

Referensspråket för denna bruksanvisning är franska.

Innehåll

Introduktion	1	Rengöring och hygien	5
Olika modeller	1	Felsökning	6
Inledning	1	Underhåll	6
Installation	2	Överensstämmelser med regler	7
Användning och säkerhet	3		

Introduktion

Användarmanualen förser användaren med information som behövs för att maskinen ska kunna användas korrekt och på ett säkert sätt och är ämnad att göra det enklare att använda maskinen (hädanefter omnämnd som "maskinen" eller "apparaten").

Allt som står häri ska inte anses som en lång lista över påtvingade förmaningar, utan snarare som en serie instruktioner som är avsedda att i alla avseenden förbättra maskinens prestationer och framför allt undvika kroppsskador eller skador på utrustningen som ett resultat av felaktiga användningsprocedurer och hanteringar.

Det är mycket viktigt att alla personer som har hand om installation, igångsättning, användning, underhåll, reparation och nedmontering av maskinen, konsulterar och läser denna manual mycket noggrant innan de utför sina uppgifter, för att förhindra felaktig och olämplig hantering som kan skada maskinens funktion eller minska säkerheten för de personer som använder maskinen.

Det är också mycket viktigt att manualen alltid finns tillgänglig för

användaren och att den förvaras på ett säkert sätt i maskinens användningsområde, för att man lätt och omedelbart ska få tillgång till den vid oklarheter, eller vid varje tillfälle då man behöver konsultera manualen.

Om man efter att ha läst denna manual fortfarande känner sig osäker eller tveksam över hur maskinen används, ska man kontakta tillverkaren eller auktoriserad service, som finns tillgänglig för att garantera snabb service och underhåll för att garantera bästa funktion och optimal effektivitet på maskinen.

Notera att normer vad gäller säkerhet, hygien och miljölagar som gäller i det land där maskinen ska installeras alltid ska tillämpas när man använder maskinen där. Följaktligen åligger det användaren att försäkra sig om att maskinen enbart aktiveras och används under optimala säkerhetsförhållanden vad gäller människor, djur och egendom.

Olika modeller

- Degblandare-mixer med 60/80 l volym och elektriska reglage för hastighetsstyrning och bunk-lyft.
- Degblandare-mixer med 60/80 l volym och drivuttag för tillbehör. Elektrisk kontroll
- Kontrollera att modell och funktioner överensstämmer med uppgifterna på dataskylten, som är fästad på motorstativet.

Inledning

1.1 BESKRIVNING

• Dessa vispmaskiner-blandare-mixer är maskiner för yrkesmässigt bruk i bagerier och konditorier och avsedda för knådning, blandning och vispning av alla typer av livsmedel. Modellerna 60/80 l är avsedda att användas i kök och kan utnyttjas för drivning av olika tillbehör.



1.1a

- A Bunke av rostfritt stål, 60/80 l volym
- B Beröringsskydd med avtagbar ränna och med extra plastskärm
- C Planetväxel
- D Manöverpanel
- E Överdel
- G Pelare
- I Låsning av bunke
- J Bunklyft
- K Ben
- L Gummifot


- Vanligen medföljer 3 standardredskap:  1.1b

- A Spiralvisp för degknådning.
- B Degspade.
- C Visp.

- Gemensamma extra tillbehör för 60/80 l :

- Extra kraftiga 40 l och 60 l vispar för tyngre arbeten
- Mindre bunke med 40 l volym och 3 redskap (60/80l)
- Mindre bunke med 60 l volym och 3 redskap (80l)
- 60 l perforerad degspade för lätta blandningar
- 40/60 l mixer för blandning av kött (köttberedning)
- 60/80 l bunkskrapa
- 60 och 80 l bunkvagnar (ingår som standard till 80l)

- Extra utrustning för enbart modeller "A":

- Maskintillbehör (se  avsnitten 3–5)
- Hållare för uppsamlingskärl under kvarn, grönsaksskärare eller sil



VARNING!

Förvaring av maskinen: -25°C till +50°C
Omgivningstemperatur vid drift: +4°C till +40°C

Denna maskin är till för professionell användning och ska användas av personal med adekvat utbildning för både rengöring och underhåll för att garantera säkerheten.

