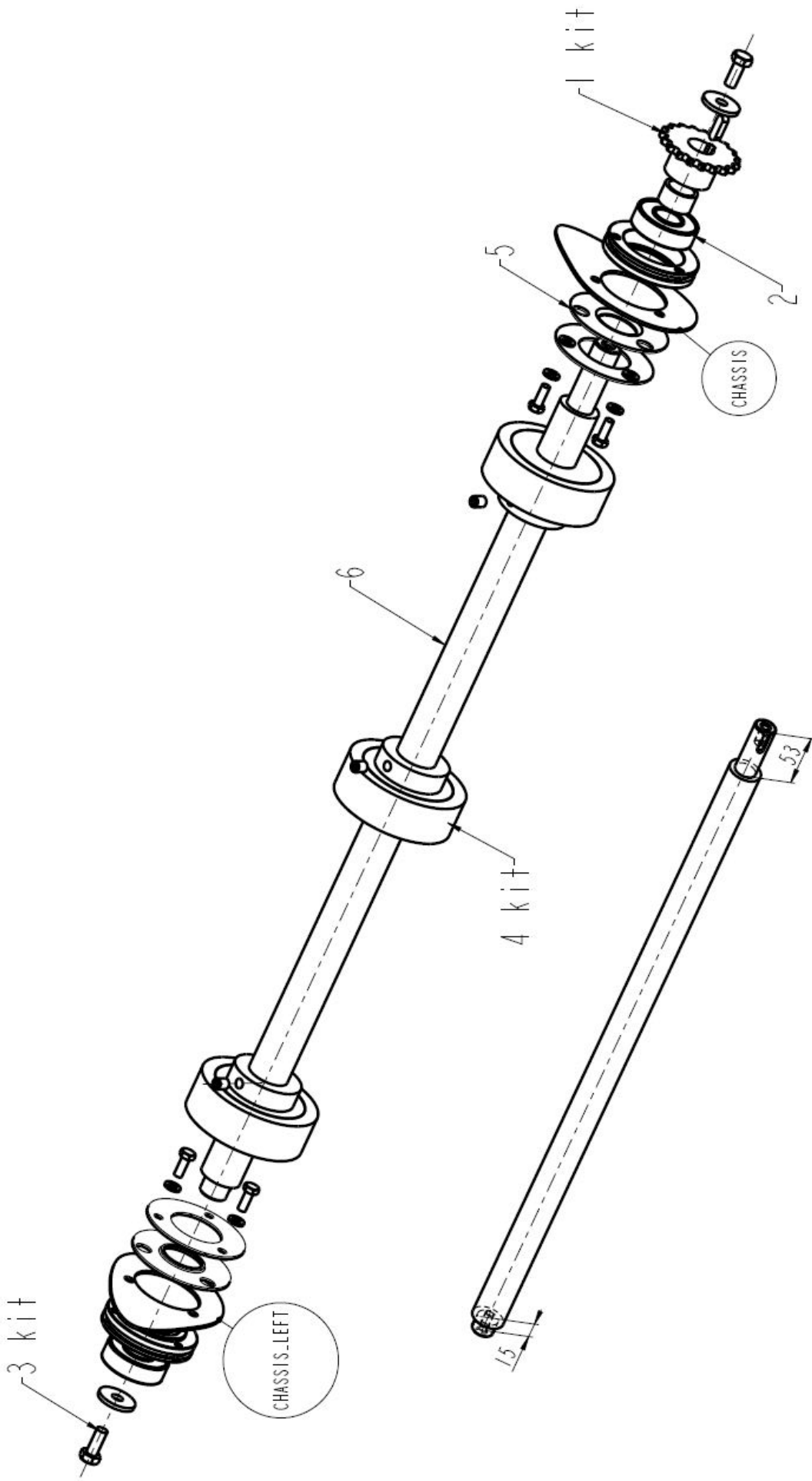


Pos. No.:	Drawing No:	Description:	Beschreibung:
1 kit	59030007	Sprocket wheel 3/8" z=19	Kettenrad 3/8" z=19
2 kit	59030002	Bolt M8x20 A2	Bolzen M8x20 A2
3	59030003	Screw for eccentric pulley	Schraube für Exzentrerscheibe
4 kit	59030004	Drive wheel, vulcanized	Ziehrolle, vulkanisiert
5	59030005	Seal, silicon rubber ø76*ø24	Dichtung, Siliconengummi ø76*ø24
6	59000136	Ball bearing ø42/20*12	Kugellager ø42/20*12
7	59030026	Upper middle Feed shaft 658	Obere mittlere Antriebswelle 658
	59030027	Upper middle Feed shaft 828	Obere mittlere Antriebswelle 828
	59030028	Upper middle Feed shaft 1078	Obere mittlere Antriebswelle 1078



Stk.:	Råvarebeskr.:	Råvarenr.:	
Fam. tabel:	658-AKSEL_C	Dato:	Sign.:
Vægt (kg.):	10,105	Tegn.:	MLR
Reserve del:	Jq Produktion: Jq	REV.:	
Matr.:			1(2)
Tegnings beskrivelse:		Tegning nr.:	
Feed Shaft / Antriebswelle		SHAFT C	
9015			

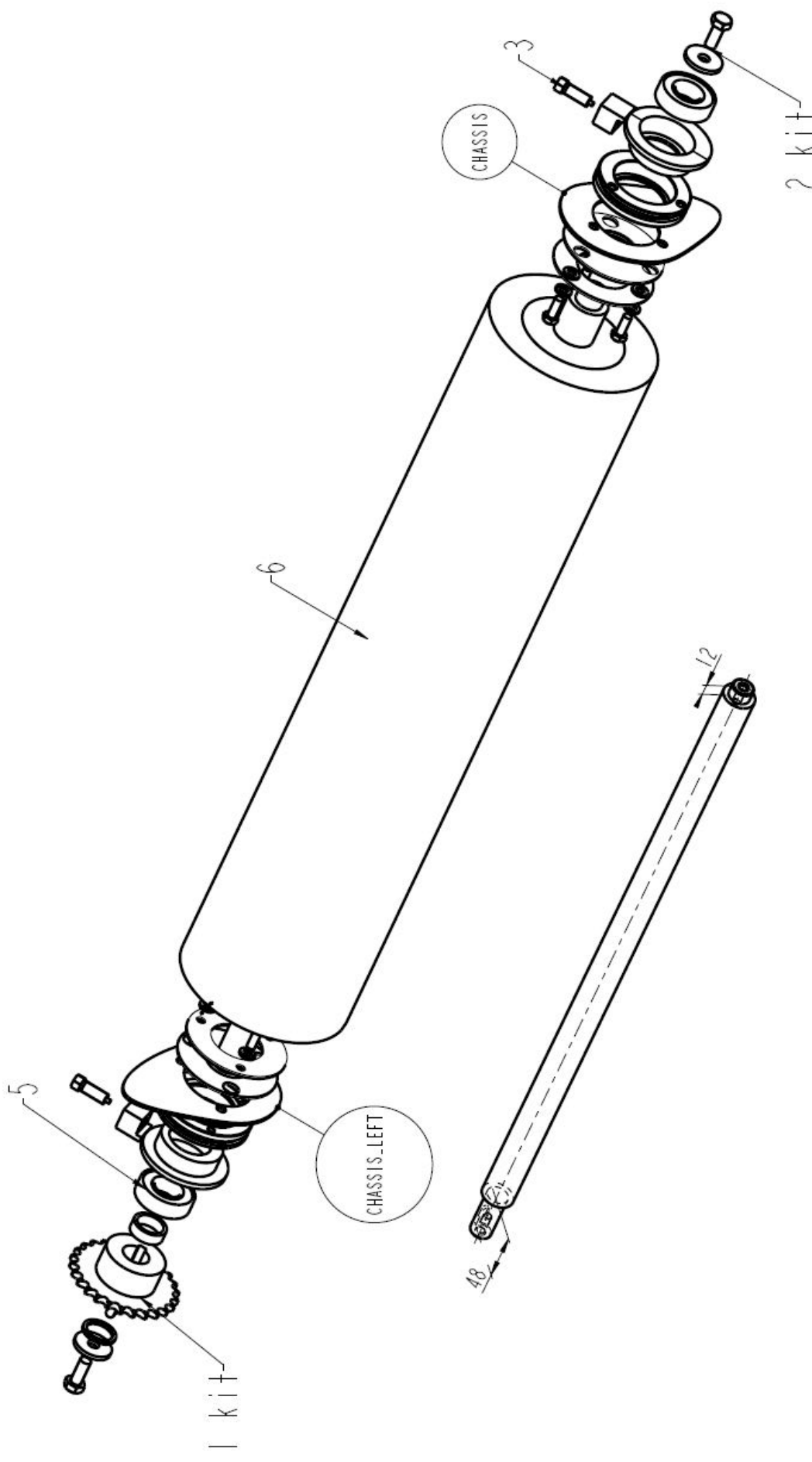
Pos. No.:	Drawing No:	Description:	Beschreibung:
1 kit	59030009	Sprocket wheel 3/8" z=19	Kettenrad 3/8" z=19
2 kit	59030010	Sprocket wheel 3/8" z=51	Kettenrad 3/8" z=51
3 kit	59030002	Bolt M8x20 A2	Bolzen M8x20 A2
4	59030003	Screw for eccentric pulley	Schraube für Exzentrerscheibe
5 kit	59030004	Drive wheel, vulcanized	Ziehrolle, vulkanisiert
6	59030005	Seal, silicon rubber $\varnothing 76 \times \varnothing 24$	Dichtung, Siliconengummi $\varnothing 76 \times \varnothing 24$
7	59000136	Ball bearing $\varnothing 42/20 \times 12$	Kugellager $\varnothing 42/20 \times 12$
8	59030026	Upper middle Feed shaft 658	Obere mittlere Antriebswelle 658
	59030027	Upper middle Feed shaft 828	Obere mittlere Antriebswelle 828
	59030028	Upper middle Feed shaft 1078	Obere mittlere Antriebswelle 1078



Stk.:	Råvarebeskr.:	Stk.:	Sign.:
Fam. tabel:	658-AKSEL_D	Dato:	MLR
Vægt (kg.):	8,987	Tegn.:	070513
Reserve del:	Jq Produktion: Jq	REV.:	
Matr.:			1 (2)
Tegnings beskrivelse:		9014	
Feed Shaft / Antriebswelle			
			SHAFT D



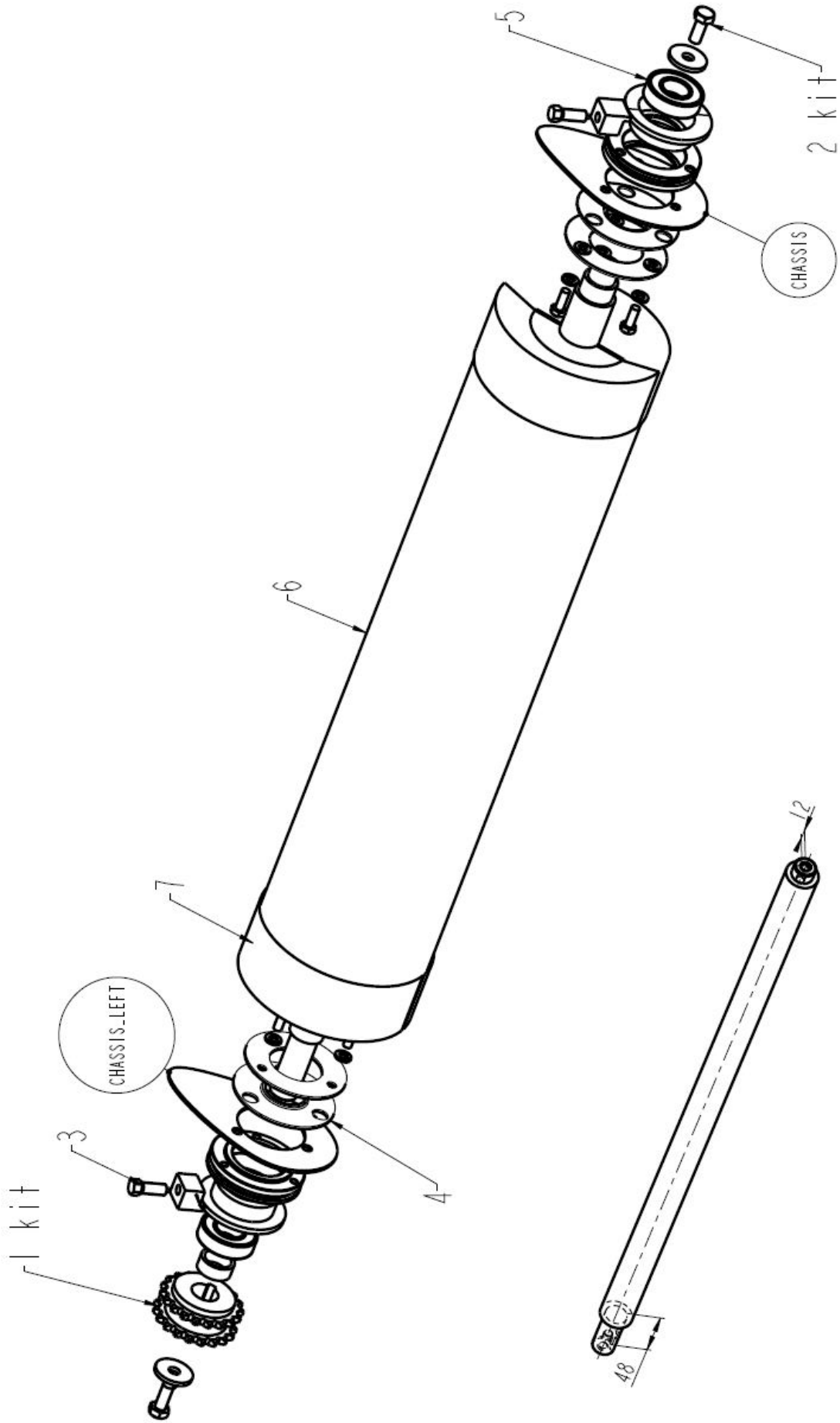
Pos. No.:	Drawing No:	Description:	Beschreibung:
1 kit	59030006	Sprocket wheel 3/8" z=19	Kettenrad 3/8" z=19
2	59000133	Ball bearing ø47/20 GPZ	Kugellager ø47/20 GPZ
3 kit	59030002	Bolt M8x20 A2	Bolzen M8x20 A2
4 kit	59030004	Drive wheel, vulcanized	Ziehrolle, vulkanisiert
5	59030005	Seal, silicon rubber ø76*ø24	Dichtung, Siliconengummi ø76*ø24
6	59030023	Lower Feed shaft 658	Untere Antriebswelle 658
	59030024	Lower Feed shaft 828	Untere Antriebswelle 828
	59030025	Lower Feed shaft 1078	Untere Antriebswelle 1078



