



De basistaal van deze handleiding is Frans.

Inhoud

Inleiding	1	Storingen	6
Installatie	1	Onderhoud	7
Gebruik, veiligheid	3	Overeenstemming met de voorschriften	8
Reiniging, hygiëne	5		

Inleiding

De gebruikshandleiding geeft de gebruiker nuttige informatie om juist en veilig te werken en heeft ten doel het gebruik van de machine duidelijk en eenvoudig te maken (hierna te noemen "machine" of "apparaat").

Wat hierna volgt mag echter niet worden beschouwd als een lange lijst lastige waarschuwingen maar eerder als een serie aanwijzingen die ten doel hebben het prestatievermogen van de machine op alle vlakken te verhogen en vooral lichamelijk letsel of materiële schade te voorkomen die kan voortvloeien uit onjuiste gebruiksmethoden en beheerswijzen.

Het is absoluut noodzakelijk dat alle mensen belast met het vervoer, de installatie, de inwerkingstelling, het gebruik, het onderhoud, het repareren en het demonteren van de machine deze handleiding aandachtig raadplegen voordat zij tot hun werkzaamheden overgaan om onjuiste handelingen te voorkomen die de machine of de veiligheid van personen in gevaar zouden kunnen brengen.

Verder is het ook heel belangrijk dat de Handleiding altijd ter beschikking staat van de operator en zorgvuldig wordt opgeborgen op de plaats waar de machine werkt zodat men hem moeiteloos en onmiddellijk kan raadplegen in geval van twijfel of als dit nodig blijkt te zijn.

Indien men na het lezen van deze Handleiding nog vragen heeft met betrekking tot het gebruik van de machine, moet men niet aarzelen contact op te nemen met de fabrikant of een erkende service dienst, deze staan in voor een snelle en goede service om een optimale werking van de machine veilig te stellen.

Ter herinnering zij het vermeld dat de normen met betrekking tot veiligheid, hygiëne en milieubescherming van kracht in het land van installatie, altijd moeten worden toegepast tijdens de verschillende gebruiksfasen van de machine. Dientengevolge moet de gebruiker er voor zorgen dat de machine alleen in werking kan worden gesteld en kan worden gebruikt als aan alle veiligheidsvoorwaarden met betrekking tot personen, dieren en zaken is voldaan.

Inleiding

1.1 BESCHRIJVING

- Deze snijders met een capaciteit van 11,5 of 17,5 liter zijn machines ontworpen voor de professionals in de keukenbedrijven voor het snijden, mengen, emulgeren, kneden en opkloppen En maken het mogelijk alle soorten levensmiddelen te verwerken (vlees, groente, fruit, kruiden, deegwaren, mayonaise...).
- Voor speciale bereidingen die buiten het kader van de levensmiddelensector vallen : ONS RAADPLEGEN

A Bovenste kap



B Verwijderbare trechter

C Demonteerbare arm van het deksel

D Doorzichtig deksel van TRITAN zonder BPA

E RVS kuip

F Vergrendelingshendeltje van het deksel

G Blokkeringshendeltjes van de kuip

H Chassis

I Bedieningspaneel

J Hoofdschakelaar (uitsluitend model 17,5l)

K RVS Caisson

L Dempschoenen

Installatie



OPGELET!!

Opslag van de machine : -25°C tot +50°C

Omgevingstemperatuur voor de werking : +4°C tot +40°C

Deze machine is ontworpen voor gebruik door professionals en moet gebruikt worden door personeel die een opleiding gevolgd hebben over het gebruik evenals de reiniging en het onderhoud van de machine met betrekking tot de betrouwbaarheid en de veiligheid.

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

Bij het vastnemen van de machine, altijd controleren of de greppunten geen bewegende onderdelen zijn ; risico op vallen en verwondingen op de onderste ledematen.

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

2.1 AFMETINGEN - GEWICHT (als indicatie)

- Bruto verpakt gewicht modellen 11,5l/17,5l : 73/83Kg
- Netto gewicht modellen 11,5l/17,5l : 59/69Kg
- Afmetingen verpakkingen (L x l x h mm) :

. modellen 11,5l/17,5l : 795x515x805

. Optie tafel : 750x500x200

- Afmetingen buiten alles (mm) :



2.2 PLAATSING

- Deze snijders moeten op een stevig blad worden geplaatst (tafel, voetstuk) waarvan de hoogte tussen 400 en 900 mm ligt. De vier schoenen zorgen ervoor dat de machine stabiel staat..

- Een roestvrijstalen tafel ontworpen voor de verschillende modellen snijders, is optioneel beschikbaar.



**LET OP !!!**

De elektrische aansluiting moet volgens de regels der kunst tot stand gebracht worden door een erkende vakman (zie normen en regels van kracht in het land waar de machine wordt geïnstalleerd).

Bij gebruik van een adaptor op de contactdoos moet men controleren of de elektrische eigenschappen van de contactdoos niet minder zijn dan die van de machine.