Använd maskinen i en lokal som är tillräckligt upplyst (Se teknisk tillämpad regel i landet där maskinen används. I Europa gäller regel EN 12464-1).

Vid hantering av maskinen, ska man alltid försäkra sig om att de greppbara delarna inte är rörliga - det kan då vara risk för att inre delar lossnar eller skadas.

-Maskinen är inte avsedd att fungera i en explosiv miljö.

2.1 DIMENSIONER OCH VIKT (endast för information)



A Bruttovikt inkl. emballage (kg)

B Nettovikt inkl. utrustning (kg)

C Emballagets mått (mm)

D Maskinens storlek: l x b x h (mm)

• Hantering och transport

- Degblandaren levereras emballerad och på träpall.

- Lossa maskinen från pallan, lyft den med en gaffeltruck (lyft-punkterna är markerade med F).



Vid manuell hantering av maskinen vidtas alla erforderliga säkerhetsåtgärder för att förhindra att maskinen tipsar, i synnerhet framåt (tyngdpunkten är markerad med G).

2.2 PLACERING



• Nivåjustering av maskinen (max. 10 mm):

- Lossa skruvarna som låser fötterna (13 mm hylsnyckel).

- Justera fötterna och lås dem sedan i detta läge.

- Kontrollera att maskinen står stadigt genom att provköra den med hög hastighet. Degspaden skall vara monterad.

• Fastsättning av maskinen eller bordet i underlaget:

- Borra fästhål för fötterna (skruv max. 8 mm diameter, min. längd 30 mm, pluggar medföljer ej).

2.3 ELEKTRISK ANSLUTNING



VARNING!

Den elektriska anslutningen ska göras enligt fastslagna regler av en person som är kvalificerad och behörig (se normer och regelverk för respektive land vid installation).

Vid användning av en elektrisk kontakt ska man försäkra sig om att den elektriska spänningen i denna inte är lägre än den i maskinen.

Använd inte flera kontakter.


Alternativ strömförsörjning till maskinen måste vara i enlighet med följande villkor EN60204-1:

- Maximal spänningsvariation: $\pm 10\%$

- Maximala frekvensvariationer: $\pm 1\%$ vid långvarig drift, $\pm 2\%$ under korta perioder.

VARNING! Den elektriska installationen måste vara i enlighet med (konstruktion, genomförande och underhåll) de lagar och förordningar som gäller i landet där maskinen ska användas.

Kontrollera att spänningen i det elektriska nätet och värdet som anges på typskylten.

- Maskinens elektriska matning måste skyddas mot överström (kortslutningar och överbelastningar) genom användning av en korrekt dimensionerad brytare i enlighet med IEC60947-2, med hänsyn till installationsplatsen och maskinens egenskaper. - se angivna karakteristika i kolumn G vid  figur 2.3a.

VARNING! För att skydda mot indirekt kontakt (beroende på typ av strömtillförsel och jordanslutning till skyddsnetet) hänvisas till punkt 6.3.3 i EN 60204-1 (IEC 60204-1) för användning av apparater med automatisk uppskärning av livsmedel i händelse av fel i isoleringen i schema TN eller TT, eller i IT-systemet, användning av en permanent isoleringskontroll eller jordfelsbrytare för automatisk utlösning. För detta skydd ska föreskrifterna i IEC 60364-4-41, 413.1 efterföljas.

Till exempel: i ett TN eller TT-system, ska man installera en jordfelsbrytare i matarlinjen med lämplig utlösningsspänning (t ex 30 mA) vid jordning på den plats där maskinen ska användas.

VARNING! Underlåtenhet att respektera dessa föreskrifter utsätter kunden för risker i anslutning till maskinen och/eller olyckor till följd av direkt eller indirekt kontakt.

- Kontrollera att nätspänningen stämmer överens med det värde som anges på typskylten .
- Installationen skall antingen skyddas med ett överspänningsskydd eller med en säkring per ledning och en differentialströmbrytare med det amperetal som visas i kolumn G i beskrivningen.



