



Beknopte samenvatting

Voorstelling	1	Werkingincidenten	4
Installatie	1	Onderhoud	4
Gebruik, veiligheid	2	Conformiteit aan de reglementering	5
Reiniging, hygiëne	3		

Inleiding

Het gebruikershandboek biedt de gebruiker nuttige informatie om correct en veilig te werken, en is bestemd om het gebruik van de machine te vergemakkelijken (hierna aangeduid onder de titel "machine" of "toestel").

Al hetgeen volgt dient in geen geval beschouwd te worden als een lange lijst van bindende waarschuwingen, maar eerder als een reeks instructies bestemd om, vanuit alle oogpunten, de prestaties van de machine te verbeteren en vooral een oplopen van lichamelijke of materiële schade te voorkomen, resulterend uit gebruiksprocedures en ontoereikend beheer.

Het is essentieel dat alle personen die belast zijn met het transport, de installatie, de inbedrijfneming, het gebruik, het onderhoud, de herstelling en de demontage van de machine, dit handboek aandachtig raadplegen en lezen vooraleer over te gaan tot de verschillende handelingen, dit teneinde fouten en niet geschikte handelingen te vermijden die een negatieve invloed kunnen hebben op de integriteit van de machine of de veiligheid van personen.

Het is eveneens belangrijk dat het handboek op elk moment ter beschikking is van de bedienaar en zorgvuldig bewaard wordt op de exploitatieplaats van de machine, teneinde op eenvoudige wijze en onmiddellijk geraadpleegd te kunnen worden in geval van twijfel of, hoe dan ook, telkens dit nodig is.

Indien, na het lezen van dit handboek, nog twijfels of onzekerheden bestaan over het gebruik van de machine, aarzel dan niet de fabrikant of de aanvaarde naverkoopdienst te contacteren, die ter beschikking staan om een snelle en verzorgde dienstverlening te garanderen, teneinde een betere werking en een optimale doeltreffendheid van de machine te verzekeren.

Wij herinneren eraan dat de in het land van de installatie van kracht zijnde normen betreffende veiligheid, hygiëne en milieubescherming steeds dienen nageleefd te worden bij het gebruik van de machine. Het is bijgevolg de verantwoordelijkheid van de gebruiker zich te verzekeren dat de machine enkel gebruikt wordt onder omstandigheden die een optimale veiligheid vertegenwoordigen voor personen, dieren en goederen.

Voorstelling

1.1 OMSCHRIJVING

• Deze elektronische mixer en mengmachine is een kleine, professionele keukenmachine, tevens geschikt voor bakker en banketbakker. U kunt hiermee allerlei ingrediënten opkloppen, mengen en kneden. Allerlei soorten deeg, vullingen, crèmes, mixen, etcDe aftakas laat toe accessoires te gebruiken (met een konisch aansluitstuk en vierkante as 12 van het type K). Licht en compact, gemakkelijk te bedienen.



- A** Kom uit inox capaciteit 5,5 liter
- B** Standaard
- C** Beveiligingsscherm

- D** Geïntegreerde accessoirevatting
- E** Kap
- F** Kop
- G** Knop Werken/Stop/Snelheidsvariatie
- H** Sokkel



1.1b

- Standaarduitrusting volledig uit inox:
- X** De kneedhaak.
- Y** Het palet voor de mengsels.
- Z** De klopper voor de emulsies

Installatie

2.1 AFMETING - GEWICHT (TE INDICATIEVE TITEL) 2.1

- Bruto verpakt gewicht : 15 kg
- Volledig netto gewicht : 12.6 kg met toebehoren

- Afmetingen verpakking : 450 x 350 x 490 mm
- Afmetingen machine zonder toebehoren: 388 X 280 X 438 mm

2.2 PLAATSING

Deze klopper-mixer wordt op een stabiel en trillingsvrij werkblad met een hoogte van 600 tot 900 mm geplaatst.

De machine gebruiken in een voldoende verlicht lokaal (zie technische norm van toepassing in het land van gebruik. In Europa, zie norm EN 12464-1)

De machine kan verplaatst worden door deze aan beide zijden van de standaard vast te nemen, met gesloten scherm. De bedieningsknop niet gebruiken als greepmiddel.



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.

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 klopper wordt enkelfasig 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.



