

De basistaal van deze handleiding is Frans.

## Inhoud

Inleiding	1	Reiniging, hygiëne	5
Verskillende modellen	1	Storingen	6
Inleiding	1	Onderhoud	6
Installatie	2	Overeenstemming met de voorschriften	7
Gebruik, veiligheid	3		

## Inleiding

De Gebruikershandleiding geeft de gebruiker nuttige informatie om correct en veilig te kunnen werken, en is bedoeld om het gebruik van de machine (hierna "machine" of "apparaat" genoemd) te vergemakkelijken.

De hierna volgende instructies mogen in geen geval beschouwd worden als een lange lijst dwingende waarschuwingen, maar eerder als een reeks instructies bedoeld om, in alle opzichten, de prestaties van de machine te verbeteren en vooral om een reeks lichamelijke en materiële schadegevallen te vermijden die voortvloeien uit het onjuist gebruik of bediening van de machine.

Alle personen belast met het vervoer, de installatie, de inwerkingstelling, het gebruik, het onderhoud, de herstelling en de demontage van de machine moeten deze handleiding raadplegen en zorgvuldig lezen alvorens over te gaan tot de verschillende werkzaamheden, en dit om alle ongepaste en verkeerde handelingen te vermijden die de machine kunnen beschadigen en de veiligheid van de personen in gevaar kunnen brengen.

Het is ook belangrijk dat de Handleiding altijd ter beschikking staat van de bediener en dat ze zorgvuldig bewaard wordt op de plaats van de machine, zodat ze gemakkelijk en onmiddellijk geraadpleegd kan worden in geval van twijfel, of in elke andere situatie waar nodig.

Als er na het lezen van deze Handleiding nog twijfels of onzekerheden bestaan betreffende het gebruik van de machine, aarzel dan niet contact op te nemen met de Fabrikant of de erkende klantendienst, die ter beschikking blijft voor een snelle en verzorgde service, met het oog op een betere werking en optimale efficiëntie van de machine.

Ter herinnering, de normen inzake de veiligheid, hygiëne en bescherming van het milieu die van kracht zijn in het land van installatie moeten altijd gerespecteerd worden tijdens de verschillende gebruiksfases van de machine. Bijgevolg is het de verantwoordelijkheid van de gebruiker om ervoor te zorgen dat de machine enkel in werking gesteld en gebruikt kan worden in optimale veiligheidsomstandigheden voor de personen, dieren en goederen.

## Verskillende modellen

- Mixers-mengers van 60/80 liter met elektrische bediening van de snelheidsregelaar en van de wieg/komdrager.
- Mixers-mengers van 6080 liter met hulpstukkenaansluiting. Elektrische bediening.
- Controleer de overeenstemming van het model en zijn karakteristieken op het tijpeplaatje dat op het freem is bevestigd.

## Inleiding

### 1.1 BESCHRIJVING

• Deze mixers-mengers zijn machines ontworpen voor de professionals in de bakkers- en banketbakkersbedrijven voor het kneden, mengen en opkloppen van alle soorten levensmiddelen. Het model "A" is bestemd voor keukengebruik, op deze modellen kunnen verschillende hulpstukken aangesloten worden.



- A Roestvrij stalen kom, inhoud 60/80 liter
- B Beschermingsscherm met losse afvoergoot en met een extra plastic beveiligingsscherm
- C Planetair tandwiel
- D Bedieningspaneel
- E Kop
- G Staander
- I Blokkeringshendeltje van de kom
- J Wieg/komdrager
- K Poten
- L Schoenen



- A Deeghaak
- B Menger
- C Garde

• **Gezamenlijke hulpstukken voor de 60/80l optioneel beschikbaar :**

- Versterkte garden 60 l en 40 l voor zware werkzaamheden.
- Verkleinde kom 40 l met 3 hulpstukken (60/80 l).
- Uitgeholde roerarm 60 l voor licht mengen.
- Menger 40/60 l voor het mengen van vleeswaren.
- Schrapper voor de kom 60/80 l.
- Slede/komdrager 60 l en 80 l (standaard geleverd bij de 80 l).

• **Optionele hulpstukken uitsluitend voor de modellen "A" :**

- Hulpstukken machine (zie  par. 3-5)
- Schaalhouder voor het opvangen van de producten onder de vleesmolen, groentesnijder, alleshakker.



