

De basistaal van deze handleiding is Frans.

Inhoudsopgave

Inleiding	1	Storingen	6
Installatie	1	Onderhoud	6
Gebruik, veiligheid	3	Overeenkomst met de reglementering	8
Schoonmaken, 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 mixers-mengers zijn professionele apparaten voor de bakkerij en banketbatterij ontworpen voor het kneden, mengen en opkloppen van allerlei soorten levensmiddelen. De modellen A, die in de keuken aangepast worden, maken het mogelijk toebehoren aan te drijven.

A RVS kom, inhoud 20/30 liter (naar gelang de uitvoering).

B Verwijderbaar scherm en met een extra plastic beveiligingsscherm

C Toebehoren aansluiting type H

D Kop

E Bedieningspaneel

F Versnellingshendel

G Hendel op- en neergaan

H Drijfwiel met planeetwielen

I Kolom

J Wieghouder

K Poten

• **3 verschillende toebehoren standaard beschikbaar :**



A Haak voor het kneden.

B Roerarm voor het mengen.

C Garde voor het emulgeren.

• **Optionele apparatuur :**

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

• **Optionele uitrustingen uitsluitend voor de modellen A met toebehoren aansluiting :**

- Toebehoren machines (zie  § 3-6).
- Schotelhouder voor het opvangen van producten onder de molen, groentesnijder, universele snijder.

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 greppunten 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 INDICATIEF)

- A Bruto verpakt gewicht (kg)
B Netto gewicht met uitrustingen (kg)
C Afmetingen verpakking (mm) L x b x h
D Afmetingen machine : L x b x H (mm)
E Afmetingen voor in metselen mixer : E x E1 x E2 (mm)
Hp Hoogte aansluiting toebehoren (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.

2.2 PLAATSING

- De mixers 20/30 liter moeten op de vloer geplaatst worden.
- **Om de mixer te stutten of waterpas te zetten :**
 - Het opzetstukje verwijderen van de voorpot die afgesteld moet worden.
 - Aandraaien met behulp van een schroevendraaier totdat de verstelbare schoen contact maakt.  **2.2a**
 - Controleren of de mixer stabiel staat door hem in hoge snelheid te laten draaien met de roerarm. Zonodig de afstelling verder tot stand brengen terwijl de machine draait.
 - De dop weer op zijn plaats brengen.
- **Om de mixer op de vloer vast te metselen : de achterpoten vastmetselen.**  **2.2b**
 - De 2 opzetstukjes van de achterpoten verwijderen.
 - De 2 gaten die geboord moeten worden, lokaliseren (schroeven max Ø8, lengte minimaal 80, pluggen niet meegeleverd).



Opmerking : De machine kan eveneens vastgemetseld worden aan de voorpoten, hiervoor de verstelbare schoen verwijderen.

- 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 beschermd zijn tegen overspanning (kortsluiting en overbelasting) door zekeringen of correct gedimensioneerde thermische relais, ten opzichte van de plaats van installatie en de karakteristieken 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 isolatiecontroletoestel 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 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.

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

- B** Aantal fasen (1 enkel fase of 3 driedfasig)
C Nominale spanning in volt (waarde, bereik of omschakeling)
D Frequentie (Hertz)
E Nominale vermogen (Watt)
F Kaliber van de smeltzekering van de elektrische leiding (Ampères)

1) Driedfasige motor

- Een genormaliseerd muurcontactblok installeren met 3 polen + Aarde, kaliber 20 A in overeenstemming met IEC60309 en een hiermee overeenkomende waterdichte stekker die op het netsnoer moet worden gemonteerd.

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

- De draairichting controleren :  **2.3b**
- van het drijfwerk met planeetwielen, tegen de klok in (⌚ zie pijl op kop) ⌚
- of van het werktuig, met de klok mee.

- Als het betreffende onderdeel in omgekeerde richting draait, 2 faseadren op het contactblok omwisselen.
- De aansluiting is tot stand gebracht in hoge spanning  400V. Om de machine in lage spanning 230 V  aan te sluiten, als volgt te werk gaan :
 - De stekker van de machine uit de contactdoos halen.
 - De achterplaat demonteren.
 - Het elektrische schema raadplegen in § 6.6).
 - De draad van de geïntegreerde plaat omzetten door de kabelschoen van de aansluitklem waarop de hogere spanning (400 V) staat vermeld, te verplaatsen naar de klem waarop de lagere spanning (230 V) staat vermeld.
 - De poolrepen op de klemmenstroom omzetten.  **2.3c**
 - De draairichting controleren en de plaat weer op zijn plaats brengen.