Geen meervoudige contactdoos gebruiken.

De voeding van de machine middels wisselstroom moet voldoen aan de volgende voorwaarden EN60204-1 :

- maximale spanningsverandering : +/- 10%
- maximale frequentie verandering : +/- 1% in continu en +/- 2% over korte perioden

LET OP : de elektrische installatie moet voldoen (ontwerp, uitvoering en onderhoud) aan de wettelijke en normatieve bepalingen van het land van gebruik.

Controleren of de spanning van het stroomnet overeenkomt met de waarde vermeld 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 hiertoe de eigenschappen vermeld in kolom G van figuur 2.3.a.

LET OP : Zie wat betreft de bescherming tegen indirect contact (naar gelang het type voeding en de aansluiting van de massa's op het equipotentiale beschermingscircuit) punt 6.3.3. van de EN 60204-1 (IEC 60204-1) met gebruik van beschermingsinrichtingen voor automatische onderbreking van de voeding bij een isolatie defect in schema TN of TT of wat betreft het systeem IT, met gebruik van een permanente isolatie controle inrichting of differentiaal voor de automatische onderbreking. Op deze bescherming zijn de voorschriften van de IEC 60364-4-41, 413.1 van toepassing.

Bijvoorbeeld : in een TN of TT systeem moet men voor de voeding een differentiële vermogensschakelaar installeren met aangepaste uitschakelstroom (bijvoorbeeld 30 mA) op de aardaansluiting van de plaats waar de machine moet worden geïnstalleerd.

LET OP : Het niet in acht nemen van deze voorschriften stelt de klant bloot aan het risico dat de machine niet naar behoren werkt en/of aan ongevallen veroorzaakt door direct of indirect contact.

• De snijders 11,5 en 17,5 liter zijn standaard beschikbaar in driefasige versie met één enkele spanning en twee snelheden. Het model 11,5 liter is eveneens beschikbaar in enkelfase voeding met snelheidsregelaar.

• **Karakteristieken van de motor :**  **2.3a**



- A Code motor
- B Aantal fazen (3 driefasig)
- C Nominale spanning in volt (waarde, vlak of omschakeling)
- D Frequentie (Hertz)
- E Snelheid motor (Tr/mn)
- F Nominaal vermogen (KW)
- G Nominale sterkte (Ampère)
- H Kaliber van de smeltzekering van de elektrische leiding (ampère)
- I Indicatief energieverbruik (K-Watt/uur)

a) Driefazige motor, één enkele spanning, 2 snelheden

• Zorg voor een toegankelijk gestandaardiseerd 3-polig + aardwandstopcontact, nominale stroom 20 A in overeenstemming met IEC60309, en een bijbehorende waterdichte stekker om op het voedingsnoer te monteren.



Verplichte aardaansluiting d.m.v. de groen/gele draad.

- De draairichting van de rotor met twee versnellingen controleren :
 - Met de klok mee draaien  de hoofdschakelaar (naar gelang model) moet hierbij op stand I staan.
 - Op de knop drukken J (werking zonder impulsie) (zie § 3.1)
 - Visueel via het deksel de draairichting van de rotor controleren (tegen de klok in  zie pijl op handvat van de rotor).
 - Indien de rotor de verkeerde kant opdraait, twee draden van de fase op het stopcontact omwisselen.

b) Driefasige motor, één enkele spanning, één enkele snelheid met frequentieregelaar .

- De snijder wordt met enkel fase stroom gevoed tot aan de regelaar die de stroom omzet om de driefasige motor te voeden.
- Bereid een toegankelijk gestandaardiseerd stopcontact in de muur voor met 2 polen + aarde, beoordeeld op 10/16A volgens IEC60309, en een bijpassende waterdichte stekker om aan de voedingskabel te bevestigen
- Controleren of de spanning van het elektrische net overeenkomt met de waarde aangegeven op het typeplaatje.

• **Waarschuwing ten behoeve van de monteur :**

Deze snijder met elektronische snelheidsregelaar is voorzien van een filter die in de regelaar is ingebouwd en die de storingen op het stroomnet rechtstreeks, d.w.z. niet via de regelaar, naar de aarde afvoert. Voor een efficiënte werking, moet de aardlekinstallatie van goede kwaliteit zijn zoniet kunnen de eventuele storingen naar de regelaar gevoerd worden en hem beschadigen.



Aardaansluiting verplicht middels groen/gele draad

Geen aardaansluiting = 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 aardwaarden worden bepaald naar gelang de residuale differentiaal stroom en moeten door een elektricien gecontroleerd worden.



Schade veroorzaakt door het ontbreken van een aardlekaansluiting wordt niet door de garantie gedekt.



In bepaalde gevallen en naar gelang de gevoeligheid van de beschermings-inrichtingen, kan het nodig zijn inrichtingen van het type SI (Super Immunititeit) te installeren om te voorkomen dat de installatie per ongeluk in werking gesteld kan worden.



