

Inhoudsopgave

Inleiding	1	Storingen	6
Installatie	1	Onderhoud	6
Gebruik, veiligheid	3	Overeenstemming met de reglementering	8
Reinigen, hygiëne	5		

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.

Inleiding

1.1 BESCHRIJVING

• Deze elektronische mixer-menger is een apparaat bestemd voor professionals in de bakkerij-banketbakkerijsector om alle soorten voedingsmiddelen te kneden, te mengen en te kloppen. De modellen A zijn geschikt voor keukengebruik en maken het mogelijk hulpmachines aan te drijven.

- A** RVS kom, inhoud 20 of 30 liter (naar gelang model)
- B** Verwijderbaar beschermingsscherm en met een extra plastic beveiligingsscherm
- C** Hulpstukaansluiting van het type H
- D** Kop
- E** Bedieningspaneel
- G** Hendel voor het omhoog en omlaag zetten
- H** Planeettandwiel
- I** Kolom
- J** Wieg komhouder
- K** Poten

• **3 werktuigen zijn standaard verkrijgbaar :**  **1.1b**

- A** Haak om te kneden.
- B** Spaan om de te mengen.
- C** Garde voor emulsies.

• **Optionele uitrustingen :**

- Versterkte garde 20 en 30l voor zware werkzaamheden .
- Komverkleiner 10 l met drie werktuigen (model 20l).
- Komverkleiner 10/20l met 3 werktuigen (model 30l)
- RVS tafel (hoogte 480mm) voor tafel model 20l.

• **Optionele uitrustingen uitsluitend voor modellen met hulpstukaansluiting A :**

- Hulpmachines (zie  § 3-6).
- Schaalhouder om de producten onder de molen, groentesnijder, allesnijder op te vangen.

Installatie



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 (ter indicatie)

- A Bruto verpakt gewicht (kg)
- B Netto uitgerust gewicht (kg)
- C Afmetingen verpakking (mm) L x b x h
- D Afmetingen machine : L x b x H (mm)
- E Afmetingen voor vastzetten mixer : E x E1 x E2 (mm)
- Hp Hoogte hulpstukaansluiting (modellen A)

. Hantering - Transport

- Bij de levering is de mixer vastgezet op een pallet.
- Gebruik, om hem van de pallet af te halen, een heftruck door de vork onder de poten te steken.



Bij handmatig lossen, alle nodige voorzorgsmaatregelen treffen om kantelen te voorkomen.draad.

2.2 PLAATSEN

- De mixers 20/30 liter moeten op de vloer geplaatst worden.
- **Om de mixer te stutten of waterpas te zetten :**
 - Het opzetstukje van de in te stellen voorpot verwijderden.
 - Draaien met een schroevendraaier om de instelbare schoen in contact te brengen.
- De stabiliteit controleren door de mixer op hoge snelheid te laten draaien met de spaan. Zonodig de instelling iets bijstellen terwijl de machine draait.
- Het opzetstukje weer op zijn plaats brengen.
- **Om de mixer op de vloer vast te zetten : achterpoten worden vastgezet.**



2.2b

- De opzetstukjes van de 2 achterpoten verwijderen.
- De 2 gaten die doorboord moeten worden lokaliseren (schroef max. Ø8, legte min. 80, pluggen niet meegeleverd).



Opmerking : U kunt ook de voorpoten vastzetten als u de instelbare schoen verwijderd.

• De tafel mixers 20 liter kunnen worden geïnstalleerd op:

- een perfect stabiele en niet resonerende steun (meubel, tafel ...) met een hoogte gelegen tussen 350 en 500 mm.
- in optie een RVA tafel met opbergplank.

• Voor de installatie als volgt te werk gaan:

- De afstelbare schoenen van de voorpoten afhalen.
- De vier bevestigingsgaten van de poten van de mixer doen samenvallen van de poten van de tafel.
- De mixer op de tafel vastzetten met de meegeleverde bevestigingsbenodigdheden.

• Om de tafel te stutten of waterpas te zetten :

- De bevestigingsschroef van de schoenen losdraaien (pijpsleutel nr 13).
- De schoen bijstellen en in de juiste stand blokkeren.
- De stabiliteit controleren door de mixer met de spaan op hoge snelheid te laten draaien.