Beroende på känsligheten hos differentialskyddet kan det vara nödvändigt att installera anordningar av typ SI (hög immunitet) för att undvika all olämplig utlösning.

- Viktiga tekniska data för motorn: 2.3a

- A Motorbeteckning
- B Antal faser
- C Nominell spänning (V) (område och ev. omkoppling)

D Frekvens (Hz)

E Nominell effekt (W)

F Nominell ström (A)

G Elledningens G-skyddsamperetal. (A)

- Beskrivning av reservmotorn (elektrisk drift av skålens nedsänkning och höjning). Hänvisa till tabellen med hjälp av referenserna ovan: 2.3b

- Förse en standardiserad, tillgänglig vägguttag med 3-polig + nolla, samt en motsvarande vattentät stickpropp med en nominell ström på 20 A enligt IEC60309 för montering på strömkabeln.



Maskinen måste jordas med en gulgrön ledning.

2.4 START

- Kontrollera rotationsriktningen för: 2.3c
- planetväxeln, som skall rotera motsols (se pilen på överdelen),
- redskapet, som skall rotera medsols .
- Om den roterar i fel riktning, låt de två faskablarna i kontakten byta plats.



Om lyften då inte höjs utan i stället sänks, skall den stoppas omedelbart, innan den nått det undre stoppet. Skifta två fasledningarna i stickproppen.



Obs! Om det rör sig om vispmaskinmodell "E" trefasad ansluts till en annan kontakt, kontrollera då före användning att:

- Skålens höjnings- och sänkningsfunktioner kan inte omvändas

Användning och säkerhet



VARNING!

Rengör maskinen korrekt innan den används för första gången.

Okontrollerad stängning av locket eller pressen medför risk för att fingrar krossas.



Sätt aldrig in handen i utmatningszonen när maskinen är igång - det innebär risk för skada. Det är absolut förbjudet att koppla förbi eller modifiera säkerhetssystemen: Det innebär risk för mycket allvarliga skador!!!

Kontrollera att dessa säkerhetsanordningar fungerar ordentligt före användning (se paragrafen "säkerhetsregler"). För aldrig in handen, en hård eller djupfrost produkt i maskinen.

Av hygieniska och säkerhetstekniska skäl, ska man alltid använda en skyddande huvudbonad för engångsbruk eller en som går att tvätta och den ska täcka håret fullständigt.

3.1 FUNKTION OCH SÄKERHET

• Användarens säkerhet garanteras av:

- beröringsskyddet som inom ett föreskrivet avstånd hindrar användaren från att komma i kontakt med redskapet - motorn stängs av när skyddet lyfts;
- skyddets konstruktion som medger att produkter kan tillsättas under pågående arbetscykel utan att säkerheten åsidosätts;
- degblandaren som startar först när vaggan är i lyftat läge och beröringsskyddet är sänkt Skålen är på plats på sockeln ;
- startknappen som måste tryckas in efter ett strömavbrott (aktiv återställning);
- Variatorn skyddar huvudmotorn mot överhettning.

• Manöverpanel

- A Stoppknapp
- B Timerknapp
- C Timerläge, kontinuerlig körning
- D Strömbrytare för belysning av bunke
- E Startknapp
- F Hastighetsreglage
- G Knapp för lyftning av bunke
- H Knapp för sänkning av bunke

• 60/80 larbetar normalt då:

- beröringsskyddet är sänkt;
- bunklyften befinner sig i höjt läge;
- timern är inställd för kontinuerlig eller tidsinställd körning.

- Maskinen kan startas genom att hålla startknappen intryckt när skålstödet inte befinner sig i upphöjt läge och detta endast vid låg hastighet.

• Placering av bunklyften i arbetsläge:

- Innan lyften höjs skall alla redskap var urtagna ur bunken (vispen sätts i då bunken är halvvägs höjd).
- Lyft sedan lyften genom ett tryck på knappen **G**.