LET OP !!

De machine voor het eerste gebruik zorgvuldig schoonmaken.

Dit is een professionele machine en zij mag alleen worden gebruikt door personeel dat naar behoren is opgeleid voor het gebruik, de reiniging en het onderhoud op het vlak van bedrijfszekerheid en veiligheid.

De machine gebruiken in een ruimte die goed verlicht is (zie technische norm van toepassing in het land van gebruik. In Europa, zie de norm EN 12464-1).

Bij de hantering van de machine, altijd controleren of de punten waar men haar beetpakt geen beweegbare onderdelen zijn : gevaar voor vallen en letsel van de onderste ledematen.

Het deksel en de stamper altijd voorzichtig laten zakken, zoniet loopt men het risico dat de vingers bekneld raken.



LET OP: verbrandingsgevaar. Tijdens het proces kan hete vloeistof, door de snel draaiende beweging van het apparaat, tegen het deksel geslingerd worden.

Het is verboden om het deksel te openen als het apparaat aan staat.

Stop het apparaat en controleer of de messen volledig tot stilstand zijn gekomen, voordat u het deksel opent.

Nooit een hand steken in de zone waar inleiding naar buiten komen als de machine draait : gevaar voor verwondingen. Het is strikt verboden de veiligheidssystemen te neutraliseren of te wijzigen. Gevaar voor onherstelbare verwondingen !!!



De goede werking van voornoemde veiligheidsuitrustingen controleren voor ieder gebruik (zie paragraaf "instelling van de veiligheidsinrichtingen").

Nooit de hand, een hard of bevroren voorwerp in het apparaat steken.

Uit hygiënische en veiligheidsoverwegingen, moet men altijd een hoofddeksel dragen dat resistent, wasbaar of van het wegwerp type is en dat de haren helemaal bedekt.

LET OP : Bij alle handelingen tijdens het gebruik, het reinigen of het onderhoud van de machine bestaat er gevaar voor snijwonden, men mag dan ook nooit forceren en men moet de handen op een redelijke afstand van de snijdende onderdelen houden.

Altijd adequate beschermingsmiddelen gebruiken tijdens deze handelingen.

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

3.1 WERKING - VEILIGHEID

- De veiligheid van de gebruiker wordt gewaarborgd :
- doordat de motor tot stilstand komt zodra het deksel wordt ontgrendeld ;
- door het feit dat de kuip en het deksel moeten zijn vergrendeld om te kunnen opstarten ;
- omdat men de knop aan moet indrukken na een stilstand (onderspanningsinrichting) ;
- doordat de motor geremd tot stilstand komt voordat men bij de rotor kan komen ;
- door de continu werking om de voortgang van de werkzaamheden te kunnen controleren ; (alleen de bi-versnelling modellen)
- door de genormaliseerde afmetingen van het gootje van het deksel waardoor het mogelijk is producten tijdens de werking toe te voegen ;
- door het ontwerp van de kuip (lekvrije schacht) ;
- door de kuip, het deksel en de rotor moeiteloos kunnen worden gedemonteerd om ze te kunnen schoonmaken.

- **Bedieningspaneel**  **3.1**

A,B,E : tijdklok

C : knop uit

D : knop aan

F : knop hogere snelheid

G : knop lagere snelheid

H : lichtgevend controlelampje snelheid

I : knop zeer hoge snelheid II

J : knop impulsiewerking

F-G : model met snelheidsregelaar

• **De cutters kunnen in werking gesteld worden als :**

- de kuip op zijn 4 flensen is vergrendeld ;
- het deksel is neergeklapt en vergrendeld ;
- de hoofdschakelaar (model K 180) in de « aan » stand staat.

a) Continu werking : I – II

- Selecteren van ----- op **E** door de knop **A** ingedrukt te houden
- In werkingstelling middels de knop **D** op de knop **I**.
- Bij model VV is het mogelijk de snelheid op te voeren of af te nemen tijdens de werking of de stilstand met behulp van de knoppen **F** of **G**.
- **Stoppen door te drukken op knop C.**



Altijd beginnen in lage snelheid dan overgaan op een hogere snelheid als de textuur van het product zich heeft gewijzigd.

b) Impulsie werking : (alleen de bi-versnelling modellen)

- Drukken op knop **J** 
- Voor de variabele snelheid, moet u de minimale snelheid gebruiken.

c) Getemporeerde werking :

- Een tijdsduur selecteren op **E** door te drukken op de toets **A** of **B**.
- Aanzetten door te drukken op de toets **D**.
- Stilzetten door te drukken op toets **C**.

Opmerking :

- Om de tijdsduur tijdens het aftellen te wijzigen, moet men eerst drukken op toets C en dan de tijdsduur wijzigen met A of B, om de cyclus voort te zetten, moet men vervolgens drukken op de toets D.
- De tijdsduur geselecteerd bij de aanvang van de cyclus blijft in het geheugen staan.
- En om een lopende cyclus definitief te stoppen, moet men 2 keer drukken op de toets C.

d) Stoppen :

- Drukken op knop **C**.

