

Beknopte samenvatting

Voorstelling	1	Werkingsincidenten	5
Installatie	1	Onderhoud	5
Gebruik, veiligheid	2	Conformiteit aan de reglementering	6
Reiniging, hygiëne	4		

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 BESCHRIJVING

• Deze elektronische mixer en mengmachine is een kleine, professionele machine, geschikt voor bakkers en banketbakkers en in de keuken. U kunt hiermee allerlei ingrediënten opkloppen, mengen en kneden. Allerelei soorten deeg, vullingen, crèmes, mixen, etc. Op de versie A (met



1.1a

- A Roestvrij stalen kom
- B Kop met optionele hulpstukkenaanluiting
- C Bovenste kap
- D Verwijderbaar beschermingsscherm
- E Kap achter
- F Staander
- G Knop Aan/Uit/Snelheidsregeling
- H Wieg
- I Voet


een aansluiting voor accessoires), geschikt voor gebruik in de keuken, kunt u allerlei accessoires zetten.



• 3 verschillende toebehoren standaard beschikbaar :

- V Spiraalhaak voor het kneden
- W Roerarm voor het mengen.
- X Garde voor het emulgeren.

• Optionele uitrustingen uitsluitend voor het model A met hulpstukkenaanluiting :

- Hulpstukken : groentensnijder, vleesmolen (zie  §3.7)

Installatie

2.1 AFMETINGEN - GEWICHT (als indicatie)



2.1

- Bruto verpakt gewicht : BE5 : 19 Kg - BE8 : 21 Kg
- Netto gemonteerd gewicht : BE5 : 17 Kg - BE8 : 19 Kg

- Afmetingen van de verpakking : 520 x 360 x 590 mm
- Afmetingen buiten alles BE5 : 416 x 266 x 487 mm
- Afmetingen buiten alles BE8 : 416 x 292 x 527 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 kan verplaatst worden door deze aan beide zijden van de standaard vast te nemen, met gesloten scherm. De dieningsknop niet gebruiken als greepmiddel.

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)

2.3 ELEKTRISCHE AANSLUITING



OPGELET !!

De elektrische aansluiting moet gebeuren volgens de regels van de kunst, door een bevoegde en gemachtigde persoon (zie normen en wetten van kracht in het land van installatie).


Bij eventueel gebruik van een stopcontactadapter moet gecontroleerd worden of de elektrische karakteristieken daarvan niet lager zijn dan deze van de machine.

Geen meervoudige stekker gebruiken.

De voeding de machine bij wisselstroom moet aan de volgende voorwaarden voldoen EN60204-1;

- Maxi spanningvariaties : $\pm 10\%$
- Maxi frequentievariaties : $\pm 1\%$ continu, $\pm 2\%$ over korte periodes

OPGELET: de elektrische installatie moet conform zijn (ontwerp, realisatie en onderhoud) aan de wettelijke en normatieve bepalingen van het land van gebruik.

- Controleren of de netspanning overeenkomt met de waarde aangegeven op het typeplaatje.
- De elektrische voeding van de machine moet 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. – zie de karakteristieken in de kolom F op figuur 2.3a. 

OPGELET: Voor de bescherming tegen onrechtstreeks contact (afhankelijk van het type voorziene voeding en de verbinding van de

massa's met het equipotentiële beschermingscircuit) zie punt 6.3.3 van EN 60204-1 (IEC 60204-1) met het gebruik van beschermingsinrichtingen voor de automatische onderbreking van de voeding in geval van isolatiefouten in het schema TN of TT, of voor het IT-systeem, het gebruik van een permanent isolatiecontroletoestel of differentiële voor de automatische onderbreking. Voor deze bescherming zijn de bepalingen van de IEC 60364-4-41, 413.1 van toepassing.

Bijvoorbeeld: in een 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.

- 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.

• 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.

GEEN AARDEAANSLUITING = GEEN BESCHERMING = STORINGEN MOGELIJK



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 ertussen plaatsen en zich lokaal aansluiten op de machine in netwerk TN of TT.



Opmerking : De niet inachtneming 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	Opgenomen vermogen (W)	Frekwentie (Hz)	Sterke (A)
BE5: 230	450	50	2,5
BE8: 230	600	50	4

Gebruik, veiligheid

3.1 WERKING – VEILIGHEID



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

Lees alle instructies.