• Användning

a) Kontinuerlig drift

- Vrid timervredet **B** motsols till läge **C** för kontinuerlig körning.
- Tryck på startknappen **E**.

b) Tidsinställd körning

- Vrid timervredet **B**, graderat från 0 till 15 minuter, medsols . Kortare tid än en minut kan ställas in om vredet först vrids förbi denna punkt och sedan tillbaka till önskad inställning.
- Tryck på startknappen **E**.
- Maskinen stannar automatiskt när timern återkommer till 0.

c) Stopp

- Minska redskapets hastighet till lägsta nivå för att underlätta nästa start (se 3.3).
- Tryck på stoppknappen **A**, sänk bunklyften och fäll upp beröringsskyddet.



Använd inte maskinen utan skål.

3.2 MONTERING AV BUNKE OCH REDSKAP

- Gör på följande sätt:
- Sänk lyften till det nedersta läget.
- Lägg ner redskapet i bunken.



Obs! Kontrollera att de delar av bunkflänsen som ligger an mot vaggan är rena, annars är det svårt eller närmast omöjligt att låsa bunken vid vaggan.

a) Utan bunkvagn 3.2a


- Placera bunken på lyften. Flänsens låskilar skall vara i linje med låshandtagen (endast ett läge är möjligt).
- Sänk bunken vertikalt, så att de båda stiften på vaggan går in i hålen på bunkens fläns.
- Lås skålen på skålstödet och vrid de två sidospakarna som blockerar.



Maskinen fungerar inte om skålen inte är på plats på sockeln .

b) Med bunkvagn (standard för 80l).



- Placera bunken horisontellt på vagnen och skjut in den i lyften. Höj lyften ett antal centimetrar och lås bunken när den är på plats (se  3.2a).
- Flytta undan vagnen om så behövs.





Innan lyften sänks, frigörs de båda låshandtagen helt. Bunken kommer då att centreras på vagnen och frigörs automatiskt från lyften.

c) Montering av redskap 3.2c

- Tryck fast redskapet i hållaren och vrid redskapet motsols tills det låser.



3.3 HASTIGHETSÄNDRING OCH INSTÄLLNING AV HASTIGHET


- Den elektroniska variatorn möjliggör ett stort antal hastigheter för att kunna utföra olika slag av kvalitetsarbeten under optimala förhållanden.
- Gör på följande sätt:
- Tryck på startknappen.
- Vrid hastighetsreglaget medsols  för att öka hastigheten och motsols  för att sänka den.

- Starta alltid vid låg hastighet för att undvika stänk eller moln av mjöl och öka sedan hastigheten. Var uppmärksam på att drivkraften (vridmomentet) ökar när hastigheten sänks.
- Sänk hastigheten om maskinen är blockerad.

• Hastigheter för redskapen 3.3

 Rekommenderat arbetsområde




3.4 MAXIMAL KAPACITET

- Maskinens arbetskapacitet beror på:
- det använda redskapet;
- den typ av produkt som skall beredas och kvantiteten av och densiteten hos denna;
- den optimala hastigheten för resultat med hög kvalitet.
- Alltför stora kvantiteter ger ett sämre resultat, förkortar de mekaniska delarnas livslängd och kan resultera i överhettning av motorn och plötsligt stopp (se  5.1).



Obs! Vissa mjölproducenter rekommenderar att maskinen körs med högre hastighet under ett par sekunder i slutet av knådningen. För att kunna följa de rekommendationerna måste mjölmängderna i tabellen till höger minskas med mellan 30 och 50%.

- Rekommenderade max. kvantiteter

Typ av arbete	Referens	Bunke (l) 40/60/80	Redskap
Deg på kallt vatten (60% vatten)	kg mjöl	12/20/25	
Pizza (40% vatten)	kg deg	8/12/16	
Mördeg	kg mjöl	10/15/20	
Smördeg		9/15/20	
Croissantdeg		9/18/23	
Briochedeg	l vatten	10/18/23	
Petits chouxdeg	kg	8/12/16	
Kött	kg potatis	20/30/38	
Potatismos	kg socker	20/30/38	
Fondant	kg socker	12/20/25	
Äggvitor	antal ägg	80/100/120	
Genuadeg		60/100/130	
Biskvideg		60/100/130	
Maräng	kg socker	3/6/8	
Smörkräm	kg lorsocker	6/9/12	