Het is beter knop **C** te gebruiken en dan het deksel te ontgrendelen.

- Indien de machine meerdere dagen niet wordt gebruikt, moet men de stekker uit de contactdoos halen zodat de elektronische snelheidsregelaar niet onder spanning blijft staan.


RESIDUELE RISICO'S

De machine heeft de volgende residuele risico's :


- De vingers kunnen worden platgedrukt onder het bovenste deksel als men het niet voorzichtig dicht doet.

3.2 VERSCHILLENDE UITRUSTINGEN

• De snijders zijn standaard voorzien van een rotor met Micro-getand en schuinstaande messen van uiterst hard roestvrij staal die geschikt zijn voor de volgende werkzaamheden :


- Het malen van vlees, peterselie, knoflook, uien ...
- Het bereiden van boterpreparaten, mayonaise, puree ...
- Het kneden van allerlei soorten deegwaren.  3.2a

• Een rotor met gladde messen (A) is beschikbaar op verzoek voor het fijnhakken van peterselie bijvoorbeeld.

• Een rotor met gekartelde messen (B) is beschikbaar op verzoek voor het fijnstampen van schaaldieren, vis, paneermeel, amandelen ... (Ons raadplegen).  3.2a

Rotors zonder holtes zijn beschikbaar op verzoek voor bepaalde werkzaamheden met vleeswaren. (snelheid <1500tr/mn).

- Snelheid 1 op een dubbele snelheid
- Snelheid <5 op een variabele snelheid

- A Schuin staand uitgehold ondermes  3.2b-c
- B Schuin staand uitgehold bovenmes
- C Plat uitgehold middenmes
- D Handvat
- E Dwaarsstuk 15mm
- F Dwaarsstuk 30mm
- G Steunstuk

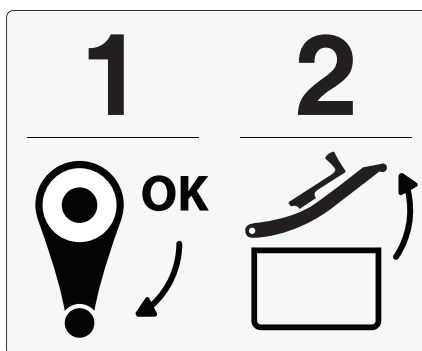
3.3 INGEBRUIKNEMING

• Bij de levering van de snijders zijn de kuip en het deksel gemonteerd, de rotor bevindt zich in de kuip.

Alvorens met de werkzaamheden te beginnen, controleren of de binnenkant van de kuip, het deksel, de rotor en de aandrijfas wel schoon zijn.

• **Om het deksel te ontgrendelen :**  3.3a

Het handvat van de krabber naar voren toe zetten:




Het vergrendelingshendeltje optillen .


• **Om de kuip te vergrendelen :**  3.3c


1) De kuip aan beide handvaten beetpakken en met de klok meedraaien  om hem te vergrendelen.

2) De kuip verticaal optillen, de rotor zal automatisch los komen. De rotor kan ook apart verwijderd worden.

Als de krabber op zijn plaats zit, zie demonteren in § 3.4

• **Om de arm van het deksel te halen :**  3.3d

1) De trechter tegen de klok in draaien  tot aan de aanslag zodat zijn pen samenvalt met de ruimte van het deksel.

2) De trechter verwijderen en de arm naar achteren omslaan tot aan de aanslag.  3.3e

Opmerking : Op de K180 kan de arm niet gedemonteerd worden.

• **Om de arm met het deksel van de snijder te demonteren :**

 3.3f

1) Het deksel verticaal plaatsen en wel zodanig dat de 2 contactblokjes van de draaias samenvallen met de vrijmakingszone van de lagers.

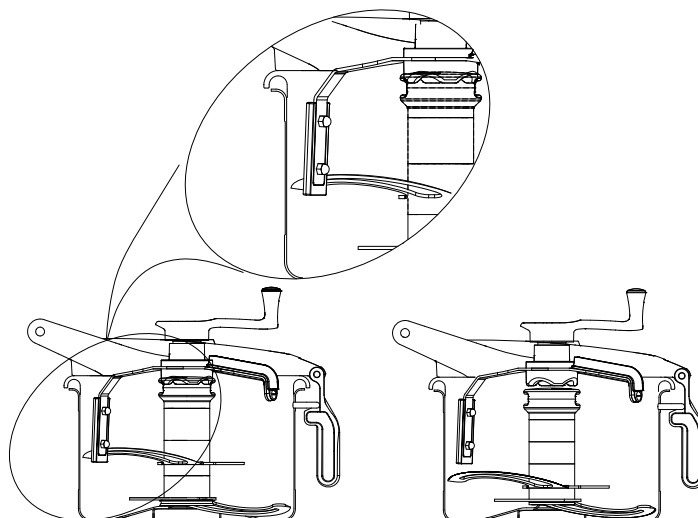
2) De arm verticaal van het deksel lostrekken .