2) Enkelefasige motor

- Een enkelefasige muurcontactblok installeren met 2 polen + aarde kaliber 10/16 A.
- De draairichting is 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

- **De veilige werking tav de gebruiker is gewaarborgd :**
 - Door het stoppen van de motor als het scherm geopend wordt.
 - Door het ontwerp van het scherm waardoor het mogelijk is in alle veiligheid producten toe te voegen tijdens de werking.
 - Doordat de motor tot stilstand komt als de wieg naar beneden gaat. En de machine kan niet opnieuw opgestart worden door te drukken op de knop AAN.
 - Doordat het nodig is te drukken op de knop AAN na een stilstand (onderspanningsinrichting).
 - Doordat de motor tegen overbelasting beschermd wordt door een thermische sensor.
 - Door het in acht nemen van de instructies van deze handleiding bij het gebruik, het schoonmaken en het onderhoud van de machine.

• **Bedieningspaneel** **3.1**

- A** : Vermindering tijdsduur tijdsklok
B : Verhoging tijdsduur tijdsklok
C : Knop UIT
D : Knop AAN
E : Display tijdsklok



Gebruik de machine niet zonder de mengkom.

- De mixer kan normaal in werking worden gesteld als het geheel samengesteld uit de wieg met komhouder in de werkstand staat.

- Als het scherm gemonteerd en gesloten is.
- Als de tijdsklok is ingesteld op de 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**.

3.2 MONTEREN – DEMONTEREN VAN HET SCHERM

Om het schoonmaken te vergemakkelijken, kan het draaischerm verwijderd worden en het plastic scherm, die betrekking heeft op.

• Om het te demonteren :

- De machine stoppen, de wieg laten zakken, het werktuig en de kom verwijderen.
- Het scherm is vergrendeld, het tegen de klok in draaien (1 volledige slag) tot aan de aanslag.  3.2a
- Het scherm naar beneden toe loshaken, het komt dan vanzelf los.
- Het plastic scherm kan worden verwijderd door het van het scherm van gaas los te maken. (voor een gebruik zonder meel).



DE MIXER KAN NIET STARTEN ALS HET SCHERM VERWIJDERD IS.

• Om het scherm opnieuw te monteren :

- De schoenen doen samenvallen met de groeven van de kroon van het scherm.  3.2b
- Het naar boven toe drukken en tegen de klok indraaien (1 volledige slag) totdat het in de aanslag vergrendeld is (over hard punt heen).



Opmerking : Het scherm blijft zelf op zijn plaats zodra de machine gaat draaien.

DE MIXER KAN ALLEEN STARTEN ALS HET SCHERM NAAR BEHOREN GESLOTEN EN VERGRENDELD IS.

3.3 PLAATSEN 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 plaatsen in de kom.



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

- De kom op de wieg zetten.
- Het kogelgewricht in de opening van de wieg schuiven en de kom verticaal laten zakken zodat de twee vingers van de wieg in de gaten van de handvaten vallen.  3.3a

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



- De hendel **G** naar zich toe trekken om de kom in de werkstand te zetten.
- Het scherm dicht doen.
- Drukken op de knop **AAN**.

3.4 VERANDEREN EN KIEZEN VAN DE SNELHEID

• De regelaar met riem biedt de gebruiker een breed scala van snelheden om allerlei soorten werkzaamheden uit te voeren in optimale omstandigheden wat betreft het rendement en de kwaliteit.

• Om een andere snelheid in te stellen, als volgt te werk gaan :

- Drukken op de knop **AAN**.
- De hendel naar zich toe trekken voor een lagere snelheid, van zich af drukken om de snelheid op te voeren.  3.4a



De versnellingshendel nooit bedienen als de machine stilstaat.

- Altijd opstarten met lage snelheid om projecties en het opwerpen van meeldeeltjes te voorkomen dan geleidelijk aan de snelheid opvoeren waarbij men in gedachten moet houden dat de aandrijsnelheid (het koppel) groter wordt als het de machine langzamer gaat draaien.



