

De basistaal van deze handleiding is Frans.

Inhoud

Inleiding	1	Stringen	5
Installatie	1	Onderhoud	6
Gebruik, veiligheid	3	Overeenstemming m.b.t. de reglementering	8
Reiniging, 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


• De elektronische handmixer-menger is een apparaat voor de bakkers- en banketbakkersbedrijven of voor keukengebruik voor het kneden, mengen en opkloppen van alle soorten levensmiddelen. Met het model A (met hulpstukkenaansluiting), geschikt voor keukengebruik, kan men hulpstukken aandrijven.

-  **1.1a**
- A** Roestvrij stalen kom, inhoud 9,9 liter
 - B** Verwijderbaar en draaiend beschermingsscherm
 - C** Planetair tandwiel
 - E** Kop
 - D** Aansluiting accessoires type H12
 - F** Bovenste kap

- G** Bedieningspaneel
- H** Onderstel
- I** Wieg
- J** Schoenen

- **3 verschillende toebehoren zijn standaard beschikbaar :**
-  **1.1b**
- A** Spiraalhaak voor het kneden
 - B** Roerarm voor het mengen
 - C** Garde voor het emulgeren

• **Hulpstukken in optie :**

- Hulpstukken : groentensnijder, vleesmolen enz... (zie  3.6).

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 greepunten geen bewegende onderdelen zijn ; risico op vallen en verwondingen op de onderste ledematen.

De machine is niet ontworpen om te werken in een explosieve omgeving.

2.1 AFMETINGEN - GEWICHT (als indicatie) 2.1

- Bruto verpakt gewicht : 58 Kg
- Netto gemonteerd gewicht : 37 Kg

- Afmetingen van de verpakking : 650 x 480 x 800 mm
- Afmetingen buiten alles : 601 x 454 x 656 mm

2.2 PLAATSING

- De mixer/menger moet op een stevig, stabiel vlak zonder resonantie geplaatst worden (tafel, meubel), met een hoogte gelegen tussen 400 en 700 mm.

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 van 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.

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 onderbrekingen. 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 differentieel-schakelaar 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.

- Deze mixer - menger wordt door 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.

GEEN AARDEAANSLUITING = GEEN BESCHERMING = STORINGEN MOGELIJK



Opmerking : De aardewaarden worden bepaald door de differentiale reststroom . De niet inachtname 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 Immuniteit) te installeren om te voorkomen dat de installatie per ongeluk in werking gesteld kan worden.

• Elektrische karakteristieken :

Voedings-Spanning (V)	Opgenomen vermogen (W)	Frekwentie (Hz)	Sterkte (A)	Elektrisch Verbruik (Kw/u)
230	750	50/60	4,3	0,8
115	750	50/60	8,6	0,8

• Controleren van de draairichting 2.3

- Van het planetaire tandwiel, moet tegen de klok in draaien  (zie pijl op de kop).
 - Of van de apparatuur, moet met de klok mee draaien  .
- Zie par. 5.2 voor het wijzigen van de draairichting.



OPGELET !!

De machine naar behoren schoonmaken voor het eerste gebruik.

Nooit de handen in de werkzone 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 veiligheid-sinrichtingen »).


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 verzekerd door :

- Het beschermingsscherm waardoor alle werktuigen op een genormaliseerde afstand worden gehouden en waardoor de motor tot stilstand komt als het wordt opgetild.
- het feit dat de menger alleen kan worden opgestart als de wieg in de werkstand staat en het beschermingsscherm naar beneden is gehaald.
- een tijdsduur om tot stilstand te komen van minder dan 3 seconden ongeacht de snelheid.
- Een spanningsbeveiligingssysteem waardoor men op de knop AAN moet drukken om het apparaat opnieuw op te starten.
- Een oververhittingsbeschermingsinrichting van de motor middels een regelaar.
- De inachtneming van de instructies van deze handleiding voor gebruik, reiniging en onderhoud van de machine.

