

Sammanfattning

Presentation	1	Funktionsolyckor	5
Installation	1	Underhåll	5
Användning, säkerhet	2	Överensstämmelse med bestämmelserna	6
Rengöring, hygien	4		

Introduktion

Bruksanvisningen ger användaren användbar information för att arbeta riktigt och i full säkerhet och är avsedd att underlätta användningen av maskinen (som härnäst anges som "maskinen" eller "apparaten").

Detta ska hur som helst inte avses vara en lång lista obligatoriska varningar, utan snarare ett antal instruktioner avsedda att på alla sätt förbättra maskinens prestanda och undvika eventuella fysiska skador eller materiella skador till följd av en felaktig användningsprocedur eller hantering.

Det är mycket viktigt att alla personer som hanterar transport, installation, i drifttagning, användning, underhåll, reparation och nedmontering av maskinen nogra läser och förstår bruksanvisningen innan de utför de olika åtgärderna. Detta för att förhindra eventuella felaktiga manövrar som är olämpliga och kan utgöra en risk för maskinens eller personers säkerhet.

Det är också mycket viktigt att bruksanvisningen alltid finns till förfogande för operatören och den ska förvaras noga på maskinens användningsplats, för att man lätt och snabbt ska kunna konsultera den vid tvivel om vad som helst, varje gång som så behövs.

Om du efter att ha läst denna bruksanvisning, har tvivel eller känner dig osäker på hur man använder maskinen, tveka inte att kontakta tillverkaren eller ett auktoriserat servicecenter, som kommer att stå till förfogande för att säkerställa en snabb och effektiv service, i syfte garantera en bättre drift och optimal effektivitet hos maskinen.

Tänk på att alltid iaktta normerna för säkerhet, hygien och miljöskydd som gäller i det land där maskinen installeras under alla faser av maskinens drift. Det är användarens ansvar att se till att maskinen aktiveras och används endast i säkerhetsläge i optimala säkerhetsförhållanden för personer, djur och föremål.

Presentation

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. Alla typer av degar, fyllningar, krämer, emulsioner osv. Versionen A (med uttag för tillbehör), anpassad för kök, gör att tillbehörsmaskiner kan användas.



- A Bunke av rostfritt stål
- B Motorhus med drivuttag för redskap som extrautrustning
- C Överstykke
- D Avtagbar skyddskåpa
- E Bakstycke
- F Pelare
- G Ratt för stopp/start/hastighetsstyrning
- H Vagga
- I Underdel



• 3 redskap ingår som standard:

- V En spiralkrok för degknådning.
- W En degspade för blandning.
- X En visp för emulgering.

• Extrautrustning till enbart modell A:

- Maskinredskap: grönsaksskärare, köttkvarn (se  § 3.7)

Installation

2.1 DIMENSIONER - VIKT (allmänna data)



- Bruttovikt inkl förpackning : BE5 : 19 Kg - BE8 : 21 Kg
- Nettovikt inkl utrustning : BE5 : 17 Kg - BE8 : 19 Kg

- Förpackningens mått : 520 x 360 x 590 mm
- Totalt mått BE5 : 416 x 266 x 487 mm
- Totalt mått BE8 : 416 x 292 x 527 mm

2.2 PLACERING

Slagmaskinen med blandare ställs på ett stabilt arbetsbord som är resonansfritt och har en höjd mellan 600 och 900 mm.

Maskinen kan transporteras genom att hålla i båda sidorna av handtaget, med skärmen stoppad. Använd inte styrknappen som lyftorgan.

Använd maskinen i en lokal som är tillräckligt ventilerad (se tillämpliga tekniska normer i användningslandet. I Europa, se normen EN 12464-1)

**VARNING!**

Den elektriska anslutningen ska göras enligt fastslagna regler av en person som är kvalificerad och behörig (se normer och regelverk för respektive land vid installation).