Stk.:	Råvarebeskr.:	Råvarenr.:
Fam. tab658-BOERSTE_OEVERST	Sign.:	
Vægt (kg.): 8,430	Dato: 170413	MLR
Reserve: Jq	Produktion: Jq	REV.:
Matr.:		1(2)
Tegnings beskrivelse:		Tegning nr.:
Top-Brush Nylon / Obere Nylonbüste		SHAFT E



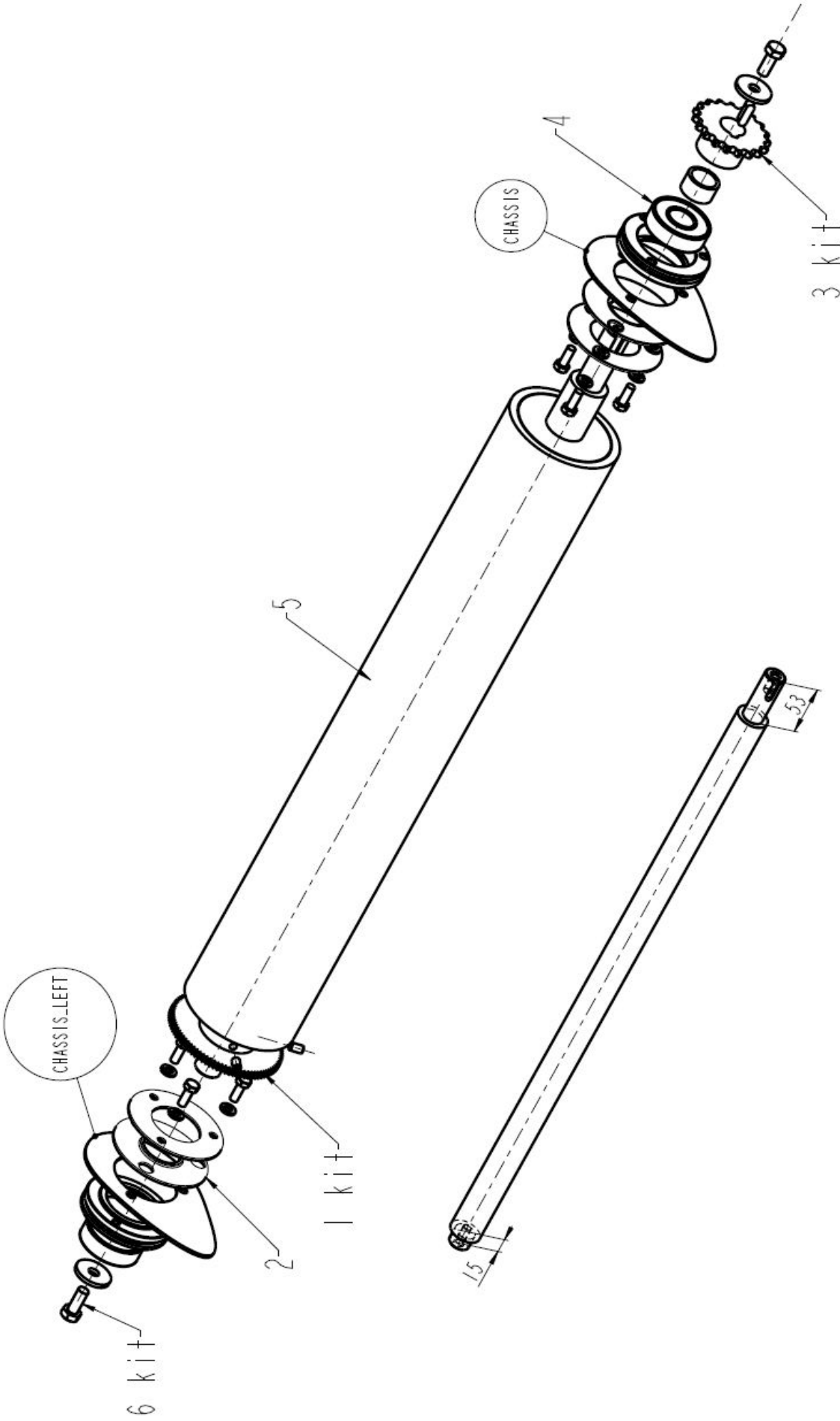
Pos. No.:	Drawing No:	Description:	Beschreibung:
1 kit	59030011	Sprocket wheel 3/8" z=26	Kettenrad 3/8" z=26
2 kit	59030002	Bolt M8x20 A2	Bolzen M8x20 A2
3	59030003	Screw for eccentric pulley	Schraube für Exzentrerscheibe
4	59030005	Seal, silicon rubber ø76*ø24	Dichtung, Siliconengummi ø76*ø24
5	59000136	Ball bearing ø42/20*12	Kugellager ø42/20*12
6	59030029	Nylon Brush Upper 658	Nylonbürste obere 658
	59030030	Nylon Brush Upper 828	Nylonbürste obere 828
	59030031	Nylon Brush Upper 1078	Nylonbürste obere 1078



Stk.:	Råvarebeskr.:	Råvarenr.:
Fam. tab6158-BOERSTE_UNDERST	A 4	Sign.:
Vægt (kg.): 8,030	1 : 1	Dato: 180413
Reserve del: Jq	Produktion: Jq	Tegn.: MLR
		REV.:
		Matr.:
		1 (2)
Tegnings beskrivelse:		
Bottom Nylonbrush / Untere Nylonbørste		
		Tegning nr.:
		SHAFT F

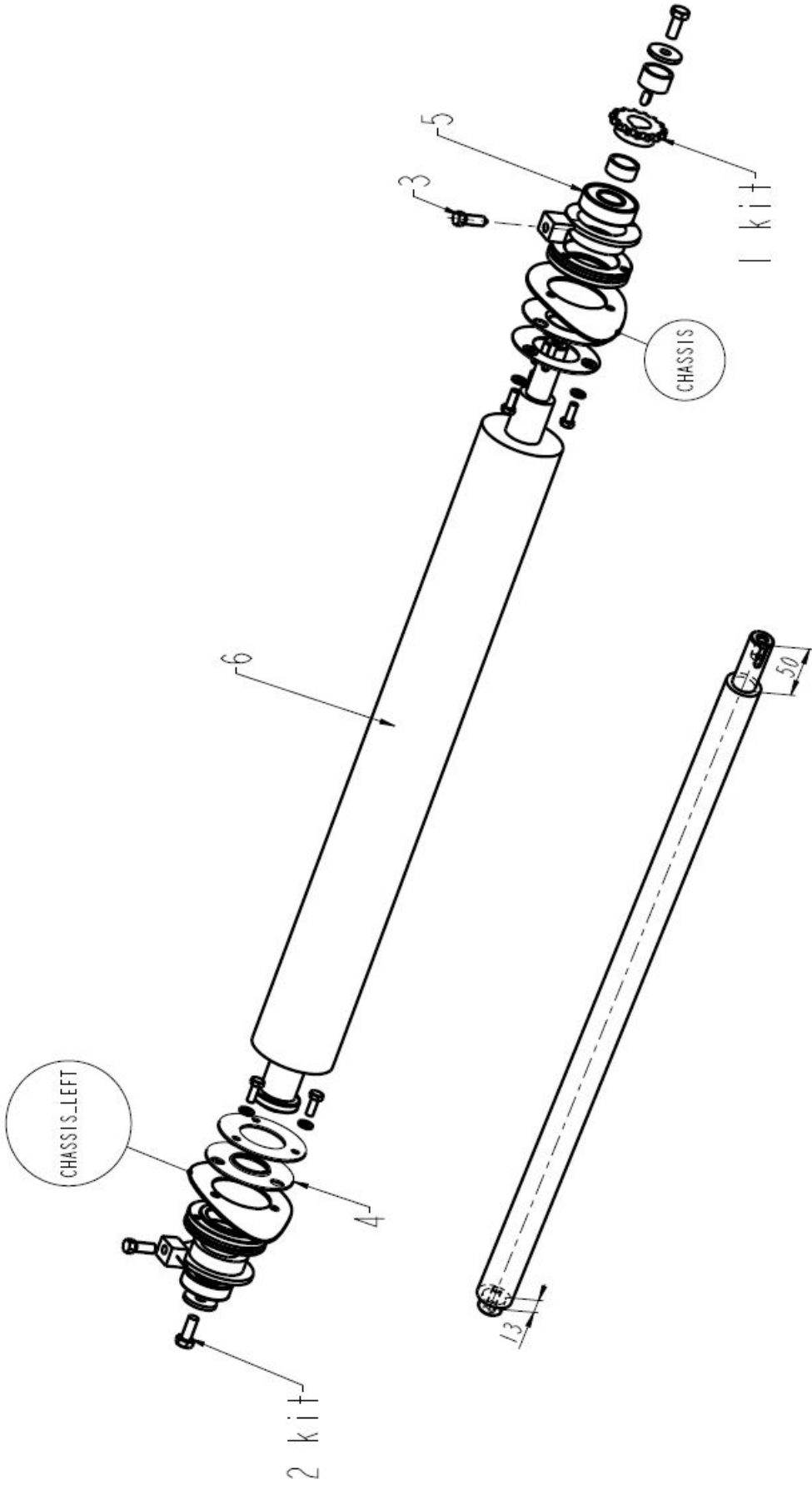


Pos. No.:	Drawing No:	Description:	Beschreibung:
1 kit	59030007	Sprocket wheel 3/8" z=19	Kettenrad 3/8" z=19
2 kit	59030002	Bolt M8x20 A2	Bolzen M8x20 A2
3	59030003	Screw for eccentric pulley	Schraube für Exzentrerscheibe
4	59030005	Seal, silicon rubber ø76*ø24	Dichtung, Siliconengummi ø76*ø24
5	59000136	Ball bearing ø42/20*12	Kugellager ø42/20*12
6	59030032	Nylon Brush lowere 658	Nylonbürste untere 658
	59030033	Nylon Brush lowere 828	Nylonbürste untere 828
	59030034	Nylon Brush lowere 1078	Nylonbürste untere 1078
7	59000028	Side brush Blue circu.402	Seitenbürste blau omkreis 402



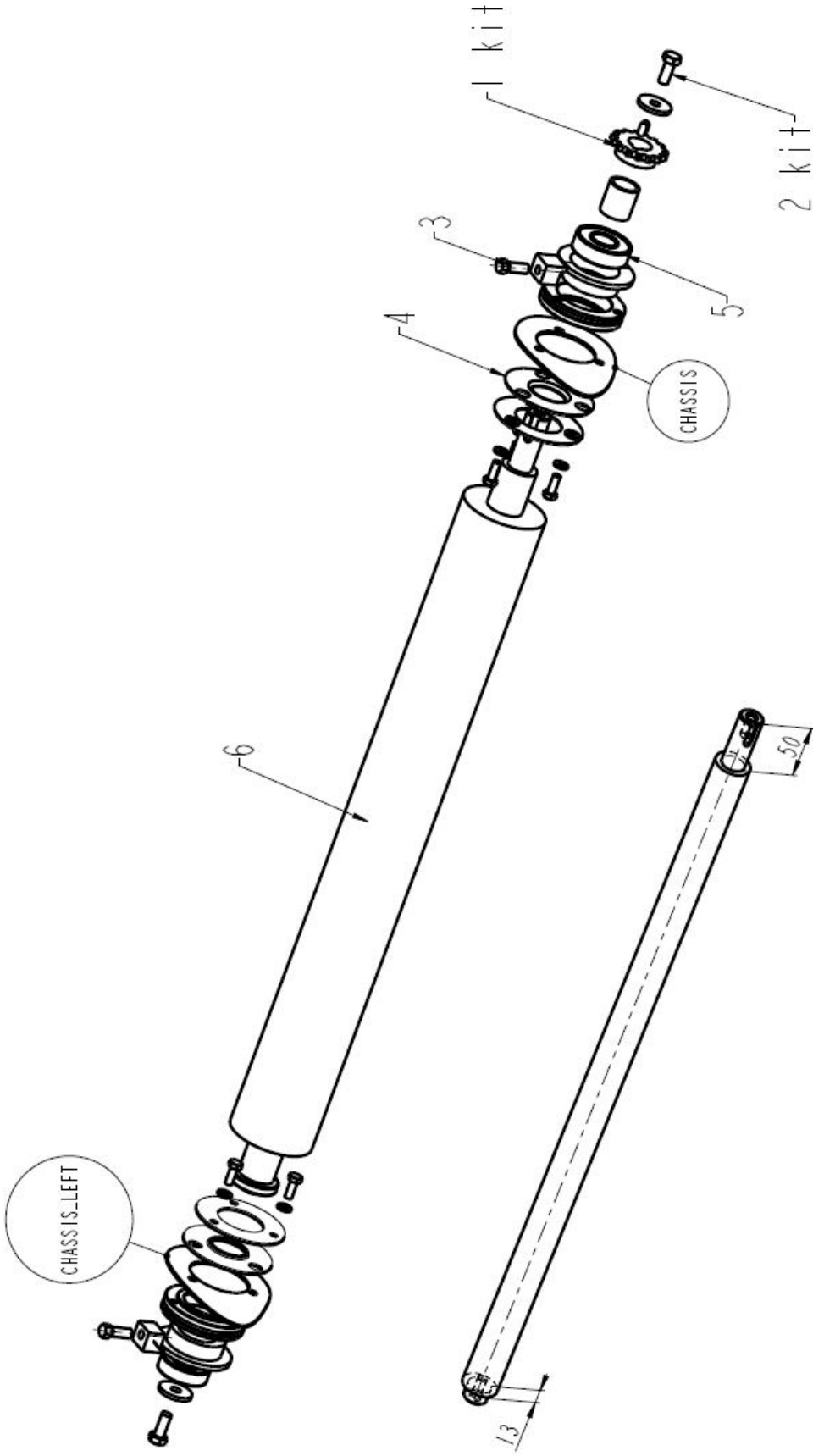
Stk.:	Råvarebeskr.:	Råvarenr.:	
Fam. tabel: 658-OLIE_VALSE	A4	Dato:	Sign.:
Vægt (kg.): 13,965	1:4	Tegn.: 290413	MLR
Reserve del: Jq	Produktion: Jq	REV.:	
Matr.:			(3)
Tegnings beskrivelse:		9011/15	Tegning nr.:
Rubber Roller / Gummivalze			SHAFT C