• Om de tafel op de vloer vast te metselen :

- de bevestigingsgaten van de schoenen doorboren (schroeven max. ø 8, lengte minimaal 30 en pluggen niet meegeleverd).



2.2c

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 F 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 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 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.

- De elektronische mixers worden met enkel fase stroom gevoed.
- 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.

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 er tussen plaatsen en zich lokaal aansluiten op de machine in netwerk TN of TT.

• Waarschuwing voor de monteur :

Deze elektronische mixer is voorzien van een filter die de eventuele door het net veroorzaakte storingen naar de aarde afvoert zonder door de variator te gaan. Teneinde een doelmatige werking veilig te stellen moet de aardeaansluiting van uitstekende kwaliteit zijn, zoniet kunnen de storingen naar de variator toe gestuurd worden en hem beschadigen.

 **Aardaansluiting verplicht middels groen / gele draad.**

GEEN AARDEAANSLUITING = GEEN BESCHERMING = STORINGEN MOGELIJK



Opmerking : De aardewaarden worden bepaald door de differentiale reststroom . De niet inachtneming van deze voorschriften kan de garantie opheffen.



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

• Elektrische karakteristieken :  **2.3a**

A : Machine

C : Voedingsspanning

D : Frequentie

E : Nominaal vermogen

F : Kaliber van de smeltzekering van de elektrische leiding (Ampères)

• De draairichting controleren  **2.3b**

- het planeettandwiel moet tegen de klok indraaien (zie pijl op de kop) en het werktuig moet met de klok meedraaien (zie afgesteld in de fabriek).

Om de draairichting om te keren in geval van problemen  zie §5.2

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

• De veiligheid van de gebruiker wordt gegarandeerd :

- door het feit dat de motor tot stilstand komt als men het beschermingsscherm opent.
- dankzij het ontwerp van het scherm waardoor het mogelijk is producten in alle veiligheid aan de machine toe te voegen als zij in werking is.
- doordat de motor tot stilstand komt als de wieg naar beneden gaat. Opnieuw opstarten is pas mogelijk als men op de knop AAN drukt.
- doordat men op de knop AAN moet drukken na een stilstand (veiligheidsinrichting « spanningsonderbreking »).
- dankzij een beveiliging tegen overspanning, onderspanning en verhitte van de motor.
- door het in acht nemen van de instructies vermeld in deze handleiding met betrekking tot het gebruik, het reinigen en het onderhoud van de machine.

• Bedieningspaneel **3.1**

A Vermindering tijdsduur tijd klok

B Verhoging tijdsduur tijd klok

C Knop UIT

D Knop AAN

E Display tijd klok

F Verhogen van de snelheid

G Verlagen van de snelheid

H Display snelheid

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

- De mixer kan pas in werking gesteld worden als de groep gevormd door de wieg met de komhouder in de werkstand is gezet.
- Als het beschermingsscherm is gemonteerd en gesloten.
- Als de tijd klok is ingesteld op continu of getemporeerde werking.
- De mengkom is op de daarvoor bestemde plaats aanwezig .

a) Getemporeerde werking :

- Tijdsduur op **E** selecteren met behulp van de toetsen **A** en **B**.
- Inwerkingstelling door te drukken op toets **D**
- Stilstand bij afloop van de geselecteerde tijdsduur of door te drukken op toets **C**



Opmerking :

- Om de tijdsduur tijdens de ingestelde werking te wijzigen, drukken op toets **C** en dan de tijdsduur wijzigen met de toetsen **A** en **B**, de cyclus weer aanzetten door te drukken op toets **D**.

- De tijdsduur geselecteerd bij de aanvang van de cyclus blijft in het geheugen opgeslagen.

- Om de in werking zijnde cyclus helemaal uit te zetten, 2 keer drukken op de toets **C**.

b) Continu werking :

- Selecteren van ---- op **E** door continu te drukken op toets **A**.
- Inwerkingstelling door te drukken op toets **D**.
- Stoppen door te drukken op toets **C**.

c) Snelheidsregeling :

- Snelheid selecteren op **H** door te drukken op de toetsen **F** en **G**.

