

De basistaal van deze handleiding is Frans.

Inhoud

Inleiding	1	Onderhoud	6
Installatie	1	Overeenstemming met de voorschriften	7
Gebruik, veiligheid	3	Nomenclatuur - explosietekening	A
Reiniging, hygiëne	5	Elektrische schema's	M
Storingen	6		

Introductie

De Gebruikershandleiding geeft de gebruiker nuttige informatie om correct en veilig te kunnen werken, en is bedoeld om het gebruik van de machine (hierna "machine" of "apparaat" genoemd) te vergemakkelijken.

De hierna volgende instructies mogen in geen geval beschouwd worden als een lange lijst dwingende waarschuwingen, maar eerder als een reeks instructies bedoeld om, in alle opzichten, de prestaties van de machine te verbeteren en vooral om een reeks lichamelijke en materiële schadegevallen te vermijden die voortvloeien uit het onjuist gebruik of bediening van de machine.

Alle personen belast met het vervoer, de installatie, de inwerkingstelling, het gebruik, het onderhoud, de herstelling en de demontage van de machine moeten deze handleiding raadplegen en zorgvuldig lezen alvorens over te gaan tot de verschillende werkzaamheden, en dit om alle ongepaste en verkeerde handelingen te vermijden die de machine kunnen beschadigen en de veiligheid van de personen in gevaar kunnen brengen.

Het is ook belangrijk dat de Handleiding altijd ter beschikking staat van de bediener en dat ze zorgvuldig bewaard wordt op de plaats van de machine, zodat ze gemakkelijk en onmiddellijk geraadpleegd kan worden in geval van twijfel, of in elke andere situatie waar nodig.

Als er na het lezen van deze Handleiding nog twijfels of onzekerheden bestaan betreffende het gebruik van de machine, aarzel dan niet contact op te nemen met de Fabrikant of de erkende klantendienst, die ter beschikking blijft voor een snelle en verzorgde service, met het oog op een betere werking en optimale efficiëntie van de machine.

Ter herinnering, de normen inzake de veiligheid, hygiëne en bescherming van het milieu die van kracht zijn in het land van installatie moeten altijd gerespecteerd worden tijdens de verschillende gebruiksfases van de machine. Bijgevolg is het de verantwoordelijkheid van de gebruiker om ervoor te zorgen dat de machine enkel in werking gesteld en gebruikt kan worden in optimale veiligheidsomstandigheden voor de personen, dieren en goederen.

Inleiding

1.1 BESCHRIJVING

- Deze snijder-emulgeerder voor professionals is een machine ontworpen voor het snijden, mengen, emulgeren, meer bepaald in ziekenhuizen, restaurants en dieetkeukens. Hij kan ook gebruikt worden als snijder-menger door de schraper voor het fijnmalen en kneden van hardere producten te demonteren.
- Voor de speciale bereidingen die buiten het kader van de levensmiddelensector vallen : (ONS RAADPLEGEN).



1.1

- A Handvat van de schraper van het afneembare komdeksel met centraal schenkgat
- B Afneembaar doorzichtig deksel met centraal schenkgat

- C Handvat van de vergrendeling van het deksel
- D Handvat van kom
- E Kom (capaciteit 4,5, 5,5 of 7 liter afhankelijk van het model)
- F Kist
- G Antislipschoenen
- H Lichaam
- I Netsnoer
- J Bedieningspaneel
- K Vergrendelingspen

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 greepunten 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) 2.1

A Verpakt brutogewicht (Kg)

B Nettogewicht (Kg)

C Afmetingen verpakking (mm) : L x b x h

D Afmetingen machine : L x b x h (mm)

E Afmetingen nodig voor het openen en demonteren:
L1 x b x h1 (mm)

2.2 PLAATSING

• Het apparaat moet op een stevig blad worden geplaatst (tafel, voetstuk) waarvan de hoogte tussen 700 en 900 mm ligt. De vier schoenen zorgen ervoor dat de machine stabiel staat.

• Het apparaat hoeft niet bevestigd te worden en is dientengevolge gemakkelijk te verplaatsen.

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;

- Maxi spanningvariaties: $\pm 5\%$
- 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 beschermd zijn tegen overspanning (kortsluiting en overbelasting) door zekeringen of correct gedimensioneerde thermische relais, ten opzichte van de plaats van installatie en de karakteristieken van de machine.

OPGELET: Voor de bescherming tegen onrechtstreeks contact (afhankelijk van het type voorziene voeding en de verbinding van de massa's met het equipotentiële beschermingscircuit) zie punt 6.3.3 van EN 60204-1 (IEC 60204-1) met het gebruik van beschermingsinrichtingen voor de automatische onderbreking van de voeding in geval van isolatiefouten in het schema TN of TT, of voor het IT-systeem, het gebruik van een permanent 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 TT-systeem moet stroomopwaarts van de voeding een differentieelchakelaar 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 snijder bestaat in drie versies:
 - Een enkele snelheid: Eenfasig - een enkele spanning.
 - Twee snelheden: Driefasig - een enkele spanning.
 - Variabele snelheid: Eenfasig - een enkele spanning.
- Controleren of de netspanning overeenkomt met de waarde aangegeven op het typeplaatje.
- De wandcontactdoos moet beveiligd zijn met een differentieelchakelaar en een zekering per fase, het kaliber staat aangegeven in de kolom F van de karakteristieken.

