

Referensspråket för denna bruksanvisning är franska.

## Innehåll

Introduktion	1	Felsökning	5
Installation	1	Underhåll	6
Användning, säkerhet	3	Överensstämmelse med regler	8
Rengöring och hygien	5		

## Introduktion

Användningsmanualen ger användaren praktiska informationer för att arbeta på ett rätt och säkert sätt och syftar till att underlätta maskinens användning (hädanefter kallad "maskinen" eller "apparaten").

Följande information skall inte anses som en lång lista av besvärliga varningar utan snarare som en serie instruktioner som syftar till att förbättra, på alla områden, maskinens funktion och framför allt för att undvika en rad kroppsskador eller materiella skador till följd av felaktiga användningssätt och hanteringar.

Det är mycket viktigt att alla personer som utför transport, installation, service, användning, underhåll, reparation och nedmontering av maskinen noggrant läser denna manual innan de börjar de olika funktionerna i syfte att förhindra all felaktig hantering som kan skada maskinen eller personlig säkerhet.

Det är också viktigt att manualen alltid finns disponibel för operatören och förvaras ordentligt på den plats där maskinen används så att den kan läsas lätt och snabbt i händelse av tvivel eller under alla omständigheter varje gång det behövs.

Om tvivel eller osäkerhet kvarstår efter att ha läst manualen om hur maskinen skall användas, tveka inte att kontakta tillverkaren eller behörig representant som står till tjänst för att garantera snabb och välgjord service i syfte att garantera att maskinen fungerar rätt och ger optimal drift.

Vi påminner om att gällande bestämmelser om säkerhet, hygien och miljöskydd i installationslandet skall alltid tillämpas under maskinens användningsperioder. Därför är det användarens ansvar att försäkra sig om att maskinen drivs och används endast under optimala säkerhetsvillkor som gäller för personer, djur och materiella tillgångar.

## Introduktion

### 1.1 BESKRIVNING

Den här elektroniska vispen-blandaren är en apparat för yrkesmässigt bruk för bagerier-konditorier och kök som konstruerats för att knåda, blanda och vispa alla slags livsmedel. Modell A (med drivnav som tillval), som är anpassad till storkök driver även tillbehörsmaskiner.



1.1a

- A Rostfri skål, kapacitet 9 liter
- B Löstagbart säkerhetsskydd
- C Planetväxel
- D Tillbehörskontakt (typ H12)
- E Huvud
- F Toppkåpa

G Kontrollpanel

H Ram

I Skålvagga

J Ben



1.1b

• **Det finns tre standardverktyg:**

- A En spiralkrok för att knåda deg
- B En skovel för att blanda
- C En visp för att emulgera

• **Tillvalsutrustning:**

- Tillbehörsmaskiner: grönsaksberedare, hackare, etc. (se § 3.6)



## Installation



### OBSERVERA !!

Hur maskinen lagras : -25°C till +50°C

Omgivande temperatur för drift : +4°C till +40°C

Denna apparat är avsedd för professionellt bruk och skall användas av personal som har fått instruktioner om dess användning, rengöring, underhåll och säkerhet.

Använd maskinen i en väl upplyst lokal (Se tekniska normer som gäller i användningslandet). I Europa, hänvisa till normen EN 12464-1 :

När du hanterar maskinen skall du alltid försäkra dig om att grippunkterna inte består av rörliga delar vilket kan ge upphov till fall och skada på benen.

Denna maskin är inte avsedd att användas i explosiv atmosfär.


## 2.1 DIMENSIONER OCH VIKT (endast för information) 2.1

- Bruttovikt inklusive emballage : 58 kg
- Nettovikt med utrustning : 37 kg
- Förpackningsmått : 650x480x800 mm
- Totaldimension : 601x454x656 mm

## 2.2 PLACERING

- Bakmixern måste monteras på ett stadigt och horisontalt underlag, mellan 400 och 700 mm högt som inte ger ifrån sig resonans (t.ex. arbetsbänk eller bord)

## 2.3 ELEKTRISK ANSLUTNING



### OBSERVERA !!

Den elektriska anslutningen skall göras enligt alla konstens regler och av en kvalificerad och behörig person (se gällande normer och regler i installationslandet).