Nota: De aardingswaarden worden gedefinieerd in functie van de differentieelstroominrichting. Het niet respecteren van deze voorschriften kan leiden tot het vervallen van de garantiedekking.



Verplicht te aarden met de groen/gele kabel

GEEN STOPCONTACT MET AARDING = GEEN BESCHERMING = KANS OP PANNE

• Elektrische karakteristieken van de machine

Spanning intensiteit (V)	Vermogen (W)	Frequentie (Hz)	Voedings (A)
220/240	500	50/60	2,3

Gebruik, veiligheid

3.1 WERKING – VEILIGHEID

Lees alle instructies.

- Het toestel dient gebruikt te worden door een professioneel persoon.
- De machine niet in water of andere vloeistoffen plaatsen om risico van elektrische ontlading te vermijden.
- De stekker van het toestel uittrekken wanneer het niet gebruikt wordt, of vooraleer onderhoud of reiniging uit te voeren.
- Zich ervan verzekeren dat het toestel zich in positie 0 bevindt wanneer:
 - het niet gebruikt wordt
 - vooraleer gereedschappen, accessoires aan te brengen of te verwijderen
 - voor de reiniging.
- Voor de reiniging de accessoires en gereedschappen van de mixer verwijderen
- Nooit onderdelen die in beweging zijn aanraken.
- De handen, haren, kleding, alsook spatels en ander gerei tijdens de werking verwijderd houden van de gereedschappen om risico van letsels, en/of schade aan het toestel te verminderen.
- Het toestel niet gebruiken indien:
 - de kabel of een stopcontact beschadigd is
 - de veiligheidsinstelling (scherm) defecten aangeeft.
 - het toestel gevallen is of uiterlijke tekenen vertoont van beschadiging.
- Het gebruik van niet aanbevolen of niet door de fabrikant verkochte accessoires kan leiden tot brand, elektrische ontlading of letsel.

- Het toestel niet buitenshuis gebruiken.
- De kabel niet boven de tafel- of toonbankrand laten hangen.
- De kabel geen hete oppervlakken laten raken, ook geen fornuis of oven.
- Laat het apparaat nooit functioneren zonder het veiligheidsscherm.
- Laat het apparaat nooit functioneren zonder de kuip.
- **BEWAAR DEZE INSTRUCTIES**
- De veiligheid van de gebruiker wordt verzekerd door:
- Het beveiligingsscherm dat het toestel stopt wanneer dit omhooggeklapt wordt.
- De klopper enkel in werking zetten wanneer de standaard zich in werkpositie en het beveiligingsscherm zich in neergeklapte positie bevindt de mengkom is op de daarvoor bestemde plaats aanwezig.
- Een stoptijd van de klopper van minder dan 3 seconden, onafhankelijk van de snelheid.
- Een systeem bij spanningsverlies wat het terugzetten op 0 van

de variatorknop voor het herstarten noodzakelijk maakt.

- Een netoverspannings-, overspannings- en motoropwarmings-beveiliging.

G Draaiknop WERKEN/STOP/VARIATIE 3.1

O Positie 0 : STOP

I Positie 1 tot 12 : SNELHEIDSREGELING

a) Elektronische snelheidsvariatie

- Draai de variatieknop:

Rechtsom  om de snelheid te verhogen.

Linksom  om deze te verlagen.



Nota: Niet te hard drukken op de minimum-maximum uiteinden van de knop, dit kan de potentiometer beschadigen.

b) Afgeremd stoppen

- Door de variatieknop op 0 te zetten.



Het beveiligingsscherm pas opklappen na volledige stilstand van de klopper om uitwerpingen te vermijden.

3.2 INGREDIËNTEN IN DE KUIP BRENGEN

Er wordt aanbevolen, voor de gemakkelijheid, de ingrediënten vooraf in de kuip te brengen, en deze van het toestel af te nemen. Dit wordt ten sterkste aanbevolen voor het inbrengen van bloem (bereiding van verschillende deegwaren). Teneinde de emissie van bloemwolken te verminderen gedurende het laden van de kuip wordt aangeraden:

- De zak of het recipiënt van de bloem leeg te maken zonder dit te schudden.
 - Indien mogelijk, water te laten lopen vooraleer de bloem erin te brengen.
 - De inhoud niet te schudden eens de bloem in de kuip werd gebracht.
 - Het gereedschap voorzichtig in de kuip te brengen vooraleer deze op het toestel te plaatsen.
- Deze eenvoudige voorzorgsmaatregelen dragen bij tot de ver-

mindering van bloemstofemissie en hierdoor wordt ook bijgedragen aan de vermindering van het risico van allergieën verbonden met dit stof.