Opmerking :

De hendel blijft in de geselecteerde snelheid staan dankzij zijn zelfstandhoudingsinrichting en alle standen.

- Als de riem doorslaat, snelheid minderen.
- Als men klaar is met de werkzaamheden, de hendel terug zetten in de lage snelheid, drukken op de knop **Uit** en dan de kom laten zakken (zie § 3-3).

• Gebruikssnelheid van de werktuigen.



V Snelheid van het drijfwerk met planeetwielen (Tr/mn)

A hard deeg

B zacht deeg

 Aanbevolen werkzaamheden

3.5 MAXIMALE CAPACITEITEN

• De werkcapaciteit van de mixer hangt met name af :

- van het gebruikte werktuig.
- van de aard, de hoeveelheid en de densiteit van de te verwerken massa.
- van de optimale snelheid voor kwaliteitswerk.
- Het verwerken van te grote hoeveelheden gaat altijd ten koste van de kwaliteit van de werkzaamheden en de levensduur van de mixer en kan een abnormale oververhitting van de motor met zich mee brengen evenals een plotselinge stilstand van de machine (zie  § 5-1).

• Maximale aangeraden hoeveelheden.

Producten	Referenties	Kom (L) 10/20/30	Werktuig
Ontharden (Hydratie 60%) Pizza (Hydratie 40%) Kruimeldeeg Suikerdeeg Croissantdeeg Briochedeeg Soezendeeg	Kg meel Kg deeg Kg meel Liter water	3/6/8 2,5/5/6 2,5/5/6 2/4/5 2,5/5/6 2,5/5/6 2/4/5	 
Vlees Puree Fondant	Kg Kg aardappels kg suiker	5/10/15 5/10/15 3/6/8	
Eiwit Caketaart Kaakjes Meringues	Aantal eieren Kg suiker	16/32/50 15/30/45 15/30/45 0,75/1,5/2,5	

3.6 TOEBEHOREN AANSLUITING

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



- **H 70 H** en **HV 82 H** : molens Ø 70 en Ø 82 mm, systeem ENTERPRISE of UNGER. Geleverd met trechter, stamper, messen en platen.
- **CX 21 H** : Groentesnijder voorzien van platen om te snijden tot aan 8 mm, in dunne plakjes te snijden, te effileren of te raspen..
- **P 200 H** : Universele snijder voor puree, soep, compote, vissoep... Geleverd met drie roosters.



De handleidingen van de aparte toebehoren machine raadplegen.

• Om een toebehoren te installeren, als volgt te werk gaan :



- Het toebehoren uitkiezen dat overeenkomt met de te verrichten werkzaamheden.



Altijd de machine tot stilstand brengen vanuit de lage snelheid middels de drukknop **Uit** alvorens een toebehoren te monteren.

- Het dekseltje **H** oplichten.
- Om het toebehoren **B** op zijn plaats aan te brengen, de kegel **C** steken in de aansluiting van de mixer **A**.
- Het pinachtige vierkante stukje **D** steken in de drijf-as van de aansluiting **A** door **B** te laten draaien.
- De vinger **E** plaatsen tegenover de opening **I** en het toebehoren tot aan de aanslag steken in de aansluiting **A**.
- De borgschroef **G** (met de klok mee ) aandraaien in de afdruk **F**.
- De snelheid naar gelang het geselecteerde toebehoren.

Opmerking :



Om het toebehoren te demonteren, **G** op zijn minst 4 slagen losdraaien om het uit de afdruk **F** te kunnen halen.



• **Gebruikssnelheid toebehoren :**  **3.6a**

VP = Snelheid aansluiting toebehoren (Tr/mn)

Aanbevolen werkzaamheden

Schoonmaken, 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 HET TOESTEL WORDT EVEN NIET GEBRUIKT

- De kom en het werktuig demonteren.
- In de gootsteen de binnenkant van de kom en het werktuig schoonmaken met warm water waaraan men een ontsmettend reinigingsmiddel of een ontvettingsmiddel heeft toegevoegd, dan afspoelen met helder water en afdrogen.

- De planeetwielhouder, de as van de werktuighouder en het scherm schoonmaken met een vochtige spons en een ontsmettend reinigingsmiddel, dan afspoelen met helder water.

De as van de werktuighouder smeren (met olie of voedingsvet).



