

Sisällys

Esittely	1	Toimintahäiriöt	4
Asennus	1	Huolto	5
Käyttö, turvallisuus	2	Vaatimustenmukaisuus	6
Puhdistus, hygienia	4		

Johdanto

Tämä käyttöohje sisältää hyödyllistä tietoa oikeista ja turvallisista työskentelytavoista ja helpottaa koneen (jäljempänä: "kone" tai "laite") käyttöä.

Seuraaviin ohjeisiin ei pidä kuitenkaan suhtautua pitkänä luettelona työtä hankaloittavia varoituksia. Ohjeiden tarkoituksena on tehostaa kaikin tavoin koneen suorituskykyä ja ehkäistä ennalta erityisesti virheellisistä käyttö- ja käsittelymenetelmistä johtuvat toistuvat henkilö- ja laitevahingot.

En ehdottoman tärkeää, että kaikki koneen kuljetuksesta, asennuksesta, käyttöönottosta, käytöstä, huollosta, korjauksesta ja purkamisesta vastaavat henkilöt tutustuvat ja perehtyvät huolellisesti tähän käyttöohjeeseen ennen töihin ryhtymistä, jotta vältetään virheellinen ja epäasianmukainen toiminta, joka voi haitata koneen ehjänä pysymistä ja henkilökunnan turvallisuutta.

On yhtä tärkeää, että käyttöohje on aina käyttäjän saatavilla ja sitä säilytetään tarkasti koneen käyttöpaikalla. Näin sitä voidaan lukea epäselvissä tapauksissa aina nopeasti ja helposti tarpeen mukaan.

Jos sinulle jää tämän käyttöohjeen lukemisen jälkeen epäselviä asioita tai kysymyksiä koneen käytöstä, ota epäröimättä yhteyttä valmistajaan tai valtuutettuun huoltoedustajaan, joka tarjoaa nopeat ja huolelliset neuvonta- ja huoltopalvelut koneen käyttöön ja tehokkuuden takaamiseksi.

Muistutamme, että koneen eri käyttövaiheissa on aina noudatettava sen käyttömaassa voimassa olevia turvallisuutta, hygieniaa ja ympäristönsuojelua koskevia vaatimuksia. Koneen käyttäjän vastuulla on varmistaa, että konetta ohjataan ja käytetään ainoastaan ehdottoman turvallisissa olosuhteissa ihmisten, eläinten ja omaisuuden kannalta.

Esittely

1.1 KUVAUS

• Tämä elektronisesti ohjattu vatkein-vaivauskone on leipomo- ja konditoria-alan ja ruonvalmistuskeittiön ammattikäyttöön tarkoitettu pienkone, joka soveltuu kaikenlaisten elintarvikkeiden sekoittamiseen, vaivaamiseen ja vatkaamiseen. Kaikenlaiset taikinat, täytteen, kreemit, emulsiot jne. A-versio (jossa on lisälaitteiden voimanotto) on mukautettu ruoanvalmistukseen ja mahdollistaa lisälaitteiden käyttämisen.



1.1a

- A Ruostumaton
- B Lisävarusteena saatavalla lisälaitenavalla varustettu yläosa
- C Kansi
- D Siirrettävä suoja
- E Takakansi
- F Pylväs
- G Pysäytys/käynnistys/nopeussäätöpainike
- H Kehto
- I Runko



1.1b

• Vakiovarusteisiin kuuluu kolme työkalua

- V Koukku taikinan vaivaamiseen
- W Vatkein sekoitukseen
- X Vispilä emulgointiin

• Lisävaruste vain A-malliin:

- Lisälaitteet: vihannesleikkuri, lihamyly (ks. § 3.7).



Asennus

2.1 MITAT - PAINO (TIEDOKSI)



2.1

- Bruttopaino pakattuna : BE5 : 19 Kg - BE8 : 21 Kg
- Nettopaino varusteineen : BE5 : 17 Kg - BE8 : 19 Kg

- Pakkauksen mitat : 520 x 360 x 590 mm
- Kokonaismitat BE5 : 416 x 266 x 487 mm
- Kokonaismitat BE8 : 416 x 292 x 527 mm

2.2 SIJOITUS

Vatkain-vaivauskone asetetaan vakaalle ja resonoimattomalle työtasolle, jonka korkeus on 600–900 mm.