- Het toestel dient gebruikt te worden door een professioneel persoon. Instructies hebben gekregen voor het bedienen van de machine en kennis hebben genomen van deze handleiding.

- 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.



Gebruik de machine niet zonder de mengkom.

- 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 4 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 motoropwarmingsbeveiliging.


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 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 draaias van het scherm te drukken.




• 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 draaias van het scherm.




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 pennen en met de standaard.  **3.2a**
- Plaats het gereedschap op de gereedschaphouder, laat deze



§5.3

vervolgens linksom draaien  om hem te vergrendelen.  **3.2b**

- Klap het beveiligingsscherm naar beneden, de kom blokkeert automatisch.  **3.2c**



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

verhogen in functie van de gevraagde werkingssnelheid.



- Als de snelheid van de mixer aanzienlijk lager wordt tijdens het draaien, moet de snelheid bijgesteld worden via de bedieningsknop G op een lagere waarde totdat de machine opnieuw normaal gaat werken.

V Globale snelheid (t/min)

 Aanbevolen normaal werkoppervlak.

3.6 MAXIMAAL VERMOGEN


- Het werkvermogen van een mengen 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)



Uit te voeren	Referentie	Max. hoeveelwerk	Apparatuur
		BE5 / BE8	
Aanlengen (hydratie 60%)	Kg bloem	1,5 / 2,5	} spiraal } haak
Kruimeldeeg	Kg deeg	1 / 1,6	
Suikerdeeg		0,75 / 1,2	
Croissantdeeg	} Kg bloem	1 / 1,6	} roerarm
Briochedeeg		1 / 1,6	
Soezendeeg	Liter water	1 / 1,6	
Eiwit	} porties eiwit	350g / 500g	} garde
Caketaart		350g / 500g	
Biscuitjes		350g / 500g	
Schuimgebak	Kg suiker	0,75 / 1,2	

3.7 PLAATSEN VAN ACCESSOIRES

• Een uitgave is voorzien van met een accessoireopvangstuk met variabele snelheid (vierkant 12 mm van het type K) voor het plaatsen van optionele accessoires :  3.4a

- 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.
 - Draai de schroef van de U-sluiting los.
 - 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.



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, hygiène

4.1 TUSSEN TWEE GEBRUIKMAKINGEN DOOR


- De kom en de apparatuur demonteren
- In een bak water 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 apparatuurdager en het beschermingsscherm schoonmaken met een vochtige spons en een desinfecterend reinigingsmiddel, dan afspoelen met helder water.



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

4.2 BIJ HET EINDE VAN HET GEBRUIK

- De machine uitschakelen.
 - De kom, het gereedschap, het beveiligingsscherm ( 3.2 a.b.c.d.e) demonteren.
 - 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.

Storingen

5.1 DE MENGER WIL NIET STARTEN


- Controleren :
 - Of de stekker van de menger wel in het stopcontact is gestoken.
 - Of de elektrische voeding via het stopcontact goed is.
 - Of het beschermingsscherm wel naar beneden is gehaald.
 - De mengkom is op de daarvoor bestemde plaats aanwezig.
- Indien de mixer tijdens de werkzaamheden stopt :
 - De elektronische regelaar heeft een fout opgespoord (overbelasting, verhitting...): het apparaat uitschakelen en één minuut wachten alvorens het opnieuw in te schakelen


- De elektronische regelaar beperkt de stroom op de motor en verlaagt de snelheid in geval van overbelasting. In dit geval, de belasting of de snelheid verminderen.
- De knop van de snelheidsregelaar op nul zetten alvorens opnieuw te starten.



Indien de storing niet verdwijnt, de onderhoudsdienst van ons leverancier raadplegen.

5.2 VREEMD GELUID OF ABNORMALE WERKING :

- a) Metaalachtig geluid
 - De apparatuur is vervormd en schuurt langs de wand.
 - De kom is versleten of niet goed op zijn plaats (zie  paragraaf 3.4).
- b) Gebrom van de motor
 - Slechte aansluiting tussen de motor en de snelheidsregelaar.
 - Omgekeerde draairichting (2 van de 3 draden L1-L2-L3 omwisselen op de snelheidsregelaar).