Opmerking : Reinigingsproducten gebruiken die compatibel zijn met de aluminium onderdelen.

4.2 ALS MEN KLAAR IS MET DE WERKZAAMHEDEN

- De stekker van de machine uit de contactdoos halen.
- De kom, het werktuig en het scherm demonteren.
- In de gootsteen de kom en de werktuigen schoonmaken met een ontsmettend reinigingsmiddel of ontvettingsmiddel, dan afspoelen met helder water en afdrogen. Alleen de kom mag in de vaatwasser gereinigd worden.
- Het dichte scherm mag niet in de vaatwasser.
- De planeetwielhouder, de as van de werktuighouder, het scherm en de wieg schoonmaken, hierbij controleren of de steunvlakken van de kom naar behoren schoongemaakt worden en zonodig de buitenkant van de mixer schoonmaken met een vochtige spons en een ontsmettend reinigingsmiddel, dan afspoelen.
- Controleren of alle onderdelen naar behoren schoongemaakt zijn.



Opmerking :

- Controleren of de gebruikte reinigingsmiddelen compatibel zijn met het materiaal van de onderdelen van het apparaat.

- Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken, deze zouden de krassen kunnen veroorzaken op de oppervlakte.
- Voor het reinigen van de toebehoren machine, de handleiding van de verschillende toebehoren raadplegen.



De machine niet schoonmaken met de hogedruk reiniger.

- Periodiek (dwz op zijn minst één keer per maand)
- De ventilatie openingen die zich aan de achterzijde van de machine bevinden stofvrij maken (oorzaak van abnormale verhoging).
- De op- en neergang stangen afnemen met een doek en iets insmeren met vaseline.

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.

5.1 DE MIXER START NIET

- De volgende punten controleren :
 - Of de steker van de mixer wel naar behoren in de contactdoos is gestoken.
 - Of de voeding via de contactdoos wel in orde is.
 - Of de kom in de werkstand staat en of het scherm gesloten is.
 - De mengkom is op de daarvoor bestemde plaats aanwezig .
- Als de mixer stopt tijdens de werkzaamheden :
 - Is de thermische sensor van de motor in werking getreden. Enkele minuten wachten alvorens de mixer opnieuw op te starten.
 - Snelheid minderen of een andere snelheid instellen (zie  § 3.3 en 3.4).

5.2 VREEMD GELUID OP ABNORMALE WERKING

• Metaalachtig geluid

- Het werktuig is vervormd of wrijft of draait de verkeerde kant op (zie  § 2-3).
- De kom is beschadigd, niet naar behoren op zijn plaats (zie  § 3-3).
- Het drijfwerk met planeetwielen is onvoldoende gesmeerd (zie § 6-4 wat betreft het demonteren).

• Snerpend geluid

- De riem slaat door en veroorzaakt een voortijdige slijtage.
- De riem is defect (zie  § 2 wat betreft het vervangen van de riem)
- Onvoldoende vermogen

- Controleren of de flenzen van de riemschijven naar behoren kunnen glijden evenals de staat van de riem (zie § 6-2).
- Motor draait op 2 fasen (zie § 6-6). 
- De voedingsspanning is niet juist  veroorzaakt een abnormale verhoging van de motor.
- Te hoge werksnelheid : snelheid terugbrengen.
- Overbelasting : de hoeveelheid terugbrengen.



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

5.3 WERKTUIG GEBLOKKEERD OP DE AS VAN DE WERKTUIGHOUDER

- Dit wordt in het algemeen veroorzaakt door een onjuiste reiniging of een vervorming van het werktuig ten gevolge van een schok.
- Als het werktuig net is vastgelopen, niet forceren, smeren of kruipolie aanbrengen en even wachten tot het middel zijn werk heeft kunnen doen.
- Dan voorzichtig te werk gaan, zonder forceren :
 - door het werktuig te draaien en heen- en weerbewegingen uit te voeren.
 - door op het werktuig te slaan met een houten hamer na de pen uit de bajonet gehaald te hebben.
 - het vervormde gedeelte zonodig weer in vorm brengen.



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

5.4 BEDIENINGSHENDEL VERSNELLINGEN

- Als de bedieningshendel van de versnellingen stroef wordt :
 - de as van de variabele riemschijven iets insmeren met olie en de drijfvinger van de schuifbus smeren.
- Als de hendel niet meer uit zich zelf in de ingestelde stand blijft staan, § 6-3 met betrekking tot in afstellen van de snelheden raadplegen.