• **Om de kuip, het deksel, de arm en de trechter opnieuw te monteren de hierboven beschreven handelingen in omgekeerde volgorde uitvoeren.**

3.4 GEBRUIK VAN DE UITRUSTING



De krabber van het vat 650059 alleen gebruiken met de rotor met micro-vertanding 650060 K120S.



3.4 GEBRUIK VAN DE UITRUSTING

• De werkzaamheden altijd aanvangen in snelheid I alvorens deze op te voeren naar snelheid II.

• Snelheid I gebruiken bij de Werking met Impulsies bij het aanvangen of beëindigen van bepaalde werkzaamheden die toezicht benodigen of met zorg moeten worden uitgevoerd (zie § 3.1b).


Opmerking : Vloeibare producten of ingrediënten kunnen via de trechter van het deksel tijdens de werking kunnen toegevoegd.

- De centrale koker van de kuip garandeert over zijn volledige

• **Montage van de schraper op het deksel :**  3.4A-B

- De schraper P langs onder in het centrale gat van het deksel schuiven.

- De pen van het handvat A itegenover het haakje voorziene gaatjes plaatsen en vervolgens laten zakken tot de aanslag.

- Met één hand de naaf van de krabber vasthouden, op het handvat drukken en dan met de klok meedraaien. 

3.6

• Voorzorgsmaatregelen bij gebruik van krabber:

- Het is beter de krabber te verwijderen bij het mixen van bevroren of harde producten in dikke stukken (beginnen met het gebruiken van de puls functie om ze klein te maken, daarna de krabber terug op zijn plaats zetten om de bereiding verder af te maken).

- De krabber niet gebruiken als er geen producten in de kom zijn

3.5

hoogte een perfecte waterdichtheid voor de vloeibare stoffen.

- De schuine stand en de afstandsafstelling vn de messen garanderen een snelle en homogene menging van de stoffen.




Nooit de hand of een hard voorwerp in de kuip van de draaiende machine steken.



De rotor altijd installeren na de kuip te hebben aangebracht.

• **Voor de demontage van de schraper :**

- De as van de schraper met een hand vasthouden en, terwijl u druk uitoefent tussen de 2 stukken, het handvat draaien tegen de klok in  (bovenaanzicht) om ze te ontgrendelen.

Opmerking:

Als de krabber niet wordt gebruikt, blijft het deksel op zijn plaats dankzij de grendelknop B (§1.1)

gedaan.

- Voor een constant homogeen resultaat, raden wij aan het bovenste deel van de kom met de hand een of twee keer af te schrappen, in het bijzonder bij het begin en meteen na het opstarten van het mixen.

3.5 ENKELE VOORBEELDEN VAN GEBRUIK

De hoeveelheden worden ter indicatie gegeven .

• Legende : **A** Gladde messen - **B** Gekartelde messen

PRODUCTEN	OPMERKINGEN
VLEES Grof malen A - Terrines - Worstjes - Worst - Tartaartjes - Min./Max. hoeveelheden Fijn malen - Farce - Mousse - Min./Max. hoeveelheden	Farce en Mousse. Het vlees in stukken snijden zonder been of vezels. Snelheid I in continu of met impulsies. Korte tijdsduur (10 tot 30 sec. naar gelang de gewenste dikte 200 g/5kg (kuip 11,5l)- 500g/8 Kg (kuip 17,5 l) Snelheid I totdat de producten grof gemalen Zijn, dan snelheid II iets langer (1 tot 4 min.) Controleren dat de messen naar behoren zijn geslepen 200g / 3 kg (kuip 11,5l) – 500g / 5 kg (kuip 17,5 l)
FRUIT EN GROENTE - Puree A - Mousse - Moes - Saus, sorbet - Min. / Max. hoeveelheden	Uitsluitend snelheid I. Voor het maken van puree, de uitgelekte en uiterst warme groente in de machine gieten, dan boter of vet toevoegen. Op snelheid I zetten, dan de kokende vloeistof toevoegen (melk, water, bouillon..)  200 g / 5 kg (kuip11,5 l) – 500 g / 8kg (kuip17,5 l)
FIJNHAKKEN A - Peterselie - Uien - Max. hoeveelheden	De peterselie moet goed gedroogd zijn. Snelheid I, dan II om fijn te malen. Werk met gladde en uiterst scherpe messen Vermijd het gebruik van grote sappige uien. Snelheid II, Werking met impulsies. Volle kuip
FIJNMALEN - Amandelen B - Nootjes - Paneermeel - Schaaldieren, - Gevogelte - Max. hoeveelheden	Beginnen in snelheid I dan opvoeren tot II om de gewenste fijnheidsgraad te verkrijgen. Voor bereidingen met kristalsuiker, eerst de suiker in snelheid II fijnmalen dan de amandelen of de nootjes toevoegen 3 kg (kuip 11,5l) } Naar gelang het volume van het product