Nochtans zijn het toevoegen van producten tijdens het werken noodzakelijk voor bepaalde voorbereidingen. Dit wordt vergemakkelijkt dankzij het volledige scherm in trechtervorm dat de toegevoegde producten kanaliseert. Vermijd de toe te voegen producten op het gereedschap te laten "vallen", dit voorkomt uitwerpingen door de rotatiesnelheid van het gereedschap. Geen diepgevroren producten, ijsblokjes of eender welke andere harde voorwerpen zoals suikerklontjes of chocolade bijvoorbeeld bijvoegen, omdat deze het toestel kunnen blokkeren, zelfs de kuip en de gereedschappen kunnen vernielen. Respecteer steeds de maximum aanbevolen hoeveelheden, om overlopen en uitwerpingen tijdens het werken te vermijden.

3.3 MAXIMALE CAPACITEITEN

- De werkingscapaciteit van een klopper hangt af van:
- Het gebruikte gereedschap.
- De aard, de hoeveelheid en de dichtheid van de te bewerken massa.
- De optimale snelheid voor kwaliteitswerk.  3.3
- **Het overdrijven van de hoeveelheid gebeurt steeds ten nadele van de werkingskwaliteit en de levensduur van de mechanische onderdelen van de klopper en kan leiden tot het bruiske stoppen ervan** (zie  § 5.1).
- De tabel hiernaast geeft een indicatie van de maximum te gebruiken hoeveelheden voor werk van een goede kwaliteit.



Let op: een verkeerde (te hoge) snelheid kan van invloed zijn op het evenwicht van het apparaat.

Altijd tijdens de werking toezicht op de machine houden
Bij verplaatsing van het apparaat:

- 1 de snelheid verlagen.
- 2 verifiëren of de voetjes van de machine en het werkblad schoon zijn.

KLOPPER	PALET	HAAK
Schuim: 350 gr porties eiwit	Banketroom: 500 gr poeder	Croissant: 750 gr bloem
Cake: 400 gr porties eiwit	Soezenbeslag: 600gr bloem	Taart: 750 gr bloem
Eiwitschuim: 400 gr porties eiwit	Zanddeeg: 500gr bloem	Soezenbeslag: 600gr bloem
Chantilly: 1 l. vloeibare room	Zoete deeg: 500gr bloem	Zoete deeg: 750 gr bloem
Chocolademousse: 500 gr poeder		Brooddeeg 60%: 750 gr bloem
Pannekoekendeeg 1,5 l. melk		Pizza 400gr bloem
		1 kg vulling 1 kg worsten-Vlees 1 kg pastei

3.4 PLAATSING VAN DE KOM EN DE GEREEDSCHAPPEN

- Klap het beveiligingsscherm omhoog, de standaard zakt automatisch.
- Plaats het gereedschap in de kom.
- Plaats de kom voor de standaard en breng de komgrepen in de penen van de standaard.  3.4a
- Plaats het gereedschap op de gereedschaphouder, laat deze



§5.3

vervolgens linksom draaien  om hem te vergrendelen.  3.4b

- Klap het beveiligingsscherm naar beneden, de kom blokkeert automatisch.  3.4c



Nota: Indien de kom niet correct geplaatst werd, kan het beveiligingsscherm niet volledig naar beneden geklapt worden. Niet forceren en de kom goed plaatsen.

3.5 IN WERKING ZETTEN EN KEUZE VAN DE SNELHEDEN 3.1 3.3

Het elektronische variatiesysteem biedt de gebruiker een grote gebruiksoepelheid.

- De klopper in werking zetten door de knop G vanuit stoppositie O naar de positie gekozen tussen 1 en 12 te draaien, naargelang de snelheid op dewelke het toestel dient te werken.
- Steeds starten op lage snelheid 1 om uitwerpingen of emissie van bloemstof te vermijden, daarna de snelheid progressief ver-

hogen in functie van de gevraagde werkingssnelheid.

V Globale snelheid (t/min)

S D Zacht deeg

H D Hard deeg

 Aanbevolen normaal werkoppervlak.