Konetta voidaan siirtää tarttumalla kiinni pitimen kummaltakin puolelta turvasuojuksen ollessa suljettuna. Älä siirrä konetta pitämällä kiinni sen käyttönupista.

Koneen käyttötilan on oltava riittävän valaistu (katso käyttömaassa voimassa oleva tekninen standardi, Euroopassa standardi EN 12464-1).

**HUOMIO !!**

Sähköliitoksen tekee kaikkien taiteen sääntöjen mukaan ammattitaitoinen ja valtuutettu henkilö (katso asennusmaassa voimassa olevat lait ja säädökset).


Mahdollisen sähköpistokkeen sovittimen käyttö vaatii sen sähköominaisuuksien tarkastamista, etteivät ne ole koneen ominaisuuksia pienemmät.

Älä käytä monipistoketta.

Virransyöttö koneeseen vaihtovirralla on tapahduttava seuraavissa olosuhteissa EN60204-1;

- Jännitteen vaihtelu maksimissaan: $\pm 10\%$
- Taajuuden vaihtelu maksimissaan: $\pm 1\%$ jatkuvalla tavalla, $\pm 2\%$ lyhyissä jaksoissa

HUOMIO: sähköasennuksen on oltava yhdenmukainen (suunnittelu, toteutus ja huolto) käyttömaan lakien ja säädösten kanssa.

- Tarkasta yhtäläisyys sähköverkoston jännitteen sekä ominaisuuskyltissä ilmoitetun arvon välillä.
- Koneen sähkönsyöttö tulee suojata ylikuormituksilta (oikosululta ja ylikuormituksilta) käyttämällä IEC60947-2-standardin mukaista oikein mitoittettua sulaketta, asennuspaikan ja koneen ominaisuuksien mukaisesti. –  katso kuvan 2.3a sarakkeessa F ilmoitetut ominaisuudet.

HUOMIO: Katso epäsuoran kosketuksen suojausta varten (aiotun virransyötön tyyppin sekä maadoituksen kytkennän mukaan samapotentialiseen suojauspiiriin) normin EN 60204-1 (IEC 60204-1) kohta 6.3.3. käytettäessä suojalaitteita virransyötön automaattiseen katkaisuun eristysvian sattuessa TN-, TT- tai IT-järjestelmälle, käytetään pysyvää eristyksen valvontalaitetta tai tasauspyörästä automaattista katkaisua varten. Tätä suojausta varten on sovellettava normin IEC 60364-4-41, 413.1 määräyksiä.

Esimerkiksi: TN-, TT-järjestelmässä on asennettava virransyötön alkuun erotuskatkaisin, jonka katkaisuvirta on sovitettu (esimerkiksi 30 mA) koneen asentamiseen tarkoitettun paikan maadoitusasennukseen.

HUOMIO: Näiden määräysten huomioimatta jättäminen aiheuttaa asiakkaalle koneen vioittumisen vaaran ja/tai suorasta tai epäsuorasta kosketuksesta johtuvien onnettomuuksien vaaran.

- Tämä vatkain-sekoitin käy yksivaihevirralla.
- Varaa saavutettava standardoitu seinäpistorasia, jossa on 2 napaa + maa, jännitearvo 16A IEC60309-standardin mukaisesti, ja vastaava vedenpitävä pistoke asennettavaksi virtajohdon päähän.
- **Varoitus :**

Tässä vatkaimessa on suodatin, joka johtaa suoraan maahan verkosta tulevat häiriöt, ilman jännitevariaattoria. Pistokkeen maadoitus pitää sen takia olla kunnollinen, muuten häiriöt voivat kulkea variaattorin kautta ja vahingoittaa sitä.

EI MAADOITUSTA = EI SUOJAA = MAHDOLLINEN KÄYTTÖHÄIRIÖ



Huomio: Laitteen käyttö on mahdollista vain TN- (tähtipiste) ja TT-tyypin (maadoitettu) verkossa. Siinä tapauksessa, että laite asennetaan IT-verkkoon (tähtipiste, impedanssi tai eristetty), on olemassa sellainen ratkaisu, että asetetaan erotusmuuntaja ja ollaan paikallisesti laitteessa, joka on TN- tai TT-verkossa.