PRODUCTEN	OPMERKINGEN
DEEGWAREN - Kruimeldeeg B - Zandgebak - Aangelengd deeg - Bladerdeeg - Quiche - Min./Max. Hoeveelhed en	Snelheid I, continu werking. Alle ingrediënten in de kuip doen :bloem, zout, boter of vet en water Het deeg is in enkele seconden klaar (10 – 15 sec.) Het aanlengwater moet koud zijn om verhitting van het deeg te vermijden. Wat betreft de max. hoeveelheid van het aangelengd deeg, moet het water op de bloem worden gegoten en onmiddellijk hiermee vermengd worden. 500 g / 4 kg bloem (kuip 11,5 l) 500 g / 6 kg bloem (kuip 17,5 l)
OVERIGE A - Mayonaise - Min. / Max. Hoeveelheden - Slakkensaus - Max. hoeveelheden	De kuip en de ingrediënten moeten dezelfde temperatuur als het vertrek hebben. Snelheid I, werking met impulsies om de eieren, de mosterd, het zout en de peper te vermengen. Overgaan op snelheid I, continu werking, de olie er druppelsgewijs aan toevoegen totdat de mayonaise goed opgedikt is. Bij kleine hoeveelheden, eerst een paar druppels olie op de bodem van de kuip gieten en de hoeveelheid mosterd verhogen. 3 eieren / 6 liter olie (kuip 11,5 l) 5 eieren / 8 liter olie (kuip 17,5 l) Snelheid II, continu werking voor de peterselie, knoflook, sjalotjes, boter toevoegen (koude boter vermijden). Dan snelheid I continu werking of impulsie werking om het geheel te mengen. 3 kg (kuip 11,5 l) } boter 5 kg (kuip 17,5 l) }



LET OP !!

Altijd de steker uit de contactdoos halen voordat men de machine gaat demonteren.

Voor het gebruik van reinigingsmiddelen, altijd de gebruiksaanwijzing en de veiligheidsvoorschriften hiervan aandachtig lezen en adequate beschermingsmiddelen dragen.

Reinig de machine niet met hogedrukspuit, waterstraal of door onderdompeling.

De rotor met zorg behandelen. (Gevaar voor SNIJWONDEN en SCHOKKEN).

4.1 TUSSEN TWEE VERSCHILLENDE TOEPASSINGEN

- De kuip, het deksel en de rotor demonteren (zie § 3.3) en de afdichting verwijderen (NB : het is eenvoudiger om de afdichting terug te monteren als hij vochtig is).
- Onder de kraan of in de gootsteen de hierboven vermelde onderdelen reinigen met warm water waaraan een reinigings-desinfecterend of ontvettend middel (bij het verwerken van vette producten) is toegevoegd.
- Controleren of de verschillende onderdelen naar behoren zijn schoon gemaakt .

- Het is sterk aangeraden de rotor periodiek te ontsmetten.

Opmerking :

- Alleen reinigingsmiddelen gebruiken die compatibel zijn met de plastic , roestvrijstalen en aluminium onderdelen (geen chloorhoudende producten gebruiken).
- Voor het reinigen van het doorzichtige gedeelte van het deksel geen schuurmiddelen gebruiken.



! Het mesblok heel voorzichtig behandelen om schokken en snijwonden te voorkomen.

4.2 BIJ HET BEËINDIGEN VAN DE WERKZAAMHEDEN

- De steker van de machine uit het stopcontact halen.
 - Zie voor het demonteren en het reinigen van de kuip, het deksel de afdichting en de rotor § 3.3 en 4.1.
 - Zonodig de buitenkant van de machine met een vochtige spons waaraan een desinfecterend of ontvettend middel is toegevoegd reinigen, extra zorg besteden aan de aandrijfas van de rotor en de beugels van de kuip, dan afspoelen.
- Opmerking :
- Uitsluitend reinigingsmiddelen gebruiken die compatibel zijn met het materiaal van de machine..
 - De aandrijfas en de binnenkant van de rotor moeten altijd perfect schoon zijn.



De rotor moet voor het reinigen niet worden gedemonteerd. Raadpleeg voor het vervangen van de lemmeten alinea 6.1



- De kuip en de rotor mogen in de afwasmachine, het deksel, de afdichting hierbij ervoor zorgen dat de messen tegen eventuele schokken beschermd zijn.
- Teneinde te voorkomen dat zuur vlekken op de messen van de rotor veroorzaakt, raden wij u aan de messen goed af te drogen voor ze op te bergen en de rotor in een koele kamer op te bergen teneinde het vormen van microben tegen te gaan.
- Het deksel niet op de kuip vergrendelen als de machine niet wordt gebruikt. Het blootstellen aan de open lucht verhindert condensatie en concentratie van eventuele luchtjes.