## OPGELET !!

Opslag van de machine: -25°C tot +50°C

Omgevingstemperatuur voor de werking: +4°C tot +40°C

Deze machine is ontworpen voor gebruik door professionals en moet gebruikt worden door personeel die een opleiding gevolgd hebben over het gebruik evenals de reiniging en het onderhoud van de machine met betrekking tot de betrouwbaarheid en de veiligheid.

De machine gebruiken in een voldoende verlichte ruimte (Zie technische norm van toepassing in het land van gebruik. In Europa, zie norm EN 12464-1).

Bij het vastnemen van de machine, altijd controleren of de greep punten geen bewegende onderdelen zijn; risico op vallen en verwondingen op de onderste ledematen.

De machine is niet ontworpen om te werken in een explosieve omgeving.

### 2.1 AFMETINGEN - GEWICHT (als indicatie) 2.1a-b

A Brutto verpakt gewicht (kg)

B Netto gemonteerd gewicht (kg)

C Afmetingen verpakking (mm)

D Afmetingen machine (l x b x h (mm))

#### • Hantering-Transport

- De mixer wordt geleverd verpakt op een houten pallet.

- Om de machine van het pallet te halen, haar met behulp van een vorkheftruck optillen (de steunpunten zijn met F gemerkt).



In het geval de machine handmatig wordt ontladen moet men alle nodige voorzorgsmaatregelen nemen om ervoor te zorgen dat zij niet kan omkiepen, in het bijzonder naar voren toe.

### 2.2 PLAATSING OP DE VLOER 2.2

#### • Voor het vast- of waterpas zetten van de mixer (maximaal 10 mm afstelling)

- De bevestigingsschroef van de schoenen losdraaien (pijpsleutel nr 13)
- De schoen afstellen, dan in de juiste positie blokkeren.

- De stabiliteit controleren door de mixer met het schoeplad op hoge snelheid te laten draaien.

#### • Voor het vastmetselen van de mixer op de vloer :

- De bevestigingsgaten van de schoenen doorboren (de schroeven diam. max. 8 mm, lengte min. 30 mm en de pluggen zijn niet inbegrepen).

### 2.3 ELEKTRISCHE AANSLUITING



## OPGELET !!

De elektrische aansluiting moet gebeuren volgens de regels van de kunst, door een bevoegde en gemachtigde persoon (zie normen en wetten van kracht in het land van installatie).


Bij eventueel gebruik van een stopcontactadapter moet gecontroleerd worden of de elektrische karakteristieken daarvan niet lager zijn dan deze van de machine.

Geen meervoudige stekker gebruiken.

De voeding de machine bij wisselstroom moet aan de volgende voorwaarden voldoen EN60204-1;

- Maxi spanningvariaties :  $\pm 10\%$
- Maxi frequentievariaties :  $\pm 1\%$  continu,  $\pm 2\%$  over korte periodes

**OPGELET: de elektrische installatie moet conform zijn (ontwerp, realisatie en onderhoud) aan de wettelijke en normatieve bepalingen van het land van gebruik.**

- Controleren of de netspanning overeenkomt met de waarde aangegeven op het typeplaatje .
- De elektrische voeding van de machine moet worden beschermd tegen overstroom (kortsluitingen en overbelastingen) door gebruik te maken van een correct gedimensioneerde schakelaar die voldoet aan de IEC60947-2 norm, rekening houdend met de plaats van installatie en de kenmerken van de machine.– zie de karakteristieken in de kolom G op figuur  2.3a.

**OPGELET: Voor de bescherming tegen onrechtstreeks contact (afhankelijk van het type voorziene voeding en de verbinding van de massa's met het equipotentiele beschermingscircuit) zie punt 6.3.3 van EN 60204-1 (IEC 60204-1) met het gebruik van beschermingsinrichtingen voor de automatische onderbreking van de voeding in geval van isolatiefouten in het schema TN of TT, of voor het IT-systeem, het gebruik van een permanent isolatiecontroletoeel of differentiële voor de automatische onderbreking. Voor deze bescherming zijn de bepalingen van de IEC 60364-4-41, 413.1 van toepassing.**

**Bijvoorbeeld: in een TN of TT-systeem moet stroomopwaarts van de voeding een differentieel schakelaar geplaatst worden met aangepaste kortsluitstroom (bijvoorbeeld 30 mA) op de aardingsinstallatie van de plaats waar de machine geïnstalleerd moet worden.**

**OPGELET: Indien deze richtlijnen niet in acht genomen worden, loopt de klant het risico op storingen aan de machine en/of ongevallen te wijten aan rechtstreeks of onrechtstreeks contact.**

- Controleren of de netspanning overeenkomt met de waarde aangegeven op het typeplaatje
- De installatie moet beschermd worden met ofwel een differentiaal stroomonderbreker of een zekering per fase en een differentiaal schakelaar van het kaliber vermeld in kolom G van de karakteristieken.