Eventuell användning av en elektrisk adapter kräver en kontroll av de elektriska egenskaperna som visar att de inte är underlägsna maskinens elektriska egenskaper.

Använd inte multipeluttag

Om maskinen matas med växelström måste följande villkor gälla (EN60204-1);

- Maximala variationer av spänningen :  $\pm 10\%$
- Maximala variationer av frekvensen :  $\pm 1\%$  kontinuerligt,  $\pm 2\%$  under korta perioder

**OBSERVERA : Den elektriska installationen måste överensstämma (utformning, tillämpning och underhåll) med användningslandets lagar och normer.**

- Kontrollera att nätspänningen stämmer överens med det värde som anges på typskylten.
- Maskinens elektriska matning måste skyddas mot överström (kortslutningar och överbelastningar) genom användning av en korrekt dimensionerad brytare i enlighet med IEC60947-2, med hänsyn till installationsplatsen och maskinens egenskaper.

**OBSERVERA : För ett skydd mot indirekt kontakt (beroende på eltilförsel och anslutning av massor till ekvipotentiellkretsen för säkerhet) referera till punkt 6.3.3 i EN 60204-1 (IEC 60204-1) med användning av skyddsanordningar för automatisk frånkoppling av elnätet i händelse av isoleringsfel på TN- eller när det gäller IT-scheman, användning av en permanent isoleringskontroll eller av differentier för automatisk frånkoppling. Föreskrifterna IEC 60364-4-41, 413.1 skall tillämpas för detta skydd.**

**Till exempel: i ett TT-system skall ett överspänningsskydd installeras uppströms med lämplig utgångsström (till exempel 30 mA) vid jordinstallationen på den plats där maskinen skall installeras.**

**OBSERVERA : Om dessa bestämmelser inte respekteras riskerar kunder att maskinen utsätts för fel och/eller att olyckor inträffar till följd av direkt eller indirekt kontakt.**

- Denna bakmixer är avsedd för enfasström.
- Förse en åtkomstbar väggmonterad eluttag, standardiserad med 2 stift + jord, nominell ström på 16A enligt IEC60309, och en motsvarande vattentät kontakt att montera på strömkabeln.



instruktioner inte följs kan garantin äventyras.



**Observera : Maskinen kan endast användas på system av typen neutral och med jordad nollpunkt . Om maskinen skall installeras i ett system av typen neutral impedans eller isolerat kan detta lösas genom att införa en isolertransformator och ansluta maskinen lokalt till system av typen neutral eller med jordad nollpunkt.**

### • Varning till installatören:

Denna elektroniska mixer/visp är försedd med ett inbyggt filter iredulatorn. Filtret jordar alla störningar utan att de passerar genom regulatören. För att vara effektiv måste installationen ha en kvalitetsjordning, annars kan störningen passera genom regulatören och skada den.



**Maskinen måste jordas.**

**INGEN JORDNING=INGET SKYDD=RISK FÖR STRÖMAVBROTT.**

*OBS: Jordvärdena anges som residual restström om dessa*






Beroende på känsligheten hos differentialskyddet kan det vara nödvändigt att installera anordningar av typ SI (hög immunitet) för att undvika all olämplig utlösning.

### • Motordata:

Spänning (V)	Effekt (W)	Frekvens (Hz)	Styrka (A)	Förbrukning (kW/h)
230	750	50/60	4,3	0,8
115	750	50/60	8,6	0,8

### • Kontrollera rotationsriktningen: 2.3

- på planetväxeln, motsols  (se pilen).
- på arbetsverktyget, medsols .

För att ändra rotationsriktning se  § 5.2.



## OBSERVERA !!

Rengör alltid maskinen ordentlig före den första användningen.