Storingen

5.1 DE MACHINE WIL NIET STARTEN, CONTROLEREN :

- Of de steker van de machine wel in het stopcontact is gestoken
- Of de elektrische voeding via het stopcontact goed is .
- Of het deksel en de kuip naar behoren zijn vergrendeld (zie § 3.3).
- **Indien de snijder stopt tijdens een werkcyclus :**
 - De sonde van de motor is in werking getreden, enkele minuten wachten en dan weer opstarten.
 - De hoeveelheid producten verminderen .
 - De mechanische overbrenging van de machine controleren .
- **Bij het model met elektronische snelheidsregelaar :**
 - Controleren of de snelheidsregelaar wel naar behoren werkt door de bovenste kap en de caisson te demonteren.
 - Als het rode controlelampje gaat branden, de hulp van een specialist inroepen. .

Opmerking : Het eerste opgespoorde defect wordt in het geheugen opgeslagen. Als de voeding van de snelheidsregelaar wordt onderbroken, zal het defect gewist worden. De oorzaak van het defect opsporen alvorens te herladen en de voeding opnieuw in te schakelen.

- Als het groene controlelampje brandt, werkt de snelheidsregelaar normal.
- De steker uit het stopcontact halen en het elektrische circuit controleren (zie §6.3).



De veiligheidsvoorschriften in acht nemen, gevaarlijke spanning, zie § 5.2

5.2 VREEMD GELUID OF ABNORMALE WERKING

De machine stop zetten.

- **Metaalachtig geluid :**
 - De rotor wrijft tegen de bodem van de kuip of zit niet goed vast .
 - Er bevindt zich een vreemd voorwerp in de kuip .
- **Scherpend geluid :**
 - De riem is defect (zie § 6.1 voor het vervangen of het spannen van de riem).
- **De motor broemt :**
 - De motor draait op 2 fazen. Controleer de aansluiting en het elektrische circuit (zie elektrisch schema § 6.3).
- **De snelheidsregelaar heeft onvoldoende vermogen (model met snelheidsregelaar) :**
 - De elektronische snelheidsregelaar kan automatisch het vermogen beperken en vastlopen op een lagere snelheid dan die aangegeven op de display van de knop van de potentiometer indien :
 - . De gekozen snelheid te hoog is (slippen en slijten van de riem).
 - . Men een te grote hoeveelheid producten tegelijkertijd verwerkt
 - In deze gevallen moet men :
 - . De aangegeven snelheid verminderen (zie § 3.3).

. De hoeveelheid producten verminderen (zie § 3.6).

- **In de rotor de verkeerde kant opdraait :**

- De steker van de machine uit het stopcontact halen.
- De bovenste kap en de caisson demonteren .



Ongeveer een minuut wachten totdat de condensators zijn ontladen alvorens aan te regelaar te komen. **GEVAARLIJKE SPANNING**

- Controleren of het groene controlelampje van de snelheidsregelaar uit is en de plastic sluitplaat verwijderen.
- De draden op de klemmen U en V omwisselen, hiervoor een geïsoleerde schroevendraaier gebruiken.
- De plaat, de caisson en de kap op hun plaats brengen .
- De steker van de machine in het stopcontact steken en de draairichting controleren.
- Zich geen zorgen maken om het zachte geluid dat de ventilator maakt als de machine onder spanning staat, dit is normaal.

5.3 KWALITEIT VAN HET WERK

- Teneinde onberispelijk en snel te werken zonder verhitting te veroorzaken moet men:
 - Altijd met uiterst scherpe en schokvrije messen werken of zonodig de messen vervangen.
 - Een extra rotor in reserve hebben die men uitsluitend gebruikt voor de nauwluisterende werkzaamheden (bv het fijnhakken van peterselie).

- Vermijden te grote hoeveelheden producten te verwerken waardoor verhitting kan worden veroorzaakt (vlees, deegwaren).

Opmerking:

- De microgetande messen hebben de snijkwaliteit van een glad en gekarteld mes, waardoor ze minder geslepen moeten worden.

- Indien nodig de mesruggen bijwerken met behulp van de slijpsteen die bij de machine wordt geleverd.

Onderhoud



OPGELET !!

Voor iedere ingreep de steker van de machine uit de contactdoos halen.

Het onderhoud, met inbegrip van het vervangen van de messen, mag alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde, opgeleide en bevoegde persoon.

Raadpleeg voor het vervangen van de messen en de afstandsringen op de rotor de voorschriften geleverd met de onderdelen.