Bedieningspaneel :  3.1

A Knop UIT

B Snelheidsvermindering

C Verminderen tijd op tijd klok

D Display snelheid

E Display tijd klok

F Opvoeren tijd op tijd klok

G Verhoging snelheid

H Knop AAN

De mixer kan alleen in werking worden gezet als de wieg met de komhouder en het beschermingsscherm in de werkstand zijn gezet de mengkom is op de daarvoor bestemde plaats aanwezig.



Gebruik de machine niet zonder de mengkom.



Altijd het beschermingsscherm op- of neerhalen met behulp van het handvat

a) Aan :

- De snelheid selecteren met de knop B of G, dan drukken op D, de motor start één seconde laten en voert het toerental geleidelijk op tot aan de snelheid op de display.

b) Snelheidsregelaar :

- Gebruik hiervoor de knoppen B of G, D geeft het de staat van het snelheidsbereik aan.

c) Getemporeerde werking :

- Met de knoppen C of F, E geeft de geselecteerde tijdsduur aan, dan drukken op H.



Opmerking :

- Om de tijdsduur die wordt afgeteld te wijzigen, drukken op toets A, dan wijzigen met behulp van de toetsen C of F, de cyclus hervatten door te drukken op toets H.

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

- Om een in gang zijnde cyclus definitief te stoppen, 2 keer drukken op toets A.



d) Continu werking :

- 1- Selecteren « --- » op E door continu te drukken op toets C.
- 2- In werking stellen door te drukken op toets H.
- 3- Stoppen door te drukken op toets A.




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

3.2 PLAATSING VAN DE KOM EN DE APPARATUUR

- Het beschermingsscherm aan het handvat optillen, de wieg gaat automatisch naar beneden.  3.2a
- De apparatuur in de kom plaatsen.
- De kom boven de wieg plaatsen en de 2 armen van de wieg horizontaal steken tussen de rand van de kom en de bovenzijde van de handvaten tot aan de aanslag. De kom wordt nu automatisch gecentreerd op de wieg en steunt op de rand.  3.2b



Opmerking : de 2 armen van de wieg niet steken in de handvaten van de kom.  3.2c


- De apparatuur steken op de as van de apparatuurdrager en deze dan

tegen de klok in  draaien om hem te vergrendelen.




§5.3

 3.2d








- Het beschermingsscherm aan het handvat dicht doen, de kom zal nu automatisch geblokkeerd worden.  3.2a



Opmerking : Indien de kom niet naar behoren op zijn plaats wordt gezet, kan het beschermingsscherm niet volledig worden neergelaten. Niet forceren en de kom goed op zijn plaats zetten door hem volledig naar beneden te drukken.

- Drukken op de knop AAN, de knop van de snelheidsregelaar op de gewenste snelheid zetten en de knop van de optionele tijd klok draaien (zie  § 3.1).

3.3 MONTAGE, DEMONTAGE VAN HET BESCHERMINGSSCHERM

- Om het scherm te demonteren, als volgt te werk gaan :
 - 1) Het beschermingsscherm aan het handvat naar boven halen tot aan de aanslag  **3.2a**
 - 2) De twee zijhandvaten naar achteren draaien **zodat de twee pennen van het scherm samenvallen met de holen van de handvaten.**  **3.3a**
 - 3) Het scherm horizontaal naar voren trekken om het van de machine los te maken.  **3.3b**
- Om het scherm (opnieuw) te monteren :
 - 1) Controleren of de hopen van de handvaten wel naar behoren gecentreerd zijn ten opzichte van het gat van de as.  **3.3a**
 - 2) De twee pennen van het scherm tegelijkertijd in de handvaten steken.  **3.3c**
 - 3) De 2 handvaten naar voren draaien om het scherm te vergrendelen.  **3.3d**
 - 4) Het scherm met het handvat laten zakken.  **3.2a**

3.4 WIJZIGING EN KEUZE VAN DE SNELHEID

Dankzij het elektronische snelheidsregelingssysteem beschikt de gebruiker over een brede reeks gebruiksmogelijkheden voor het verrichten van allerlei soorten werkzaamheden met de garantie van topkwaliteit en -prestatie.

