

De basistaal van deze handleiding is Frans.

Inhoud

Verschillende modellen	1	Reiniging, hygiëne	5
Inleiding	1	Storingen	6
Installatie	2	Onderhoud	7
Gebruik, veiligheid	3	Overeenstemming met de voorschriften	8

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.

Verschillende modellen

- Mixer-menger van 60 liter met handmatige bediening van de snelheidsregelaar en van de wieg/komdrager.
- Mixers-mengers van 60/80 liter met elektrische bediening van de snelheidsregelaar en van de wieg/komdrager.
- Mixers-mengers van 60/80 liter met hulpstukkenaan sluiting. Handmatige of elektrische bediening.
- Mixers-mengers 60/80 liter met hulpstukkenaan sluiting, roestwerende behandeling voor gebruik in de vleeswarens sector. Handmatige of elektrische bediening.
- Al deze modellen zijn eveneens beschikbaar met een roestvrijstalen afwerking.
- Controleer de overeenstemming van het model en zijn karakteristieken op het tipeplaatje 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.



1.1a

- 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
- F Handmatige bediening snelheidsregelaar
- G Staander
- H Handmatige bediening wieg komdrager
- I Blokkeringshendeltje van de kom
- J Wieg/komdrager
- K Poten
- L Schoenen

• 3 verschillende hulpstukken zijn standaard beschikbaar :



1.1b

A Deeghaak

B Menger

C Garde

• **Gezamenlijke hulpstukken voor de 60/80 l 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 produkten 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 greepunten 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 schoepblad 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 equipotentiële 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 isolatiecontroletoeestel 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 differentieelschakelaar 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 wandcontactdoos moet beveiligd zijn met een zekering per fase van de waarde die staat aangegeven in de kolom G van de karakteristieken.

• **Karakteristieken van de hoofdmotor :**  2.3a

A

B Aantal fasen (enkel fase of 3 driefasig)

C Nominale spanning in volt (waarde, vlak of omschakeling)

D Frequentie (Hertz)

E Nominaal vermogen (Watt)

F Nominale sterkte (Ampères)

G Waarde van de smeltzekering van de elektrische leiding (ampères)

• **Karakteristieken van de hulpmotoren** (modellen "E" met elektrische bediening van de snelheidsregelaar en op- of neergaan van de kom). Met behulp van de hierboven gegeven merktekens, de tabel raadplegen :  2.3b

1) Driefasige motor bi-spanning

• Zorg voor een gestandaardiseerd, toegankelijk wandstopcontact met 3 polen + aardaansluiting, 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.**

• De wandcontactdoos moet beveiligd zijn met een zekering per fase van de waarde die staat aangegeven in de kolom G van de karakteristieken.



• **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 (⌚)

• Indien deze de verkeerde kant op draaien, twee fasen van het stopcontact omwisselen.


Opmerking : Wat betreft de modellen met elektrische bediening modellen "E" zie par. 3.1 voor de werking.

• De aansluiting geschiedt onder hoge spanning  (bv : 400V). Voor het omschakelen op lage spanning  (bv.: 230 V) als volgt te werk gaan :


- De stekker van de machine uit het stopcontact halen.

- De plaat onderaan de achterzijde demonteren evenals de kap bovenaan de achterzijde.

- Het elektrische schema van de betreffende motor raadplegen.


- De poolreepjes van de klemmenstrook van de hoofdmotor wijzigen.  2.3d


- De ingangsspanning van de transformator wijzigen door de draad van de primair van de klem 400V te verschuiven naar de klem 230V. Om bij de transformator te komen moet men de schroeven van de steun losdraaien (zeshoekige sleutel nr 7).

- De sterkte van het thermische relais F1 van de hoofdmotor afstellen (kolom F van de tabel).  2.3a

Opmerking : Het besturingscircuit is altijd 230 V. Het is dus niet nodig om de spoel van de magneetschakelaar of de andere elektrisch onderdelen hiervan te vervangen.

• **Voor de modellen "E" met elektrische bediening:**

- De poolreepjes van de klemmenstroken van de hulpmotoren wijzigen.  2.3d

- De sterkte van de thermische relais F2/F3 van de hulpmotoren wijzigen (kolom F van de tabel).  2.3b

- De betreffende relais opvragen.

- De draairichting controleren.


- De plaat aan de onderzijde en de kap achter opnieuw monteren.

2) Enkel fase motor

• Bereid een toegankelijk gestandaardiseerd stopcontact in de muur voor met 2 polen + aarde, beoordeeld op 16A volgens IEC60309, en een bijpassende waterdichte stekker om aan de voedingskabel te bevestigen.