3.5 UTTAG HJÄLPAPPARATER

• 3) Slagmaskiner av modellen A är utrustade med ett uttag för variabel hastighet typ H12 för att driva följande tillbehör :



- **H 70H och HV 82H:** Köttkvarn med 70 och 82 mm hålskiva, system ENTERPRISE eller UNGER. Levereras med matar-tratt, matarpropp, knivar och hålskivor.
- **CX 21H:** Grönsaksskärare med skärskivor för tunna och upp till 8 mm skivor, strimling, rivning mm.
- **P 200H:** Sil för puréer, soppor, stuvningar, fisksoppor etc. Levereras med 3 olika nät.

• **Tillbehören monteras på följande sätt:**



- Stäng av maskinen vid lägsta hastighet.
- Montera det tillbehör som passar för den aktuella arbetsuppgiften.

- Öppna täcklocket **H**.
- Placera hjälpapparaten **B** på plats och stick in den konformade tappen **C** i hållaren på maskinen **A**.
- Passa in den fyrkantiga tappen **D** i hållarens drivaxel **A** genom att vrida **B**.
- Placera stiftet **E** i linje med hålet **I** och tryck in tillbehöret så långt som möjligt i hållaren **A**.
- Dra låsskruven **G** (medsols ☺) i urtaget **F**.
- Ställ in en lämplig hastighet för tillbehöret.



Maskinen måste stängas av innan ett tillbehör monteras eller demonteras.

• **Hastigheter för tillbehör**

VP = hastighet för hjälpapparater (rpm)



Rekommenderat arbetsområde



Rengöring och hygien



VARNING!

Koppla bort apparaten från strömmen före all demontering.

Innan man använder en rengöringsprodukt ska man noggrant läsa instruktionerna för användning och säkerhet som följer med produkten och använda lämplig skyddsutrustning.

Tvätta inte maskinen med högtryckstvätt.

4.1 EFTER VARJE ANVÄNDNINGSTILLFÄLLE

- Lyft av bunken och redskapet.
- Lägg ner bunken och redskapet i varmt vatten med diskmedel - avfettningsmedel - desinfektionsmedel (vid arbete med feta produkter). Diska redskapet och bunkens insidor, skölj i rent vatten och torka.

- Rengör kåpan till planetväxeln, redskapshållarens spindel och beröringsskyddet med en fuktad svamp och diskmedel - desinfektionsmedel. Skölj sedan med klart vatten.



Obs! Använd rengöringsprodukter som är anpassade för aluminium.

4.2 EFTER ANVÄNDNING

- Dra ur stickproppen.
- Lägg ner bunken och redskapet i varmt vatten med diskmedel - avfettningsmedel - desinfektionsmedel, skölj i rent vatten och torka. Endast bunken får rengöras i diskmaskin.
- Rengör kåpan till planetväxeln, redskapshållarens spindel, beröringsskyddet och vaggan. Rengör särskilt noga bunkens stöd och maskinens utvändiga delar med en fuktad svamp och diskmedel - desinfektionsmedel. Skölj sedan med rent vatten.
- Tillsätt att de olika delarna är väl rengjorda.
- Skyddshöljet får inte rengöras i diskmaskin.



Obs! Kontrollera att rengöringsprodukterna är lämpliga för de olika maskindetaljerna.

- Använd inte slipande diskmedel. Ytorna kan repas.
- Läs rengöringsanvisningarna i bruksanvisningen för respektive tillbehör.



Rengör inte maskinen med högtryckstvätt.

- Rengöringsintervall:
 - Minst en gång per månad avlägsna damm: ventilationshålen på maskinens baksida (risk för överhettning).
 - montera ner den bakre huven och damma av variatorn och montera tillbaka huven minst en gång om året

4.3 MJÖLDAMM :

För att undvika mjöldamm när behållaren fylls rekommenderar vi att:

- Det är absolut nödvändigt att använda den genomskinliga plastskärm som följer med maskinen .
- Tömma mjölpåsen eller behållaren med mjöl utan att skaka den.
- Tillsätta vatten innan mjölet tillsätts om det är möjligt.