In bepaalde gevallen en naar gelang de gevoeligheid van de beschermings-inrichtingen, kan het nodig zijn inrichtingen van het type SI (Super Immuniteit) te installeren om te voorkomen dat de installatie per ongeluk in werking gesteld kan worden.

- **Karakteristieken van de hoofdmotor :** 2.3a
- A Code motor
- B Aantal fasen
- C Nominale spanning in volt (waarde, vlak of omschakeling)

- D Frequentie (Hertz)
- E Nominaal vermogen (Watt)
- F Nominale sterkte (Ampères)
- G Beschermingskaliber van de elektrische lijn (ampères)

• Karakteristieken van de hulpmotor (elektrische bediening van het omhoog of omlaag gaan van de kom). Zie de tabel aan de hand van de hierboven staande merktekens.



• Zorg voor een gestandaardiseerd, toegankelijk wandstopcontact met 3 polen + nul, evenals een bijbehorende waterdichte stekker met een nominale stroom van 20 A, in overeenstemming met de IEC60309-norm, om te monteren op de voedingskabel.

**Aardaansluiting verplicht d.m.v. de groen/gele draad.**

## 2.4 INWERKINGSTELLING

- **De draairichting controleren :** 2.3c
- van het planetaire tandwiel, tegen de klok in (zie pijl op de kop)
- van het hulpstuk, met de klok mee
- Als de draairichting de verkeerde kant opgaat, 2 fasedraden op de motor omzetten.



Indien de wieg naar beneden in plaats van naar boven gaat, onmiddellijk stoppen zonder tot aan de aanslag beneden te gaan. Twee draden omwisselen op het stopcontact.



*Opmerking : Indien mixer model "E" driefasig op een ander stopcontact is aangesloten, eerst controleren :  
- De functies omhoog en omlaag gaan van de kom zijn niet omgekeerd.*

## Gebruik, veiligheid



### OPGELET !!

De machine naar behoren schoonmaken voor het eerste gebruik.

Bij het ongecontroleerd sluiten van het deksel of van de laadstok kunnen de vingers geplet raken.

Nooit de hand in de afvoerzone steken wanneer de machine in werking is; risico op verwondingen. Het is uitdrukkelijk verboden de veiligheidssystemen te verwijderen of te wijzigen. Risico op onomkeerbare verwondingen!!!!

De correcte werking van deze veiligheidsvoorzieningen controleren voor elk gebruik (zie paragraaf « instelling van de veiligheidsinrichtingen »). Nooit de handen, een hard of bevroren voorwerp in het apparaat steken. Om hygiëne- en veiligheidsredenen, altijd een haarkapje aandoen dat resistent, afwasbaar of wegwerpbaar is en dat het kapsel volledig bedekt.

### 3.1 WERKING, VEILIGHEID

• **Het veilige gebruik ten opzichte van de gebruiker wordt gegarandeerd door :**

- Het beschermingsscherm waardoor de toegang tot het hulpstuk tot een genormaliseerde afstand wordt beperkt en dat de motor laat stoppen zodra het wordt opgelicht.
- Het ontwerp van het scherm waardoor men veilig tijdens de werking van de machine producten kan toevoegen.
- Dat de menger alleen in werking kan worden gesteld indien de wieg zich in hoge stand bevindt en het beschermingsscherm is neergehaald de mengkom is op de daarvoor bestemde plaats aanwezig.
- Het feit dat men op de knop AAN moet drukken na een stilstand (spanningsuitvalbeveiliging).
- Bescherming van de hoofdmotor tegen overbelasting door de regelaar.