3.6 MONTAGE / DEMONTAGE VAN HET BEVEILIGINGSSCHERM

• Om het scherm te demonteren:

- 1) Hef het beveiligingsscherm omhoog tot aan het bovenste uiteinde.
- 2) Druk op de twee stangen J van het beveiligingsscherm met de 2 wijsvingers en met de duimen op de draaia's van het scherm te drukken.  3.6a



Bevestig het scherm nooit in een andere positie dan die beschreven staat in deze handleiding.

• Om het scherm terug te plaatsen:

- 1) Breng de 2 stangen J van het scherm in de rotatieas K.
- 2) Druk met de duimen op het onderste gedeelte van de stangen van het beveiligingsscherm, door druk uit te oefenen op de draaia's van het scherm.  3.6b



1.1a



2.1



3.4c

3.7 PLAATSEN VAN ACCESSOIRES

• Deze klopper is uitgerust met een accessoireopvangstuk met variabele snelheid (vierkant 12 mm van het type K) voor het plaatsen van optionele accessoires:  3.7a  3.7b

- Om een accessoire te installeren, ga als volgt te werk:
 - De klopper dient gestopt te zijn.
 - Stel het accessoire samen in functie van uit te voeren werk.
 - Doe het kopje L.
 - Het accessoire nemen en de konische tip N van het accessoire P in de accessoirevatting M van de klopper
 - Het vierkant S in de geleidingsas van de vatting M leiden door het accessoire P
 - Plaats de vinger R in de groef (T) en breng het accessoire helemaal achteraan in de vatting M.
 - Draai de blokkeervijls aan U (rechtsom ).

-Raadgeving voor het gebruik van de vleeshakmolen

- Het vlees voorbereiden vooraleer het in de hakmolen te brengen:
- Alle botten en kraakbeen verwijderen.
- Het vlees in **lange en dunne stukken** snijden (ongeveer de grootte van uw duim).
- Plaats een gedeelte van het vlees in de beker van de hakmolen

De klopper in werking zetten, door de knop G tussen 7 en 9 te plaatsen.

- De stukken vlees één voor één in de hals laten glijden, zij worden door de vijs gegrepen.
- Indien het stuk vlees niet door de vijs gegrepen wordt, gebruik de stamper (en enkel de meegeleverde stamper), **de hals niet volstoppen en niet met de stamper forceren** dit versnelt het hakproces niet doch beschadigt de machine.



Nota: Het werken met de hakmolen veroorzaakt een opwarmen van de motor en de thermische beveiliging kan een stoppen van het toestel uitlokken. In dit geval dient men enkele minuten te wachten tot de motor afkoelt vooraleer het toestel opnieuw in werking te kunnen zetten.

Om een te snelle opwarming te vermijden wordt aanbevolen de hierboven vermelde indicaties op te volgen. De werkingstijd bedraagt 8 tot 10 minuten wat overeenstemt met ongeveer 3 kg. verwerkt vlees.



Deze optionele accessoires zijn bestemd voor kleine bijkomende werkzaamheden en niet voor industriële hoeveelheden. Een intensief en geforceerd gebruik zal uw klopper beschadigen.



Verplicht stoppen van de machine, vooraleer een accessoire te monteren of te demonteren

Reiniging, hygiëne

4.1 TUSSEN TWEE GEBRUIKEN 3.4 a-b-c 3.6a-b

- De kom, het gereedschap, het scherm demonteren.
- In een afwasbak reinigen met heet water en een desinfecterend afwasmiddel, de binnenkant van de kom, het gereedschap en het scherm. Spoelen met helder water en drogen.

- De volledige deur, de gereedschapsdrager, het beveiligingsscherm reinigen met behulp van een natte spons en een afwas-desinfecterend product.



Nota: Gebruik reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor aluminium en plastic

4.2 BIJ HET EINDE VAN HET GEBRUIK

- De machine uitschakelen.
- De kom, het gereedschap, het beveiligingsscherm demonteren.  3.4 a-b-c 3.6a-b
- De kom, de gereedschappen en het scherm reinigen in een afwasbak met een desinfecterend reinigingsmiddel, dan spoelen met helder water en drogen. Kom, gereedschappen, kuip zijn geschikt voor vaatwasmachine.
- Met behulp van een vochtige spons en een afwasmiddel de volledige deur, de gereedschapshouder, de standaard reinigen, nadrukkelijk de steunen van de komgrepen en eventueel de buitenzijde van de klopper.