Stoppa aldrig in handen i arbetsområdet när apparaten är i drift p.g.a. risk för skador. Det är absolut förbjudet att neutralisera eller ändra på säkerhetssystemet : på grund av risk för oåterkallelig skada!!!!

Kontrollera regelbundet att säkerheten fungerar rätt före varje användning (se avsnitt "säkerhetsreglage").

Stoppa aldrig in handen eller en hård eller djupfryst produkt i maskinen.

På grund av säkerhets- och hygienskal skall användaren alltid använda ett hårskydd som är tåligt, tvättbart eller avsett för engångsanvändning och som helt täcker håret.

### 3.1 ANVÄNDNING, SÄKERHET

- Användarens säkerhet garanteras genom att:
  - Säkerhetsskyddet gör det möjligt att hålla verktyget på standardavstånd och motorn stannar när skyddet lyfts upp.
  - Maskinen startar endast när skålen är i arbetsläge och skyddet är nedsänkt.
  - Maskinen stannar på mindre än 3 sekunder oberoende av hastigheten.
  - Det är nödvändigt att trycka på START-knappen efter ett stopp (system med nollspänningsutlösare).
  - Det finns ett motorskydd mot överhettning från variatorn.
  - Instruktionerna i denna beskrivning gällande maskinens användning, rengöring och underhåll respekteras.

Kontrollpanel :



A STOPP-knapp

B Minskar hastigheten

C Minskar den timerinställda tiden

D Visar hastigheten

E Visar timern

F Ökar den timerinställda tiden

G Ökar hastigheten

H START-knapp

- Maskinen startar endast om både skålen, stödet och skyddet är i arbetsläge skålen är på plats på sockeln.



Använd inte maskinen utan skål.



Hantera alltid skyddet med hjälp av handtaget

a) Start :

- Välj hastighet med knapparna B eller G och tryck sedan på D. Motorn startar en sekund därefter och accelererar progressivt till vald hastighet.

b) Variera hastighet :

- Använd knapparna B eller G, D visar hastighetsläget.

c) Timerinställning :

- Använd knapparna C eller F, E visar inställd tid, tryck sedan på H.



Observera :

- För att ändra tiden under cykelns gång, tryck på knappen A och ändra sedan med knapparna C eller F. Starta cykeln igen genom att trycka på knapp H.

- Den tid som ställts in i cykelns början förblir inprogrammerad.

- För att stanna en cykel definitivt, tryck 2 gånger på knapp A.

d) Kontinuerlig drift

- 1- Välj « — » på E genom att hålla in knapp C.

- 2- Starta genom att trycka på knapp H.

- 3- Stoppa genom att trycka på knapp A.



All annan användning än den som anges i handboken anses som felaktig av tillverkaren.

### 3.2 MONTERING AV SKÅL OCH VERKTYG

- Lyft säkerhetsskyddet i handtaget och kälken sänks automatiskt.



- Placera verktyget i skålen.

- Placera skålen horisontalt framför släden, för in de 2 slädmarmarna mellan skålens kant och handtagens överdel. Skålen centreras automatiskt på släden och vilar på kanten.



OBS: Sätt inte in slädens båda armar i skålens handtag.



- Tryck in verktyget i verktygshållaren, vrid därefter motsols



för att låsa den i läge.



- Tryck tillbaka säkerhetsskyddet med hjälp av handtaget och skålen låses automatiskt i läge.



OBS: Om skålen inte monteras rätt, går det inte att stänga säkerhetsskyddet helt. Tvinga inte skålen i läge. Se till att skålen är i rätt läge genom att trycka den rätt.


- Tryck på START-knappen, vrid hastighetsratten till vald hastighet och vrid timern (se  § 3.1).