- **Altijd starten met de lage snelheid n° 1 om spetteren of het opwerpen van bloemdeeltjes te vermijden, dan de snelheid aanpassen aan het te verwerken product.**

• Gebruikssnelheid van de apparatuur **3.4**


V Snelheid op het planetair tandwiel (T/mn)

A Hard deeg




B Zacht deeg

 Aanbevolen voor normaal werk.

3.5 MAXIMAAL VERMOGEN

- Het werkvermogen van de menger is afhankelijk van :
 - De gebruikte apparatuur.
 - De aard, de hoeveelheid en het soortelijke gewicht van de te verwerken massa.
 - De optimale snelheid voor kwaliteitswerk.
- **Het verwerken van een te grote hoeveelheid gaat altijd ten koste van de kwaliteit van het werk en van de levensduur van de mechanische organen van de menger en kan leiden tot een plotselinge stilstand van de menger (zie  paragraaf 5.1).**

• Maximale aanbevolen hoeveelheden.

Produkten	Referentie	Max. hoeveel	Apparatuur heid
Aanlengen (Hydratie 50%)	Kg bloem	3,5	
Pizza (Hydratie 40%)	Kg deeg	3	
Kruimeldeeg		3	
Suikerdeeg		3	
Croissantdeeg	Kg bloem	3	
Briochedeeg		3	
Soezendeeg	Liter water	3	
Vlees	Kg	5	
Puree	Kg aardappelen	5	
Fondant	Kg suiker	3	
Eiwit		16	
Caketaart	Aantal	15	
Biscuitjes		15	
Schuimgebak	Kg suiker	0,75	

3.6 AANSLUITING VAN DE ACCESSOIRES

- Deze mixer is uitgerust met een aansluiting met variabele snelheid type H12 om de volgende optionele hulpstukken aan te drijven :
 - **H 70 H** : vleesmolens met een diameter van 70 mm, systeem ENTERPRISE of UNGER. Geleverd met vultrechter, stamper, messen en platen.
 - **CX 21 D** : groentesnijders met platen voor het snijden tot aan 8 mm dik, het fijnsnijden, effileren, raspen...
 - **P 200 H** : Allesnijder voor puree, soep, compote, vissoep ... Geleverd met 3 verschillende roosters.


 **De gebruiksaanwijzing van ieder hulpstuk apart en zorgvuldig lezen.**

- **Voor het installeren van een hulpstuk als volgt te werk gaan:**

 **3.6 b**

- Een hulpstuk uitkiezen naar gelang de te verrichten werkzaamheden.

 **Nooit een accessoire monteren of demonteren indien het apparaat in werking is.**

- Het dekplaatje **H** openen.
- Het hulpstuk **B** steken in kegel **C** in de aansluiting van de mixer **A**.
- Het vierkante vaarblokje **D** in de drijf-as van aansluiting **A** steken door **B** te draaien.
- Pal **E** tegenover gat **I** plaatsen en het hulpstuk volledig in aansluiting **A** steken.
- De borgschroef **G** aandraaien (met de klok mee ) in matris F.
- De snelheid selecteren naar gelang het gebruikte hulpstuk.

 **3.6 a**

 **Opmerking : Om het hulpstuk te demonteren, G op zijn minst 4 slagen losdraaien om het los te maken van matris F.**

 **3.6 a**

- Gebruikssnelheid van de hulpstukken :

VP = Indicatieve snelheid aansluiting hulpstukken (T/mn)

 Aanbevolen werkzone



OPGELET !!

Alvorens het apparaat te demonteren altijd de stekker uit het stopcontact halen.

Alvorens een onderhoudsproduct te gebruiken, aandachtig de gebruiks- en veiligheidsaandwijzing lezen die bij het product zit en de aangepaste beschermingsuitrustingen gebruiken.

De machine niet schoonmaken met een hogedrukreiniger.



Voorzorgsmaatregel alvorens de machine in gebruik te nemen : Zorgvuldig alle delen schoonmaken die in contact met levensmiddelen komen.