3.2 MONTEREN – DEMONTEREN VAN HET BESCHERMINGSCHERM

Om het draaiende scherm moeiteloos te kunnen reinigen, kan het verwijderd worden en het plastic scherm, die betrekking heeft op.

• Demonteren van het scherm :

- De machine stoppen, de wieg laten zakken, het werktuig en de kom verwijderen.
- Het scherm is vergrendeld, men moet het dus met de klok mee draaien (1 volledige slag), tot aan de aanslag  3.2a
- Het scherm naar onderen toe loshaken, het zal vanzelf los komen.
- Het plastic scherm kan worden verwijderd door het van het scherm van gaas los te maken. (voor een gebruik zonder meel)

• Opnieuw monteren van het scherm :

- De leisloffen tegenover de inkepingen van de kroon van het scherm plaatsen.  3.2b
- Het scherm naar boven toe aandrukken en tegen de klok in draaien (1 volledige slag) totdat het vergrendeld is tegen de aanslag (moet over een hard punt heen).



Opmerking : Het scherm blijft vastzetten zodra men het kan draaien

DE MIXER KAN ALLEEN STARTEN ALS HET SCHERM NAAR BEHOOREN OP ZIJN PLAATS IS AANGEBRACHT EN VERGRENDELD.

DE MIXER KAN NIET STARTEN ZONDER HET SCHERM 3.2b

3.3 AANBRENGEN VAN DE KOM EN DE WERKTUIGEN

- Als volgt te werk gaan :
- De wieg in de lage stand zetten door de hendel G naar achteren te duwen.
- Een werktuig in de kom plaatsen.



Opmerking : controleren of de steunvlakken van de handvaten schoon zijn (zie §4-2).

- De kom boven de wieg plaatsen.
- Het kogelgewricht van de kom in de opening van de wieg steken en de kom verticaal laten zakken zodat de twee vingers van de wieg in de gaten van de handvaten gestoken kunnen worden.



- Het werktuig op de as van de werktuighouder steken en tegen de klok in draaien om het te vergrendelen.  3.3b



- De hendel G naar voren trekken om de kom in de juiste werkstand te zetten.
- Het beschermingsscherm dicht doen.
- Drukken op de knop AAN.

3.4 WIJZIGING EN KEUZE VAN DE SNELHEID

- De elektronische snelheidsregelaar biedt de gebruiker een breed scala aan gebruiksmogelijkheden en een continu reeks van snelheden om allerlei soorten werkzaamheden in optimale omstandigheden en met hoog rendement en uitstekende kwaliteit uit te kunnen voeren.
- Altijd opstarten in lage snelheid 1 om projecties of meelversuiving te voorkomen, dan geleidelijk de snelheid opvoeren naar gelang de benodigde werkzaamheden.

- Gebruikssnelheid van de werktuigen  3.4

V	Snelheid van het planeetandwiel (Tr/mn)
A	Hard deeg
B	Zacht deeg
	Normaal aanbevolen werkbereik

3.5 MAXIMALE CAPACITEITEN

- De werkcapaciteit van een mixer hangt af :
 - van het gebruikte werktuig.
 - van de aard, de hoeveelheid en de dichtheid van de te bewerken massa.
 - van de optimale snelheid voor kwaliteitswerk.
- Het verwerken van een te grote hoeveelheid gaat altijd ten koste van de kwaliteit van het werk en de levensduur van de mechanische organen van de mixer en kan leiden tot een abnormale oververhitting van de motor en tot zijn plotselinge stilstand (zie  § 5-1).

