

De basistaal van deze handleiding is Frans.

Inhoudsopgave

Inleiding	1	Stringen	3
Installatie	1	Onderhoud	4
Gebruik, veiligheid	2	Overeenstemming met de reglementering	5
Schoonmaken, hygiëne	3		

Inleiding

1.1 BESCHRIJVING

• Deze kneedmachines met schuine as en met opklapbare kop zijn apparaten voor de broodbakkerij bestemd voor het kneden van deeg (croissants, brioches, speciale broodsoorten, stokbrood, pizza's ...).



1.1

- A Voetstuk
- B Remhendel kuip

- C Verwijderbare kuip (inhoud 25 en 45 liter)
- D Frezer
- E Vergrendelingshendel kop
- F Opklapbare kop
- G Bedieningspaneel

Installatie

2.1 AFMETINGEN – GEWICHT (TER INDICATIE) 2.1

KNEEDMACHINES	25 Liter	45 Liter
Bruto verpakt gewicht (Kg)	95	97
Netto gewicht met uitrustingen (Kg)	70	79
Netto gewicht tafel in optie (Kg)	16	16

Afmetingen verpakking L x b x h (mm) :

- Machine : 916 x 736 x 985
- Table : 735 x 480 x 160



Leg het apparaat niet neer, risico op oliekkage.

2.2 PLAATSING

- Deze kneedmachines kunnen geïnstalleerd worden op :
- **Een perfect stabiele steun** zonder resonantie (tafel, meubelstuk...) waarvan de hoogte is gelegen tussen 700 en 900 mm en welke stevig genoeg is om een belasting van 110 kg

te dragen. De 4 afstelbare schoenen zorgen voor een perfecte stabiliteit.

- **Een verplaatsbare tafel** van RVS optioneel beschikbaar met opbergplank.



2.3 ELEKTRISCHE AANSLUITING

- Deze kneedmachine wordt gevoed met enkelfase stroom.
- Een genormaliseerde muurcontactdoos met 2 polen + aarde, kaliber 16A installeren zichtbaar en toegankelijk voor de bediener.
- Controleren of de netspanning overeenkomt met de waarde aangegeven op het typeplaatje.
- Deze kneedmachine is voorzien van een filter die de storingen afkomstig van het stroomnet afvoert naar de aarde. Met het oog op de efficiëntie van deze installatie, moet de aardaansluiting van de installatie van uitstekende kwaliteit zijn, in het tegengestelde geval kunnen de storingen door de regelaar gaan en hem beschadigen.

GEEN AARDAANSLUITING = GEEN BESCHERMING = RISICO VOOR STORINGEN

Opmerking : de waarden mbt de aarde zijn bepaald aan de hand van de residuale differentiale stroom.

Het niet in acht nemen van deze voorschriften kan het vervallen van de garantie met zich meebrengen.

- De installatie moet worden beschermd door een differentiale lastschakelaar en een zekering met een kaliber van 16A.



In bepaalde gevallen en naar gelang de gevoeligheid van de beschermingsdifferentialen, kan het nodig zijn inrichtingen van het type SI (super immuniteit) te installeren om ongewenste uitschakelingen te voorkomen.



Aardaansluiting verplicht middels de groen/gele draad.

Opmerking : De machine mag alleen gebruikt worden op netwerken van het type TN (aansluiting op neutraal) en TT (neutraal op aarde). Als de machine moet worden geïnstalleerd op een IT netwerk (neutraal impedantie of geïsoleerd) dat moet men een isoleringstrafo ertussen plaatsen en zich lokaal aansluiten op de machine in netwerk TN of TT.

- Elektrische karakteristieken :
- A : Machine
- C : PNC motor
- D : Voedingsspanning
- E : Voedingsfrequentie
- F : Nominaal vermogen



Elk ander gebruik dan beschreven in deze handleiding wordt als afwijkend beschouwd door de fabrikant.