### 3.3 MONTERING/DEMONTERING AV SÄKERHETSSKYDDET

- För att demontera säkerhetsskyddet:

1) Lyft skyddet i handtaget tills det tar stopp.  3.2a

2) Vrid de två sidohandtagen bakåt så att de **två säkerhetsstagen är i linje med hålen i handtagen.**  3.3a


3) Drag skyddet horisontalt för demontering.  3.3b

- Montering va skyddet:

1) Se till att hålen på handtagen är i linje med hålen på stagen.  3.3a

2) För in säkerhetsstagen i handtagen samtidigt.  3.3c

3) Vrid handtagen framåt för att låsa skyddet i läge.  3.3d

4) Sänk skyddet genom att använda handtagen.  3.2a

### 3.4 HASTIGHETSREGLERING

Den elektroniska regulatören gör det möjligt för användaren att steglöst variera hastigheten för alla typer va arbeten och därigenom uppnå bästa resultat.

- Starta alltid på låg hastighet 1 för att undvika stänk eller mjölmoln och öka sedan hastigheten progressivt.**

- Hastigheter för de olika verktygen**  3.4

**V** Hastighet för planetväxel (rpm)

**A** Hård deg

**B** Mjuk deg

 Rekommenderat arbete

### 3.5 MAXIMALA VOLYMER

- En maskins maximala arbetsvolym beror på:



- Använt verktyg

- Mängd och typ av massa som ska bearbetas

- Den optimala hastigheten för bästa resultat

• **För stor mängd påverkar alltid arbetets kvalitet och de mekaniska delarnas livslängd och kan leda till överhettning va motorn med påföljande stopp (se  § 5.1).**

- Rekommenderade maximala volymer:**

PRODUKTER	Referens	Största kvant.	Verktyg
Blöt deg (Hydratisering 50%)	Kg mjöl	3,5	
Pizza (Hydratisering 40%)	Kg deg	3	
Mördeg	Kg mjöl	3	
Sötdeg		3	
Croissantdeg		3	
Briochedeg	Liter vatten	3	
Petits choudeg	Kg	3	
Kött	Kg potatis	5	
Puré	Kg socker	5	
Fyllning	Antalet ägg	3	
Äggvita		16	
Sockerkaksdeg		15	
Kakor		15	
Maräng	Kg socker	0,75	

### 3.6 UTTAG FÖR TILLBEHÖR

- Mixern är utrustad med ett uttag för reglerbar hastighet, typ H12 för att driva följande extra tillbehör:

 3.6 a

- **H70H:** 70 mm diameter hackare med ENTERPRISE eller UNGER system. Med Tratt, mataraxel, knivar och plattor.

- **CX21D:** Grönsaksberedare som kan kopplas från , utrustad med plattor för att skiva, strimla, riva, etc.

- **P200H:** Sil för puréer, soppor, stuvningar, fisksoppor, etc. Försedd med 3 olika galler.

 **Läs separat instruktionerna för varje tillbehörsmaskin.**

- Montering va tillbehör:**

 3.6 b


- Montera det tillbehör som svarar mot det arbete som ska utföras.
- Lyft skyddsplåten **H**.

 **Drivmaskinen måste stoppas innan ett tillbehör monteras på eller av.**

- Placera tillbehöret **B** och för in konen **C** i maskinens uttag **A**.  
- För in hanfyrkanten **D** i drivaxeln på uttaget **A** genom att svänga **B**.

- Placera sprinten **E** i linje med hålet **I** och sätt in tillbehöret så långt som möjligt i uttaget **A**.

- Dra till låsskruven **G** (medsols ) i urtaget **F**.

- Välj lämplig hastighet för tillbehöret.  3.6 a



**OBS: Demontering av tillbehöret, skruva loss G minst 4 varv för att lösgöra urtaget F.**

- Hastighet för tillbehören:  3.6 a

VP: Uttagshastighet för tillbehör (rpm)

 Rekommenderat arbete



## OBSERVERA !!

Koppla ur apparaten innan all nermontering.

Innan du använder något rengöringsmedel, läs den medlevererade användnings- och säkerhetsnotisen noggrant och använd produkter som är avsedda för detta ändamål.

Rengör inte apparaten med vattenstråle under tryck.