• Maximale aangeraden hoeveelheden

Producten	Referenties	Kom (L) 10/20/30	Werktuig
Aanmaken (Hydratie 60%)	Kg meel	3/6/8	
Pizza (Hydratie 40%)	Kg deeg	2,5/5/6	
Kruimeldeeg		2,5/5/6	
Zoet deeg	Kg meel	2/4/5	
Croissants deeg		2,5/5/6	
Brioche deeg		2,5/5/6	
Soezendeeg	Liter water	2/4/5	
Vlees	Kg	5/10/15	
Purée	Kg aardappels	5/10/15	
Borstplaat	kg suiker	3/6/8	
Eiwit		16/32/50	
Génoise	Aantal eieren	15/30/45	
Koekjes		15/30/45	
Meringues	Kg suiker	0,75/1,5/2,5	

3.6 HULPSTUKAANSLUITING

• De mixers van model A zijn voorzien van een aandrijaansluiting met variabele snelheid van het type H12 om de volgende optionele hulpstukken aan te drijven :



- **H 70 H en HV 82 H** : vleesmolens Ø 70 et Ø 82 mm, systeem ENTERPRISE of UNGER. Geleverd met trechter, stamper, messen en platen
- **CX 21 H** : Groentesnijder met platen voor het snijden tot aan 8 mm, effileren, snijden in dunne plakjes, raspens...
- **P 200 H** : Allesnijder voor puree, moes, vissoep ... Geleverd met 3 verschillende roosters.



De verschillende handleidingen van de hulpmachines apart raadplegen.

• Als volgt te werk gaan om een hulpmachine te installeren :



- De hulpmachine uitrusten naar gelang de te verrichten werkzaamheden.



Altijd eerst in lage snelheid zetten met behulp van de drukknop uit alvorens een hulpstuk te monteren of te demonteren.

- Het deksel **H** optillen.
- Het hulpstuk **B** nemen, de kegel **C** steken in de aansluiting van de mixer **A**.
- Het vierkante stukje **D** in de drijf-as van de aansluiting steken door **B** te laten draaien.
- De vinger **E** plaatsen tegenover de opening **I** en het hulpstuk tot aan de aanslag in de aansluiting **A** steken.
- De borgschroef **G** aandraaien (met de klok mee F.
- De snelheid instellen naar gelang het gemonteerde hulpstuk.



Opmerking : Om het hulpstuk te demonteren, **G** op zijn minst 4 slagen losdraaien om uit de afdruk **F** te komen.

• Gebruikssnelheid van de hulpstukken :



VP = Snelheid aansluiting hulpstuk (Tr/mn)

Aanbevolen werkzaamheden

Reinigen, 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 TUSSENDOR

- De kom en het werktuig demonteren.
- De binnenkant van de kom en het werktuig in een gootsteen afwassen met warm water met een reinigings- desinfecteermiddel of een ontvettingsmiddel (als men met vette producten heeft gewerkt), dan afspoelen met helder water en afdrogen.

- Het planeettandwiel, de as van de werktuighouder, het beschermingsscherm schoonmaken met een vochtige spons en een reinigings- desinfecteermiddel, dan afspoelen met helder water.



Opmerking : Gebruik alleen reinigingsproducten die compatibel zijn met de aluminium onderdelen.

4.2 AFTER USE

- De stekker van de machine uit de contactdoos halen.
- De kom, het werktuig en het beschermingsscherm demonteren.
- De kom en de werktuigen in een gootsteen afwassen met een reinigings- desinfecteermiddel of een ontvettingsmiddel, dan afspoelen met helder water en opdrogen. Alleen de kom mag in de vaatwasser.
- Het dichte scherm mag niet in de vaatwasser.
- Het planeettandwiel, de as van de werktuighouder, het beschermingsscherm, de wieg schoonmaken, bijzondere aandacht besteden aan de steunvlakken van de kom en zonodig de buitenkant van de mixer schoonmaken met een vochtige spons en een reinigings- desinfecteermiddel, dan afspoelen.

- Controleren of alle onderdelen zorgvuldig zijn schoongemaakt.

Opmerking :



- De compatibiliteit van de gebruikte reinigingsmiddelen met het materiaal van de onderdelen van het apparaat controleren.

- Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken die de oppervlakken zouden kunnen krassen.
- Wat betreft het reinigen van de hulpmachines, zie de handleiding van de verschillende hulpstukken.



De machine niet schoonmaken met een hoge druk reiniger.

- Periodiek : (op zijn minst één keer per maand)
- De ventilatieopeningen aan de achterzijde van de machine van stof ontdoen (oorzaak van abnormale verhitting).
- De staven voor het omhoog en omlaag gaan afvegen en met een weinig vaseline insmeren.