Pos. No.:	Drawing No:	Description:	Beschreibung:
1 kit	59030012	Sprocket wheel modul 1 z=88	Zahnrad Modul 12 z=88
2	59030005	Seal, silicon rubber $\varnothing 76^* \varnothing 24$	Dichtung, Siliconengummi $\varnothing 76^* \varnothing 24$
3 kit	59030006	Sprocket wheel 3/8" z=19	Kettenrad 3/8" z=19
4	59000133	Ball bearing $\varnothing 47/20$ GPZ	Kugellager $\varnothing 47/20$ GPZ
5	59030035	Rubber Roller Oil 658	Gummiwalze beölung 658
	59030036	Rubber Roller Oil 828	Gummiwalze beölung 828
	59030037	Rubber Roller Oil 1078	Gummiwalze beölung 1078
6 kit	59030002	Bolt M8x20 A2	Bolzen M8x20 A2



Stk.:	Rövarbeskr.:	Rövar nr.:
Fam. tabe 1658-VALSE_BAGERS	Sign.:	
Vægt (kg.): 6,977	Dato:	
Reserve del: Jd	Tegn.: 290413	MLR
Produktion: Jd	REV.:	
Matr.:		1 (2)
Tegnings beskrivelse:		
Nylon roller / Nylon walze		9011
		SHAFT H

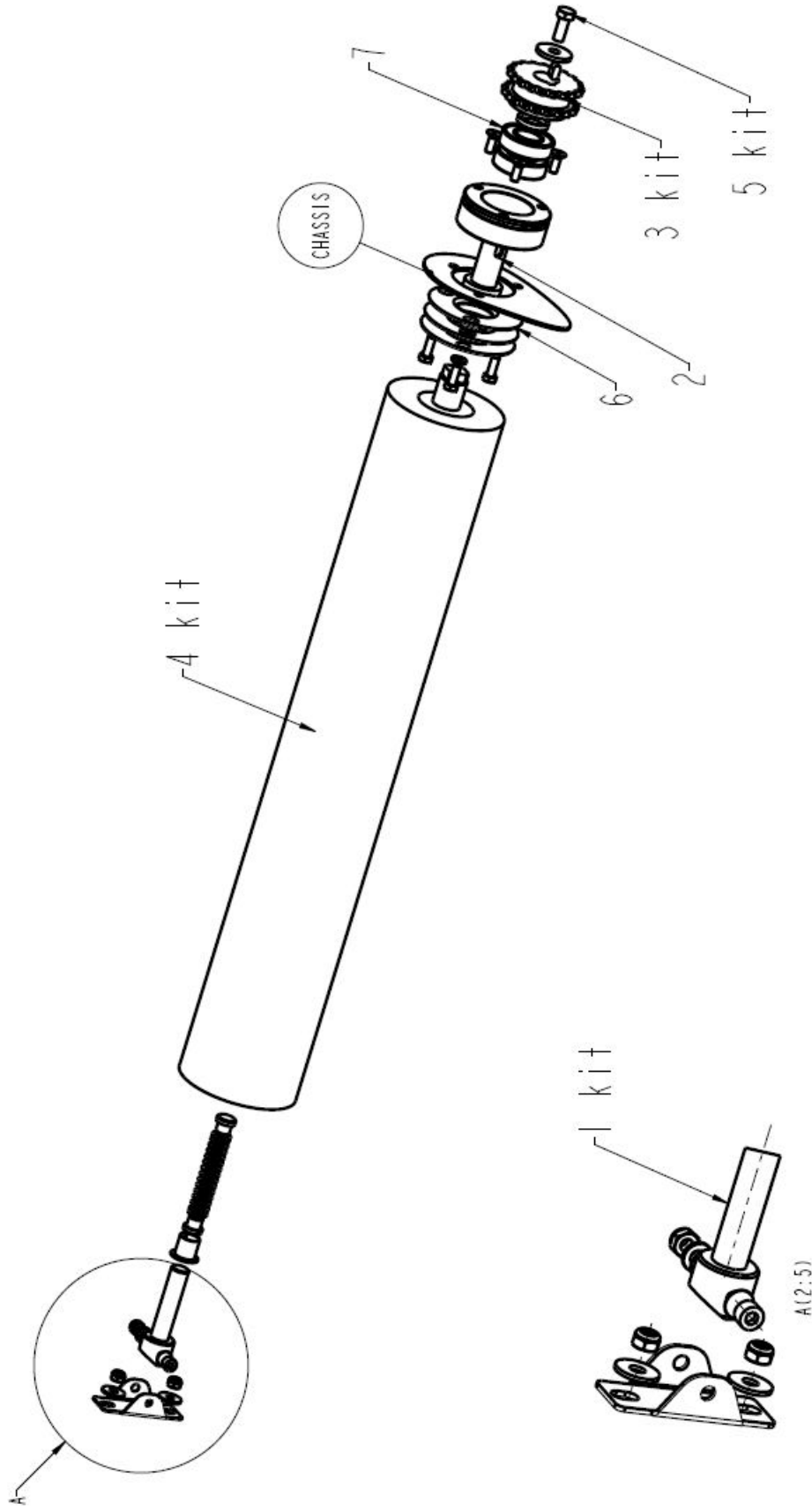
Pos. No.:	Drawing No:	Description:	Beschreibung:
1 kit	59030013	Sprocket wheel 3/8" z=15	Kettenrad 3/8" z=15
2 kit	59030002	Bolt M8x20 A2	Bolzen M8x20 A2
3	59030003	Screw for eccentric pulley	Schraube für Exzentrerscheibe
4	59030005	Seal, silicon rubber ø76*ø24	Dichtung, Siliconengummi ø76*ø24
5	59000136	Ball bearing ø42/20*12	Kugellager ø42/20*12
6	59030038	Upper rear roller 658	Obere hintere Walze 658
	59030039	Upper rear roller 828	Obere hintere Walze 828
	59030040	Upper rear roller 1078	Obere hintere Walze 1078



Stk.:	Råvarebeskr.:	Råvare nr.:	
Fam. tabe 1658-VALSE_BAGERS	A4	Dato:	Sign.:
Vægt (kg.): 6,977	:	Tegn.: 290513	MLR
Reserve del: Jq	Produktion: Jq	REV.:	
Matr.:		1 (2)	
Tegnings beskrivelse:		Tegning nr.:	
Nylon roller / Nylonwalze		9014/15	
		SHAFT H	



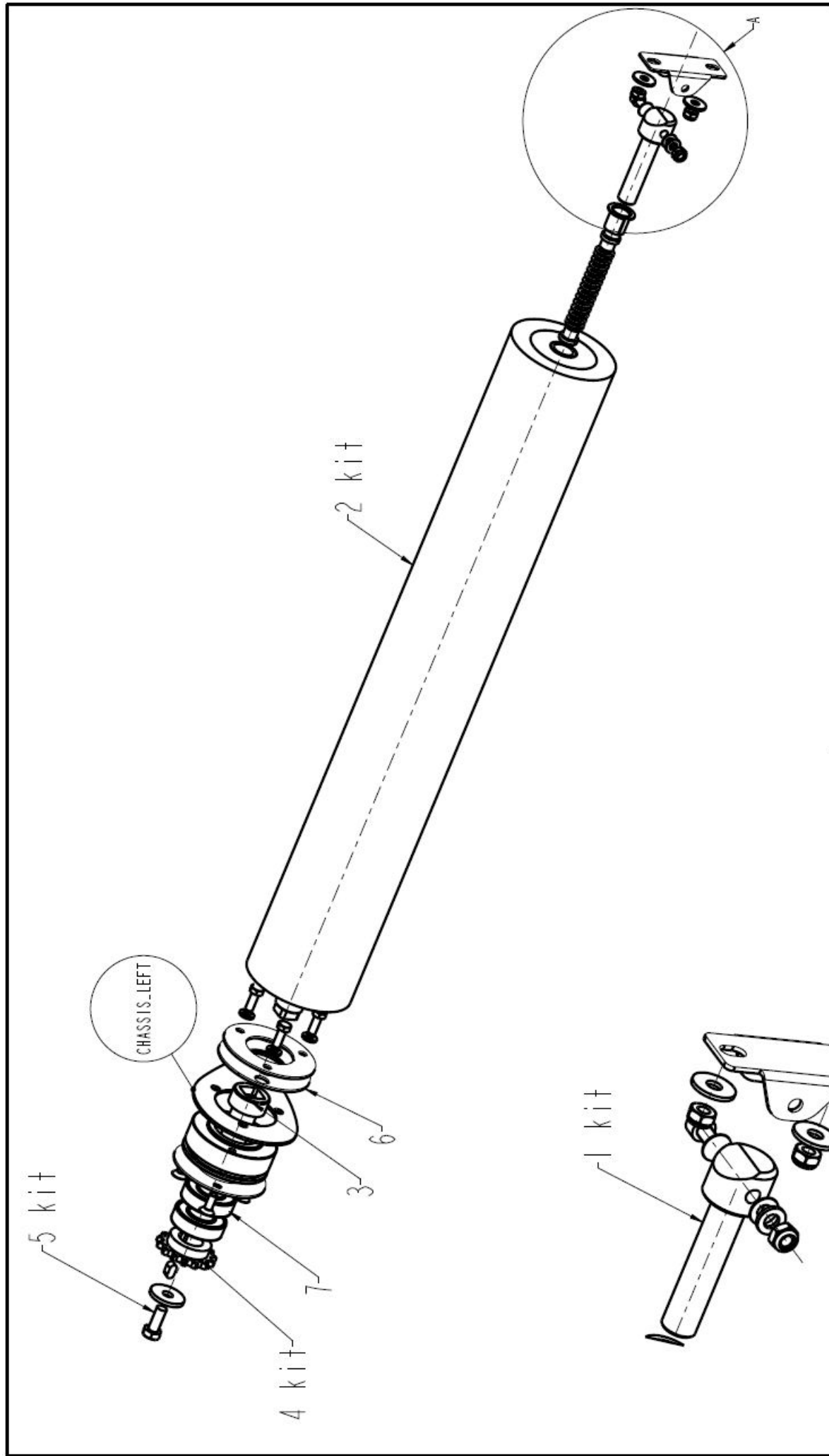
Pos. No.:	Drawing No:	Description:	Beschreibung:
1 kit	59030013	Sprocket wheel 3/8" z=15	Kettenrad 3/8" z=15
2 kit	59030002	Bolt M8x20 A2	Bolzen M8x20 A2
3	59030003	Screw for eccentric pulley	Schraube für Exzentrerscheibe
4	59030005	Seal, silicon rubber ø76*ø24	Dichtung, Siliconengummi ø76*ø24
5	59000136	Ball bearing ø42/20*12	Kugellager ø42/20*12
6	59030038	Upper rear roller 658	Obere hintere Walze 658
	59030039	Upper rear roller 828	Obere hintere Walze 828
	59030040	Upper rear roller 1078	Obere hintere Walze 1078



Stk.:	Råvarebeskr.:	Råvare nr.:	
Fam. tabel: 658-PRIKBOERSTE	A4	Dato:	Sign.:
Vægt (kg.): 34,538	1:4	Tegn.: 060513	MLR
Reserve del: Ja	Produktion: Ja	REV.:	
Matr.:			1(2)
Tegnings beskrivelse:		Tegning nr.:	
Perf. tray brush / Loch Bürste		9014/15	
		SHAFT I	



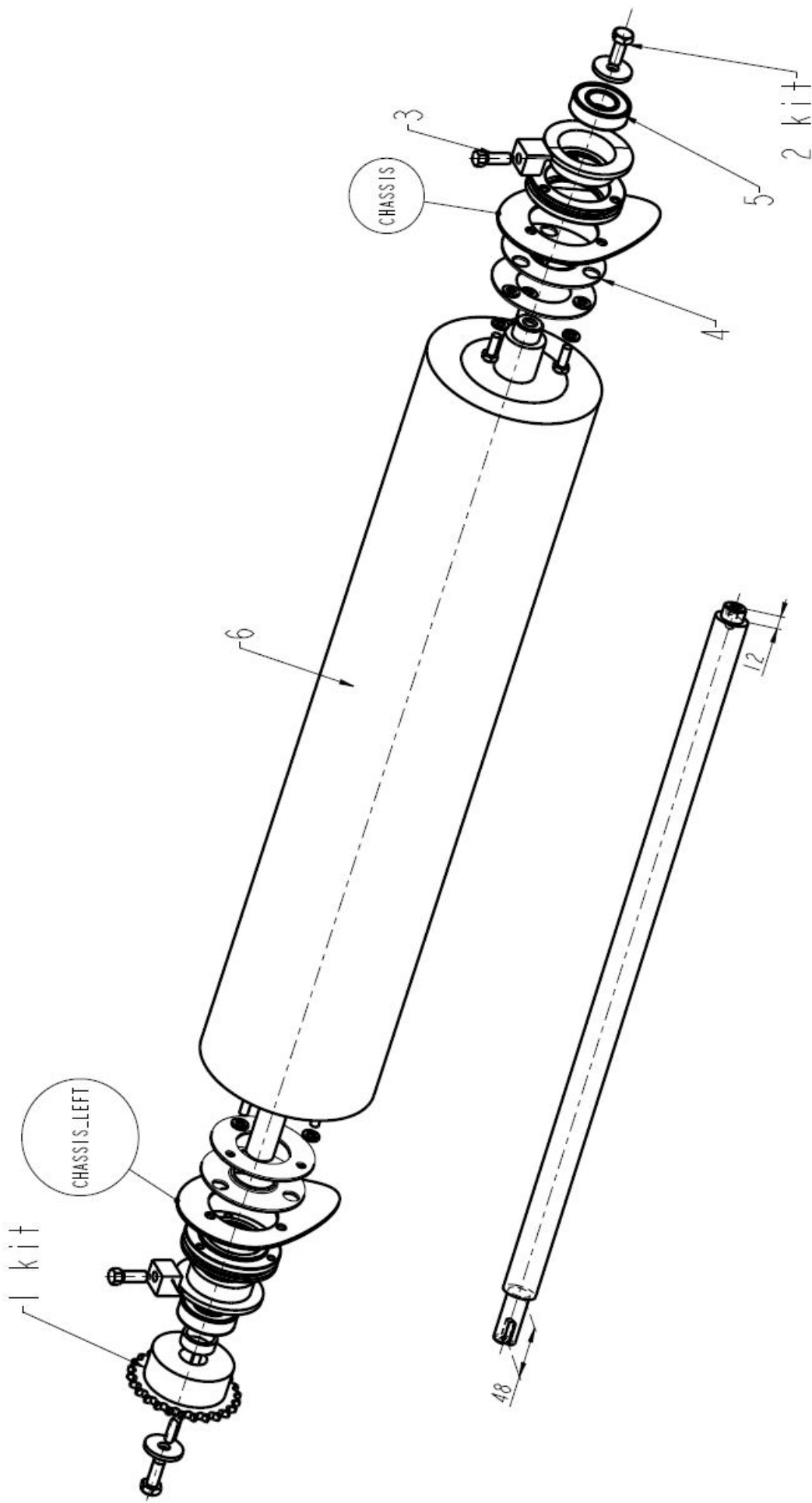
Pos. No.:	Drawing No:	Description:	Beschreibung:
1 kit	59030014	Mounting shaft coupling	Beschlag für kupplungswelle
2	59030015	Shaft coupling f.brush	Kupplungswelle f.bürste
3 kit	59030016	Sprocket wheel 3/8" z=19	Kettenrad 3/8" z=19
4 kit	59030017	Perforated tray brush	Lochbürste
5 kit	59030002	Bolt M8x20 A2	Bolzen M8x20 A2
6	59030005	Seal, silicon rubber $\varnothing 76 \times \varnothing 24$	Dichtung, Siliconengummi $\varnothing 76 \times \varnothing 24$
7	59000136	Ball bearing $\varnothing 42/20 \times 12$	Kugellager $\varnothing 42/20 \times 12$