- Controleer de correcte reiniging van de verschillende elementen.  *Nota: Zie toe op de geschiktheid van de gebruikte afwasproducten voor de materialen van de elementen van het toestel.*

- Gebruik geen schurende afwasmiddelen die strepen kunnen veroorzaken op de oppervlakken.



De machine niet afwassen met hogedruk- of straalreiniger.
De machine niet in de vaatwasmachine plaatsen.

Periodiek: (minstens elke maand)

- De stijg- en daalkaarsen, de assen van het beveiligingsscherm afwissen en lichtjes inoliën met vaseline.

5.1 DE KLOPPER START NIET

- Controleren of:
 - De klopper is goed aangesloten.
 - De elektrische voeding aan het stopcontact is correct.
 - De mengkom is op de daarvoor bestemde plaats aanwezig.
 - Het beveiligingsscherm is correct naar beneden geklapt.
- Als niet opnieuw opgestart wordt:
 - Koppel het apparaat los van de stroomvoorziening, wacht enkele ogenblikken en sluit het opnieuw aan.

- Indien de klopper stopt tijdens de werking:

- De thermische sonde van de motor is losgekomen of het elektronisch systeem heeft een overbelasting ontdekt. Wacht in het geval van een overbelasting enkele minuten langer vooraleer opnieuw op te starten. De belasting in de kom verminderen en het toestel minimum één minuut uitschakelen om dit opnieuw te initialiseren. De snelheidsvariatielknop terug op nul zetten vooraleer te herstarten.



Indien het incident blijft, contacteer de onderhoudsdienst van uw verkoper.

5.2 GELUIDEN OF ABNORMALE WERKING

a) Metaalgeluid

- Vervormd gereedschap, wat schuurt.
- Beschadigde kom, niet op haar plaats (zie  3 en § 4).

b) Het gereedschap is niet of onvoldoende gepiaatst, maar de motor draait, controleren:

- De toestand en de spanning van de riem (zie  § 6.1).
- De verbinding tussen motor en variator.



Indien het incident blijft, contacteer de onderhoudsdienst van uw verkoper

5.3 KNELLEN VAN EEN GEREEDSCHAP OP DE GEREEDSCHAPDRAGER

- In het algemeen te wijten aan een slechte reiniging of aan een vervorming van de boring van het gereedschap ingevolge een schok.
- Indien het net begint te spannen, niet aandringen, oliën of ontlemmingsvloeistof opstrijken en een ogenblik wachten om het product te laten inwerken.
- Progressief handelen door inspanningen te doseren:

- Door roteren een voor- en achterwaartse beweging uitvoeren.
- Op het gereedschap kloppen met behulp van een malie na de borgmoer aan de bajonet te hebben losgemaakt.
- Het vervormde gedeelte indien nodig vlakmaken door af te schuren met fijn schuurpapier.



Indien het incident blijft, contacteer de onderhoudsdienst van uw verkoper

Onderhoud

6.1 MECHANISME

- De klopper heeft slechts een minimum aan onderhoud nodig (lagers, motor en mechanisme zijn levenslang ingevet).
- Het wordt aanbevolen minstens eens per jaar de spanning en de slijtage van de riem te controleren.

Ga hiervoor als volgt te werk:

- Schakel klopper uit.
- Demonteer de bovenkap (vijs achteraan + tongetje vooraan).



LET OP: Geen kracht uitoefenen op het tongetje bij de demontage. Het volstaat het toestel lichtjes naar voren te draaien om de kap los te maken.

- Indien de riem dient aangespannen te worden, maak de 3 bevestigingsvijzen van de motor los om deze te verplaatsen.



Nota: De getande riem dient matig aangespannen te worden.

- Indien de riem dient vervangen te worden, **dient eerst de sterlezerf** losgemaakt te worden, daarna volstaat het de riem uit de secundaire schijf te laten glijden, dan de primaire schijf uitnemen zonder de positie van de motor te wijzigen.

- Controleer de elektrische aansluitingen, reinig en monteer in omgekeerde volgorde.