Vid användning av en elektrisk kontakt ska man försäkra sig om att den elektriska spänningen i denna inte är lägre än den i maskinen. Använd inte flera kontakter.

Alternativ strömförsörjning till maskinen måste vara i enlighet med följande villkor EN60204-1:

- Maximal spänningsvariation: $\pm 10\%$
- Maximala frekvensvariationer: $\pm 1\%$ vid långvarig drift, $\pm 2\%$ under korta perioder.

VARNING! Den elektriska installationen måste vara i enlighet med (konstruktion, genomförande och underhåll) de lagar och förordningar som gäller i landet där maskinen ska användas.

- 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. - se angivna karakteristika i kolumn F vid figur 2.3a.



VARNING! För att skydda mot indirekt kontakt (beroende på typ av strömtillförsel och jordanslutning till skyddsnätet) hänvisas till punkt 6.3.3 i EN 60204-1 (IEC 60204-1) för användning av apparater med automatisk uppskärning av livsmedel i händelse av fel i isoleringen i schema TN eller TT, eller i IT-systemet, användning av en permanent isoleringskontroll eller jordfelsbrytare för automatisk utlösning. För detta skydd ska föreskrifterna i IEC 60364-4-41, 413.1 efterföljas.

Till exempel: i ett TN eller TT-system, ska man installera en jordfelsbrytare i matarlinjen med lämplig utlösningsspänning (t ex 30 mA) vid jordning på den plats där maskinen ska användas.

VARNING! Underlåtenhet att respektera dessa föreskrifter utsätter kunden för risker i anslutning till maskinen och/eller olyckor till följd av direkt eller indirekt kontakt.

- Denna visp/blandare 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.

Information till installatören

Den här vispen är utrustad med ett filter som direktjordar de nätstörningar som kan uppstå, utan att dessa passerar regulatorm. För att vara effektivt bör jorduttaget vara av bra kvalitet, i annat fall kan strömstörningarna passera regulatorm och skada denna.



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.



Nota : Underlåtenhet att följa dessa råd kan medföra garantiförlust.

**INGEN JORDNING = INGET SKYDD
= RISK FÖR FEL**



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

Elektriska data:

Nätspänning (V)	Effekt (W)	Frekvens (Hz)	Ström (A)
BE5 : 230	450	50	2,5
BE8 : 230	600	50	4

Användning och säkerhet

3.1 FUNKTION -SÄKERHET



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

Läs alla anvisningar

- Apparaten får bara användas av yrkesmänniskor. Utbildade för maskinanvändningen och som har läst denna bruksanvisning.

- Sätt inte ner maskinen i vatten eller andra vätskor för att undvika risken för elstötar.
- Koppla ifrån apparatens uttag när den inte används, eller före ett underhållsinsgrepp eller rengöring.

- Försäkra dig om att apparaten står på 0 när:
 - den inte används
 - innan du sätter på eller ta bort verktyg och tillbehör
 - före rengöring.
- Ta bort tillbehör och verktyg från mixern innan du tvättar den.
- Vidrör aldrig delar som är i rörelse.
- Håll händerna, håret, kläderna samt spatlar och andra köksredskap på avstånd från verktygen under maskinens funktion för att minska risken för skada och/eller maskinskada.
- Använd inte apparaten om:
 - kabeln eller ett uttag är skadat
 - säkerhetsanordningen (skärmen) är felaktig.
 - apparaten har ramlat eller har externa tecken på försämring.
- Användningen av tillbehör som inte rekommenderas eller inte säljs av tillverkaren kan leda till brand, elstötar eller personskada.
- Använd inte apparaten utomhus.
- Låt inte kabeln hänga ner från bordskanten eller disken.
- Låt inte kabeln vidröra varma ytor, som ugnar.



Använd inte maskinen utan skål.