• De draairichting wordt in de fabriek afgesteld.

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.

- Het feit dat men op de knop AAN moet drukken na een stilstand (spanningsuitvalbeveiliging).

- De bescherming van de hoofdmotor en de hulpmotoren (BMXE) tegen overbelasting door thermische relais.

• **Bedieningspaneel**

a) 60 l (handmatige bediening)  3.1a

b) 60/80 l (elektrische bediening)  3.1b

A Drukknop UIT

B Knop tijdschakelaar

C Stand tijdschakelaar continu WERKING

D Draaiknop verlichting kom

E Drukknop AAN

F Controlelampje snelheidsmeter

G Hendel wijziging van de snelheid (60l)

H Drukknop opvoeren van de snelheid

I Drukknop verminderen van de snelheid


J Drukknop naar boven gaan van de kom

K Drukknop neerhalen van de kom

} BMXE 60/80

• De normale werkingsstand van de mixers 60/80 I wordt als volgt verkregen :

- Het beschermingsscherm is neergehaald.
- De mengkom is op de daarvoor bestemde plaats aanwezig .
- De wieg komdrager staat in hoge werkstand.
- De tijdschakelaar is gezet op continu of tijdbediende werking.

• **Om de wieg komdrager in werkstand te zetten, als volgt te werk gaan**  1.1a

a) Met de 60I (handmatige bediening)

- De hendel H met de klok mee  draaien totaan de aanslag.

b) Met de 60/80 I (elektrische bediening)



- 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 J om de wieg naar boven te halen.




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.




Gebruik de machine niet zonder de mengkom.

Opmerking : Indien mixer model "E" driefasig op een ander stopcontact is aangesloten, eerst controleren :


- *of de functies van op- en neergaan van de kom naar behoren werken en of de snelheidswijziging niet is omgedraaid,*
- *of de draairichting van het planetaire tandwiel correct is (tegen de klok in ).*

• **Werking :**  3.1a-b

a) Continu werking :

- De knop van de tijdschakelaar tegen B de klok in draaien  in de 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.

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 vergrendelen door de twee zijdelingse blokkeringshendeltjes een vierde slag 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 80I)




- 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 gebruiker beschikt dankzij de dubbele drijfriem-variator over een doorlopende reeks snelheden voor het uitvoeren van de meest uiteenlopende werkzaamheden met optimale kwaliteit en resultaten.

• HET WIJZIGEN VAN DE SNELHEID MOET ALTIJD GESCHIEDEN WANNEER DE MACHINE IN WERKING IS, als volgt te werk gaan:

- Op de knop AAN drukken.

a) Bij de 60I :  3.1a

- Het hendeltje G met de klok mee  draaien om de snelheid op te voeren, in omgekeerde richting om haar te verminderen. Het controlelampje F geeft de juiste stand van de snelheid aan.

b) Bij de 60/80I :  3.1b

- Op de drukknop H drukken om de snelheid op te voeren, op de drukknop I om haar te verminderen. Het controlelampje F geeft de juiste stand van de snelheid aan.

Opmerking : De knoppen H en I werken alleen indien de mixer van te voren in werking is gezet.

- 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.

- Mocht de riem slippen of doorslaan, dan de snelheid verminderen.

- Bij het beëindigen van de werkzaamheden, altijd teruggaan naar de lage snelheid alvorens op de knop UIT te drukken.

• **Gebruikssnelheden van de apparatuur**  3.3

V Snelheid van het planetaire tandwiel (Tr/min)

A Hard deeg

B Zacht deeg





 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	Liter water	8/12/16	
Vlees	Kg	20/30/38	
Puree	Kg aardappelen	20/30/38	
Fondant	Kg suiker	12/20/25	
Eiwit	Aantal eieren	80/100/120	
Caketaart		60/100/130	
Biscuitjes		60/100/130	
Schuimgebak	Kg suiker	3/6/8	
pudding, vla	Kg poeder	6/9/12	

3.5 AANSLUITING HULPSTUKKEN

- De mixers modellen "A" zijn voorzien van een aansluiting voor een aandrijfmechanisme met variabele snelheid van het type H12 voor de hierna volgende optionele hulpstukken :





- **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 plaatsen en 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 hulpstuk.



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

- **Werkingsnelheden van de hulpstukken :** 

 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 veiligheidsaanwijzing 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).