3.1 WERKING – VEILIGHEID

- De veiligheid van de gebruiker wordt gegarandeerd :
 - door het omhoog komen van de kop waardoor men het deeg in alle veiligheid uit de machine kan halen.
 - door een standverklikker in de kuip.
 - doordat het nodig is op de knop AAN te drukken na een stilstand (« spanningsloze » inrichting).
 - door de inachtneming van deze handleiding voor gebruik, reiniging en onderhoud van de machine.

• Bedieningspaneel 3.1

A Vermindering van de tijdsduur van de tijd klok

B Opvoeren van de tijdsduur van de tijd klok

C UIT

D AAN lage snelheid I : mengen

E Display van de tijdsduur van de tijd klok

F AAN hoge snelheid II : kneden

- De normale inwerkingstelling van de kneedmachine komt tot stand als :
 - Het geheel gevormd door de kop-het scherm in de werkstand is gezet.
 - De tijd klok is gezet op de continu of de getemporeerde werking.
 - De kuip in de werkstand staat.

a) Continu werking :

- Selecteren van — op **E** door te blijven drukken op toets **A**
- Aanzetten door te drukken op toets **D**.

b) Getemporeerde werking :

- Selecteren van de tijdsduur door te drukken op toetsen **A** en **B**.
- Aanzetten door te drukken op toets **D**.

Opmerking :

*Om de tijdsduur tijdens de werking te wijzigen, moet men drukken op toets **C** en dan de tijdsduur wijzigen met behulp van de toetsen **A** en **B** en de cyclus weer aanzetten door te drukken op de toets **D** of **F**.*

De tijdsduur die men bij aanvang van de cyclus heeft geselecteerd blijft in het geheugen opgeslagen.

*Om een aan de gang zijnde cyclus definitief te stoppen moet men 2 keer drukken op de toets **C**.*

c) Selecteren van de snelheid :

- Altijd opstarten door te drukken op toets **D** voor het mengen, dan op de toets **F** drukken voor het kneden.

d) Stoppen :

- Het is beter hiervoor de knop **C** te gebruiken en dan het geheel samengesteld uit het scherm/de kop op te heffen.

3.2 STAND VAN DE KOP EN HET SCHERM

- De kop van de kneedmachine is verbonden aan het voetstuk door een scharnier waardoor 2 verschillende standen mogelijk zijn :

1) Werkstand, kop naar beneden voor het frezen – kneden.



- 2) **Kop is opgeklapt**, tot aan de aanslag naar achteren om de kuip te kunnen vullen, het deeg eruit te halen of de kuip schoon te maken.



3.3 WERKWIJZE

1) Om de kop op te klappen:

- Het hendeltje met de linkerhand ontgrendelen door het naar achteren te duwen en met de rechterhand de kop van de kneedmachine optillen met behulp van het handvat van het scherm tot aan de aanslag naar achteren.



2) Om de kop te laten zakken:


- Het hendeltje met de linkerhand ontgrendelen door het naar achteren te duwen en met de rechterhand langzaam de kop laten zakken met behulp van het handvat van het scherm tot aan de aanslag.



Opmerking : Als er deeg is achtergebleven in de kuip, de kuip iets draaien zodat de deegbal buiten het bereik van het werktuig komt, op deze manier kan men de machine makkelijker sluiten.

3.4 AFSTELLEN VAN DE REM VAN DE KUIP 3.4

- Doordat het werktuig in het deeg draait, zal hij de kuip tegen de klok in laten draaien. 
- Om de draaisnelheid terug te brengen, het hendeltje van de rembediening iets met de klok mee draaien  (richting +) en de gewenste snelheid instellen.

- Het hendeltje tegen de klok in draaien  (richting -) om de kuip te ontgrendelen.

3.5 MONTEREN EN DEMONTEREN VAN DE KUIP 3.5

De kuip van de kneedmachine kan verwijderd worden wat handig is voor het werken met poolish en het schoonmaken vergemakkelijkt.