- Alltid starta på långsam hastighet medan vattnet/mjölet blandas
- Inte skaka en tom mjölpåse. Rulla ihop den försiktigt.

"Genom att respektera dessa regler minskas mjöldammet och följaktligen också risker för allergi mot detta slag av partiklar.



Felsökning


5.1 MASKINEN STARTAR INTE

- Kontrollera att:
 - maskinen är ansluten till elnätet;
 - strömmen går fram till uttaget;
 - Skålen är på plats på sockeln ;
 - bunken är i rätt läge och att beröringsskyddet är sänkt;
 - Timern är i ett annat läge än «noll».

- Om maskinen skulle stanna under pågående cykel:
 - Det termiska skyddet har utlösts.
 - Omstarten är inte automatisk. Vänta några minuter, stäng av strömmen med hjälp av strömbrytaren som är placerad på maskinens baksida och koppla på maskinen igen.
 - Minska hastigheten eller belastningen (se  3.3 och 3.4).
 - Om problemet fortsätter, kontrollera luftventilationen, särskilt variatorhuset (se  § 6,1).

5.2 ONORMALA LJUD

- **Metalliskt ljud**
 - skadat redskap som skaver eller roterar i fel riktning (se  2.3);
 - skadad eller felplacerad bunke (se  3.2).
- **Gnisslande ljud**
 - Drivremmen slirar

- **Otillräcklig kraft**
 - en felaktig matningsspänning orsakar överhettning av motorn;
 - maskinen är överbelastad och att redskapet monterats korrekt (se  3.3–3.4).



Om problemet kvarstår, kontakta då den lokala åter-försäljaren för service

5.3 REDSKAPET PÅ REDSKAPSHÅLLAREN HAR FASTNAT

- Detta beror vanligen på eftersatt rengöring eller att redskapet fått slagskador.
- Om redskapet börjar kärva, bruka då inte våld för att få det att lossna. Tillsätt litet olja eller vätska och vänta några minuter tills medlet verkat.
- Försök lirka loss redskapet:
 - vicka det fram och tillbaka;

- knacka på det med en klubba – ta först ur stiftet i bajonettfatningen;
- putsa eventuella ojämnheter med hjälp av en slipduk.



Om problemet kvarstår, kontakta då den lokala åter-försäljaren för service

Underhåll



VARNING!

Koppla ur apparaten innan något ingrepp görs.
Underhållet skall endast utföras av en kvalificerad, utbildad och behörig person

6.1 MEKANISKA DELAR

- Det rekommenderas att följande utförs minst en gång om året:
 - Kontrollera maskinens drivremmar.
 - Avlägsna damm och mjöl på remmarna och på invändiga ytor i maskinen med hjälp av dammsugare.

6.3 JUSTERING AV LYFTENS ÖVRE STOPP

- Gör på följande sätt för att få verktygen så nära bunkens botten som möjligt:
 - Sätt ihop inställningsredskapet efter att ha kontrollerat att det är det längsta redskapet.
 - Lossa de 2 skruvarna för den övre täckplåten.
 - Snäpp loss den bakre täckplåten; dra den först utåt i höjd med de undre ventilationshålen och lyft sedan av den.
 - Lossa låsmuttern A (17 mm fast nyckel).
 - Lossa skruven till stoppet B ett antal varv.
 - Lås upp låsmutter C och skruva loss skruven D några varv (sexkantig nyckel nr 13).



VIKTIGT: Då vaggan är i lyftat läge, skall lägesbrytaren slå ca 1 mm före det mekaniska stoppet, annars kan lägesbrytaren skadas.

- Om redskapet skaver mot bunken, upprepas justeringen.
- Kontrollera funktionen för samtliga verktyg. Montera den bakre täckplåten.
- Höger låsning: Högergånga



6.3

6.5 BYTE AV GLÖDLAMPA I BUNKBELYSNINGEN

- Lossa de 4 skruvarna som håller skyddet för tillbehörsuttaget och sedan de 2 skruvarna på överdelens vänstra sida.
- På BMX 60/80A måste kåpan till tillbehörsnavet tas av (5 mm sexkant-nyckel).
- Ta ur glödlampan ovanifrån och byt den.
- Montera skydden.