4.1 TUSSEN TWEE GEBRUIKMAKINGEN DOOR

- De kom en de apparatuur demonteren.
- In een bak de binnenkant van de kom en de apparatuur met warm water waaraan een desinfecterend of ontvettend (bij het verwerken van vette produkten) reinigingsmiddel is toegevoegd, schoonmaken, vervolgens afspoelen met helder water en afdrogen.

- De planetaire tandwieldrager, de as van de apparatuurdrager en het beschermingsscherm met een vochtige spons en een desinfecterend reinigingsmiddel schoonmaken, dan afspoelen met helder water.



Opmerking : Alleen schoonmaakmiddelen gebruiken die compatibel zijn met de onderdelen van aluminium en plastic (polycarbonaat).

4.2 BIJ HET BEËINDIGEN VAN DE WERKZAAMHEDEN

- De stekker van de machine uit het stopcontact halen.
- Het beschermingsscherm demonteren (zie § 3.3)
- De kom en de apparatuur in een bak water met een desinfecterend of ontvettend reinigingsmiddel schoonmaken, dan afspoelen met helder water en (af)drogen. Alleen de kom mag in de afwasmachine worden gedaan.
- De drijfwerkdrager, de as werktuighouder, de wieg reinigen met een vochtige spons en een reinigings- en desinfecterend middel, hierbij speciale aandacht besteden aan de handvatsteunen van de kom en eventueel ook aan de buitenkant van de mixer. Dan afspoelen.
- Controleren of de verschillende elementen naar behoren zijn schoongemaakt.



Opmerking : Controleren of de gebruikte schoonmaakmiddelen compatibel zijn met het materiaal van de onderdelen van het apparaat.

- Geen bijtende of schurende middelen gebruiken die de oppervlakten zouden kunnen beschadigen.
- Voor het reinigen van de accessoires van de machine, de gebruiksaanwijzing van de betreffende accessoire raadplegen.



De machine niet reinigen met een hoge-druk reiniger.

Periodiek de volgende punten controleren (op zijn minst één keer per maand)

- De verticale steunen voor het omhoog en omlaag gaan en de assen van het beschermingsscherm voorzichtig afvegen en smeren met vaseline.

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.
- 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 MENGERS WIL NIET STARTEN

- Controleren :
 - Of de stekker van de mengers wel in het stopcontact is gestoken.
 - Of de elektrische voeding via het stopcontact goed is.
 - Het beschermingsscherm is naar behoren gezakt en de wieg staat in de werkstand.
- De mengkom is op de daarvoor bestemde plaats aanwezig.
- Indien de mengers dan nog niet wil starten :




- Disconnect the appliance and wait 1 minute before reconnecting so as to re-initialise the variator.
- If the problem continues, remove the top cover and note down the fault which




Ongeveer een minuut wachten tot de condensators zijn ontladen voordat men aan de regelaar komt. GEVAARLIJKE SPANNING.

5.2 VREEMD GELUID OF ABNORMALE WERKING

• Metaalachtig geluid

- De apparatuur is vervormd en schuurt langs de wand of draait in de verkeerde richting (zie  par. 2.3).
- De kom is versleten of niet goed op zijn plaats (zie  par.3.2).
- Het planetaire tandwiel is onvoldoende gesmeerd (zie  par. 6.2 voor het demonteren).

• Snerpend geluid



- De riem slijpt waardoor hij sneller zal verslijten.
- Versleten riem (zie  par. 6.1 voor het vervangen van de riem of het afstellen van de spanning).

• Gebrom van de motor

- De motor draait op 2 fazen. De aansluiting en de elektrische leiding controleren .

• De regelaar geeft niet genoeg vermogen af

- De elektronische regelaar kan automatisch het vermogen beperken en blijven hangen op een lagere snelheid dan de snelheid aangegeven op de knop van de potentiometer indien :

- . de geselecteerde snelheid te hoog is (risico van doordraaien en slijtage van de riem).
- . men een te grote hoeveelheid producten wil verwerken.
- . de apparatuur niet overeenkomt met de werkzaamheden.
- Men moet dan, afhankelijk van het probleem :
 - . de aangegeven snelheid verminderen (zie  par. 3.4).
 - . de hoeveelheid producten verminderen (zie  par. 3.5).
 - . eventueel een andere apparatuur aansluiten.