• **Bedieningspaneel** 3.1

- A Drukknop UIT
- B Knop tijdschakelaar
- C Stand tijdschakelaar continu WERKING
- D Draaiknop verlichting kom
- E Drukknop AAN
- F Regelknop snelheid
- G Drukknop naar boven gaan van de kom
- H Drukknop neerhalen van de kom

- De normale werkingsstand van de mixers 60/80 l wordt als volgt verkregen :
- Het beschermingsscherm is neergehaald.
- De wieg komdrager staat in hoge werkstand.
- De tijdschakelaar is gezet op continu of tijdbediende werking.

- De machine kan in werking gesteld worden door de knop ingedrukt te houden als de wieg komhouder niet in de hoge stand staat en uitsluitend bij lage snelheid.

• Om de wieg komdrager in werkstand te zetten, als volgt te werk gaan

- Alvorens de wieg naar boven te halen, de hulpstukken uit de kom verwijderen (de mixer wordt geleverd met de kom op halve hoogte).

- Vervolgens drukken op de knop G om de wieg naar boven te halen.

• **Werking :**

a) **Continu werking :** 3.1

- De knop van de tijdschakelaar tegen B de klok in draaien in richting van de continu stand C.

- Drukken op de knop AAN E.

b) **Tijdbediende werking :**

- De knop van de tijdschakelaar met de klok mee op één van de schaalverdelingen gelegen tussen 0 en 15 zetten. Voor de werkzaamheden die minder dan een minuut nodig hebben, eerst de knop doordraaien en dan terug op de gewenste waarde zetten.

- Op de knop AAN E drukken.

- De machine stopt automatisch wanneer de tijdschakelaar op 0 komt te staan.

c) **Stoppen**

- De mixer in lage snelheid laten draaien om het opnieuw starten te vergemakkelijken (zie par. 3.3).


- Op de knop UIT A drukken, dan de wieg/komdrager naar beneden halen en het beschermingsscherm openen.



**Gebruik de machine niet zonder de mengkom.**

### 3.2 PLAATSING VAN DE KOM EN DE HULPSTUKKEN

- Als volgt te werk gaan :
  - De wieg in de lage stand plaatsen.
  - Een van de hulpstukken in de kom plaatsen.

 *Opmerking : Controleer altijd of de steunen van de komrand schoon zijn, zoniet zal het moeilijk of zelfs onmogelijk zijn de kom te blokkeren.*

#### a) Zonder de komslede 3.2a

- De kom boven de wieg plaatsen, de steunblokken van de randvergrendeling precies tegenover de blokkeringshendeltjes plaatsen (één enkele stand mogelijk).
- De kom verticaal naar beneden laten zakken om de twee pallen in de gaten van de komrand te plaatsen.
- De kom op de wieg vastzetten door de twee zijdelingse hendeltjes te draaien.

 **De machine mag niet in werking gezet worden als de mengkom niet op de daarvoor bestemde plaats staat .**

#### b) Met de komslede (standaard geleverd bij de 80l)




- De kom eerst horizontaal op de slede en dan op de wieg plaatsen. De wieg een paar centimeter naar boven halen en de kom vergrendelen (zie  par. 3.2a).
- Zonodig de slede vrijmaken.





**Alvorens de wieg naar beneden te laten zakken, eerst de 2 blokkeringshendeltjes volledig ontgrendelen. Op deze manier zal de kom keurig in het midden van slede zakken en automatisch loskomen.**

#### c) Installeren van het hulpstuk 3.2c

- Het hulpstuk op de hulpstukdrager schuiven en het tegen de klok in  draaien om het te vergrendelen.



### 3.3 WIJZIGING EN KEUZE VAN DE SNELHEID


- De elektronische regelaar biedt de gebruiker een continu snelheidsbereik om alle soorten werkzaamheden te kunnen verrichten met een optimale kwaliteit en een optimaal rendement.
- Als volgt te werk gaan:
  - Op de knop AAN drukken.
  - De regelknop van de snelheid met de klok mee  draaien om de snelheid op te voeren en tegen de klok in  om de snelheid te verminderen.


- Altijd starten in lage snelheid om spetteren en opspuiten van bloemdeeltjes te vermijden, vervolgens de snelheid langzaam opvoeren waarbij men rekening moet houden met het feit dat de aandrijvingskracht (koppel) wordt opgevoerd bij het afnemen van de snelheid.
- In het geval de machine geblokkeerd raakt, snelheid verminderen.