Stk.:	Råvarebeskr.:	Dato:	Sign.:
Fam698	LUTRENGOERINGSBOERSTE	060513	MLR
Vægt (kg.):	28,903	Tegn.:	MLR
Reserve del:	Jd	Produktion:	Jd
Matr.:		REV.:	1(2)
Tegnings beskrivelse:		9014/15	
Finish Brush / Finish Bürste		SHAFT J	

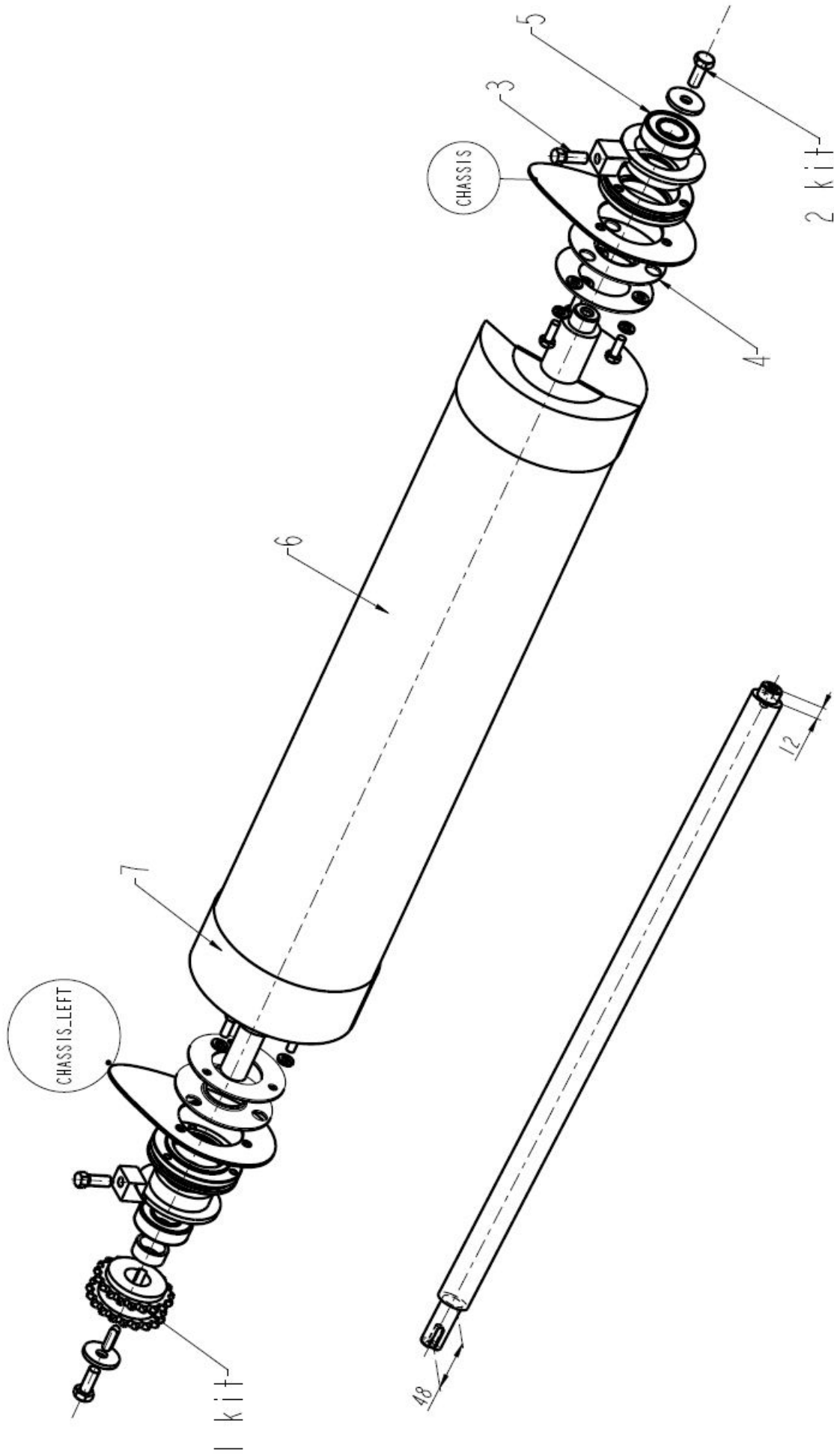


Pos. No.:	Drawing No:	Description:	Beschreibung:
1 kit	59030014	Mounting shaft coupling	Beschlag für kupplungswelle
2 kit	59030018	Finish Brush	Finish Bürsten
3	59030019	Shaft coupling f.brush	Kupplungswelle f.bürste
4 kit	59030013	Sprocket wheel 3/8" z=15	Kettenrad 3/8" z=15
5 kit	59030002	Bolt M8x20 A2	Bolzen M8x20 A2
6	59030005	Seal, silicon rubber $\varnothing 76 \times \varnothing 24$	Dichtung, Siliconengummi $\varnothing 76 \times \varnothing 24$
7	59000136	Ball bearing $\varnothing 42/20 \times 12$	Kugellager $\varnothing 42/20 \times 12$



Stk.:	Råvarerbeskr.:	Råvarer nr.:	
Fam. 6081-BOERSTE_OEVERSTE_RA4	Dato:	Sign.:	
Vægt (kg.): 45,231	Tegn.: 290513	MLR	
Reserve del: Jq	Produktion: Jq	REV.:	
Matr.:		1(2)	
Tegnings beskrivelse:			
Top Brush SST / Obere RF Bürste			
SHAFT K			

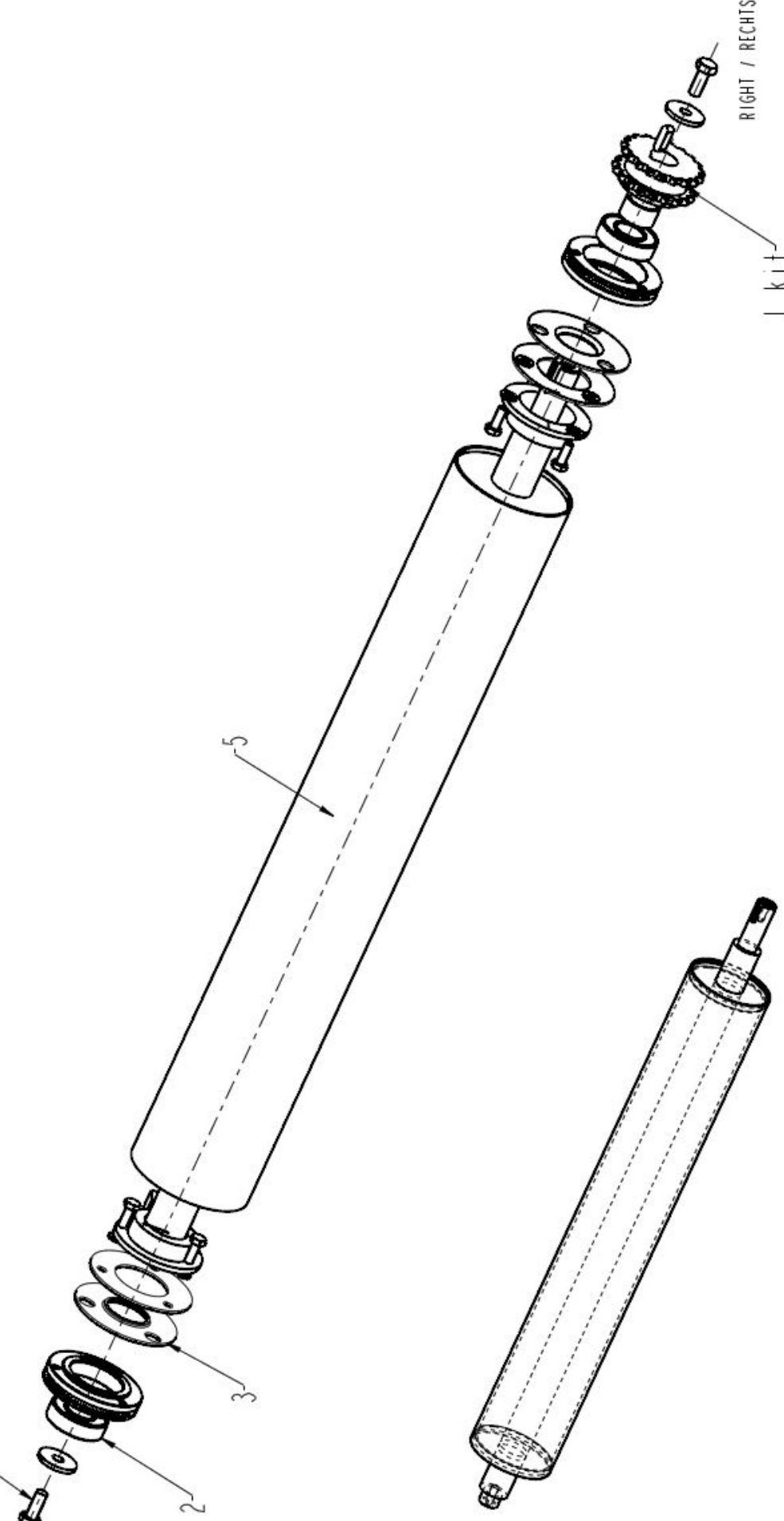
Pos. No.:	Drawing No:	Description:	Beschreibung:
1 kit	59030011	Sprocket wheel 3/8" z=26	Kettenrad 3/8" z=26
2 kit	59030002	Bolt M8x20 A2	Bolzen M8x20 A2
3	59030003	Screw for eccentric pulley	Schraube für Exzentrerscheibe
4	59030005	Seal, silicon rubber ø76*ø24	Dichtung, Siliconengummi ø76*ø24
5	59000136	Ball bearing ø42/20*12	Kugellager ø42/20*12
6	59030110	Brush SST Upper 658	Bürste RF Obere 658
	59030111	Brush SST Upper 828	Bürste RF Obere 828
	59030112	Brush SST Upper 1078	Bürste RF Obere 1078



Stk.:	Råvarebeskr.:	Råvare nr.:
Fam. 6000-BOERSTE_UNDERSTE_RA4	Dato:	Sign.:
Vægt (kg.): 43,758	Tegn.: 290513	MLR
Reserve del: Ja	Produktion: Ja	REV.:
Matr.:		1(2)
Tegnings beskrivelse:		
Bottom Brush SST / Untere RF Bürste		
		Tegning nr.:
		SHAFT L

Pos. No.:	Drawing No:	Description:	Beschreibung:
1 kit	59030007	Sprocket wheel 3/8" z=19	Kettenrad 3/8" z=19
2 kit	59030002	Bolt M8x20 A2	Bolzen M8x20 A2
3	59030003	Screw for eccentric pulley	Schraube für Exzentrerscheibe
4	59030005	Seal, silicon rubber ø76*ø24	Dichtung, Siliconengummi ø76*ø24
5	59000136	Ball bearing ø42/20*12	Kugellager ø42/20*12
6	59030113	Brush SST Lowere 658	Bürste RF Untere 658
	59030114	Brush SST Lowere 828	Bürste RF Untere 828
	59030115	Brush SST Lowere 1078	Bürste RF Untere 1078
7	59000032	Side Brush SST	Seitenbürsten RF

LEFT / LINKS

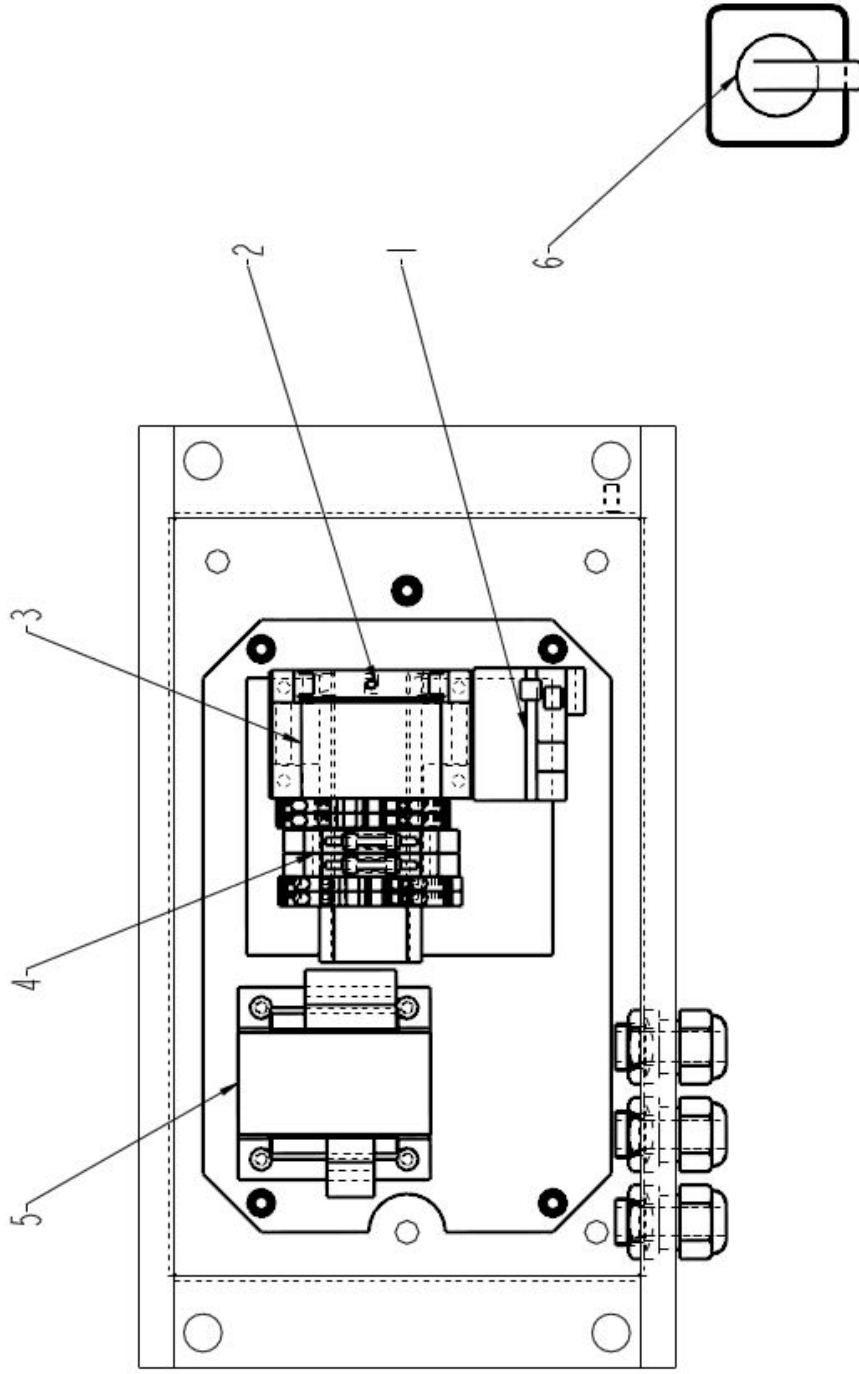
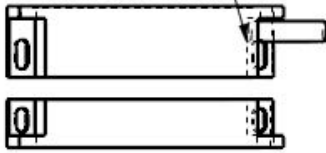