• Demonteren :

- De kop van de kneedmachine oplichten (zie §3.3.1).
- De kuip verticaal optillen.

• Montage

- Het hendeltje van de rembediening aantrekken om draaibewegingen te voorkomen (zie §3.4).

- De kuip centreren op zijn as, er hierbij goed op letten dat de drijfpen naar behoren op zijn plaats wordt gebracht in de opening van de kuip.

Opmerking : Als de kuip naar behoren op zijn plaats is gebracht, moet hij steunen op de drijfplaat.

- Het remhendeltje van de kuip los zetten.
- Controleren of de kuip vrij kan draaien.

3.6 KNEEDVERMOGEN

• De door de BPO toegestane hoeveelheden hangen af van de kwaliteit van het meel, zijn hygrometrie en zijn hydratatiepercentage.

Het is met name nodig de hoeveelheden meel terug te brengen welke een hoog gehalte aan gluten hebben (W hoger dan 200)

Het is eveneens nodig de hoeveelheden meel terug te brengen als de hygrometrie of het hydratatiegehalte terugloopt.

• Het verwerken van te grote hoeveelheden gaat altijd ten koste van de kwaliteit van de werkzaamheden en de levensduur van de mechanische organen van de kneedmachine. De te verwerken hoeveelheden verminderen als het hydratatiepercentage lager is of (en) als de meelkracht hoger wordt (W hoger dan 200).

• **Hydratatie percentage van de verschillende soorten deeg:**

- « Vast » deeg (détrempe, pizza's, croissants, zuurdeeg ...) 40 tot 55%.

-« middelvast » deeg (Stokbrood, brioche ...) 55 tot 60%.

- « zacht » deeg (speciale broodsoorten, poolish ...) hoger dan 60%.

• In de hieronder staande tabel staan de indicaties vermeld voor een bakkersmeel van het type 55-65 en met een kracht W lager of gelijk aan 200 opgeslagen in zakken.

KNEEDMACHINES	25 LITER			45 LITER		
	40 à 55	55 à 60	>60	40 à 55	55 à 60	>60
Hydratatie percentage (%)	40 à 55	55 à 60	>60	40 à 55	55 à 60	>60
Meel (Kg)	5	6	8	10	12	15
Gietproducten (L)	2,5	3,5	5	5	7	9
Deeg (Kg)	7,5	9,5	13	15	19	24

3.7 SELECTEREN VAN DE SNELHEID 3.7

1. Lage snelheid frezen in tr/mn.

2. Hoge snelheid kneden in tr/mn.

• **Altijd met frezen beginnen in de lage snelheid 1, dit voorkomt projecties van meelstof.**

• Zodra de massa homogeen is geworden (na ongeveer 2 minuten), overgaan naar de hoge snelheid 2 voor het kneden.



- De machine tot stilstand brengen vanuit de lage snelheid
- Nooit een hard voorwerp steken in de draaiende kuip.

Schoonmaken, hygiëne

4.1 ALS MEN KLAAR IS MET DE

WERKZAAMHEDEN

- De binnenkant van de kuip goed schoonkrabben om korstjes te verwijderen. Hiervoor geen metalen krabber gebruiken die



Nooit chloorhoudende reinigingsmiddelen gebruiken die zwart uitslaan op aluminium.

de krassen zou kunnen veroorzaken in de kuip.

- De kuip en het werktuig schoonmaken met een vochtige spons waaraan men een ontsmettend reinigingsmiddel heeft toegevoegd.

- Zorgvuldig afspoelen en afdrogen.

- De buitenkant zodig van stof ontdoen met een borstel of een stofzuiger.

4.2 PERIODIEK (OP ZIJN MINST EEN KEER PER MAAND)

- De buitenkant van de machine schoonmaken met een niet schurend reinigingsmiddel.

- Zonodig de ventilatie openingen schoonmaken van de motorkap.