- c) De motor draait maar de apparatuur wordt niet of onvoldoende aangedreven, de volgende punten controleren :
 - de staat van de riem (zie  paragraaf 6.1).
 - De aansluiting tussen de motor en de snelheidsregelaar.



Indien de storing niet verdwijnt, de onderhoudsdienst van ons leverancier raadplegen.

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 ontklemmingsvloeistof 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 de storing niet verdwijnt, de onderhoudsdienst van ons leverancier raadplegen.

Onderhoud

6.1 MECHANISME

- De mixer benodigt een minimaal onderhoud (de lagers, de motor en het mechanisme zijn eenmalig levenslang gesmeerd).
- Het is aanbevolen tenminste één keer per jaar de spanning en de slijtage van de riem te controleren.

Hiertoe als volgt te werk gaan :

- De stekker van de menger uit het stopcontact halen.
- De bovenste kap verwijderen.
- Indien de riem opnieuw gespannen moet worden, de 4 bevestigingsschroeven van de motor losschroeven om de motor te kunnen verplaatsen.



Opmerking : De getande riem dient matig aangespannen te worden.

- Indien de riem moet worden vervangen kan men hem op de ontvangende riemschijf laten glijden en vervolgens van de drijfschijf halen zonder de stand van de motor te wijzigen.
- De elektrische aansluitingen controleren, schoonmaken en opnieuw monteren in tegenovergestelde richting.



Altijd de stekker van de machine uit de contactdoos halen voordat men ingrepen gaat verrichten.

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



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

6.4 ADRES VAN DE ONDERHOUDSDIENST

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



Bij verzoeken voor informatie of bestellingen van onderdelen, het type van de machine, het serienummer en de elektrische karakteristieken aangeven.

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 Machinerichtlijn 2006/42/EEG,
- De richtlijn CEM 2014/30/ EU,
- 2011/65/EU Richtlijn betreffende beperking van het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen.

2002/96/CEE « WEEE »

Het symbool "  " op het product wijst erop dat dit product niet beschouwd mag worden als huishoudelijk afval. Het product moet in plaats daarvan ingeleverd worden bij het relevante inzamelingspunt voor de recyclage van elektrische en elektronische toestellen. Door dit product naar het inzamelingspunt te brengen, werkt u mee aan het voorkomen van potentiële negatieve effecten op het milieu en de volksgezondheid, die anders veroorzaakt zouden kunnen worden door onjuiste afvalverwerking van dit product. Voor meer informatie over de recyclage van dit product, gelieve contact op te nemen met de commerciële dienst of de verdeler van het product, de dienst na verkoop of het afvalverwerkingsbedrijf.

2006/12/CEE « Afval »

De machine is zodanig ontworpen dat zij niet of zo weinig mogelijk bijdraagt tot het verhogen van de hoeveelheid of de schadelijkheid van afval en vervuilinggevaar.

Neem de recycling voorwaarden in acht.

94/62/CE « Verpakking en verpakkingsafval »

De verpakking van de machine is zodanig ontworpen dat hij niet of zo weinig mogelijk bijdraagt tot het vergroten van de hoeveelheid of de schadelijkheid van afval en vervuilinggevaar.

Ervoor zorgen dat de verschillende delen van de verpakking worden afgevoerd naar de speciale recyclingplaatsen.

- De Europese normen :

EN 454- Mixers-mengers. Voorschriften met betrekking tot de veiligheid en de hygiëne.

Voornoemde 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 <71,1dbA

Beschermingsklasseringssymbool volgens de norm EN 60529-2000:

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

Elektromagnetische compatibiliteit in overeenstemming met de normen :

- EN 55014-1 : Uitstraling
- EN 55014-2 : Immuniteit

Ingebouwde veiligheidsvoorzieningen :

De machine is ontworpen en vervaardigd met inachtneming van de haarbetreffende reglementatie en de normen zoals hierboven beschreven.

De bediener moet een opleiding hebben gevolgd mbt het gebruik van de machine en alle nodige informatie hebben ontvangen mbt de eventuele residuele risico's .

Voedingshygiëne :

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

- Normen EN 601- gegoten aluminiumlegering in contact met levensmiddelen.
- Richtlijn 1935/EEG : materialen en voorwerpen in contact met levensmiddelen,

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.