SCALE 1:100

Stk.:	Röverebeskr.:	Rövern.:	
Form. label: 658-AKSEL_M	A4	Dato:	Sign.:
Vægt (kg.): 10,038	1:4	Tegn.: Oct 2013	MLR
Reservedel: Ja	Produktion: Jo	REV.:	
Matr.:			1(2)
Tegnings beskrivelse:		Tegning nr.:	
Feed Shaft / Antriebswelle		9011/14/15	
		SHAFT M	



Pos. No.:	Drawing No:	Description:	Beschreibung:
1 kit	59030007	Sprocket wheel 3/8" z=19	Kettenrad 3/8" z=19
2	59000133	Ball bearing ø47/20 GPZ	Kugellager ø47/20 GPZ
3	59030005	Seal, silicon rubber ø76*ø24	Dichtung, Siliconengummi ø76*ø24
4 kit	59030002	Bolt M8x20 A2	Bolzen M8x20 A2
5	59030133	Low. Feed roller 658	Unt. fordere Antriebswalze 658
	59030134	Low. Feed roller 828	Unt. fordere Antriebswalze 828
	59030135	Low. Feed Roller 1078	Unt. fordere Antriebswalze 1078

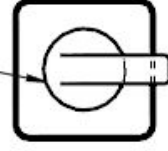
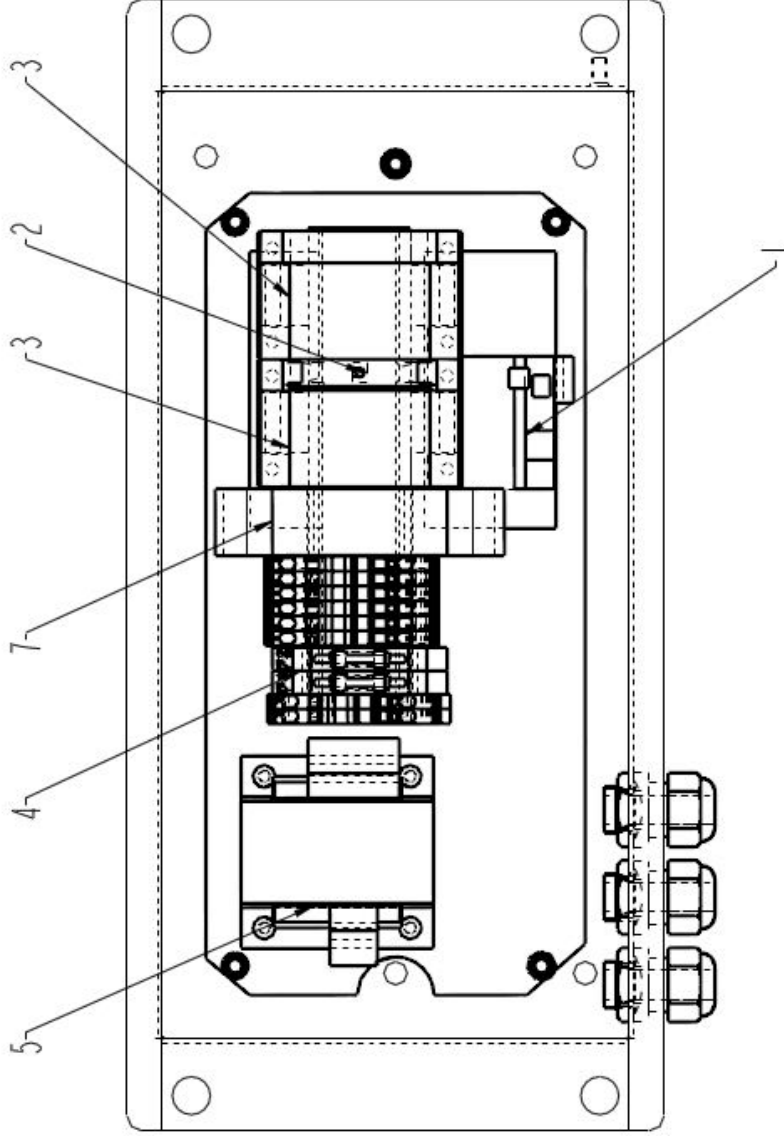
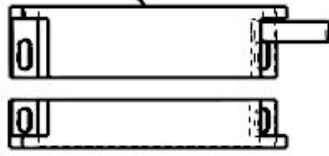


Sik.: Råvarebeskr.: Råvarenr.:		A4		Sign.:	
Form. label:		Date:		300513	
Vægt (kg.): 2,072		Tegn.: 1:2		REV.:	
Reservedel:		Produktion:		1(2)	
Motr.:					
Tegnings beskrivelse:					
Electric Controller / Steuerung					
Tegning nr.: 90 x					



Pos. No.:	Drawing No:	Description:	Beschreibung:
1	59000143	Thermorelease 60Hz 2.7-4.2a	Überlastreais 60Hz 2.7-4.2a
2	59030120	Auxiliary contact block	Hielfskontakt NO
3	59030121	Contactore CI 6 24V AC	Motorschutz CI 6 24V AC
4	59030122	Connector, fuse	Durchgangsklemme, sicherung
5	59030123	Transformer 230/24V 50VA	Transformer 230/24V 50VA
6	59030124	Rotary switch start/stop	Drehschalter start/stop
7	59030127	Safety switch, magnet	Sicherheitsschalter, Magnet

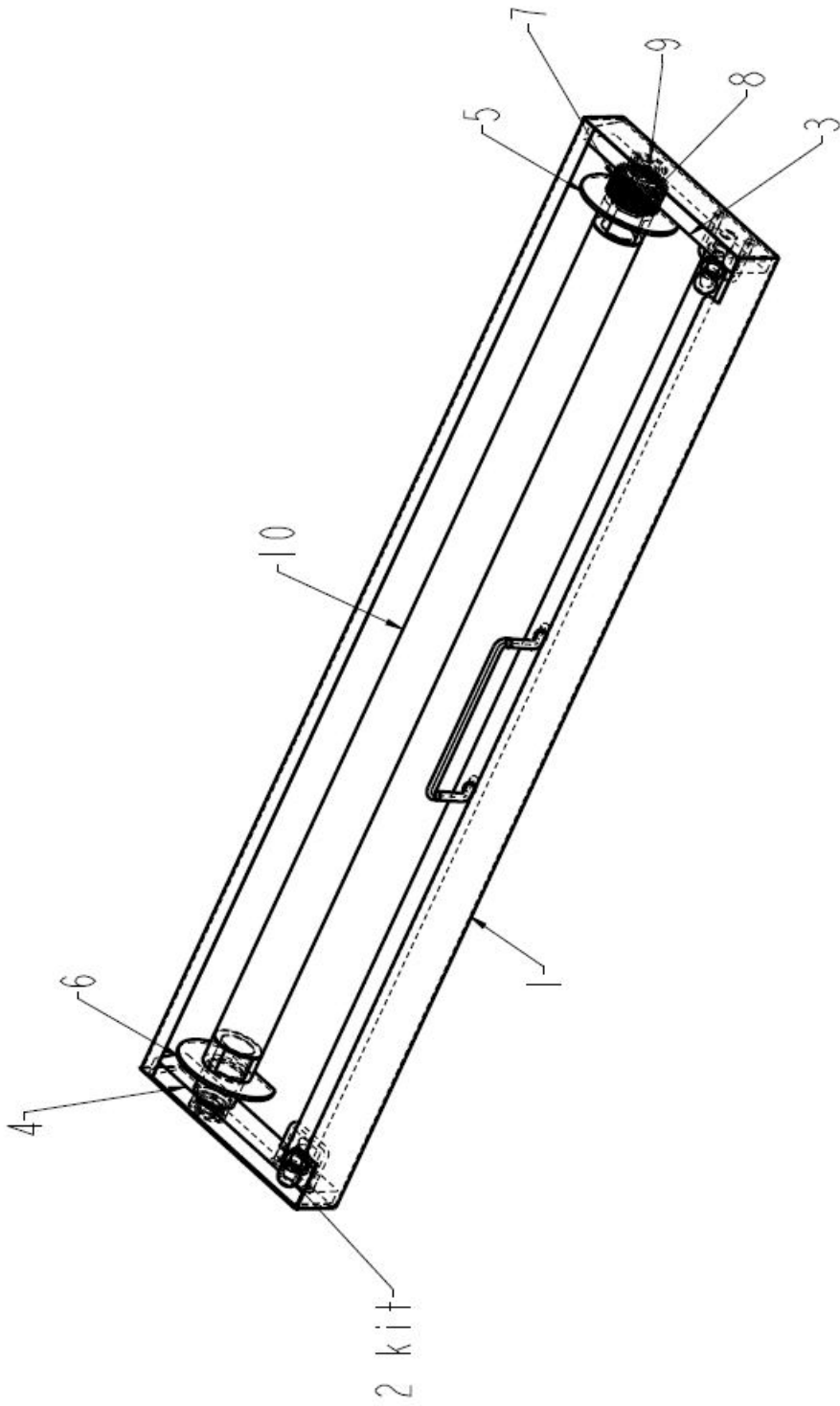
Only for:
 Machines with 2-channel safety circuits
 Maschinen mit 2-kanal-Sicherheitskreis



Sik.:		Rövarbeskr.:		Rövarnr.:	
Form. label:		A4		Date:	
Vægt (kg.):		2,072		Tegn.: 300513	
Reserve del:		Produktion:		REV.:	
Motr.:				1 (2)	
Tegnings beskrivelse:					
Electric Controller / Steuerung					
Tegning nr.: 901x					

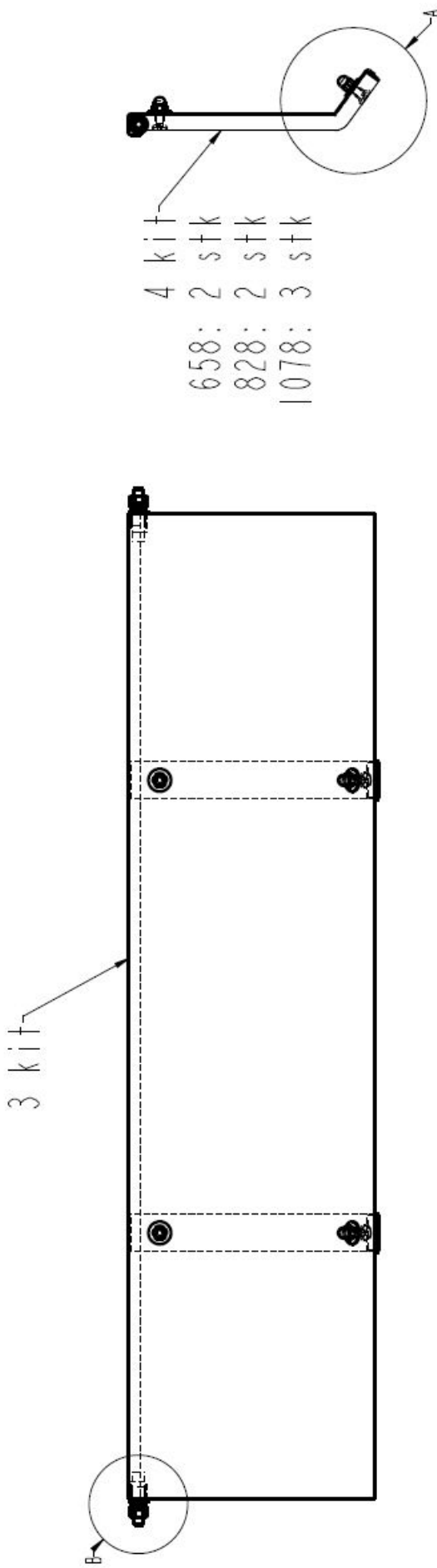


Pos. No.:	Drawing No:	Description:	Beschreibung:
1	59000143	Thermorelease 60Hz 2.7-4.2a	Überlastreais 60Hz 2.7-4.2a
2	59030120	Auxiliary contact block	Hielfskontakt NO
3	59030121	Contactoer CI 6 24V AC	Motorschutz CI 6 24V AC
4	59030122	Connector, fuse	Durchgangsklemme, sicherung
5	59030123	Transformer 230/24V 50VA	Transformer 230/24V 50VA
6	59030124	Rotary switch start/stop	Drehschalter start/stop
7	59010321	Safety circuit module	Sicherheitskreis module
8	59030128	Safety switch, magnet	Sicherheitsschalter, Magnet

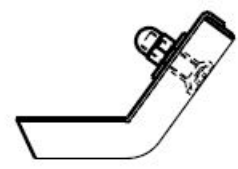
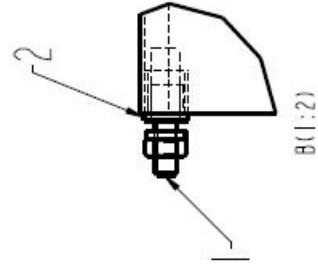