#### • Gebruikssnelheden van de apparatuur 3.3




 Aangeraden stand

### 3.4 MAXIMAAL VERMOGEN

- Het werkvermogen van de mixer is afhankelijk van :
  - Het gebruikte hulpstuk.
  - De aard, de hoeveelheid en het soortelijke gewicht van de te verwerken massa.
  - De optimale snelheid voor kwaliteitswerk.
- Het verwerken van een te grote hoeveelheid gaat altijd ten koste van de kwaliteit van het werk en van de levensduur van de mechanische onderdelen van de menger en kan leiden tot abnormale verhitting van de motor en een plotselinge stilstand van de menger (zie paragraaf  5.1).

 *Opmerking : Sommige meelfabrikanten raden aan het kneden te beëindigen door de snelheid enkele ogenblikken op te voeren. Indien men deze werkwijze wenst toe te passen moet men beslist de hoeveelheid meel met 30 tot 50% verminderen ten opzichte van de in de hierna volgende tabel aangegeven hoeveelheden.*

#### • Maximale aanbevolen hoeveelheden

Produkten	Referentie	Kommen (l) 40/60/80	Hulpstuk
Aanlengen (vochtgehalte 60%)	Kg bloem	12/20/25	
Pizza (vochtgehalte 40%)	Kg deeg	8/12/16	
Kruimeldeeg	} Kg bloem	10/15/20	
Suikerdeeg		9/15/20	
Croissantdeeg		9/18/23	
Briochedeeg		10/18/23	
Soezendeeg		8/12/16	
Vlees	Liter water	20/30/38	
Puree	Kg	20/30/38	
Fondant	Kg aardappelen	12/20/25	
Eiwit	Kg suiker	12/20/25	
Caketaart	} Aantal eieren	80/100/120	
Biscuitjes		60/100/130	
Schuimgebak		60/100/130	
pudding, vla	Kg suiker	3/6/8	
	Kg poeder	6/9/12	

### 3.5 AANSLUITING HULPSTUKKEN

• 3) De mixers van model A zijn voorzien van een aftakas voor variabele snelheid van het type H12 om de volgende toebehoren aan te drijven:



- **H70 H en HV 82 H**, gehaktmolens diameter 70 en 82 mm, systeem ENTERPRISE of UNGER, geleverd met vultrechter, messen en platen.

- **CX 21 H**; groentesnijder met platen voor het snijden tot aan 8 mm, snijden in dukke plakjes, effileren en raspen...

- **P 200 H**; allesnijder voor puree, soep, moes, vissoep... geleverd met drie verschillende roosters.

• **Voor het installeren van een hulpstuk, als volgt te werk gaan :**



- De mixer in lage snelheid tot stilstand brengen.

- Het hulpstuk selekteren en monteren naar gelang de te verrichten werkzaamheden.

- Het dekplaatje H optillen.

- Het hulpstuk **B** op zijn plaats zetten en de kegel **C** in de aansluiting van de mixer **A** steken.

- Het vierkante element **D** in de aandrijfas van de aansluiting **A** steken door **B** te draaien.

- De pal **E** tegenover het gat **I** het hulpstuk volledig in de aansluiting **A** duwen.


- De blokkeringsschroef **G** aandraaien (met de klok mee ☹) in de holte **F**.

- De snelheid selekteren naar gelang de mogelijkheden van het machine stop zetten alvorens een hulpstuk te monteren of te demonteren.



 **Altijd de machine stop zetten alvorens een hulpstuk te monteren of te demonteren.**

• **Werkingsnelheden van de hulpstukken :**  **3.5a**

VP = indicatieve snelheid van de aansluiting van het hulpstuk (T/  
 Aangeraden werkzone.

## Reiniging, hygiëne



### OPGELET !!

Alvorens het apparaat te demonteren altijd de stekker uit het stopcontact halen.

Alvorens een onderhoudsproduct te gebruiken, aandachtig de gebruiks- en veiligheidsaankwijzing lezen die bij het product zit en de aangepaste beschermingsuitrustingen gebruiken.

De machine niet schoonmaken met een hogedrukreiniger.

### 4.1 INDIEN ER TIJDELIJK GEEN GEBRUIK VAN WORDT

#### GEMAAKT

• De kom en het hulpstuk demonteren.