6.2 CONTROLE VAN DE VEILIGHEID

- De goede werking van de veiligheid dient vaak gecontroleerd te worden, de motor dient te stoppen wanneer de afstand tussen het scherm en de kom meer dan 8 mm bedraagt bij de opening van het scherm.



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

- Indien deze functie niet gerealiseerd wordt:

- De machine niet gebruiken.
- Deze laten afregelen door de onderhoudsdienst van uw verkooppunt.

6.3 ELEKTRISCHE ONDERDELEN



- Controleer regelmatig de toestand van de beveiliging en de elektrische onderdelen.

6.4 ADRES ONDERHOUD

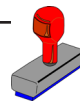
Wij raden u aan u in de eerste plaats te wenden tot de verkoper van de machine.



Voor elke informatie- of bestellingsaanvraag van onderdelen, preciseer het type van de machine, het serienummer en de elektrische karakteristieken

De fabrikant behoudt zich het recht voor de producten zonder voorafgaandelijke kennisgeving te wijzigen en te verbeteren.

Stempel van de verkoper



Aankoopdatum :

Conformiteit aan de reglementering

De machine is ontworpen en gerealiseerd conform:

- De machinerichtlijn 2006/42 EG,
- De CEM-richtlijn 2004/108EG.
- 2011/65/EU Richtlijn betreffende beperking van het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen.
- **2002/96/EG «WEEE»**

Het symbool "WEEE" op het product geeft aan dat het product niet mag beschouwd worden als huishoudelijk afval. Integendeel, het dient naar de recyclageplaats voor elektrische en elektronische uitrustingen gebracht te worden. Door zich ervan te verzekeren dat het product op deze manier als afval werd verwerkt, helpt u mee aan het voorkomen van milieuoverlast en aan de gezondheid van personen die hiermee in aanraking komen ingevolge het ongecontroleerde van de hand doen van het product. Voor meer informatie over de recyclage van dit product, gelieve contact op te nemen met de commerciële dienst of met de verkoper van het product, de naverkoopdienst of de dienst voor de behandeling van het betreffende afval.

- **2006/12/EG «Afval»**

De machine is zodanig ontworpen dat zij niet of zo min mogelijk bijdraagt tot het verhogen van of de schadelijkheid van afval en risico's van pollutie.

Gelieve de recyclagevoorwaarden na te leven.

- **94/62/EG «Verpakking en verpakkingsafval»**

De verpakking van de machine is zodanig ontworpen dat zij niet of zo min mogelijk bijdraagt tot het verhogen van of de schadelijkheid van afval en risico's van pollutie.

Draag zorg bij het verwerken als afval van de verschillende delen van de verpakking in de geschikte recyclagepunten.

- **De Europese normen:**

EN 454 Kloppers-mixers. Voorschriften met betrekking tot de veiligheid en de hygiëne.

Deze conformiteit wordt bewezen door:

- Het EG-conformiteitskenmerk, aangebracht op de machine,
- De overeenkomstige EG-conformiteitsverklaring,
- Deze instructienota die dient meegedeeld te worden aan de bedienaar.

Akoestische karakteristieken:

- Het geluidsdrukkniveau gemeten volgens de testcode EN ISO 11201.1-EN ISO 3744 bedraagt 77 dBA.

Beveiligingsindicaties volgens de norm EN 60529-2000:

- Elektrische bedieningen IP55
- Volledige machine IP23

Elektromagnetische compatibiliteit conform de normen:

- EN55014-1: Emissie
- EN55014-2: Immuniteit

Geïntegreerde veiligheid:

- De machine werd ontworpen en gefabriceerd in naleving van de betreffende reglementen en normen zoals hierboven vermeld.
- De bedienaar dient vooraf opgeleid te worden voor het gebruik van de machine en dient geïnformeerd te worden over de eventuele restricties.

Levensmiddelenhygiëne:

De machine werd gebouwd met materialen conform de reglementering en de volgende normen :

- Richtlijn 1935/2004/EG: Materialen en voorwerpen die in contact komen met voedingsmiddelen.
- Norm EN 601- : Gegote aluminiumlegeringen die in contact komen met voedingsmiddelen.

De oppervlakken van de voedingsmiddelenzone zijn glad en gemakkelijk te reinigen. Gebruik reinigingsmiddelen toegelaten voor levensmiddelenhygiëne met inachtneming van hun gebruiksaanwijzing.