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 MIXER WIL NIET STARTEN

- De volgende punten controleren :
 - Of de stekker van de mixer wel naar behoren in de contactdoos is gestoken.
 - Of de voeding via de contactdoos correct is.
 - Of de kom in de werkstand staat en of het beschermingsscherm is gesloten.
 - De mengkom is op de daarvoor bestemde plaats aanwezig .
- Als de mixer dan nog niet wil starten :
- De plaat aan de achterzijde demonteren om te controleren of de regelaar niet defect is.

- Als « rdy » of « nSt » niet op de display staat, moet u de hulp van een specialist inroepen.



De veiligheidsvoorschriften in acht nemen, gevaarlijke spanning (zie §5.2)

- Als de mixer stopt tijdens het werk :
 - Is de thermische sonde van de regelaar in werking getreden. Enkele minuten wachten en dan opnieuw de machine opstarten.
 - Snelheid verminderen of belasting terugbrengen (zie  § 3.3 en 3.4).

5.2 ABNORMAAL GELUID OF ABNORMALE WERKING

• Metaalachtig geluid

- Werktuig vervormd, werktuig wrijft of draait de verkeerde kant op (zie  § 2-3).
- Kom is beschadigd of niet naar behoren op zijn plaats (zie  § 3-3).
- Geen vet in het planeettandwiel (zie  § 6-2 voor het demonteren).

• Snerpend geluid

- Riem is defect (zie  § 6-1 voor vervanging op spannen).

• Motor ronkt

- De motor draait op 2 fasen. De aansluiting controleren evenals het elektrische circuit .

• Regelaar geeft te weinig vermogen af

- De elektronische regelaar kan automatisch het vermogen inperken en een snelheid instellen die lager is dan de snelheid aangegeven op de knop van de potentiometer als :
 - . De geselecteerde snelheid te hoog is : gevaar voor doorslaan en slijtage van de riem.
 - . De hoeveelheid producten te groot is.
 - . Het werktuig niet geschikt is voor de te verrichten werkzaamheden.
- Men moet dan, naar gelang het geval :
 - . De aangegeven snelheid verminderen (zie  §3.3).

- . De hoeveelheid producten verminderen (zie  § 3.4).
- . Eventueel het werktuig vervangen.

• Geen snelheidsregeling

- Bedieningskaart defect of draden zitten los of zijn uitgeschakeld.
- Als de draairichting omgekeerd is :
 - Altijd eerst de stekker van de machine uit de contactdoos halen.
 - De plaat aan de achterzijde demonteren.



Ongeveer een minuut wachten zodat de condensators kunnen ontladen alvorens ingrepen te verrichten in de regelaar. GEVAARLIJKE SPANNING.

- Controleren of het groene controlelampje van de regelaar uit is en het afdekplaatje van de klemmen losklippen.
- De draden op de klemmen U en V omzetten met, en dit is absoluut verplicht, een geïsoleerde schroevendraaier.
- Het afdekplaatje van de klemmen en de plaat aan de achterzijde weer op hun plaats aanbrengen.
- De machine aansluiten en de draairichting controleren.

5.3 WERKTUIG GEBLOKKEERD OP DE AS VAN DE WERKTUIGHOUDER

- Dit wordt in het algemeen veroorzaakt door slechte reiniging van de onderdelen of doordat het werktuig is vervormd door een schok.
- Als het werktuig net geblokkeerd is, niet forceren, olie of een losmakingsmiddel aanbrengen en even wachten tot het product is ingetrokken.
- Voorzichtig te werk gaan :
 - Door te draaien en door heen- en weerbewegingen te maken.

- Door op het werktuig te slaan met een houten hamer na de pen uit de bajonet te hebben gehaald.
- Zonodig het vervormde deel weer in model brengen.



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

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

- Deze mixer benodigt minimaal onderhoud (de lagerblokken, de motor en het mechanisme zijn levenslang gesmeerd).
- Het is aangeraden op zijn minst één keer per jaar :
- Zonodig de ventilatieopeningen schoon te maken, oorzaak van oververhitting.