Stk.:	Råvarebeskr.:	Råvare nr.:	
Fam. tabel: 658_OLIEBAKKE	A4	Dato:	Sign.:
Vægt (kg.): 6,532	1:4	Tegn.: 060513	MLR
Reserve del: Ja	Produktion: Ja	REV.:	
Matr.:		1 (2)	
Tegnings beskrivelse:		901/15	Tegning nr.: 901x
Oil tray / Øldispenser			

Pos. No.:	Drawing No:	Description:	Beschreibung:
1	59030085	Oiltray 658	Ôldispenser 658
	59030086	Oiltray 828	Ôldispenser 828
	59030087	Oiltray 1078	Ôldispenser 1078
2 kit	59030088	Screw straight slot M8x50 A2	Schraube gerade Schlitz M8x50 A2
3	59000092	Guide Right complete	Wange Rechts komplet
4	59000093	Guide Left complete	Wange Links komplet
5	59030089	Scraper sleeve Right comp.	Schraberbüsche Reghts komplet
6	59030090	Scraper sleeve Left comp.	Schraberbüsche Links komplet
7	59030091	Gear wheel M1 z=30 SST	Zahnrad M1 z=30 RF
8	59030092	Pointed screw M4x6mm A2	Reitstockachraube M4x6mm A2
9	59000116	Ball bearing ø22/10	Kugellager ø22/10
10	59030093	Oilshaft 658	Ôlwelle 658
	59030094	Oilshaft 828	Ôlwelle 828
	59030095	Oilshaft 1078	Ôlwelle 1078



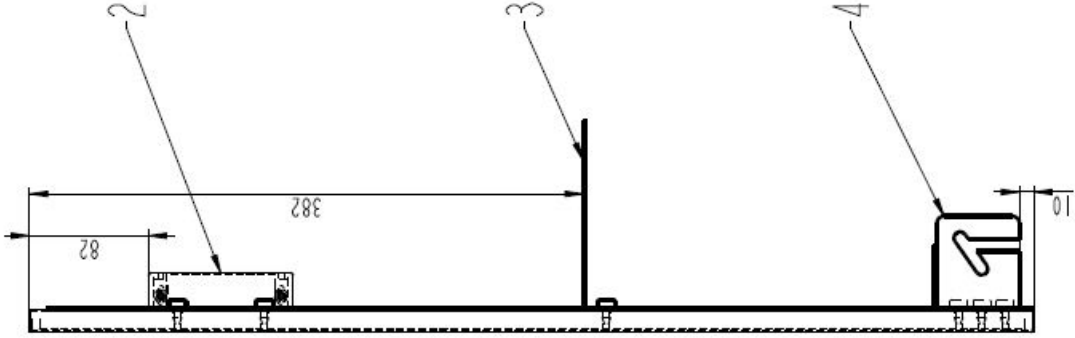
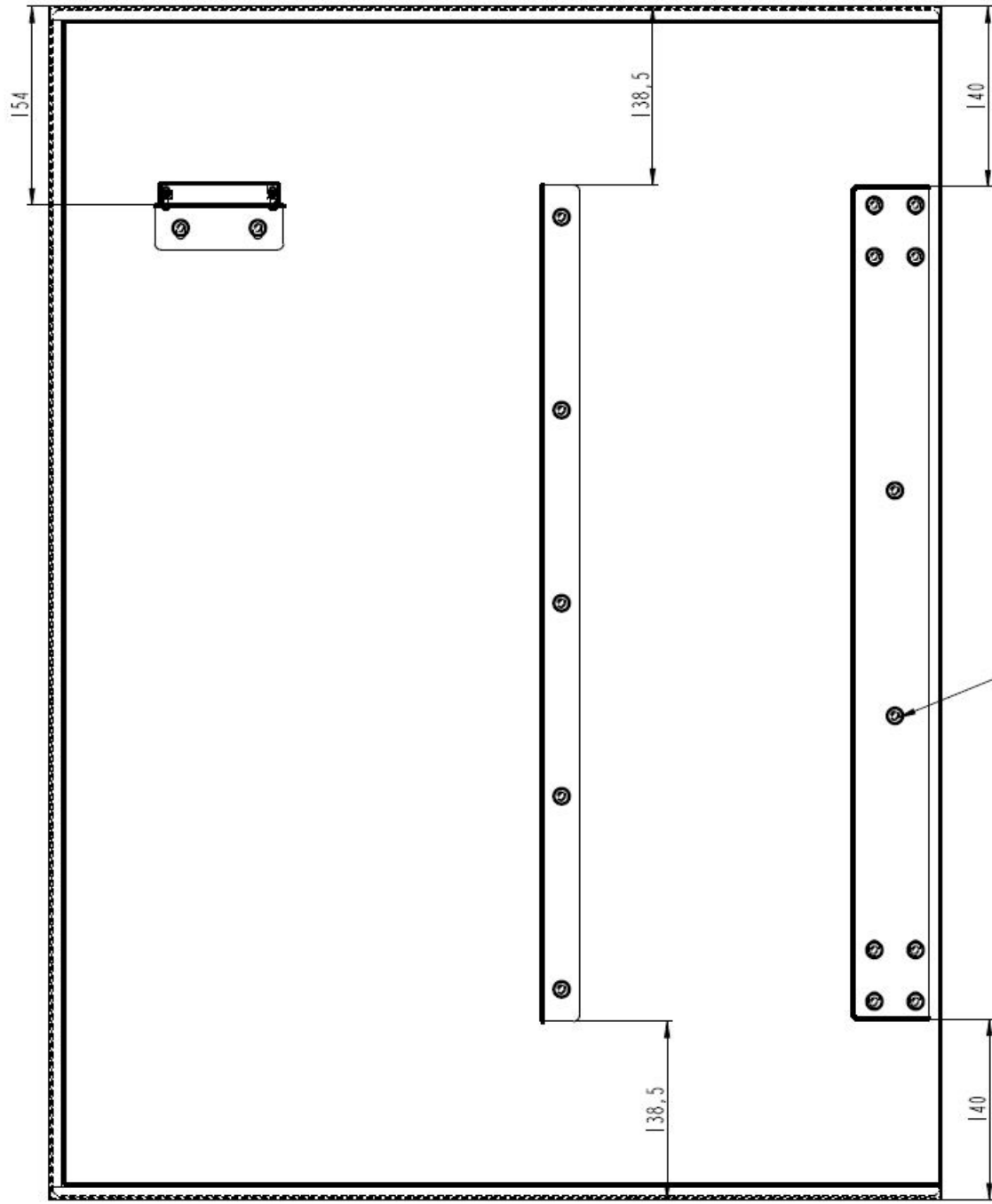
- 4 kit
- 658: 2 stk
- 828: 2 stk
- 1078: 3 stk



Stk.:	Råvarebeskr.:	Råvare nr.:
Fam. tabel: 5013-8098	Sign.: A4	Dato: 110413
Vægt (kg.): 1,17	Tegn.: MLR	REY.:
Reservedel: Ja	Produktion: Ja	Matr.:
Tegnings beskrivelse:		1 (2)
Safety Guard / Schutzschirm		Tegning nr.: 901x



Pos. No.:	Drawing No:	Description:	Beschreibung:
1	59030096	Pin for Rear cover plate	Zapfen für hintere deckplatte
2	59030097	Bush for Pin	Buchsen für zapfen
3	59030098	Safety guard 658	Schutzschirm 658
	59030099	Safety guard 828	Schutzschirm 828
	59030100	Safety guard 1078	Schutzschirm 1078
4 kit	59030101	Slide rail for safety guard	Gleitschiene für schutzschirm



Stk.:	Råvarebeskr.:	Råvare nr.:	
Fam. tabel: 50 3-83 0	A4	Dato:	Sign.:
Vægt (kg.): 16,4 8	1 : 5	Tegn.:	PS
Reserve del: Jq	Produktion: Jq	REV.:	
Matr.:			1 (2)
Tegningsbeskrivelse:		Tegning nr.:	
Table Top / Tischplatte		901x	



Pos. No.:	Drawing No:	Description:	Beschreibung:
1	59030102	Screw torx 6,3x16mm	Schraube torx 6,3x16mm
2	59030103	Mounting for table switsh	Beschlag für Tisch kontakt
3	59030104	Smudge guard 658	Smutzschild 658
	59030105	Smudge guard 828	Smutzschild 828
	59030106	Smudge guard 1078	Smutzschild 1078
4	59030107	Mounting for 658	Scharnier für 658
	59030108	Mounting for 828	Scharnier für 828
	59030109	Mounting for 1078	Scharnier für 1078

DANISH VERSION

Kære kunde

Vi ønsker Dem tillykke med Deres valg af et **JEROS** kvalitetsprodukt.

Det er af stor vigtighed, at De lærer produktets funktioner at kende, inden De tager produktet i brug. Derfor anbefaler vi Dem at gennemlæse medfølgende betjeningsvejledning grundigt. Dette medvirker til at give Dem mange års problemfri brug.

Tilslutning af el skal udføres af autoriserede installatører. Giv Deres installatør denne betjeningsvejledning, der også indeholder en installations- og servicemanual inden installation af produktet. **Opbevar derefter selv betjeningsvejledningen.**

Såfremt der konstateres funktionsfejl eller mangler på produktet, beder vi Dem venligst kontakte Deres JEROS-forhandler, som vil være Dem behjælpelig med løsning af problemet.

Ved al henvendelse angående produktet bedes De opgive maskinoplysningerne i det indrammede felt på overensstemmelses-erklæringen.

Såfremt De ønsker yderligere oplysninger, er vi altid til disposition med råd og vejledning.

Med venlig hilsen

JEROS A/S

GENERALT

Denne betjeningsvejledning indeholder nyttige og vigtige informationer for den fejlfrie drift og vedligeholdelse af pladerenseren. Den indeholder ligeledes vigtige anvisninger til at undgå mulige uheld og alvorlige skader både før idrifttagelsen og under driften og til at muliggøre en så sikker og fejlfri funktion som mulig.

Læs denne betjeningsvejledning grundigt igennem før installation af pladerenseren, gør dig fortrolig med produktets funktion/betjening og overhold de heri anførte anvisninger nøjagtigt.

Skulle du have spørgsmål eller behov for yderligere oplysninger vedr. bestemte punkter i forbindelse med pladerenseren, bør du ikke tøve med at sætte dig i forbindelse med JEROS A/S.

Ansvar

Alle de oplysninger, som er anført i denne betjeningsvejledning, er baseret på de nyeste informationer. De gives med forbehold for evt. senere ændringer.

Vi forbeholder os retten til, til enhver tid at foretage ændringer af konstruktion eller udførelse af vore produkter uden at være forpligtet til at foretage tilsvarende tilpasninger af tidligere udførte leverancer.

Garanti

Produktet er underlagt garantibestemmelserne i henhold til vore leveringsbetingelser. Garantien på de af os fremstillede maskiner bortfalder, hvis:

-service og vedligeholdelse ikke bliver udført nøjagtigt efter forskrifterne.

-maskinen bruges uhensigtsmæssigt, forkert, forsømmeligt eller ikke i overensstemmelse med dens art eller dens formål.

Sliddele er ikke omfattet af garantien.

Sikkerhed

Sørg for at blive fortrolig med symbolerne og sikkerhedsforskrifterne. Jf. i den forbindelse TEGNFORKLARINGEN samt afsnittet om sikkerhedsforskrifter..

Maskinen er udstyret med sikkerheds- og beskyttelsesanordninger. Alligevel bør arbejde med maskinen udføres forsigtigt. Advarselssymboler i de forskellige afsnit gør opmærksom på mulige farer. Disse symboler er placeret ved siden af den del af teksten, hvor det farlige arbejde er omtalt.

Arbejd sikkert!

JEROS A/S har gjort sig alle mulige anstrengelser for at orientere dig så godt og grundigt som muligt om de eventuelle farer, som er forbundet med omgangen med maskinen. Man skal selv være opmærksom på, at overholde de beskrevne adfærdsregler/foreskrifter. Køber/bruger er forpligtet til at gøre betjenings-, rengørings- og vedligeholdelsespersonalet fortrolig med disse forskrifter.

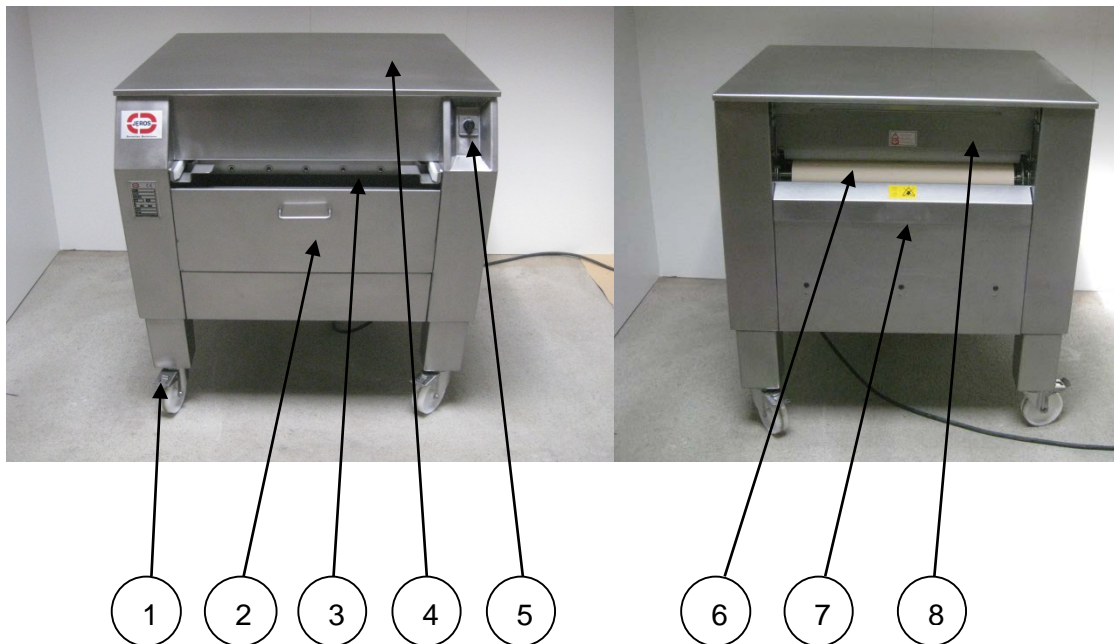
Kontroller leverancen umiddelbart efter modtagelsen med henblik på:

a) evt. beskadigelser eller mangler som følge af transporten. Få vognmanden til på stedet at udfærdige en transportskades-rapport.

b) leverancens/ leverancernes fejlfrie beskaffenhed og om der mangler (ekstra) bestilte dele og tilbehør.

Kontakt under alle omstændigheder JEROS A/S i tilfælde af skader.

FUNKTIONS- OG BETJENINGSSTEDER.