- SPARA BRUKSANVISNINGEN

- Användarens säkerhet garanteras av:
 - Skyddsskärmen som stoppar maskinen om den lyfts.
 - En igångsättning av maskinen när handtaget är i arbetsläge och skyddsskärmen är nedsänkt skålen är på plats på sockeln.
 - En stopptid för maskinen under 4 sekunder oavsett hastighet.
 - Efter ett strömavbrott försvinner måste man först ställa tillbaka hastighetsknappen på 0 för att kunna starta om den.
 - Ett skydd mot överspänning, överström och motorns överhettning.

G Ratt PÅ/AV/VARIATION  **3.1**

O Position 0 : Stopp

I Position 1 till 12 : HASTIGHETSREGLAGE

a) Elektronisk hastighetsvariation

- Vrid variationsknappen

Medurs  för att öka hastigheten.

Moturs  för att minska den.



Obs: Forcera inte knappens min.- och max-lägen, annars kan potentiometern skadas.

b) Bromsat stopp

- Genom att ställa variationsknappen på 0



Lyft aldrig upp skyddsskärmen förrän maskinen är helt stilla för att undvika utskjutande föremål.

3.2 PÅFYLLNING AV INGREDIENSER I ÖPPNINGEN

För enkelhetens skull är det bäst att sätta ingredienserna i skålen först, varvid den senare bort från enheten. Detta rekommenderas vid iläggning av mjöl (tillagning av olika degar). För att minska mjöldamm i luften under påfyllningen, råder vi dig att göra följande:

- Töm påsen eller behållaren som innehåller mjölet i skåkanordningen.
- Håll i vatten före mjölet om möjligt.
- Skaka inte innehållet när mjölet har hållts i.
- Sätt försiktigt verktyget på axeln innan du sätter det på apparaten.

Dessa enkla försiktighetsåtgärder kommer att bidra till att begränsa utsläppen av mjöldamm och därför bidra till att minska

risken för allergier relaterade till detta damm.

Dock kräver vissa degar tillsats av produkter under arbetet. Detta underlättas tack vare locket med tratt där produkterna kan läggas till. Undvik att lägga produkter genom att låta dem «falla» på verktyget, detta för att förhindra utskjutande delar på grund av verktygets rotationshastighet.

Lägg inte i frysvaror, is eller andra hårda föremål som sockerbitar eller choklad till exempel, som kan riskera att i värsta fall att förstöra tanken och verktygen, och därmed förstöra axeln och verktygen.

Respektera alltid maximala rekommenderade kvantiteter för att undvika överflödning och utflygade delar under bearbetningen.

3.3 MONTERING/NEDMONTERING AV SKYDDSSKÄRMEN

• För att ta bort skärmen:

- 1) Lyft skyddsskärmen till det övre anslaget.
- 2) Tryck de två stavarna **J** på skärmen med de två indexen med tummen vilad mot svängtappen på skärmen.



• För att återmontera skärmen:

- 1) Koppla in de 2 stavarna **J** till skärmen i rotationsaxeln **K**.
- 2) Tryck på den nedre delen av stavarna på skyddsskärmen med tummen genom att trycka på skärmens svängtapp.



3.4 INSÄTTNING AV BUNKE OCH REDSKAP

- Ta bort skyddsskärmen, handtaget sänks automatiskt.
- Sätt verktyget inuti skålen.
- Sätt skålen framför handtaget och låt skålens handtag sättas fast i med handtagets hakar.



§5.3

för att låsa fast den.  **3.2b**

- Fäll ner skyddsskärmen så blockeras skålen automatiskt.



Obs: Om skålen inte sitter riktigt på plats, går det inte att sänka skyddsskärmen helt. Du ska inte forcera utan sätta tillbaka skålen ordentligt.

3.5 IGÅNGSÄTTNING OCH VAL AV HASTIGHET 3.1 3.3

Systemet för elektronisk variation ger användaren en mjuk användning.