**Förberedelse för användning: Rengör alla maskinens delar som kommer i kontakt med maten noga.**

### 4.1 NÄR MASKINEN INTE ANVÄNDS

- Ta loss skålen och verktygen.
- Använd varmvatten och rengöringsmedel-avfettare-desinficeringsmedel (vid arbete med feta varor) och tvätta skålens insida och verktyget, skölj i rent vatten och torka.

- Rengör fästet till planetväxeln, axeln till verktygshållaren och skyddet med en fuktig svamp och rengöringsmedel-desinficering, skölj sedan i rent vatten.



*Obs: Använd rengöringsprodukter som är anpassade till aluminium och plastdelarna (polycarbonat).*

### 4.2 EFTER ANVÄNDNING

- Ta ur kontakten.
- Ta bort säkerhetsskyddet (se § 3.3)
- Rengör skålen, verktygen och skyddet i varmt vatten och rengöringsmedel-avfettare-desinficering skölj sedan i rent vatten och torka. Endast skålen får rengöras i diskmaskin.
- Rengör planetväxeln, verktygshållaraxeln och släden. Var extra noga med skålens handtag och vispens utsida. Vid behov kan en fuktig svamp och ett desinficerande rengöringsmedel användas. Skölj därefter.
- Kontrollera att de olika delarna har rengjorts noga.

- Använd inte rengöringsmedel med slipmedel, vilket kan repa ytorna.
- Läs manualen till varje tillbehör för rengöringsinstruktioner.



**Rengör inte apparaten med vattenstråle under tryck.**

### Periodvis (minst en gång per månad):

- Torka va och smörj in lyft och sänk sprintarna.



*OBS: Kontrollera att de produkter som används för rengöring är avsedda för maskinens utrustning.*

### 4.3 MJÖLDAMM :

För att undvika mjöldamm när behållaren fylls rekommenderar vi att:

- Tömma mjölpåsen eller behållaren med mjöl utan att skaka den.
- Tillsätta vatten innan mjölet tillsätts om det är möjligt
- Alltid starta på långsam hastighet medan vattnet/mjölet blandas
- Inte skaka en tom mjölpåse. Rulla ihop den försiktigt.

Genom att respektera dessa regler minskas mjöldammet och följaktligen också risker för allergi mot detta slag av partiklar.

## Felsökning

### 5.1 MASKINEN STARTAR INTE

- Kontrollera att:
  - Maskinen är ansluten
  - Nätspänningen till kontaktent
  - Säkerhetsskyddet är rätt nerfällt och släden är i arbetsläge.
  - Skålen är på plats på sockeln.
- Om maskinen fortfarande inte startar:
- Slå ifrån apparaten och vänta en minut med att slå på den igen




för att låta variatorn återställas.



- Om problemet består, öppna locket och notera felet som visas på variatorns skärm för att på så sätt underlätta för specialistens ingrepp



**Vänta i ca en minut tills kondensatorn laddat ur innan du rör vid insidan av variatorn. FARLIG SPÄNNING**

## 5.2 ONORMALA LJUD

- **Metalljud:**
  - Trasigt verktyg som skrapar eller roterar i fel riktning (se  § 2.3)
  - Skålen trasig eller ej fastsatt.
  - För lite fett på planetväxlarna (se  §6.2 för demontering-sanvisningar).
- **Skrapljud:**
  - Remmen slirar, vilket gör att den slits snabbt.
  - Trasig rem (se  § 6.1 för utbyte och spänning)
- **Motorn surrar:**
  - Den går på två faser. Kontrollera kopplingarna och strömkretsen.
- **Ingen ström i regulatorn**
  - Den elektroniska regulatorn kan begränsa strömförsörjningen automatiskt och ställa in sig på en lägre hastighet än den som indikeras på potentiometerratten när:

- . Den valda hastigheten är för hög (risk att drivremmen slirar och slits).
- . Bearbetningsmängden är för stor.
- . Verktöget är olämpligt för arbetet.
- Beroende på problem, lös det på följande sätt:
  - . Minska hastigheten (se  § 3.4)
  - . Minska mängden mat som ska bearbetas (se  § 3.5)
  - . Byt verktyg
- **Hastigheten går ej att reglera**
  - Fel på potentiometern
  - Kablarna till potentiometern är skadade eller ger ej kontakt.