Huom : Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi mitätöidä takuun.



Differentiaalisuojien herkkyyden takia joissakin tapauksissa on mahdollisesti asennettava tyyppin SI suojat turhien laukeamisten välttämiseksi.

- **Moottorin sähköarvot:**

Käyttöjännite (V)	Teho (W)	Taajuus (Hz)	Virta (A)
BE5 : 230	450	50	2,5
BE8 : 230	600	50	4

Käyttö, turvallisuus

3.1 TOIMINTA - TURVALLISUUS



Vain tässä käyttöoppaassa kuvattu käyttö on valmistajan tarkoittamaa normaalia käyttöä..

Lue kaikki ohjeet.

- Laitetta saa käyttää vain ammattitaitoinen henkilöstö. Koulutetut koneen käyttöön ja perehtyneet tähän käyttöohjeeseen.
- Älä aseta konetta veteen tai muuhun nesteeseen. Sähköiskun vaara!
- Irrota laitteen pistoke, kun laitetta ei käytetä sekä aina ennen huoltoa ja puhdistusta.

- Varmista, että laitteen säädin on asennossa 0,
 - kun sitä ei käytetä
 - kun lisäät tai poistat työkaluja tai lisävarusteita
 - kun puhdistat laitetta.
- Irrota yleiskoneen lisävarusteet ja työkalut ennen pesua.
- Älä koske liikkuviin osiin.

- Pidä kädet, hiukset, vaatteet sekä lastat tai muut keittiövälineet kaukana työkaluista laitteen käytön aikana tapaturmien ja/tai laitevahinkojen välttämiseksi.
- Älä käytä laitetta,
 - jos virtajohto tai pistoke on vahingoittunut
 - turvalaitteessa (turvasuojuksessa) on vikaa
 - laite on pudonnut tai siinä on ulkoisia vaurioita.
- Muiden kuin suositeltujen, laitteen valmistajan myymien lisävarusteiden käyttö voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai vamman.
- Älä käytä laitetta ulkona.
- Älä jätä virtajohtoa roikkumaan pöydän tai tiskin reunan yli.
- Älä päästä virtajohtoa kosketukseen kuumien pintojen, esim. uunin, kanssa.
- SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET.
- Käyttäjän turvallisuus varmistetaan seuraavasti:
 - Turvasuojus pysäyttää laitteen, kun suojuus nostetaan.
 - Vatkain käynnistyy vain, kun pidin on sekoitusasennossa ja turvasuojus alhaalla kulho on paikallaan alustassa .



Älä käytä konetta ilman kulhoa.

- Vatkain pysähtyy alle 4 sekunnissa kaikista nopeuksista.
- Jos laitteen virta katkeaa, nopeudensäädin on palautettava 0-asentoon, jotta laite käynnistyy uudelleen.
- Moottori on suojattu ylivirralla, ylijännitteeltä ja ylikuumenemiselta.

G Kierrettävä nappi KÄYNNISTYS, PYSÄYTYS, NOPEUDENSÄÄTÖ



O 0-asento : PYSÄYTYS

I Asento 1–12 : NOPEUDENSÄÄTÖ

a) Elektroninen nopeudensäätö

- Kierrä säätönappia:

Nopeus kasvaa (↻) myötäpäivään.

Nopeus pienenee (↻) vastapäivään.



Huom: Älä yritä vääntää nuppia minimi- ja maksimiasentojen yli, potentiometri voi vahingoittua.

b) Jarrutus pysäytys

- Kääntämällä säätönappi 0-asentoon.



Nosta turvasuojus roiskeiden välttämiseksi vasta, kun vatkain on täysin pysähtynyt.