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 tijd klok staat op een andere stand dan « nul ».
- Of de zekering van 5x20 (315 mA) die zich binnen in de mixer

bevindt, naar behoren werkt. Om erbij te komen :

- De stekker van de machine uit de contactdoos halen.
- De schroeven op de plaat losdraaien.
- De zekering is vastgeschroefd in de zekeringhouder.
- Indien de menger stopt tijdens een werkcyclus :
- Het thermische relais is uitgevallen. Het zal automatische weer in werking treden. Even wachten en dan op de knop AAN drukken om opnieuw te starten.
- De snelheid of de belasting verminderen (zie par. 3.3 en 3.4).

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 onderriem slijpt of slaat door. De riem zal hierdoor sneller verslijten.
- De riemen zijn defect (zie par. 6.2 voor het vervangen).

• Onvoldoende vermogen

- Controleren of de naafkransen van de riemschijven naar behoren bewegen en of de riem in goede staat verkeert (zie par. 6.2).
- De motor draait op 2 fasen.
- De voedingsspanning is niet juist, abnormale verhitting van de motor.
- Overbelasting of ongeschikt hulpmiddel.



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.



OPGELET !!

Voor iedere ingreep de steker 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.

6.2 VERVANGEN VAN DE MOTOR RIEMEN

• Om de riemen te verwijderen als volgt te werk gaan :

- De mixer in stand 7 stoppen.
- De 8 schroeven van het bovenste deksel demonteren.
- De 6 schroeven van de kap bovenaan de achterzijde demonteren.
- De ventilator demonteren door de moer los te schroeven (zeshoekige sleutel nr 13).
- Hard trekken aan de zijkant van de mixer door de bovenste riem in het midden vast te pakken om de bovenste variabele schijf weg te schuiven en de riem verwijderen.
- De variabele riemschijven bij de drijvende riemschijf brengen.
- De onderste riem verwijderen.

• Voor het monteren van nieuwe riemen als volgt te werk gaan :

- De kleine riem op de onderste variabele riemschijf schuiven, hem met flinke kracht naar de kant trekken dan hem aan de achterkant op de drijvende riemschijf plaatsen (**snelheid 5 tot 7**).
- De variabele riemschijven op de zwaartelijn plaatsen.
- De merktekens van de 2 losse naafkransen richten.
- De grote riem op zijn plaats brengen en hard trekken om de veer van de variabele riemschijven zo veel mogelijk samen te drukken.
- De grote riem op de ontvangriemschijf plaatsen.
- De ventilator en de opbouw monteren.

Opmerking : Om de losse naafkransen beter te doen glijden, het bovenste gedeelte van de tussenas spaarzaam smeren.



Geen oliesporen op de naafkransen van de riemschijven en de riem achterlaten (risico dat de riem slijpt of doorslaat).

6.3 AFSTELLING VAN DE KOMHOOGTE

- Indien men de hulpstukken zo dicht mogelijk langs de bodem van de kom wil laten lopen :
- Het stelwerktuig monteren na gecontroleerd te hebben of het wel het langste werktuig is.
- De 6 schroeven van de kap bovenaan de achterzijde demonteren.
- De contra-moer A deblokken (zeshoekige sleutel nr 17).
- De aanslagschroef B een paar slagen losdraaien.
- De contra-moer C deblokken en de schroef D enkele slagen losdraaien (zeshoekige sleutel nr 13) uitsluitend voor de BMXE.



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

- Het ontkoppelpunt van het standcontact afstellen met de schroef D en de contra-moer C blokkeren (BMXE).
- 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.

6.5 VERVANGING VAN DE VERLICHTINGSLAMP VAN DE KOM

- De 8 bevestigingsschroeven van het deksel demonteren.
- 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.

- Mochten deze veiligheidsvoorzieningen niet werken :
- 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

- De staat van het snoer en de elektrische onderdelen regelmatig controleren.



Redisuele 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 producten 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.

2002/96/CEE « WEEE »

Het symbool "  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.

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 vervuiligingsgevaar.

Neem de recycling voorwaarden in acht.

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 vervuiligingsgevaar.

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 niveau van de geluidsdruk 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 veiligheid :**

- De machine is ontworpen en vervaardigd met inachtneming van de haar betreffende en hierboven vermelde regels en normen.
- De bediener moet van te voren een opleiding hebben gevolgd om deze machine te kunnen gebruiken en moet op de hoogte gesteld zijn van de mogelijke residuele risico's.

- **Voedingshygiëne :**

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

- Richtlijn 89/109/EEG : materialen en voorwerpen in contact met levensmiddelen,
- Normen EN 601-1992 : 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.