**OBS:** Notera potentiometerns märkningar a, b och c i enlighet med kopplingsschemat.

## 5.3 VERKTYG HAR FASTNAT PÅ VERKTYGSHÅLLARAXELN

- Beror vanligtvis på dålig rengöring eller förstört verktyg orsakat va slag.
- Om verktyget fastnar, tvinga det inte. Smörj med olja eller släppvätska och låt verka några minuter.
- Bearbeta successivt på följande sätt:
  - Roter verktyget framåt-bakåt.
  - Knacka lätt på verktyget med en hammare efter att ha lossat sprinten från bajonetten.
  - Använd vid behov slipduk och jämna till den deformerade delen.



**Om problemet kvarstår kontakta din återförsäljares serviceavdelning.**

## 5.4 HÖJ- OCH SÄNKANORDNINGEN

- Om manöverspaken för höjning och sänkning blir svår att manövrera:
  - Kontrollera om de två stagen som stöder släden har blivit skadade. Vid behov jämna till med en slipduk.
  - Smörj de två stängerna med vaselin.
  - Tag vid behov bort det övre skyddet och smörj de övre delarna på stagen och gångjärnssprintarna.


# Underhåll



## OBSERVERA !!

Underhållet skall endast göras av en rätt utbildad och kvalificerad person

## 6.1 MEKANISKA DELAR

- Denna mixer/visp kräver endast ett minimalt underhåll (motor och de mekaniska delarnas kullager är smorda för att hålla maskinens livslängd).
  - Följande bör kontrolleras en gång om året:
    - Vid behov smörj planetväxeln med höghastighetsfett (se § 6.2).
    - Rengör maskinens insida från damm och mjöl med en dammsugare.
    - Kontrollera spänningen och slitaget enligt följande:
-  **6.1**
- Koppla från maskinen.
  - Montera bort huven med den bakre skruven, lyft den en aning och skjut framåt för att nå transmissionen och koppla bort elstrålen.
  - Lossa skruvarna B (3 st) som håller motorstödet två varv (13mm insticksex).
  - Montera en ny drivrem vid behov och se till att tänderna på remmen passar in i drivhjulspåren.
  - Använd en stor skruvmejsel och hävarm mellan motorn och stödet för att uppnå en spänning T mellan 12 och 15 kg.
  - Dra åt skruvarna B medan remmen hålls sträckt A.
  - Kontrollera spänningen genom att klämma remmen mellan tummen och pekfingeret.



**OBS:** Det är av yttersta vikt att remmen spänns riktigt. Otillräckligt eller för mycket spänd rem kan göra att transmissionen inte fungerar normalt eller att remmen och kullagren slits ut i förtid.

## 6.2 DEMONTERING AV PLANETVÄXLARNA

- Gör följande:
- Montera bort huven med den bakre skruven, lyft den en aning och skjut framåt för att nå transmissionen och koppla bort elstrålen.
- Lossa de tre skruvarna till motorstödet för att minska bältesspänningen (13 mm insticksexax).
- Lossa muttern på drivhjulet (19 mm insticksexax).
- Ta loss drivhjulet.
- Knacka på axeln med en hammare för att lossa planetväxeln.



Håll emot växeldelarna för att hindra dem från att falla.

- Rengör mixern och smörj växlar och kardanhjulet med specialfett till matberedare.
- Montera planetväxeln, dra åt skruven till drivhjulet och spänn remmen (se § 6.1).
- Kör mixern på låg hastighet ett tag så att fettet fördelas jämnt. Öka därefter hastigheten.

## 6.3 KONTROLL VA SÄKERHETSUTRUSTNINGEN

- Säkerhetsutrustningen måste kontrolleras regelbundet för att se till att den fungerar bra. Motorn ska stanna när säkerhetsskyddet öppnas och när släden sänks.