De machine nooit schoonmaken met een waterstraal of een hoge druk reiniger.

4.3 OPSTUIVEND MEEL:

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

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

- Een lange meelspan te gebruiken die tot op de bodem van de kuip kan komen.

- Zomogelijk water te laten stromen alvorens het meel toe te voegen.

- Altijd op zijn minst 2 minuten 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 MACHINE WIL NIET STARTEN, DE VOLGENDE PUNTEN CONTROLEREN :

- Of de steker van de machine wel goed in de contactdoos is aangebracht.

- Of de elektrische voeding van de machine op de contactdoos goed is.

- Of de kop naar behoren is vergrendeld en of de kuip in de werkstand staat.

- Of de tijd klok is ingesteld op de getemporeerde of de continue werking.

5.2 ABNORMAAL GELUID

• **Metaalachtig geluid :**

- Werktuig is vervormd of wrijft tegen de wand, werktuig deblokkeren (zie §6.4).

• **Onvoldoende vermogen :**

- Hoeveelheden te groot (zie § 3.6), de hoeveelheid meel ver-

minderen, hydratatie opvoeren, de rem van de kuip afhalen, enz..

- De voedingsspanning is onjuist met abnormale verhitting van de motor.



Als de storing niet verdwijnt, contact opnemen met de onderhoudsdienst van de leverancier.

5.3 SLECHT ROLLEN

Er blijft wat meel achter op de bodem van de kuip : de armen van het werktuig blijven te ver van de bodem van de kuip (normaal <

5 mm). Het werktuig bijstellen (zie § 6.5).

5-4 SLECHT KNEDEN

Het deeg vertoont hier en daar scheuren tijdens de bewerking en rolt niet om het werktuig heen.

1. Onvoldoende hydratatie
2. De rem van de kuip is te strak aangetrokken : de rem bijstellen

om mooi deeg zonder scheuren te verkrijgen.

3. Hoeveelheid te groot of te klein
4. Het werktuig komt niet dicht genoeg bij de rand van de kuip : de stand van de kop/kuip bijstellen (zie § 6.5).

Onderhoud

6.1 ELEKTRISCH



Altijd de stekker van de machine uit de contactdoos halen voordat men ingrepen gaat verrichten.

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

- Het is aangeraden op zijn minst één keer per jaar de achterplaat te demonteren om de staat van de elektrische aansluitingen te controleren.

- Toegang tot de elektrische componenten :
 - De stekker van de machine uit de contactdoos halen.

6.3 CONTROLEREN VAN DE VEILIGHEIDSINRICHTINGEN

- De goede werking van de veiligheidsinrichtingen moet regelmatig gecontroleerd worden. De machine moet tot stilstand komen als de kop wordt opgeklapt en mag niet starten als de kuip niet op zijn plaats is gebracht.

- Indien dit niet het geval is :
 - De machine niet gebruiken.
 - De machine laten afstellen door de onderhoudsdienst van uw le verancier.

Veiligheidsinrichting opklappen kop 6.3

- **Afstelling :**
 - De schroef die de sensor op zijn plaats houdt, losdraaien.
 - De houder van de sensor naar boven of naar beneden zetten om een meer of min hoge onderbreking in te stellen (maximaal 50 mm tussen de rand van de kuip en het scherm).

6.4 VERVANGEN VAN HET WERKTUIG

- De stekker van de machine uit de contactdoos halen.
- De 2 schroeven losdraaien (holle zeshoekige sleutel nr 5).
- Het werktuig verwijderen.

Opmerking : als men het werktuig niet makkelijk eruit kan halen :


- De dop van de naaf verwijderen.

- En in de plaats hiervan een schroef HM10 x 50 monteren en aandraaien totdat het werktuig eruit gehaald kan worden.

- **Opnieuw monteren van het werktuig**

- Het platte deel van de as doen samenvallen met dat van de 2 schroeven.
- Het werktuig op de as monteren.
- In de juiste stand blokkeren met behulp van de 2 schroeven.
- De werking van het werktuig in de kuip controleren.