- Eventueel de tandwielen van van het planeettandwiel smeren met een goed hechtsmeermiddel (zie  § 6.4).
- De binnenkant van de machine van stof ontdoen afkomstig van de riem met behulp van een stofzuiger.

6.2 CONTROLEREN OF VERVANGEN VAN DE RIEM



6.2

- De spanning en de staat van de riem controleren. Hiertoe als volgt te werk gaan :
- De stekker van de machine uit de contactdoos halen.
- De bovenste kap demonteren om bij de overbrenging te kunnen komen.
- Als de riem defect is :
- De 4 schroeven die de motor op de kolom vasthouden 2 slagen losdraaien (sleutel nr 13).
- Zonodig een nieuwe riem monteren en controleren of zijn vertandingen naar behoren in de groeven van de riemschijven

zijn aangebracht.

- Een kleine plank gebruiken als hefboom tussen de kop en de motorsteun totdat het apparaat iets van de grond komt.
- De 4 schroeven aandraaien terwijl men de riem gespannen houdt.
- Controleren of de riem naar behoren is gespannen door te drukken met de duim en de wijsvinger.



Opmerking : Het is heel belangrijk dat de riem naar behoren gespannen wordt. Een te los of te strak gespannen riem kan storingen in de werking van de overbrenging veroorzaken en zelfs de vroegtijdige vernietiging van de riem of de lagers.

6.4 DEMONTEREN VAN HET PLANEETTANDWIEL

- Het beschermingsscherm en de kap verwijderen na hem te hebben losgemaakt.  6.1
- De riem verwijderen.
- Een stuk hout plaatsen tussen de kom en het planeettandwiel om het planeettandwiel te kunnen verwijderen.  6.4

- De ontvangende riemschijf en zijn wig verwijderen.
- Als de machine is voorzien van een hulpstukaansluiting, deze aansluiting verwijderen.
- De volledige onderdelengroep van het planeettandwiel demonteren door met een houten hamer te slaan op de bovenkant van de zonneas en door de kom geleidelijk aan te laten zakken.

6.5 CONTROLEREN VAN DE VEILIGHEIDSRICHTINGEN

- De goede werking van de veiligheidsinrichtingen moet regelmatig gecontroleerd worden, de motor moet tot stilstand komen als het beschermingsscherm wordt geopend en als de wieg naar beneden wordt gezet.

- Indien dit niet het geval is :
- De machine niet gebruiken.
- Haar laten repareren door de onderhoudsdienst van uw leverancier.



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

6.6 ELEKTRISCHE ONDERDELEN



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

6.7 ADRES VAN DE ONDERHOUDSDIENST

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



Wij verzoeken u op alle verzoeken tot inlichtingen of bestellingen voor vervangingsdelen, het type van de machine, het serienummer en de elektrische karakteristieken te vermelden.

De fabricant behoudt zich het recht voor zijn producten zonder voorafgaande mededeling te wijzigen en te verbeteren.



Stempel van de verkoper

Datum van aankoop :

De machine is ontworpen en vervaardigd overeenkomstig :

- De richtlijn machine 2006/42 CEE,
- 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 “” 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 vervuilingsgevaar.

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 vervuilingsgevaar.

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 veiligheid en hygiëne.

Deze overeenstemming wordt aangegeven door :

- De CE markering die op de machine is aangebracht.
- De verklaring van overeenstemming CE van de betreffende machine 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

Beschermingssymbolen volgens de norm EN 60529-2000:

- Elektrische bediening : 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 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 volgende reglementering en normen :

- Richtlijn 1935/2004/CEE : materialen en voorwerpen in contact met voedingsmiddelen.
- Norm EN 601- : gegoten aluminium legeringen in contact met voedingsmiddelen.
- norm EN 1672-2- : Voorschriften met betrekking tot de hygiëne.

De oppervlakken van de zones in contact met voedingsmiddelen zijn glad en eenvoudig te reinigen. Goedgekeurde reinigingsmiddelen voor de voedingshygiëne gebruiken en hun gebruiksaanwijzing in acht nemen.