Maskinen fungerar inte om skålen inte är på plats på sockeln.

- Om detta inte fungerar:
  - Använd inte maskinen.
  - Låt din lokala återförsäljares serviceavdelning justera maskinen.

## 6.4 ELEKTRISKA KOMPONENTER



- Kontrollera regelbundet att kablarna till de elektriska komponenterna är i bra skick.

## 6.5 SERVICEADDRESS

Vid behov av service rekommenderar vi att ni kontaktar den återförsäljare som sålt maskinen.



Var vänlig ange maskintyp, serienummer och elektriska specifikationer i samband med begäran om information eller beställning av reservdelar.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att utan föregående meddelande modifiera och förbättra produkten.

Återförsäljarens stämpel



Datum för inköp : .....

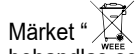



# Överensstämmelse med regler

---

## Apparaten är konstruerad och tillverkad i överensstämmelse med :

- Maskindirektiv 2006/42 CEE.
- Direktiv CEM 2014 / 30 EU.
- 2011/65/EU Direktiv om begränsning av användning av vissa farliga ämnen.
- **Direktiv « WEEE » 2002/96 CEE.**



Märket "  " som står på produkten visar att den inte skall behandlas som hushållsavfall. Med den måste transporteras till en återvinningscentral för elektriska och elektroniska delar. Genom att försäkra dig att produkten tas om hand om på detta sätt bidrar du till att förhindra skador i miljön och för hälsan som kan inträffa till följd av okontrollerad hantering av denna produkt. För att få mer information om hur denna produkt kan återvinnas, kontakta kundservice eller återförsäljaren av denna produkt eller ansvariga personer gällande dylika avfall.

- **Direktiv « Avfall » 2006/12 CEE.**

Apparaten är tillverkad så att den inte, eller i ringa utsträckning, bidrar till kvantiteten eller skadligheten från avfall och risker för förorening.

Var vänlig och respektera villkoren för återvinning.

- **Direktiv « Förpackning och förpackningsavfall » 94/62 CEE.**

Apparatens förpackning är tillverkad så att den inte, eller i ringa utsträckning, bidrar till kvantiteten eller skadligheten av avfall och risk för förorening.

Var vänlig och eliminera de olika förpackningsdelarna på lämpliga platser för återvinning.

- Europeiska normer :

EN 454- Slag-blandningsmaskiner. Regler för hygien och säkerhet.

EN 60204-1- elektriska utrustningar i maskiner.

**Denna överensstämmelse bestyrks av :**

- CE-märket som är fäst på maskinen.
- Deklaration om överensstämmelse med CE-kraven, bifogad till garantisedeln,
- Denna bruksanvisning som maskinskötaren måste känna till.

## Akustisk specifikation :

- Ljudtrycksnivån mätt enligt testkoden EN ISO 3743-EN ISO 3744 < 70 dBA.

## Säkerhetsindex enligt normen EN 60529-2000 :

- Elektriska kontroller IP55
- Maskinen i sin helhet IP23

## Elektromagnetisk överensstämmelse i enlighet med normerna :

- EN 55014-1 : Emission -
- EN 55014-1 : Immunitet -

## Inbyggd säkerhet :

- Maskinen är konstruerad och tillverkad enligt gällande regler och normer som tidigare nämnts.
- Maskinskötaren bör vara utbildad för att sköta maskinen och informerad om eventuella risker.

## Livsmedelshygien :

Maskinen är byggd av material som tillfredsställer krav och regler enligt följande normer :

- Direktiv 1935/2004/CEE : Material och föremål i kontakt med livsmedel.
- Normer EN 601 : Gjutna aluminiumlegeringar i kontakt med livsmedel.
- Norm EN 1672-2- : Regler för hygien

Ytorna som är i kontakt med livsmedel är släta och lätta att rengöra. Använd rengöringsmedel som tillfredsställer krav på livsmedelshygien och följ bruksanvisningen för dessa rengöringsmedel.