6.6 KONTROLL AV SÄKERHETSANORDNING

- Före varje användning bör man kontrollera att säkerheten fungerar riktigt; motorn skall stanna inom mindre än 4 sekunder efter att skyddsskärmen öppnats och att stativet sänkts ner.
- Om säkerhetsanordningen inte fungerar:
 - Använd inte maskinen.
 - Låt den lokala återförsäljaren justera säkerhetsanordningen.



Maskinen fungerar inte om skålen inte är på plats på sockeln .

6.7 ELEKTRISKA KOMPONENTER



- Kontrollera regelbundet sladden och elektriska delar.



Restspänning vid variatoranslutningarna.

6.8 SERVICEADRESS

Vid behov av service rekommenderar vi att ni kontaktar den återförsäljare som sålt maskinen.



Var vänlig ange maskintyp, serienummer och elektriska specifikationer i samband med begäran om information eller beställning av reservdelar.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att modifiera och förbättra pro-dukterna utan föregående meddelande.

Återförsäljarens stämpel




Datum för inköp:

Överensstämmelser med regler

Maskinen är konstruerad och tillverkad i enlighet med:

- Maskindirektiv 2006/42 CEE
- Direktiv CEM 2014 / 30 EU
- 2011/65/EU Direktiv om begränsning av användning av vissa farliga ämnen.
- Direktiv 2002/96/CEE « WEEE »

Symbolen «  » som finns på produkten visar att denna produkt inte får behandlas som hushållsavfall. Istället måste den transporteras till en station för återanvändning av elektrisk och elektronisk utrustning. Genom att försäkra dig om att produkten återanvänds på rätt sätt, bidrar du till att förhindra negativa konsekvenser för miljö och hälsa som i annat fall kan orsakas av felaktigt avfallshantering av denna produkt. För ytterligare information om återanvändning av denna produkt, kontakta en företagsrepresentant eller produktens återförsäljare, kundservice eller återanvändningsstationen i fråga.

- Direktiv 2006/12/CEE « Avfall »

Maskinen är tillverkad på ett sätt som gör att den inte, eller endast på minimalt sätt bidrar till ökade risker för skadligt avfall eller föroreningar.

Respektera bestämmelserna för återanvändning.

- Direktiv 94/62/CEE « Förpackning och förpackningsavfall »

Maskinens förpackning är tillverkad på ett sätt som gör att den inte, eller endast på minimalt sätt bidrar till ökade risker för skadligt avfall eller föroreningar.

Var vänlig och släng förpackningens olika delar i särskilda containere för återanvändning.

- Europeiska normer:

EN 454- Vismaskiner-Blandare. Föreskrifter beträffande säkerhet och hygien.

Denna överensstämmelse bekräftas genom

- CE-märket som är fastsatt på maskinen
- Motsvarande CE-deklaration om överensstämmelse som lämnas tillsammans med garantin.
- Denna bruksanvisning som måste överlämnas till användaren.

Ljudemission

- Ljudtrycksnivån mätt enligt testförfarande EN ISO 3743.1- EN ISO 3744 < 70 dBA

Kapslingsklass enligt standard EN 60529–2000:

- IP55 elektriska reglage
- IP34 hela maskinen

Inbyggd säkerhet

- Maskinen är konstruerad och tillverkad enligt gällande regler och normer som tidigare nämnts.
- Maskinskötaren bör vara utbildad för att sköta maskinen och vara informerad om eventuella risker (obligatorisk utbildning av personal på arbetsställen).

Livsmedelshygien:

Maskinen är tillverkad av material som uppfyller följande bestämmelser och standarder:

- Direktiv 1935/2004/EEG: material och föremål i kontakt med livsmedel;
- EN 601– : föremål av aluminiumgjutgods i kontakt med livsmedel.
- Norm EN 1672-2- : Maskiner för användning till livsmedelriktlinjer

De ytor som har kontakt med livsmedel är släta och lätta att rengöra. Använd diskmedel som är godkända för livsmedelshygien och följ anvisningarna för dessa.