6.5 INSTELLING KOP / KUIP

1) Afstelling zijkant : de armen van het werktuig moeten even ver verwijderd zijn van de buitenwand als van het centrale gedeelte van de kuip. Zoniet als volgt te werk gaan :  6.5a

- De kneedmachine naar achteren steunen.
- De 4 schroeven van de bodemplaat losdraaien (zeshoekige sleutel nr 7).
- De 4 schroeven **A** deblokkeren (zeshoekige sleutel nr 13).

Opmerking : bij model 25 I, de 4 contraoeren losdraaien).

- De kuip opnieuw centreren.
- De schroeven weer aandraaien.

2) Verticale afstelling : als de armen van het werktuig tegen de bodem aankomen of te hoog blijven staan (Afstand < 5 mm), als volgt te werk gaan :  6.5b

- De kop in de opgeklapte stand zetten.
- De contraoer losdraaien **B** (zeshoekige sleutel nr 13).
- De schroef **B** totdat men een afstand van 5 mm heeft verkregen

tussen de bodem van de kuip en de armen van het werktuig.

Opmerking : als de aanslag te kort is, moet de vergrendeling bijgesteld worden.

3) Afstellen van de vergrendeling 6.5c

- De 4 schroeven **C** die de sluitplaat van de kop op zijn plaats houden, losschroeven.
- De contraoeren en de schroeven **D** losdraaien (zeshoekige sleutel nr 13).

Opmerking : de hendel van de grendel staat nu tegen de aanslag.

- De grendelplaat **E** zo ver mogelijk naar voren brengen op de kneedmachine.
- De schroeven **D** en de contraoeren opnieuw aandraaien en vervolgens ook de 4 schroeven **C** die de sluitplaat van de kop op zijn plaats houden.

6.6 VERVANGEN VAN DE PAKKING VAN DE REM VAN DE

KUIP



- De kneedmachine naar achteren steunen.
- De 4 schroeven van de bodemplaat losdraaien (zeshoekige

sleutel nr 7).

- De 2 schroeven F losdraaien (zeshoekige sleutel nr 13).
- De pakking vervangen en het geheel opnieuw monteren.

6.8 ADRES VAN DE ONDERHOUDSDIENST

Wij raden u aan in de eerste instantie contact op te nemen met degene die u de machine heeft verkocht.



Bij verzoeken voor inlichtingen of bestellingen van vervangingsdelen, verzoeken wij u het type machine, het serienummer en de technische karakteristieken te vermelden.

De fabrikant behoudt zich het recht voor de 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 :

- Richtlijn machine 2006/42 CEE,
- 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 vervuilingsgevaar.

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 vervuilingsgevaar.

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

- Europese normen :

EN 453- Kneedmachines – voorschriften met betrekking tot de veiligheid en de hygiëne.

Voornoemde overeenkomst wordt bevestigd door :

- Het CE conformiteitsmerk dat op de machine is aangebracht.
- De verklaring van overeenkomst CE 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.

Beschermingsindex volgens de norm EN 60529-2004:

- Elektrische bedieningen IP55
- 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 vooraf een opleiding hebben gevolgd met betrekking tot het gebruik van de machine en moet op de hoogte gesteld zijn van de mogelijke risico's.

Voedingshygiëne :

De machine is gebouwd met materiaal dat voldoet aan de volgende reglementering en normen :

- Richtlijn 1935/2004/CEE : materiaal en voorwerpen in contact met levensmiddelen.
- Normen EN 601- : gegoten aluminium legeringen in contact met levensmiddelen.

De oppervlakten van de zone in contact met levensmiddelen zijn glad en makkelijk schoon te maken. Reinigingsmiddelen gebruiken die goedgekeurd zijn voor de voedingshygiëne en hun gebruiksaanwijzing in acht nemen.