3.2 AINESTEN ASETTAMINEN KULHOON

Ainekset on helpompi asettaa kulhoon etukäteen, kun se on irti koneesta. Tämä on erityisen suotavaa silloin, kun lisätään käytetään jauhoja (erilaiset taikinat). Jauhopolun vähentämiseksi kulhon täytön aikana suosittelemme,

- että jauhosäkki tai -astia tyhjennetään ravistamatta,
- neste lasketaan kulhoon mahdollisuuksien mukaan ennen jauhojen lisäämistä,
- astioita ei ravistella enää sen jälkeen, kun jauhot on lisätty,
- työkalu lasketaan varovasti kulhoon ennen koneen käynnistämistä.

Nämä yksinkertaiset varotoimet vähentävät jauhopolun pääsyä ilmaan ja sitä kautta jauhopölyallergioita.

Joihinkin seoksiin jauhoja on kuitenkin lisättävä sekoittamisen aikana. Tämä on helppoa umpinaisen, suppilon muotoisen ja lisättävät tuotteet oikeaan kohtaan ohjaavan suojuksen avulla. Vältä tuotteiden lisäämistä työkalun päälle, jotta työkalun pyörimisliike ei sinkoa niitä ympäriinsä.

Älä lisää pakastettuja tuotteita, jääpaloja tai muita kovia aineita, kuten sokeri- tai suklaapaloja. Ne voivat jumiuttaa laitteen ja pahimmassa tapauksessa rikkoa kulhon ja työkalun. Noudata aina suositeltuja enimmäismääriä, niin vältät ylivalumisen ja roiskeet sekoituksen aikana.

3.3 TURVASUOJUKSET ASENNUS/IRROTUS

• **Suojuksen irrotus:**

- 1) Nosta turvasuojus, kunnes se pysähtyy yläasentoon.
- 2) Paina turvasuojuksen kahta vartta **J** etusormilla ottaen samalla peukaloilla tukea suojuksen kääntymisakselista.



3.2d




3.2e

• **Suojuksen asennus takaisin:**


- 1) Työnnä suojuksen 2 vartta **J** pyörimisakseliin **K**.
- 2) Paina turvasuojuksen varsien alaosa peukaloilla ottaen tukea suojuksen kääntymisakselista.


3.4 KULHON JA TYÖKALUJEN ASETTAMINEN PAIKOILLEEN

- Nosta turvasuojus, pidin laskeutuu automaattisesti.
- Aseta työkalu kulhon sisään.
- Aseta kulho pitimen eteen ja vie kulhon kädensijat pitimen nastoihin.  3.2a
- Työnnä työkalu akseliin pidikkeeseen ja taivuta sitä vastapäivään,



5.3

jolloin se lukittuu.  3.2b

- Laske turvasuojus, kulho lukittuu automaattisesti.  3.2c



Huom: Jollei kulho oli kunnolla paikallaan, turvasuojus ei laskeudu täysin alas. Älä pakota vaan aseta kulho kunnolla paikalleen.

3.5 KÄYNNISTYS JA NOPEUDEN VALINTA



3.1



3.3

Elektroninen nopeudensäätöjärjestelmä mahdollistaa joustavan käytön.

- Käynnistä vatkain kiertämällä painike G 0-asennosta halua maasi nopeutta vastaavaan asentoon 1–12.
- Käynnistä aina hitaalla nopeudella (1), jotta vältetään roiskeet ja jauhopöly. Lisää nopeutta vähitellen haluttuun sekoitusnopeuteen.



- Jos vatkaimen nopeus hidastuu merkittävästi työn aikana, nopeutta on vähennettävä säätämällä komento-painiketta G alempaan arvoon, kunnes laite alkaa taas toimia normaalisti.

V Planetaarinen sekoitusnopeus (krs/min)

■ Suositeltava normaali työskentelyalue

3.6 MAKSIMIKAPASITEETIT

- Koneen kapasiteettiin vaikuttavat seuraavat tekijät:
 - käytetty työkalu.
 - sekoitettavien aineiden luonne, määrä ja tiheys.
 - valittu nopeus.
- **Liian suuret määrät heikentävät aina työn tulosta ja koneen mekaanisten osien käyttöikää ja saattavat aiheuttaa koneen äkillisen pysähtymisen** (ks. 5.1).