• Snelheidsregelaar werkt niet

- Potentiometer is defekt.
- De draden van de potentiometer zijn los of doorgesneden.

Note: make sure the potentiometer markings a, b and c are observed, in accordance with the wiring diagram.



5.3 DE APPARATUUR ZIT VAST OP DE AS VAN DE APPARATUURDRAGER

- Over het algemeen is dit te wijten aan een onvoldoende reiniging of aan vervorming van de boring van de apparatuur ten gevolge van een schok.
- Indien de apparatuur net vastgelopen is, niet forceren maar smeren of een speciale vloeistof tegen het vastlopen aanbrengen en dan even wachten tot het produkt uitwerkt.
- Met aangepaste kracht geleidelijk en voorzichtig te werk gaan :

- door heen- en weer en draaibewegingen te maken.
- door met een houten hamer op de apparatuur te slaan na de pen uit de bajonet te hebben gehaald.
- zonodig het vervormde gedeelte weer in vorm brengen.



Indien de storing niet verdwijnt, de onderhoudsdienst van uw dealer raadplegen.

5.4 SYSTEEM OP- EN NEER GAAN

- Indien deze hendel moeilijk te bedienen is, d.w.z. «zwaar» is :
- Controleren of de twee assen die de wieg ondersteunen niet door schokken zijn beschadigd. Ze zonodig weer in vorm brengen.

- Regelmatig met vaseline de 2 verticale stutten smeren.
- Eventueel de bovenkap demonteren en de twee bovenste delen van de assen en de draaipinnen voorzichtig smeren.

Onderhoud



OPGELET !!

Het onderhoud mag enkel gebeuren door een bevoegde, opgeleide en gemachtigde persoon.

6.1 MÉCHANISME

- De mixer/menger benodigt een minimaal onderhoud (de lagers, de motor en het mechanisme zijn eenmalig levenslang gesmeerd).
- Het is aanbevolen tenminste één keer per jaar :
 - Indien nodig de rondsels van het planetaire tandwiel smeren met een sterk hechtend smeermiddel (zie par. 6.2).
 - De stof van de riem en de bloem in de machine met een stofzuiger verwijderen.
- De spanning en de slijtage van de riem controleren :

Hiervoor als volgt te werk gaan



6.1

- De stekker van de machine uit het stopcontact halen
- De kap openen via de schroef aan de achterzijde en hem iets optillen en naar voren schuiven om bij de overbrenging te kunnen komen en de elektrische bundel los te maken.

- De 3 schroeven **B** die de motorsteun op zijn plaats houden twee slagen losdraaien (zeshoekige sleutel nr 13).
- Zonodig een nieuwe riem monteren en controleren of de tanden wel naar behoren in de sleuven van de schijven zitten.
- Een grote schroevendraaier zetten tussen de motorsteun en de kolom teneinde een spanning T te verkrijgen gelegen tussen 12 en 15 kg.
- De schroeven **B** aandraaien, hierbij de in **A** gespannen riem vasthouden.
- Controleren of de spanning juist is door er met de duim en de wijsvinger op te drukken om een pijl van 3 tot 4 mm te verkrijgen.


Nota : Het is absoluut noodzakelijk de riem op de juiste spanning te spannen. Een onvoldoende of te grote spanning kan afwijkingen in de werking van de aandrijving teweegbrengen, en zelfs een vroegtijdige vernietiging van de riem of de lagers.



6.2 DEMONTEREN VAN HET PLANETAIRE TAND-

- Als volgt te werk gaan :
- De kap openen via de schroef aan de achterzijde en hem iets optillen en naar voren schuiven om bij de overbrenging te kunnen komen en de elektrische bundel los te maken.
- De 3 schroeven van de motorsteun losdraaien om de riem te ontspannen (zeshoekige sleutel nr 13).
- De moer van de ontvangende riemschijf losdraaien (zeshoekige sleutel nr 19).
- De ontvangende riemschijf verwijderen.
- Op het uiteinde van de as tikken met een houten hamer om de onderdelengroep ontvangas - drijfwerk met planeetwielen te laten zakken.