1: Hjulbremse

2: Affaldsskuffe

3: Spalte for indføring af bageplade

4: Låg/bordplade

5: Drejeomskifter for start/stop/reversering af maskine

6: Åbning for udføring af bageplade

7: Skærm for oliebakke

8: Sikkerhedsskærm

TEKNISKE DATA.

Tilslutning: 3N~400 +PE /3~ 230V+PE 50Hz
Max. effekt: 1,5 kW
Strøm: 5,9A ved 3x230V 50Hz eller 3,4A ved 3x400V 50Hz
Motor: Energiklasse IE2
Sikring, max: 10 A.
Motorbeskyttelse: Ja
Kapslingsgrad: IP 44

Dimensioner:

Type 9011:
Model 658 (H x "X" x D): 800 x 930 x 778 mm
Model 828 (H x "X" x D): 800 x 1100 x 778 mm
Model 1078 (H x "X" x D): 800 x 1350 x 778 mm

Type 9014/15:
Model 658 (H x "X" x D): 800 x 930 x 878 mm
Model 828 (H x "X" x D): 800 x 1100 x 878 mm
Model 1078 (H x "X" x D): 800 x 1350 x 878 mm

(H angivet for maskine uden ben)

Netto- / brutto vægt:

kg	9011	9014	9015
658	255	310	320
828	265	320	330
1078	280	335	345

Støjniveau:
Massive plader: 85 dB(A)
Hulplader: 80 dB(A)

Omgivelsesbetingelser:

Tilladelig omgivelsestemperatur under drift:
Tilladelig omgivelsestemperatur under stilstand (lager/transport):
Max luftfugtighed
Max højde over havet under drift:

0 til 40°C
-25 til -60°C
90% RH
2500m

Tilbehør.

Tilslutningskabel 5 x 1,5² / 3,5m
Rensbørste

TYPESKILT

JEROS		CE	
TYPE			
MODEL			
MACHINE NO			
YEAR		IP	
V			
A	kV	H	
DIAGRAM			
PL. DIM. / JK			
JEROS A/S Nyborgvej 8 DK-5750 Ringø www.jeros.com			

MODELOVERSIGT

901x:
9011: 778mm
9014/15: 878mm.
"X":
Model 658 = 930 mm
Model 828 = 1100 mm
Model 1078 = 1350mm



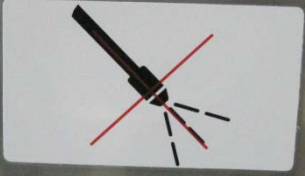


Bemærk: Maskinen er vist med ben. Deres maskine kan være leveret uden ben eller ben i en anden højde for at tilpasse maskinens arbejdshøjde

SIKKERHEDSFORSKRIFTER.

Tegnforklaringer

På maskinen er placeret en række advarselsskilte. Disse er forklaret nedenfor.

	<p>Advarsel om farlige roterende maskindele. Der er fare for klemning af fingre eller hænder i dette område. Hold derfor hænderne væk medmindre maskinen er stoppet og strømmen er afbrudt på hovedafbryderen.</p>
	<p>Advarsel om fare for elektrisk stød. Mærkatene er placeret på afskærmninger, bag hvilke der er monteret elektriske komponenter eller ledninger med risiko for elektrisk stød ved berøring.</p>
	<p>Undgå at spule maskinen med højtryksspuler på de områder hvor denne mærkat er placeret, da det kan skade maskinen.</p>

Denne betjeningsvejledning indeholder de efterfølgende symboler. Symbolerne henviser til et tip eller en farlig handling eller situation. Teksten ved siden af symbolet gør det tydeligt, hvilket tip eller hvilken fare der er tale om.

Sørg altid for at læse disse symboler omhyggeligt.



Tips i teksten bliver markeret med en "smiley".



Dette symbol advarer mod farer for kvæstelser eller beskadigelser.



Dette symbol advarer mod en mulig fare for fastklemning



Dette symbol advarer mod fare for høreskader.



Dette symbol advarer imod risiko for elektrisk stød



Uhensigtsmæssig anvendelse af denne maskine kan medføre skader på både personer og pladerenser. Derfor er det vigtigt, at alle relevante personer er fortrolige med indholdet i denne betjeningsvejledning. Betjeningsvejledningen skal opbevares så den er let tilgængelig for det personale der skal betjene maskinen.



Denne maskine er beregnet til rengøring af bageplader af en forudbestemt størrelse. Undlad at bruge maskine til andre pladestørrelser, andre ting eller andre formål.



Alle afdæknings- og beskyttelseskærme **skal** være monteret/lukket under drift. Udfør aldrig rengøring og vedligeholdelse på maskinen før hovedafbryderen i den faste installation er udkoblet og sikret imod utilsigtet genindkobling.



Start kun maskinen, hvis affaldsskuffen er på plads. Fjern aldrig affaldsskuffen mens maskinen er i drift.



Start kun maskinen når der er placeret en pladevogn, som de rensede plader skal falde ned i.



Service / vedligeholdelse der kræver fjernelse af beklædningsplader, må kun foretages af specialuddannet personale. Hovedafbryder i den faste installation **skal** afbrydes og sikres imod utilsigtet genindkobling først.



Afbryd altid på maskinens hovedafbryder inden der åbnes ind til maskinens elektriske komponenter. Service og vedligeholdelse af maskinens elektriske system må kun udføres af faglært elektriker eller el-installatør..



Ved indføring af bageplader i maskinen, slip bagepladen når maskinen har taget bagepladen, således at fingrene ikke kommer i klemme mellem bagepladen og indføringsstyret. Stik aldrig fingre ind i valserne på maskinens bagside.



Maskinoperatøren skal meddele sine foresatte enhver forandring eller fejl, da en sådan kan udgøre en risiko for personskade..



Under normale driftsforhold ligger maskinens støjniveau på mellem 80 dB(A) og 85 dB(A) under drift. Dette er blevet målt i henhold til EN 418 og EN 3419.

Arbejdsgiveren skal til enhver tid stille høreværn til rådighed. Hvis støjniveauet ligger på mellem 80 og 85 dB(A) afgør arbejdstageren selv, om han ønsker at bruge høreværn. Hvis støjniveauet ligger på over 85 dB(A) er arbejdstageren forpligtet til at bruge høreværn.



Hvis maskinoperatøren er træt, kan dette være ensbetydende med fare. Derfor skal maskinoperatøren have regelmæssige hvilepauser.



Brug **ALDRIG** vand til rengøring af maskinen **MEDMINDRE** sideafdækningspladerne er korrekt monteret, da der ellers kan komme vand i de elektriske dele.



Sørg altid for at maskinens hjul er låst når maskinen betjenes, således at en sikker og stabil arbejdssituation sikres.



Hvis maskinen skal flyttes så fjern først forsyningskablet. Skub maskinen i et behersket tempo, da den er meget tung at stoppe igen. Personer eller materiel der påkøres kan komme alvorligt til skade.



Ved evt. spørgsmål vedr. funktion, garanti eller reservedele bedes man rette henvendelse til vor serviceafdeling.

Vigtigt! Overholdes sikkerhedsforskrifterne ikke, kan JEROS A/S ikke gøres ansvarlig overfor personskade.

INSTALLATIONSFORSKRIFTER

Modtagelse.

Kontroller straks om emballagen er blevet beskadiget under transporten. Er dette tilfældet, skal klage straks indgives til befragtningsfirmaet.

Udpakning.

Udpakning af maskinen kan foretages af en enkelt person, men kræver brug af en pallestaber eller gaffeltruck. Tjek at pallestaber eller truck er godkendt til at løfte en vægt, der som minimum svarer til maskinens nettovægt (for vægte: se afsnittet "tekniske data"). Sørg for at udpakningen sker på et solidt, vandret gulv.

- Fjern trælisterne, der holder papkassen fast på pallen,
- Løft papkassen væk
- Klip plastikstripsene, som holder maskinen, med en kraftig saks eller bidetang.
- Fjern de transportbeslag der er monteret ved maskinen 4 hjul.
- Kør pallestabler eller trucks gaffler ind under maskinen. Dette skal være enten fra maskinens forside eller bagside. Sørg for at gafflerne har fat under både forreste og bageste del af maskinens chassis, så maskinen ikke tipper når den løftes.
- Løft forsigtigt maskinen så den netop er fri af pallen.
- Træk pallen væk under maskinen. Undgå at få arme eller andre kropsdele ind under maskinen i forbindelse med dette.
- Sænk maskinen ned på gulvet så den står på sine hjul.
- Skub maskinen hen til plads hvor den skal installeres og lås hjulene.

Kontroller straks om maskinen er blevet beskadiget under transporten. Er dette tilfældet, skal klage straks indgives til befragtningsfirmaet.

Emballage bortskaffes i henhold til lokale regler. De 4 transportbeslag gemmes, så de kan bruges, hvis maskinen skal transporteres på en palle ved en senere lejlighed.

Installationsvejledning.

JEROS pladerensere skal for at virke optimalt placeres på et fast, solidt, vandret underlag. Sørg for at der er plads omkring maskinen således at den kan betjenes sikkert. Se skitse vedr. arbejdsområde.

El-installation.

Tilslutningen skal udføres med afbryder i den faste installation. Afbryderen skal kunne sikres imod utilsigtet genindkobling, og kan f.eks. være i henhold til IEC 60947-3. Afbryderen skal være placeret således at den altid er let tilgængelig.

Fra fabrikken er kabelenderne på el-tilslutningen mærket med **L1, L2 og L3** for de tre faser, **N** for 0. Jordledningen er gul/grøn og ikke mærket. I visse lande anvendes ingen 0, hvorfor denne så er udeladt.

Maskinen skal ekstrabeskyttes i henhold til stærkstrømsreglementet.

El-tilslutning må kun udføres af en faglært elektriker eller el-installatør og skal til enhver tid være i overensstemmelse med gældende regler i det land eller den stat hvor maskinen er opstillet.



Kablet mellem installationen og maskinen skal sikres, således at personer i området ikke risikerer at falde i kablet og således, at kablet ikke risikerer at blive trukket ud af enten den faste installation eller af maskinen.

Afprøvning af fasetilslutning.



Maskinen kan ikke tages i brug før fasetilslutningen er kontrolleret.

Hvis maskinen fører pladen ind i maskinen når den står på "1" er fasefølgen rigtig.

Føres pladen ikke ind i maskinen byttes to faser f. eks. L1 og L2.

ANVENDELSFORSKRIFTER.



JEROS serie 901 pladerensere er konstrueret til effektiv afrensning af bageplader for fastbrændte bagværksrester og bør ikke anvendes til andre formål.

Bemærk!

Overholdes anvendelsesforskrifterne ikke, kan JEROS A/S ikke stå inde for overholdelse af gældende lovgivning om væsentlige sikkerheds- og sundhedskrav i forbindelse med konstruktion og fremstilling af maskiner.



JEROS pladerensere er forsynet med hjul, og kan derfor nemt placeres hvor det er mest formålstjenligt at arbejde med maskinen. Efter endt arbejde kan maskinen placeres under arbejdsbordet eller lignende.

Maskinens funktion.

Maskinen startes og bagepladerne indføres i maskinen med oversiden nedad.

Bagepladen føres af trækjul igennem roterende børster. De første kraftige børster har til opgave at afrense bagværksresterne effektivt, mens de sidste finere børster dels renser hullerne i hulplader og dels fejer eventuelt løst skidt fra bagepladen ned i affaldsskuffen.

JEROS pladerensere er udstyret med en reverserbar motor. Dette indebærer, at en eventuel fastkørt bageplade med reverseringsfunktionen kan køres retur ud af maskinen igen.

JEROS pladerensere kan leveres med en indbygget oliedispenser, som påfører en tynd oliefilm til bagepladerne straks efter afrensning. Herefter er bagepladerne klar til brug igen.

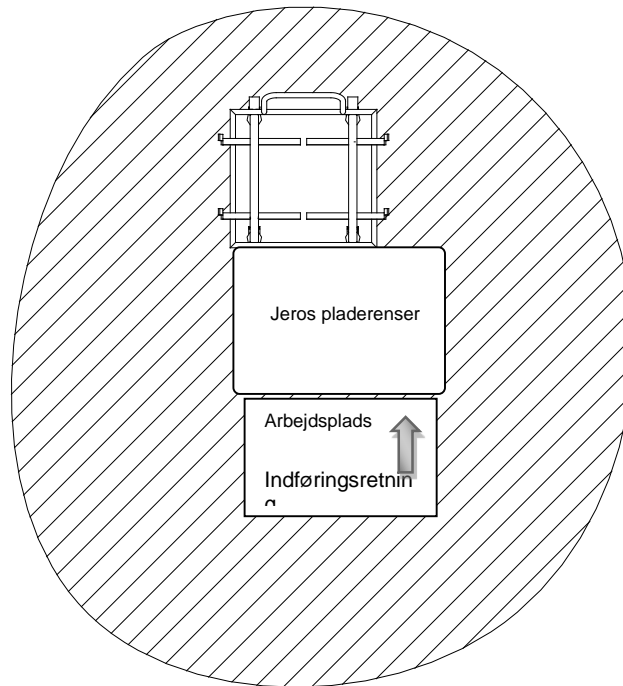


Når reverseringsfunktionen aktiveres sørg da for at der er frit, så bagepladen kan komme ud af maskinen og sørg for at holde fingre, hænder og beklædningsgenstande væk fra den spalte hvor bagepladen kommer ud.

BETJENINGSVEJLEDNING.

Betjeningsvejledningen er udarbejdet til den mest udbyggede pladerenser. Der kan derfor være enkelte afvigelser udstyrmæssigt mellem den i brugervejledningen beskrevne/viste version og Deres maskine. Betjeningsmæssigt vil brugervejledningen dog fuldt ud dække Deres JEROS pladerenser.

Arbejdspladsen



Operatøren



Maskinen må kun betjenes af personale, der er sat ind i maskinens funktion og virkemåde og som er gjort bekendt de sikkerhedsmæssige forhold, der er beskrevet i denne manual.



Maskinen må kun betjenes af en person ad gangen. Det primære arbejdsområde er foran maskinen. Når der er behov for enten at udføre opgaver bag maskinen eller for at forlade maskinen skal denne først stoppes på drejeomskifteren.



Maskinen bør ikke betjenes af personer, der er trætte eller ilde tilpas, da ukoncentreret betjening kan medføre en øget risiko for fejlbetjening og der af følgende øget risiko for uheld.

Operatørens opgaver er følgende:

Foran maskinen

- Indføring af snavsede bageplader i maskinen indføringsspalte foran på maskinen.