Suoritettava työ	Suhde	Maks. määrä	Työkalut
		BE5 / BE8	
Taikina (60% vettä)	kg jauhoja	1,5 / 2,5	} Taikinakoukku
Murotaikina	kg taikinaa	1 / 1,6	
Kakkutaikina		0,75 / 1,2	
Voitaikina	} kg jauhoja	1 / 1,6	} Vatkain
Briossi		1 / 1,6	
Voitaikina	litraa vettä	1 / 1,6	
Munanvalkuiset	} munanvalkuaista	350g / 500g	} Vispilä
Sokerikakkupohja		350g / 500g	
Keksit		350g / 500g	
Marenki	kg sokeria	0,75 / 1,2	

3.7 LISÄVARUSTEIDEN VOIMANOTTO

- Yhdessä versiossa on varusteena on nopeudeltaan säädettävä lisälaitteiden voimanno (K-tyyppinen nelikulmainen akseli, läpimitta 12 mm) lisävarusteena saatavien laitteiden käyttöön: 3.4a
- Asenna lisävaruste seuraavasti:
 - Vatkaimen on oltava pysäytettyä.
 - Valitse lisävaruste työn mukaan.
 - Löysää lukitusruuvi U
 - Käännä syrjään kansi L.
 - Vie lisävaruste paikalleen ja kartiomainen sovite N lisävarusteessa P vatkaimen lisävarusteliittimeen M.
 - Työnnä neliö S voimannoakseliin liittimessä M kiertämällä lisävarustetta P.
 - Aseta tappi R loveen (T) ja työnnä lisävarusteen pohjaan liittimeen M.
 - Kiristä lukitusruuvi U (myötäpäivään ↻).
- **Lihamylyn käyttövinkkejä**
 - Valmistele liha ennen sen syöttämistä lihamyllyyn.
 - Poista kaikki luut ja rustot.

- Pilko liha **pitkiksi kapeiksi paloiksi** (peukalon kokoisiksi).
- Aseta osa lihasta lihamyllyn maljaan.

- Käynnistä vatkain asettamalla nuppi G välille 7–9.
- Liu'uta lihapalat yksitellen syöttösuppilon, ruuvi tarttuu niihin.
- Jos ruuvi ei tartu lihapalaan, käytä paininta (vain mukana toimitettua paininta!). **Älä koskaan täytä suppiloa liikaa ja paina painimella.** Jauhatus ei nopeudu vaan laite voi rikkoutua.



Nämä lisävarusteet on tarkoitettu lisukkeiden työstämiseen, eivät teolliseen tuotantoon. Liian voimakas ja raskas käyttö vahingoittaa vatkainta.



Pysäytä kone ehdottomasti aina ennen lisävarusteen asentamista tai irrotusta.

Puhdistus ja hygienia

4.1 TYÖTEHTÄVIEN VÄLILLÄ


- Irrota kulho ja työkalu.
- Pese kulho ja työkalut kuumalla vedellä, johon on lisätty puhdistusainetta - rasvanpoistoaainetta - desinfiointiaainetta (jos tuotteet ovat olleet rasvaisia). Pese kulhon sisäpinnat, huuhtelee puhtaalla vedellä ja kuivaa.

- Puhdista planeettapyörästä kotelo, käyttöakseli ja suojakansi kostealla sienellä ja puhdistusaineella - desinfiointiaineella ja huuhtelee puhtaalla vedellä.



Huom: Käytä alumiini- ja muovimateriaaleille (polykarbonaatti) sopivia puhdistusaineita.

4.2 KÄYTÖN JÄLKEEN

- Irrota kone sähköverkosta.
- Irrota kulho, työkalu ja turvasuojus ( 3.2 a.b.c.d.e).
- Puhdista pesupöydällä kulho, työkalut ja turvasuojus desinfioivalla pesuaineella, huuhtelee puhtaalla vedellä ja kuivaa. Kulho, työkalut ja astiat voidaan pesä astianpesukoneessa.
- Puhdista planetaarisekoitin, akselin pidike ja pidin (erityisesti kulhon kädensijan pitimet) ja mahdollisesti vatkaimen ulkopinta.
- Tarkista eri osien riittävä puhtaus.



Huom: Varmista, että käytettävät pesuaineet soveltuvat laitteen eri osien puhdistukseen.

- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, jotka voivat naarmuttaa pintoja.

**Älä pese konetta painepesurilla tai vesisuihkulla.
Älä pese konetta astianpesukoneessa**

Määrävälein (vähintään kerran kuukaudessa):

- Pyyhi ja öljyä kevyesti vaseliinilla turvasuojuksen nosto- ja las-
kutuet sekä akselit.

Vianetsintä

5.1 JOS KONE EI KÄYNNISTY


- Tarkasta, että:
 - Pistoke on pistorasiassa.
 - Virransyöttö pistokkeeseen toimii.
 - Suojakansi on alhaalla.
 - Kulho on paikallaan alustassa.
- Jos sekoituskone pysähtyy kesken työjakson:
 - Elektroninen variaattori on havainnut häiriön (ylikuormitus, kuumeneminen tms.): Katkaise laitteesta virta ja odota minuutti, ennen kuin kytket sen uudelleen.

- Elektroninen variaattori rajoittaa moottorin käyntiä ja alentaa nopeutta ylikuormituksen sattuessa. Pienennä tässä tapauksessa nopeutta tai kuormitusta.
- Aseta nopeussäädin arvoon 0 ennen koneen käynnistämistä.

Jos ongelmaa ei saada poistettua, ota yhteys jälleenmyyjäsi huolto-osastoon.

5.2 EPÄNORMAALIT ÄÄNET


a) Metallinen ääni

- Vääntynyt työkalu hankaa koneessa.
- Kulho vioittunut, pois paikaltaan ( ks. 3.4).

b) Moottori hurisee

- Moottorin ja nopeussäätimen välinen liitäntä epäkunnossa.
- Väärä pyörimissuunta (vaihda paikkaa kahdelta nopeussäätimen kolmelta L1-L2-L3-johdolta).

c) Työkalu ei liiku, tai ei liiku riittävästi, vaikka moottori pyörii:

- Tarkasta käyttöhihnan kunto ( ks. 6.1).
- Tarkasta moottorin ja nopeussäätimen välinen liitäntä.

Jos ongelmaa ei saada poistettua, ota yhteys jälleenmyyjäsi huolto-osastoon.

5.3 TYÖKALUN JÄÄMINEN KIINNI AKSELIN PIDIKKEESEEN

- Tämä johtuu yleensä huonosta puhdistuksesta tai työkalun kohdistuksen vääntymisestä iskun seurauksena.
- Jos työkalu on vasta tarttunut, älä väännä sitä pakolla. Öljyä tai levitä irrotusnestettä ja anna vaikuttaa.
- Jatka voimaa vähitellen kasvattaen:
- Kierrä edestakaisin.
- Irrota bajonettikiinnityksen sokka ja koputtele työkalua nuijalla.
- Hio vääntynyttä kohtaa tarvittaessa hienolla hiekkapaperilla.

**Jos ongelma jatkuu, käänny jälleenmyyjän huolto-
palvelun puoleen.**

Huolto

6.1 MEKAANISET OSAT

- Sekoituskone vaatii erittäin vähän huoltoa. (moottori ja mekaanisten osien laakerit on kestovoideltu).
- Käyttöhihnan kireys ja kuluneisuus on syytä tarkastaa vähintään kerran vuodessa.

Suorita tarkastus seuraavasti:

- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Irrota yläkansi
- Jos hihnaa on kiristettävä, avaa moottorituen 4 kiinnitysruuvia hihnan siirtämiseksi.



Huom: Hammashihna on kiristettävä kohtuullisen tiukalle.

- Jos hihna on vaihdettava, irrota se hihnapyörältä moottorin asentoa muuttamatta.
- Tarkasta sähköliitännät, puhdista ja asenna paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä.

Irrota laite aina ennen minkään toimenpiteen tekemistä.

6.2 TURVALAITTEEN TARKASTAMINEN

- Turvalaitteen asianmukainen toiminta on tarkistettava riittävän usein. Moottorin on pysähdyttävä, kun suojuksen ja kulhon välinen etäisyys ylittää 8 mm suojusta avattaessa.



Kone ei toimi, jos kulho ei ole paikallaan alustassa.