6.1 MECHANISME

- Deze snijders behoeven minimaal onderhoud (de lagers van de motor en van het mechanisme zijn in de fabriek levenslang gesmeerd).
- Het is aangeraden op zijn minst één keer per jaar de volgende punten te controleren:
 - De staat en de spanning van de riem .
 - De staat van de elektrische aansluitingen
- **Voor het spannen of vervangen van de riem :**
 - De steker van de machine uit het stopcontact halen .
 - Het deksel met de arm ontgrendelen om het van de bovenste kap te kunnen verwijderen en de kuip weghalen (zie §3.3).
 - De bovenste kap demonteren (4 schroeven) en de elektrische bundel losmaken (bij het model 17,5 l de hoofdschakelaar losklippen).
 - De roestvrijstalen caisson verwijderen.
 - De 4 schroeven **A** die de motorsteun vasthouden 2 slagen losdraaien (inbussleutel 6).
 - De spanschroef **B** losdraaien.
 - Als de riem vervangen moet worden, de machine op zijn zij leggen en de bodem demonteren (4 poten + 3 schroeven).
 - Controleren of de tanden van de riem wel in de groeven van de riemschijven liggen.
 - De riem spannen door **B** met een grote schroevendraaier aan te draaien .

- Haal de 4 motorsteunschroeven goed aan.
- Controleren of de spanning juist is door de riem tussen de wijsvingen en de duim te nemen. De afstand tussen de twee stukken mag niet groter dan 15 mm zijn.
- De verschillende onderdelen opnieuw monteren. .

Opmerking : Het is absoluut noodzakelijk de riem naar behoren te spannen. Een onvoldoende of te grote spanning zou storingen in de overbrenging of vroegtijdige slijtage van de riem of de lagers kunnen veroorzaken.

- **Om bij de elektrische onderdelen te kunnen komen :**

- De steker van de machine uit het stopcontact halen.
- De bovenste kap demonteren (4 schroeven) en de elektrische bundel zonodig los maken..



Residuale spanning op de klemmen van de condensators.

- De condensators kunnen elektrisch geladen zijn. Om ieder risico te vermijden tijdens een ingreep is het aangeraden de condensators eerst te ontladen door hun klemmen op elkaar aan te sluiten met behulp van een geïsoleerde geleider (zoals bijvoorbeeld een schroevendraaier).

6.2 AFSTELLING VAN DE VEILIGHEID

• De correcte werking van de veiligheidsvoorzieningen moet regelmatig gecontroleerd worden. De motor moet door remming tot stilstand komen bij het openen van het deksel en hij mag niet starten zonder de kuip of het deksel. De opening van het deksel tijdens de werking van de machine, opgemeten tegenover het

scharnier, mag niet groter dan 45 mm zijn.

- Indien dit niet het geval is :
 - De machine niet gebruiken .
 - De machine laten afstellen door de onderhoudsdienst van uw leverancier .

6.3 ELEKTRISCHE ONDERDELEN



• Regelmatig de staat van het netsnoer en de elektrische onderdelen zelf 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 voorschriften

De machine is ontworpen en uitgevoerd in overeenstemming met :

- De machine richtlijn 2006/42 CEE,
- 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 vervuilingsgevaar.

Neem de recycling voorwaarden in acht.

94/62/CEE « 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 vervuilingsgevaar.

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

- De Europese normen :

- EN 12852 Cutters met vaste kuip, ingebouwde preventie.
- EN 60 204-1-2006 elektrische machineapparatuur

Akoestische eigenschappen :

- Het geluidsniveau opgemeten volgens de proefcode EN ISO 3743.1-EN ISO 3744.

Voornoemde overeenstemming wordt bewezen door :

- Het conformiteitsmerk CE dat op de machine is aangebracht,
- De hiermee overeenkomstige CE verklaring van overeenstemming die bij de garantiebon is gevoegd,

Akoestische eigenschappen :

- Het niveau van de geluidsdruk opgemeten volgens de proefcode EN ISO 3743.1-EN ISO 3744 < 70 dBA

Beschermingsklasseringssymbool volgens de norm EN 60529-2000:

- Elektrische bediening : IP55
- De machine in haar geheel : IP24

Ingebouwde veiligheidsvoorzieningen :

- De machine is ontworpen en vervaardigd met inachtneming van de haar betreffende hierboven vermelde regels en normen..
- De bediener moet vooraf een opleiding hebben gevolgd mbt het gebruik van de machine en moet op de hoogte zijn gesteld van de eventuele residuale risico's.

Voedingshygiëne :

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

- Richtlijn 1935/2004/CEE : materialen en voorwerpen in contact met levensmiddelen ,
- Normen EN 601-2004: gegoten aluminiumlegering in contact met levensmiddelen .

- Norm EN 1672-2 : Voorschriften betreffende de hygiëne.

De oppervlakten van de zones die in contact komen met levensmiddelen zijn glad en makkelijk te reinigen. Voor levensmiddelen erkende reinigingsmiddelen gebruiken en de gebruiksaanwijzing van voornoemde reinigingsmiddelen in acht nemen.

De machine heeft de goedkeuring (conformiteitsbewijs) van de CNERPAC voedingshygiëne verkregen en het bewijs van hygiënische overeenstemming van de Afdeling Research en Engineering van de Hygiënische Veiligheidsdienst.