Bag maskinen

- Ind- og udkobling af oliedispenser
- Efterfyldning af olie i oliedispenseren
- Fjerne fyldte pladevogne og tilføre tomme pladevogne

Før brug.

Stil pladerenseren så arbejdsområdet omkring maskinen er frit.

Brems hjulene med hjullåsene således at maskinen ikke flytter sig under brug. Dette gøres ved at træde ned på palen over selve hjulet.

Sørg for at kablet mellem maskinen og den faste installation ikke ligger så man kan falde over det.

Sørg for at affaldsskuffen er korrekt placeret. Anbring pladevogn (ekstraudstyr) bag maskinen. Undersøg om der er olie i oliedispenser (ekstraudstyr) hvis bagepladerne skal olieres efter rensning.

Start og brug af maskinen.

Spænding i den faste installation tilsluttes maskinen. Maskinen startes ved at dreje på funktionskontakten på maskinens fronts højre side. Kontakten drejes i position "1" og herefter videre til "START". Maskinen starter nu. Når kontakten slippes, drejer den automatisk tilbage til pos. "1", maskinen vedbliver med at køre indtil kontakten drejes til pos. "STOP". Indfør bagepladerne med oversiden nedad i maskinens front. Når bagepladen er indført i maskinen, så slip bagepladen og bagepladen trækkes automatisk gennem pladerenseren, og føres ligeledes automatisk ud på maskinens bagside. Bag maskinen skal være placeret en vogn eller anden indretning, der er beregnet til at modtage pladerne. Hvis der anvendes en pladevogn, skal denne være sikret imod at rulle så længe der fyldes rene plader i den. Når pladevognen er fyldt stoppes pladerenseren på drejomskeerter, den fyldte pladevogn fjernes og en tom pladevogn stilles an i stedet inden rensning af bageplader genoptages.



Funktionskontakt

Oliering af bageplader.



Anvend kun olie der er godkendt til fødevarerformål.

Hvis bagepladerne ønskes olieret, aktiveres oliedispenseren således: Åbn dækskærmen på maskinens bagside og drej oliedispenserarmen op imod gummivalven. Inden der indføres plader kontrolleres oliestanden i oliebakken. Efterfyld eventuelt med olie. Husk at deaktivere oliedispenseren når der ikke skal doseres olie.

Fastkørte bageplade - reversering.



Vær sikker på at ingen personer befinder sig bagved maskinen i en afstand af under 1m. De synlige valser på maskinens bagside kører "den modsatte vej" under reversering hvilket medfører klemningsfare. Hold fingre og hænder væk fra åbningen på maskinens forside hvor bagepladen skubbes ud igen. Vær varsom med eventuelle skarpe kanter på bagepladen. Ofte skyldes det revner eller deformiteter på bagepladen at den er kørt fast.

Hvis en bageplade kører fast i pladerenseren, stoppes maskinen hurtigst muligt ved at dreje funktionskontakten til pos STOP og herefter til pos "REV" hvorved bagepladen køres baglæns ud af maskinen. Funktionskontakten drejes atter i position "1 START", og pladerenseren er påny klar til brug.

Hvis pladerenseren ikke fungerer korrekt bør De, inden de tilkalder serviceassistance, kontrollere de fejlmuligheder De selv kan afhjælpe. Se afsnittet driftsforstyrrelser i servicevejledningen.

Efter brug.

Funktionskontakten drejes i position "STOP". Spænding til maskinen afbrydes, og maskinen kan stilles af vejen.



Kør ALDRIG over forsyningskablet med maskinens hjul Lås hjulene så maskinen ikke begynder at rulle af sig selv, f.eks. hvis gulvet er skråt.

For at opnå den bedste hygiejne, funktion og levetid på maskinen bør denne rengøres jævnligt. Se afsnit "Rengøring og vedligeholdelse" nedenfor.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE.

Deres JEROS pladerenser er konstrueret og fremstillet således at den kun kræver lidt vedligeholdelse men for at opnå en hygiejnisk og problemfri drift skal maskinen holdes ren.

Maskinen må kun rengøres af personale, der er gjort bekendt med de sikkerhedsmæssige forhold, der er beskrevet i denne manual.

Bordplade.



Bordpladen er monteret i et åbent hængsel. Når bordpladen svinges op så langt som muligt stopper den imod maskinens bagkant. Ved arbejde med maskinen, hvor der kan være risiko for utilsigtet at skubbe til bordpladen, så den falder i igen, bør den fjernes fra maskinen. Dette gøres let, idet bordpladen kan løftes op af hængslet når den holdes lodret. For at minimere risikoen for at komme til skade ved dette, skal afmontering og genmontering foretages af 2 personer.

Daglig rengøring.

- 1) Spænding i den faste installation til maskinen afbrydes og sikres imod utilsigtet genindkobling.
- 2) Løft bordpladen til opret position.
- 3) Udtag affaldsskuffen og tøm denne efter behov.
- 4) Demonter opsamlingsbakken, eller den påmonterede oliedispenser.
- 5) Pladerenseren rengøres indvendig med varmt vand (max. 65°C) og en stiv børste,
- 6) Kasser overskydende olie i oliebakken (oliedispenser). Afklar med virksomhedens miljøansvarlige hvordan olien må bortskaffes. Tag olieakslen op af bakken. Tøm bakken for brødrester og vask den, evt. i en Jeros grovopvasker. Aftør olieakslen med en blød klud eller papir.
- 7) Maskinens udvendige overflader rengøres med en fugtig klud, evt. med brug af rengøringsmiddel til rustfrit stål



Bemærk!

Maskinen må spules med vand med vandværkstryk, men brug ikke en højtryksrensere, da en sådan kan presse vand ind i el-dele, lejer og andre følsomme komponenter.

Efter endt rengøring samles maskinen igen, og den er klar til brug. Har maskinen været rengjort med vand, start da maskinen i ca. 1 minut for at slynge vand ud af børsterne, således at de er tørre når maskinen ikke er i brug. Herved minimeres risikoen for bakterievækst.



Lad ikke maskinen stå stille med en bagplade i, da dette kan deformere gummibelægningen på hhv. fremtrækshjul og oliepåføringsvalse med efterfølgende dårligere funktion til følge.



Bemærk!

Der er risiko for at beskadige fingre og hænder, hvis bordpladen slippes og falder på plads.

Forebyggende vedligeholdelse.

Ud over den beskrevne daglige rengøring anbefales det, at der foretages regelmæssige eftersyn for at sikre, at maskinen altid fungerer optimalt.

Vedligeholdelse af maskinens mekaniske dele må kun udføres af personer, der har fået skoling i dette og som tillige er fuldt bekendte med de sikkerhedsmæssige forhold, der er beskrevet i denne manual. Vedligeholdelse af de elektriske dele i maskinen må kun udføres af personer med en faguddannelse indenfor el.

Følgende bør kontrolleres / efterses:

1) At sikkerhedskontakter er ubeskadigede og solidt fastgjorte. Kontroller tillige at sikkerhedskontakterne fungerer korrekt.. Dette gøres på følgende måde:

- A) Træk affaldsskuffen ud. Drej funktionskontakten til pos "1". Maskinen må IKKE starte.
- B) Skub affaldsskuffen på plads igen. Drej funktionskontakten til pos "1". Maskinen SKAL nu starte.
- C) Afbryd forsyningsspændingen til maskinen, åbn det hængslede låg og fjern lydskærmen.
- D) Tilslut forsyningsspændingen igen. Drej funktionskontakten til pos "1". Maskinen må IKKE starte.
- E) Afbryd forsyningsspændingen til maskinen. Sæt lydskærmen.på plads igen og luk låget.
- F) Tilslut forsyningsspændingen igen. Drej funktionskontakten til pos "1". Maskinen SKAL nu starte.

2) Kileremme er justeret korrekt.

3) Kæder er justeret korrekt og smurt.

4) Trækhjul er justeret korrekt.

5) Børster er justeret korrekt (både rense- og slutrengøringsbørster).

6) Oliefilm er justeret korrekt (kun hvis maskinen er forsynet med oliedispensersystem).

Interval mellem disse eftersyn afhænger af maskinens brug, men bør finde sted mindst hver 6. måned. For beskrivelse af procedure for justering se afsnittet "JUSTERING".

Udskiftning af sidebørster.

Sidebørsterne på pladerensers underste rensbørste er udskiftelige. Sidebørsterne er konstrueret som to halvparter, der er sammenspændt omkring børsteakslen, med en gennemgående skrue. Sidebørsterne udskiftes på følgende måde:

1) Spænding til maskinen i den faste installation afbrydes og sikres imod utilsigtet genindkobling..

2) Affaldsskuffen udtages.

3) Den gennemgående skrue i børsterne skrues ud, børsterne demonteres, og nye børster monteres.

4) Affaldsskuffen monteres.

5) Spænding til maskinen tilsluttes.

JUSTERING.



Indstilling af rensbørster.

Det er af største vigtighed, at børsterne indstilles således, at kun "børstespidserne" berører pladen. Hvis børstetrykket er for stort, vil børsterne bøje bagover og rengøringseffekten og børsternes levetid nedsættes betydeligt. Børsternes ophæng er konstrueret på en sådan måde, at børsterne uden besvær lader sig justere for hårdere/blødere børstning af bagepladen.

Ved indstilling af børsterne gøres følgende:

1. Spænding til maskinen i den faste installation afbrydes og sikres imod utilsigtet genindkobling.
2. Afmonter begge sideplader.
3. Løsn skruerne der låser de eksentriske lejeholdere (kun der hvor den pågældende børste er monteret)
4. Drej lejeholderene i begge sider af maskinen. Når lejeholderens "arm" drejes imod bagepladen øges børstetrykket. Drejning af eksentrikken $\frac{1}{4}$ omgang flytter børsten ca. 1,5mm.
5. Efter indstilling af børstetryk spændes låseskruerne igen.
6. Montér sidepladerne.
7. Tilslut spænding til maskinen.

Indstilling af fremføringshjul.

Ved for lille tryk mellem fremtrækshjulene kan disse ikke skubbe/trække bagepladerne forbi børsterne og ved for stort tryk mellem hjulene deformeres gummibelægningen mens maskinen ikke er i drift og samtidig er der risiko for at deformere bagepladerne, især ved anvendelse af aluminiumsplader

Fra fabrikken er fremtrækshjulene indstillet således at de øverste og nederste hjul netop berør hinanden. Bageplader fra 1-2mm tykkelse kører problemfrit gennem maskinen med denne indstilling.

Andre pladetykkelser eller slitage på gummibelægningerne kan medføre behov for justering.

Det er kun de øverste hjul, der kan justeres. Dette gøres på følgende vis:

1. Spænding til maskinen i den faste installation afbrydes og sikres imod utilsigtet genindkobling.
2. Afmonter begge sideplader.
3. Løsn skruerne der låser de eksentriske lejeholdere (kun der hvor akslen til de pågældende hjul er monteret)
4. Drej lejeholderne i begge sider af maskinen. Når lejeholderens "arm" drejes imod bagepladen øges hjultrykket. Drejning af eksentrikken $\frac{1}{4}$ omgang flytter børsten ca. 1,5mm.
5. Efter indstilling af fremtrækshjulene spændes låseskruerne igen.
6. Montér sidepladerne.
7. Tilslut spænding til maskinen.

Indstilling af kileremme.

1. Spænding til maskinen i den faste installation afbrydes og sikres imod utilsigtet genindkobling.
2. Venstre sideplade demonteres.
3. Kileremsstrammerens møtrik på fodpladen løsnes, og remstrammearrangementet skubbes til den ønskede stramhed på remmen er opnået.
4. Kileremsstrammerens møtrik på fodpladen spændes igen.
5. Venstre sideplade monteres.
6. Spænding til maskinen tilsluttes.

Indstilling af oliefilm.

Ønskes mere / mindre tilførsel af olie til bagepladen gøres følgende:

1. Spænding til maskinen i den faste installation afbrydes og sikres imod utilsigtet genindkobling.
2. Åbn bagerste dækskærm over oliebakken.
3. Indkobl oliedispenseren ved at dreje indkoblingsarmen ind mod gummivalserne
4. Drejes indkoblingsarmens stilleskruer venstre om (mod uret), tilføres mere olie til bagepladen.
5. Drejes indkoblingsarmens stilleskruer højre om (med uret), tilføres mindre olie til bagepladen.
6. Efter indstilling af olietilførsel til bagepladerne lukkes den bagerste dækskærm over oliebakken.
7. Tilslut spænding til maskinen.

DRIFTSFORSTYRELSE.

Maskinen vil ikke køre.

- 1) Spænding til maskinen på hovedafbryder ikke koblet ind.
- 2) Sikringer i den faste installation defekte.
- 3) Affaldsskuffe ikke korrekt på plads
- 4) Bordplade ikke lukket korrekt
- 5) Overbelastning af motor. Afvent at motorværn kobler ind igen (sker automatisk).
- 6) Sikkerhedskontakt defekt

Maskine "brummer" og starter ikke.

- 1) Manglende fase. Sikringer i den faste installation defekte.

Maskinen deformerer bagepladerne.

- 1) Tryk mellem fremtrækshjul eller mellem de bageste valser er for stort.

Maskinen kan ikke transportere bagepladerne gennem maskinen.

- 1) Bageplade deformeret.
- 2) Bageplader har anden størrelse eller tykkelse end maskinen er indstillet til.
- 3) Rensbørster for hårdt spændt til.
- 4) Fremtrækshjul fejljusterede – Afstand mellem hjul for stor.

Bageplader er meget fedtede.

- 1) Børster ikke rengjorte
- 2) Oliepåføringsaksel ikke korrekt justeret

Maskinen renser ikke bagepladerne effektivt.

- 1) Børstetryk er ikke korrekt.
- 2) Børster er ikke rengjort.
- 3) Børster er slidte.
- 4) Oliebakke ikke rengjort

Maskinen olierer ikke pladerne.

- 1) Olie dispensereren er ikke aktiveret.
- 2) Oliebakke mangler olie

Maskinen olierer pladerne uensartet eller med forkert mængde.

- 1) Olie dispensereren er ude af justering
- 2) Oliebakke ikke sat korrekt på plads
- 3) Oliebakke ikke rengjort

SKROTNING AF MASKINE

Når maskinen skal tages ud af drift skal dette ske på følgende vis:

- 1) Den elektriske installation afmonteres. Dette må kun foretages af en faglært elektriker eller el-installatør.
- 2) Oliebakken tømmes for olie

Derefter kan maskinen bortskaffes. Dette skal altid ske i henhold til de gældende, lokale miljøregler og retningslinjer

Maskinen er konstrueret af materialer, fortrinsvis rustfrit stål, der i meget stor udstrækning kan genanvendes. I tvivlstilfælde henvises til de lokale myndigheder.