- Sätt igång maskinen genom att vrida knapp G från backläget O mot valt läge mellan 1 och 12 enligt hastigheten som apparaten ska fungera med.
- Börja alltid med en låg hastighet 1 för att undvika stänk eller utsläpp av mjöldamm. Öka sedan hastigheten enligt jobbet som

ska utföras.



- Om elvispens hastighet sjunker avsevärt under arbetet måste hastigheten minskas genom att justera styrknappen G till ett lägre värde tills maskinen återgår till normal drift.

V Planetväxelns hastighet(varv/min.)

 Normalt rekommenderat arbetsområde.


3.5 MAX. KAPACITET


- Maskinens arbetskapacitet beror på:
 - det redskap som används,
 - typen av blandning, mängd och konsistens
 - högsta hastighet för bästa resultat.
- **En alltför stor mängd är till nackdel för arbetets kvalitet och livslängden hos maskinens mekaniska delar och kan orsaka ett plötsligt stopp (se §5.1).**



Arbetsuppgift	Produkt	Max kvantitet	Redskap
		BE5 / BE8	
Kall vattenbaserad deg (60% vatten)	Kg mjöl	1,5 / 2,5	} Spiralkrok
Mördeg	Kg de pâte	1 / 1,6	
Smördeg		0,75 / 1,2	
Croissantdeg	} Kg mjöl	1 / 1,6	} Degspade
Briochedeg		1 / 1,6	
Petits chou-deg	Liter vatten	1 / 1,6	
Äggvitor		350g / 500g	} visp
Genuadeg	} äggvitor	350g / 500g	
Biskvideg		350g / 500g	
Maräng	Kg socker	0,75 / 1,2	

3.7 TILLBEHÖRSUTTAG

• En version är utrustad med ett tillbehörsuttag med variabel hastighet (mått för den fyrkantiga axeln 12 mm typ K) för att driva tillbehör som används som tillval:  3.4a

- För att installera ett tillbehör, gör så här:
 - Maskinen ska vara stilla.
 - Sätt på tillbehöret enligt arbetet som ska utföras.
 - Skruva loss låsskruven U.
 - Låt kapseln rotera L.
 - Sätt på tillbehöret och för in det koniska tillbehöret N på tillbehöret P i tillbehörsuttaget M på slagmaskinen.
 - Koppla den fyrkantiga axeln S i drivaxeln på uttaget M genom att vrida på tillbehöret P.
 - Sätt ditt finger R i spåret (T) och tryck in tillbehöret i terminalen M.
 - Dra åt blockeringskruven U (medurs ).
- **Råd för att använda köttkvarnen**
 - Förbered köttet innan du sätter in det i köttkvarnen.
 - Avlägsna rester av ben och brosk.

- Skär köttet i **långa och tunna bitar** (ungefär lika långa som din tumme

- Lägg en del av köttbitarna i köttkvarnens trätt

- Sätt igång slagmaskinen, genom att ställa knapp G mellan siffrorna 7 och 9.

- Låt köttstyckena glida in en i taget i rännan, de dras in av skruven.

- Om köttstycket inte fångas upp av skruven, ska du använda mortelstöten (endast den mortelstöt som ingår). **Fyll aldrig på rännan genom att trycka hårt med mortelstöten** eftersom det inte påskyndar malningsprocessen, utan bara försämrar maskinen.



Dessa valfria tillbehör är avsedda för extra mindre arbeten och inte industriella mängder. En intensiv och påfrestande användning leder till en snabb försämring av slagmaskinen.



Obligatoriskt stopp för maskinen innan man monterar eller nedmonterar ett tillbehör

Rengöring och hygien

4.1 EFTER VARJE ANVÄNDNINGSTILLFÄLLE

- Lyft av bunken och lossa redskapet.
- Diska bunken invändigt och redskapet med varmt vatten och diskmedel. Använd avfettningsmedel/desinfektionsmedel när maskinen använts till feta produkter. Skölj sedan med rent vatten och torka.