• In een bak water de binnenkant van de kom en het hulpstuk met warm water waaraan een desinfecterend of ontvettend (bij het verwerken van vette produkten) reinigingsmiddel is toegevoegd, schoonmaken, vervolgens afspoelen met helder water en afdrogen.

• De planetaire tandwieldrager, de as van de hulpstukdrager en het beschermingsscherm schoonmaken met een vochtige spons en een desinfecterend reinigingsmiddel, dan afspoelen met helder water.



*Opmerking : Alleen reinigingsmiddelen gebruiken die compatibel zijn met de aluminium onderdelen.*

### 4.2 BIJ HET BEËINDIGEN VAN DE WERKZAAMHEDEN.

• De stekker van de machine uit het stopcontact halen.

• De kom en het hulpstuk in een bak water met een desinfecterend of ontvettend reinigingsmiddel schoonmaken, dan afspoelen met helder water en (af)drogen. Alleen de kom mag in de afwasmachine worden gedaan.

• De planetaire tandwieldrager, de binnenkant van de as van de hulpstukdrager, het beschermingsscherm en de wieg schoonmaken, extra zorg besteden aan de steunen van de kom en eventueel de buitenkant van de menger schoonmaken met een vochtige spons en een desinfecterend-ontvettend schoonmaakmiddel, dan afspoelen.

• Controleren of de verschillende elementen naar behoren zijn schoongemaakt.

• Het dichte scherm mag niet in de vaatwasser.



*Opmerking : Controleren of de gebruikte schoonmaakmiddelen compatibel zijn met het materiaal van de onderdelen van het apparaat.*

- Geen bijtende of schurende middelen gebruiken die de oppervlakten zouden kunnen beschadigen.

- Voor het reinigen van de hulpstukken van de machine, de gebruiksaanwijzing van de verschillende hulpstukken raadplegen.



**De machine niet afspoelen met een waterstraal of met behulp van een hogedruk spuit.**

• Periodiek de volgende punten controleren :

- Op zijn minst één keer per maand de ventatiesleuven die zich aan de achterzijde van de machine bevinden van stof ontdoen (oorzaak van abnormale verhitting).

- Men moet op zijn minst één keer per jaar de achterkap demonteren en de regelaar van stof ontdoen, dan de kap terugmonteren

### 4.3 OPSTUIVEND MEEL:

Om te voorkomen dat het meel te veel opstuift bij het vullen van de kuip is het aangeraden:

- Het is een vereiste om het bij de machine bijgeleverde beveiligingsscherm te gebruiken.

- De zak meel of het vat of de kom waarin het meel zit te legen zonder te schudden.

- Zomogelijk water te laten stromen alvorens het meel toe te

voegen.

- Altijd op lage snelheid op te starten bij het mengen van water / meel.

- De lege meelzak niet te schudden. Rol hem voorzichtig op.



De inachtneming van deze eenvoudige regeltjes zal ervoor zorgen dat er minder meelstof vrijkomt met dus minder risico op allergische reacties veroorzaakt door dit soort stof.

# Storingen

## 5.1 DE MENGER WIL NIET STARTEN,

- Controleren :
  - Of de stekker van de menger wel in het stopcontact is gestoken.
  - Of de elektrische voeding via het stopcontact goed is.
  - De mengkom is op de daarvoor bestemde plaats aanwezig .
  - Of de kom in de werkstand staat en het beschermingsscherm is gesloten.
  - De tijdklok staat op stand « nul ».
- Indien de menger stopt tijdens een werkcyclus :
- De thermische beveiliging treedt in werking. Deze gaat niet


automatisch naar zijn oorspronkelijke stand terug. U moet enkele ogenblikken wachten, de voeding uitzetten met behulp van de schakelaar aan de achterzijde van de machine en dan de machine weer onder spanning zetten.

- De snelheid of de belasting verminderen (zie  par. 3.3 en 3.4).
- Indien het probleem niet verdwijnt moet men controleren of de ventilatieopeningen schoon zijn, met name op de kast van de regelaar (zie  §6.1).

## 5.2 VREEMD GELUID OF ABNORMALE WERKING :

- **Metaalachtig geluid**
  - Het hulpstuk is vervormd en schuurt langs de wand of draait de verkeerde kant op (zie  par. 2.3).
  - De kom is versleten of niet goed op zijn plaats (zie paragraaf 3.2). 
- **Snerpend geluid**
  - De riem slipt.