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

Onderhoud



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 aangeraden op zijn minst één keer per jaar :
 - Zonodig de tandwielen van het drijfwerk met planeetwielen te smeren met een uiterst klevend smeermiddel (ons raadplegen, zie  § 6-4).
 - Het stof van de riem en de meeldeeltes verwijderen aan de binnenkant van de machine met behulp van een stofzuiger.
- Toegang tot de elektrische onderdelen :
 - de steker van de machine uit de contactdoos halen.



Restspanning op de klemmen van de condensators.

- De condensators kunnen elektrisch geladen blijven. Om ieder risico te voorkomen tijdens een ingreep, is het aangeraden de condensators te ontladen door hun klemmen op elkaar aan te sluiten met behulp van een geïsoleerde geleider (schroevendraaier bijvoorbeeld).

6.2 VERVANGEN VAN DE RIEM

- De mixer tot stilstand brengen in hoge snelheid (stand 8) en de steker uit de contactdoos halen.
- De schroeven van de bovenste kap verwijderen en de kap losschakelen om hem van de kop af te kunnen halen.
- De riem aan de zijkant vastpakken en naar zich toe trekken totdat hij loskomt van de variabele ontvangende riemschijf.



- Dan van de drijvende riemschijf afhaken.

- De motoras iets insmeren met vaseline evenals de ontvanginrichting van de variabele riemschijven.
- Aanbrengen van een nieuwe riem :
 - De riem op zijn plaats brengen op de drijvende riemschijf.
 - Hard trekken om hem zo ver mogelijk op de riemschijf te kunnen plaatsen.
 - De riem schuiven op de de ontvangende riemschijf.
 - Laatste riemschijf met de hand draaien om de riem in de juiste stand te brengen.

6.3 AFSTELLEN VAN DE SNELHEID

Bij normale werking gaat de hendel, bij het overgaan van de hoge naar de lage snelheid, iets naar achteren alvorens tot stilstand te komen.

- Als de hendel niet naar behoren stil blijft staan, de volgende afstellingen verrichten :
 - De mixer op lage snelheid (1) laten draaien en hem stilzetten.
 - De versnellingshendel losschroeven.
 - Het kapje demonteren om bij het mechanisme te kunnen komen en de hendel weer aanschroeven.

- De contramoer en de borgschroef **A** deblokkeren. 
- De mixer weer opstarten en de borgschroef losdraaien totdat de hendel in alle versnellingen blijft staan.
- De contramoer opnieuw blokkeren.
- De mixers zijn in de fabriek afgesteld om te draaien op ongeveer 35 tot 180 tr/mn (snelheid van het drijfwerk met planeetwielen).

6.4 DEMONTEREN VAN HET DRIJFWERK MET

PLANEETWIELEN

- Het scherm verwijderen evenals de kap na hem losgemaakt te hebben.
- De riem verwijderen. 
- Een stukje hout plaatsen tussen de kom en het drijfwerk met

planeetwielen alvorens het drijfwerk eruit te halen.

- De ontvangende riemschijf met zijn spie verwijderen. 
- De toebehoren aansluiting verwijderen als deze op de machine is aangebracht .
- Het drijfwerk met planeetwielen eruit halen door te tikken met een houten hamer op de solaire as en door de kom geleidelijk aan naar beneden te halen.

6.5 CONTROLEREN VAN DE VEILIGHEIDSINRICHTINGEN

- Säkerheten skall kontrolleras regelbundet, motorn skall stanna när säkerhetsskyddet öppnas och när stödet sänks.



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

- Om en av dessa funktioner inte utförs :
 - Använd inte maskinen.
 - Låt återförsäljarens servicepersonal justera den.

6.6 CONTROLEREN VAN DE VEILIGHEIDSINRICHTINGEN



- Regelmatig de staat van het netsnoer en de elektrische onderdelen zelf 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.



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 :

De machine is ontworpen en vervaardigd overeenkomstig de :

- 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 vervuilingen gevaar.

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 vervuilingen gevaar.

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 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 proefkode 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 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.
- Norm EN 601- : gegoten aluminium legeringen in contact met levensmiddelen.
- norm EN 1672-2- : Voorschriften met betrekking tot de hygiëne.

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.