- Rengör planetväxelns kåpa, redskapshållaren och säkerhetsskyddet med en fuktig svamp och ett diskmedel/desinfektionsmedel. Skölj med rent vatten.



Obs! Använd rengöringsprodukter som är avsedda för detaljer av gjuten aluminium och plast (polykarbonat).

4.2 EFTER ANVÄNDNINGENS SLUT

- Koppla ifrån maskinen.
- Ta av skålen, verktyget och skyddsskärmen (3.2 a.b.c.d.e).
- Rengör skål, verktyg, och skärmen i diskhon med en rengöringsprodukt som desinficerar och skölj sedan med rent vatten och torka. Skål, verktyg och behållare kan diskas i diskmaskin.
- Med en fuktig svamp och ett rengöringsmedel ska du rengöra planetväxels hållaraxel och handtaget med betoning på skålens handtag och eventuellt utvändigt.
- Kontrollera att de olika delarna har rengjorts riktigt.



Obs: Kontrollera överensstämmelse med tvättprodukterna som används med materialen på maskindelarna.

- Använd inte produkter med slipämnen som kan repa ytorna.



Tvätta inte maskinen med tryckrengöring eller vattenstrålar. Sätt inte in maskinen i diskmaskinen.

Regelbundet: (minst en gång i månaden)

- Rengör och olja lätt axelpositionerna upptill och nertill med vaselin samt skyddsskärmens axlar.

Felsökning

5.1 OM MASKINEN INTE STARTAR:

- Kontrollera:
 - Att maskinen är ansluten till elnätet;
 - Att nätspanningen är korrekt;
 - Att säkerhetsskyddet är sänkt.
 - Skålen är på plats på sockeln.
- Om mixern stoppar mitt i en arbetscykel:
 - Den elektroniska variatorn har upptäckt ett fel (överbelastning, överhettning...): koppla ur apparaten och vänta en minut för att koppla på den.

- Den elektroniska variatorn begränsar strömmen till motorn och reducerar hastigheten om överbelastning uppstår. Sänk i så fall hastigheten eller minska belastningen.
- Ställ hastighetsregleringens omkopplare på noll och starta sedan maskinen på nytt.



Kontakta närmaste återförsäljare för service om problemet kvarstår.

5.2 ONORMALT LJUD

a) Metalliskt ljud

- Stukat redskap som skaver mot en yta.
- Bunken skadad eller ej i rätt läge (se §3.4).

b) Brummande motor

- Felaktig anslutning mellan motor och hastighetsstyrning.
- Felaktig rotationsriktning (koppla om två av de tre trådarna märkta L1, L2, L3 på hastighetsstyrningen).

c) Redskapet drivs inte runt, men motorn arbetar. Kontrollera:

- Drivremmens skick (se §6.1).
- Anslutningen mellan motorn och hastighetsstyrningen.



Om situationen kvarstår, kontakta underhållstjänsten hos din återförsäljare

5.3 ATT VERKTYGET SITTER RIKTIGT PÅ HÅLLAREN

- Vanligtvis beror det på en dålig rengöring eller deformation av verktyget efter en stöt.
- Vid en början till låsning, insistera inte. Olja eller täck delarna med olja mot låsning och vänta en stund för att produkten sak verka.
- Agera progressivt genom att dosera styrkan:
 - Med rotation genom att göra en växelvis rörelse.

- Knacka på verktyget med en hammare efter att ha fränkopplat bajonettfattningen.
- Slipa den deformerade delen vid behov med ett finkornigt sandpapper.



Om situationen kvarstår, kontakta underhållstjänsten hos din återförsäljare

Underhåll

6.1 MEKANISKA DELAR

- Mixern kräver endast ett minimum av underhåll. (motorn och alla lager är permanentmorda).
- Drivremmens spänning och slitage bör kontrolleras minst en gång om året.
Gör på följande sätt då drivremmen skall kontrolleras:
 - Koppla loss maskinen från elnätet.
 - Ta av överstycket.
 - Om drivremmen behöver spännas, lossa då de 4 skruvarna som håller motorn.