### • Onvoldoende vermogen

- De voedingsspanning is niet juist, abnormale verwarming van de motor.
- Overbelasting of ongeschikt hulpmiddel. (zie  § 3.3 - 3.4).



**Indien de storing niet verdwijnt, de onderhoudsdienst van uw leverancier raadplegen.**

## 5.3 HET HULPSTUK ZIT VAST OP DE HULPSTUKDRAGER

- Over het algemeen is dit te wijten aan een onvoldoende reiniging of aan vervorming van het hulpstuk ten gevolge van een schok.
- Indien het hulpstuk net vastgelopen is, niet forceren maar smeren of een speciale vloeistof tegen het vastlopen aanbrengen en dan even wachten tot het produkt uitwerkt.
- Met aangepaste kracht geleidelijk en voorzichtig te werk gaan:

- door heen- en weer en draaibewegingen te maken,
- door met een houten hamer op het hulpstuk te slaan na de pen uit de bajonet te hebben gehaald,
- Zonodig het vervormde gedeelte weer in vorm brengen.



**Indien de storing niet verdwijnt, de onderhoudsdienst van uw leverancier raadplegen.**

# Onderhoud



## OPGELET !!

Voor iedere ingreep de stekker van de machine uit de contactdoos halen.

Het onderhoud mag alleen door gekwalificeerd, naar behoren opgeleid en bevoegd personeel verricht worden.

## 6.1 MECHANISME

- Het is aanbevolen tenminste één keer per jaar :
  - De staat van de riemen in de machine te controleren.

- Het stof van de riemen en de meel in de machine verwijderen met een stofzuiger.

## 6.3 AFSTELLING VAN DE KOMHOOGTE

- Indien men de hulpstukken zo dicht mogelijk langs de bodem van de kom wil laten lopen :
  - Het in te stellen werkstuk monteren na gecontroleerd te hebben of het wel het langst werkstuk is.
  - De 2 schroeven aan de achterzijde van de bovenste kap losschroeven.
  - De kap aan de achterzijde losmaken door hem naar zich toe te trekken aan de onderste sleuven, dan verwijderen.
  - De contra-moer A deblokken (zeshoekige sleutel nr 17).
  - De aanslagschroef B een paar slagen losdraaien.
  - De tegenmoer C deblokken en de schroef D enkele slagen losdraaien (zeshoekige sleutel nr 13).

- Het ontkoppelingspunt van het standcontact afstellen met de schroef D en de contra-moer C blokkeren.
- De schroef B afstellen, deze schroef doet dienst als mechanische aanslag, en de contra-moer A blokkeren.



**BELANGRIJK :** Bij het naar boven gaan van de wieg moet het elektrische contact ongeveer 1 mm voor de aanslag in werking treden. Zoniet kan het standcontact beschadigingen oplopen.

- Het hulpstuk schuurt langs de kom, de afstellingsprocedure opnieuw beginnen.
- Alle hulpstukken op deze manier controleren en de kap aan de achterkant opnieuw monteren.



6.3

- De wieg op de gewenste hoogte plaatsen (speling tussen de binnenkant van de kom en het hulpstuk = 2 tot 3 mm).

## 6.5 VERVANGING VAN DE VERLICHTINGSLAMP VAN DE KOM

- De 4 bevestigingsschroeven van het deksel losschroeven, dan de 2 schroeven van de linker zijde van de kop.
- Bij de modellen "A" moet ook de buis van de hulpstukaansluiting gedemonteerd worden (zeshoekige holle sleutel nr 5).
- Het gloeilampje aan de onderzijde verwijderen en vervangen.
- De opbouw opnieuw monteren.

## 6.6 CONTROLEREN VAN DE VEILIGHEIDSVORZIENINGEN

- De goede werking van de veiligheidsvoorzieningen moet voor ieder gebruik gecontroleerd worden, de motor moet binnen de 4 seconden tot stilstand komen bij opening van het beschermingsscherm en bij het zakken van de wieg.
- Als één van deze functies niet volbracht is :
  - Het apparaat niet gebruiken,
  - Het apparaat opnieuw laten afstellen door de onderhoudsdienst van uw leverancier.