- De mixer schoonmaken en de tandwielen en de krans met een smeermiddel voor levensmiddelen (ons raadplegen) smeren.
- Het drijfwerk met planeetwielen opnieuw monteren, de schroef van de ontvangende riemschijf blokkeren en de riem opnieuw spannen (zie  § 6.1).
- De mixer enkele ogenblikken op lage snelheid laten draaien zodat het smeermiddel goed verspreid wordt, dan de snelheid opvoeren.

6.3 CONTROLEREN VAN DE VEILIGHEIDSVORZIENINGEN

- De goede werking van de veiligheidsuitrusting moet regelmatig gecontroleerd worden, de motor moet tot stilstand komen als men het beschermingsscherm optilt en als de wieg naar beneden gaat.
- Indien deze functies niet naar behoren werken :
- Het apparaat niet gebruiken.
- Het apparaat opnieuw laten afstellen door de onderhoudsdienst van uw dealer.



6.4 ELEKTRISCHE ONDERDELEN



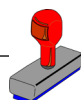
- De staat van het snoer en de elektrische onderdelen regelmatig controleren.

6.5 ADRES VAN DE ONDERHOUDSDIENST

Wij raden u aan u in de eerste instantie te richten tot degene die u het apparaat heeft verkocht.



De fabrikant behoudt zich het recht voor zijn producten zonder voorafgaande mededeling te wijzigen of te verbeteren.

Stempel van de verkoper	
Datum van aankoop :	

Overeenstemming met de reglementering

De machine is ontworpen en uitgevoerd in overeenstemming met :

- De machine richtlijn 2006/42 EEG,
- De richtlijn CEM 2014 / 30 EU,
- 2011/65/EU Richtlijn betreffende beperking van het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen.
- De richtlijn « WEEE » 2002/96/EEG,
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 « Afvalstoffen » 2006/12/EEG,
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.
Neem de recyclingvoorwaarden in acht.
- De richtlijn « Verpakking en verpakkingsafval » 94/62/EEG,
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.
Ervoor zorgen dat de verschillende delen van de verpakking worden afgevoerd naar de speciale recyclingplaatsen.
- **de Europese normen :**
EN 454- Kloppers-Mengers. Presentaties over de veiligheid en de hygiëne.
EN 60204-1-2006 elektrische uitrustingen van de machines.

Voornoemde overeenstemming wordt bewezen door :

- het conformiteitsmerk CE dat op de machine is bevestigd,
- de hiermee overeenkomstige CE verklaring van overeenstemming 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.

Beschermingsymbolen volgens de norm EN 60529-2000:

- Elektrische bediening : IP55
- machine in haar geheel : IP23

Elektromagnetische compatibiliteit overeenkomstig de normen :

- EN 55014-1 : Emissie -
- EN 55014-2 : Immunititeit -

Ingebouwde veiligheidsvoorzieningen :

- De machine is ontworpen en vervaardigd met inachtneming van de haar betreffende reglementatie en de normen zoals hierboven beschreven.
- De bediener moet een opleiding hebben gevolgd over het gebruik van de machine en alle nodige informatie hebben ontvangen over de eventuele residuele risico's.

Voedingshygiëne :

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

- richtlijn 1935/2004/EEG : materialen en voorwerpen in contact met levensmiddelen,
 - normen EN 601- : gegoten aluminiumlegering in contact met levensmiddelen.
 - Norm EN 1672-2- : Voorschriften met betrekking tot de hygiëne.
- De oppervlakten van de zones die in contact komen met levensmiddelen zijn glad en makkelijk te reinigen. Voor levensmiddelen erkende reinigingsmiddelen gebruiken en de gebruiksaanwijzing van voornoemde reinigingsmiddelen in acht nemen.