- Jollei tämä toiminto toimi:
 - Lopeta koneen käyttö.
 - Säädä laite jälleenmyyjän huoltopalvelussa.

6.3 SÄHKÖKOMPONENTIT



- Tarkasta kaapeleiden ja sähkökomponenttien kunto säännöllisesti.

6.4 HUOLTOVAATIMUSTEN OSOITTAMINEN

Neuomme ottamaan yhteyttä laitteen ostopaikkaan.



Ilmoita tiedustelujen ja varaosailausten yhteydessä koneen tyyppi, sarjanumero ja sähkötiedot.

Valmistaja pidättää oikeuden tuotemuutoksiin ja -parannuksiin ilman ennakkoilmoitusta.



Jälleenmyyjän leima


Ostopvm :

Vaatimustenmukaisuus

Kone on suunniteltu ja valmistettu seuraavien määräysten mukaisesti:

- Konedirektiivi 2006/42 EEC.
- CEM-direktiivi 2014/30/ EU.
- 2011/65/EU Direktiivi tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja elektroniikkalaitteissa.

2002/96/CEE « WEEE »

“” symboli tuotteessa tarkoittaa, ettei tuotetta tule käsittää talousjätteenä. Sitä vastoin se on vietävä sähkö- ja elektroniikkalaitteistojen kierrätyspaikkaan. Varmistettaessa, että tuote hävitetään, autatte ehkäisemään ympäristölle ja ihmisten terveydelle koituvia vahinkoja, mitkä saattaisivat olla seurauksena tuotteen huolimattomasta heitteille jätöstä. Lisätietoja tämän tuotteen kierrätyksestä saatte ottamalla yhteyttä asiakaspalveluun tai tuotteen jälleenmyyjään, toimituksen jälkeiseen palveluun tai kyseisten jätteiden käsittelypalveluun.

2006/12/CEE« Jätteet»

Laitte on suunniteltu niin, ettei se kasvata ollenkaan tai mahdollisimman vähän jätteiden ja saastumisriskien määrää tai niiden vahingollisuutta.

Huolehtikaa kierrätyssehoista.

94/62/CEE« Paketointi ja pakkausjätteet »

aitteen paketointi on suunniteltu niin, ettei se kasvata ollenkaan tai mahdollisimman vähän jätteiden ja saastumisriskien määrää tai niiden vahingollisuutta.

Huolehtikaa, että pakkauksen eri osat hävitetään asianmukaisissa kierrätyspisteissä.

- Eurooppalaiset standardit:

EN 454-Taikinavatkaimet - seikoituskoneet. Turvallisuus- ja hygieniamääräykset.

Vaatimustenmukaisuuden vahvistaa:

- Koneeseen kiinnitetty CE-merkintä.
- Vastaava CE-vaatimustenmukaisuusvakuutus, joka toimitetaan koneen takuutodistuksen mukana.
- Käyttöohje, joka on luovutettava käyttäjälle.

Äänitiedot:

- Akustisen äänenpaineen taso EN ISO 3743.1-EN ISO 3744<71,1dbA.

Suojausluokat standardin EN 60529-2000 mukaisesti:

- IP55 Sähkökytkimet
- IP23 Muu laite

Sähkömagneettinen yhteensopivuus ao. standardien mukaisesti:

- EN 55014-1 Häiriönsieto
- EN 55014-2 Häiriönpäästö

Sisäänrakennettu turvallisuus

- Laitte on suunniteltu ja valmistettu edellämainittujen säännösten ja normien mukaisesti.
- Laitteen käyttäjälle tulee antaa etukäteen koulutus laitteen käyttöä varten, ja hänelle on kerrottava laitteen käyttöön sisältyvistä mahdollisista riskeistä.

Elintarvikehygienia:

Kone on valmistettu seuraavien määräysten ja standardien mukaisista materiaaleista:

- EN 601- elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevat valetut alumiiniesineet.
- Direktiivi 1935/ EEC: elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevat materiaalit ja esineet.

Elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevat pinnat ovat sileitä ja helppoja puhdistaa. Käytä elintarvikekäyttöön hyväksytyjä puhdistusaineita ja noudata niiden käytöstä annettuja ohjeita.