**De machine mag niet in werking gezet worden als de mengkom niet op de daarvoor bestemde plaats staat .**

## 6.7 ELEKTRISCHE ONDERDELEN



- Regelmatig het snoer en de elektrische componenten controleren.



**Residuele spanning op de klemmen van de condensors.**

## 6.8 ADRES VAN DE ONDERHOUDSDIENST

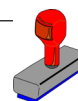
Wij raden u aan u in de eerste instantie te richten tot degene die u de machine heeft verkocht.



**Bij verzoeken voor informatie of bestellingen van onderdelen, het type van de machine, het serienummer en de elektrische karakteristieken aangeven.**

De fabrikant behoudt zich het recht voor zijn produkten zonder voorafgaande mededeling te wijzigen of te verbeteren.

Stempel van de verkoper



Datum van aankoop : .....

# Overeenstemming met de reglementering

**De machine is ontworpen en uitgevoerd in overeenstemming met :**

- De Machinerichtlijn 2006/42/EEG,
- De Richtlijn CEM 2014 / 30 EU.
- 2011/65/EU Richtlijn betreffende beperking van het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen.

De Richtlijn 2002/96/CEE « WEEE »

Het symbool "X" op het product wijst erop dat dit product niet beschouwd mag worden als huishoudelijk afval. Het product moet in plaats daarvan ingeleverd worden bij het relevante inzamelingspunt voor de recyclage van elektrische en elektronische toestellen. Door dit product naar het inzamelingspunt te brengen, werkt u mee aan het voorkomen van potentiële negatieve effecten op het milieu en de volksgezondheid, die anders veroorzaakt zouden kunnen worden door onjuiste afvalverwerking van dit product. Voor meer informatie over de recyclage van dit product, gelieve contact op te nemen met de commerciële dienst of de verdeler van het product, de dienst na verkoop of het afvalverwerkingsbedrijf.

De Richtlijn 2006/12/CEE « Afval »

De machine is zodanig ontworpen dat zij niet of zo weinig mogelijk bijdraagt tot het verhogen van de hoeveelheid of de schadelijkheid van afval en vervuilingen.

Neem de recycling voorwaarden in acht.

De Richtlijn 94/62/CEE « Verpakking en verpakkingsafval »

De verpakking van de machine is zodanig ontworpen dat hij niet of zo weinig mogelijk bijdraagt tot het vergroten van de hoeveelheid of de schadelijkheid van afval en vervuilingen.

Ervoor zorgen dat de verschillende delen van de verpakking worden afgevoerd naar de speciale recyclingplaatsen.

**- De Europese normen :**

EN 454- : Mixers-mengers. Voorschriften met betrekking tot de veiligheid en de hygiëne.

**Voornoemde overeenstemming wordt bewezen door :**

- Het conformiteitsmerk CE (EG) dat op de machine is bevestigd,
- De hiermee overeenkomstige CE (EG) verklaring van overeenstemming die bij de garantiebon is gevoegd,
- Deze handleiding die aan de bediener moet worden overhandigd.

**Akoestische eigenschappen :**

- Het geluidsniveau opgemeten volgens de proefcode EN ISO 3743.1-EN ISO 3744 < 70 dBA.

**Beschermingsklasseringssymbool volgens de norm EN 60529-2000:**

- Elektrische bediening : IP55
- De machine in haar geheel : IP23

**Ingebouwde veiligheidsvoorzieningen :**

De machine is ontworpen en vervaardigd met inachtneming van de haar betreffende reglementatie en de normen zoals hierboven beschreven.

De bediener moet een opleiding hebben gevolgd mbt het gebruik van de machine en alle nodige informatie hebben ontvangen mbt de eventuele residuele risico's (verplichting tot opleiding van het personeel voor werkposten).

**Voedingshygiëne :**

De machine is gebouwd met materialen die voldoen aan de hierna volgende reglementatie en normen :

- Richtlijn 1935/2004/EEG : materialen en voorwerpen in contact met levensmiddelen,
- Normen EN 601- : gegoten aluminiumlegering in contact met levensmiddelen.
- norm EN 1672-2- : Voorschriften met betrekking tot de hygiëne.

De oppervlakten van de zones die in contact komen met levensmiddelen zijn glad en makkelijk te reinigen. Voor levensmiddelen erkende reinigingsmiddelen gebruiken en de gebruiksaanwijzing van voornoemde reinigingsmiddelen in acht nemen.