Obs: Remmen ska spännas måttligt.

- Då remmen skall bytas, skjuts den först av från den drivna remskivan och lossas sedan från drivskivan. Motorns läge behöver inte ändras.
- Kontrollera de elektriska anslutningarna. Rengör utrymmet vid behov. Montera lossade detaljer i omvänd ordning.



Koppla alltid ur apparaten innan något ingrepp görs.

6.2 KONTROLL AV SÄKERHETEN

- En väl fungerande säkerhet måste kontrolleras ofta, motorn ska stanna när avståndet mellan skärmen och skålen överstiger 8 mm vid öppnandet av skärmen.



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

- Om denna funktion är inte utförs:
 - Använd inte maskinen.
 - Låt en underhållstekniker reglera den hos din återförsäljare.

6.3 ELEKTRISKA KOMPONENTER



- Kontrollera nätkabeln regelbundet.

6.4 SERVICEADRESS

Kontakta återförsäljaren vid behov av service.



Var vänlig ange maskintyp, serienummer och elektriska prestanda vid beställning av reservdelar.

Tillverkaren förbehåller sig rätten till ändringar och förbättringar av produkterna utan föregående meddelande.




Återförsäljare

Inköpsdatum

Överensstämmelser med regler

Maskinen är konstruerad och tillverkad i enlighet med:

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

Symbolen «  » som finns på produkten visar att denna produkt inte får behandlas som hushållsavfall. Istället måste den transporteras till en station för återanvändning av elektrisk och elektronisk utrustning. Genom att försäkra dig om att produkten återanvänds på rätt sätt, bidrar du till att förhindra negativa konsekvenser för miljö och hälsa som i annat fall kan orsakas av felaktig avfallshantering av denna produkt. För ytterligare information om återanvändning av denna produkt, kontakta en företagsrepresentant eller produktens återförsäljare, kundservice eller återanvändningsstationen i fråga.

- 2006/12/CEE « Avfall »

Maskinen är tillverkad på ett sätt som gör att den inte, eller endast på minimalt sätt bidrar till ökade risker för skadligt avfall eller föroreningar.

Respektera bestämmelserna för återanvändning.

- 94/62/CEE « Förpackning och förpackningsavfall »

Maskinens förpackning är tillverkad på ett sätt som gör att den inte, eller endast på minimalt sätt bidrar till ökade risker för skadligt avfall eller föroreningar.

Var vänlig och släng förpackningens olika delar i särskilda containern för återanvändning.

- Europastandard:

EN 454-vispar - mixers. Föreskrifter för säkerhet och hygien

Denna överensstämmelse bekräftas genom:

- CE-märket som är fastsatt på maskinen.
- Motsvarande CE-deklaration om överensstämmelse som lämnas tillsammans med garantin.
- Denna bruksanvisning som måste överlämnas till användaren.

Ljudemission:

- Ljudtrycksnivån mätt enligt testförfarande EN ISO 3743.1-EN ISO 3744 <71,1dbA.

Kapslingsklass enligt EN 600529-2000:

- IP55 elektriska reglage
- IP23 hela maskinen

Elektromagnetisk kompatibilitet i enlighet med standarderna:

- EN 55014-1 emission
- EN 55014-2 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 vara informerad om eventuella risker .

Livsmedelshygien:

Maskinen är tillverkad av material som uppfyller följande föreskrifter och standarder:

- EN 601- föremål av gjuten aluminium i kontakt med livsmedel.
- Direktiv 1935/EEC: material och föremål i kontakt med livsmedel.

Ytor som har kontakt med livsmedel är släta och lätta att rengöra. Använd rengöringsmedel som är godkända för livsmedelshygien och följ anvisningarna.