• Karakteristieken van de motor: 2.3

- A Aantal fasen (1=eenfasig of 3=driefasig)
- B Nominale spanning in volt
- C Frequentie (Hertz)
- D Nominaal vermogen (Watt)
- E Nominale sterkte (Ampere)
- F Kaliber van de smeltzekering van de elektrische leiding (ampères)

Eenfasig, een spanning, een enkele snelheid

- Een enkel fase muurstopcontact 2 polen + aardaansluiting kaliber 16 A installeren.


Driefasig, een spanning, twee snelheden

- Een drie fasen genormaliseerd muurstopcontact +Aardaansluiting kaliber 20 A, en een overeenkomstige geïsoleerde stekker te monteren op het netsnoer, installeren.



Verplichte aarding per groene/gele draad.

- De draairichting van de rotor op de twee snelheden controleren :
 - Op de AAN-knop drukken (zie paragraaf 3.1).

- Visueel de draairichting tegen de klok in () van de rotor met twee snelheden controleren (zie pijltje gegraveerd op het handvat van de rotor).
- Als de draairichting omgekeerd is, 2 fasegraden omwisselen op het stopcontact.

Eenfasig, een spanning, variabele snelheid

- De snijder wordt gevoed met enkel fase tot de regelaar die de stroom omzet om de driefasige motor te voeden.
- Een genormaliseerd geïsoleerd muurstopcontact 2 polen + aardaansluiting, kaliber 16 A dat gemakkelijk toegankelijk is, installeren.
- Waarschuwing aan de installateur :

Deze snijder met variabele elektronische snelheid is uitgerust met een ingebouwde filter zonder langs de regelaar te gaan. Om efficiënt te zijn moet de aardingsinstallatie van goede kwaliteit zijn, anders kunnen de storingen door de regelaar gaan en deze beschadigen.



Verplichte aarding per groene/gele draad.

- Geen aarding = geen bescherming = risico op panne + GEVAAR voor de gebruiker !

Opmerking: De aardingswaarden zijn bepaald in functie van de residuele differentiaalstroom (zie norm NFC 15100 en gids PROMOTELEC) en moeten gecontroleerd worden door een elektricien.



Schade veroorzaakt door een gebrek aan aarding valt niet onder de garantie.



In bepaalde gevallen afhankelijk van de gevoeligheid van de beschermingsdifferentiaal, kan het noodzakelijk zijn om inrichtingen van het type SI (Superimmunité) te installeren om ongepast in werking treden te voorkomen.



OPGELET!!

De machine naar behoren schoonmaken voor het eerste gebruik.

Bij het ongecontroleerd sluiten van het deksel of van de laadstok kunnen de vingers geplet raken.



OPGELET : Stop de machine voor het openen van het deksel

Nooit de hand in de afvoerzone steken wanneer de machine in werking is; risico op verwondingen. Het is uitdrukkelijk verboden de veiligheidssystemen te verwijderen of te wijzigen: Risico op onomkeerbare verwondingen!!!!

De correcte werking van deze veiligheidsvoorzieningen controleren voor elk gebruik (zie paragraaf "Instelling van de veiligheidssinrichtingen").

Nooit de handen in het apparaat steken.

Om hygiëne- en veiligheidsredenen, altijd een haarkapje aandoen dat resistent, afwasbaar of wegwerpbaar is en dat het kapsel volledig bedekt.

OPGELET: Elke reiniging of onderhoud houdt snijgevaar in, nooit forceren en de handen altijd op een redelijke afstand van de snijdende onderdelen houden.

Altijd aangepaste beschermingsuitrusting gebruiken bij deze handelingen.



3.1 WERKING - VEILIGHEID

• De veiligheid van de gebruiker wordt gegarandeerd :

- Doordat de motor tot stilstand komt zodra het deksel wordt ontgrendeld.
- Doordat de kom op zijn plaats moet staan om de machine in werking tot kunnen zetten.
- Doordat op de AAN-knop gedrukt moet worden na elke stilstand (inrichting "onderspanning").
- Door de geremde stilstand van de motor voordat men bij de rotor kan komen.
- Doordat men ononderbroken op de knop moet drukken om de vooruitgang van de werkzaamheden naar behoren te kunnen controleren.
- Doordat de rotor automatisch vergrendeld wordt dankzij een bajonetsysteem.
- Door de afmetingen van het centrale schenkgat waardoor het mogelijk is producten toe te voegen terwijl de machine op AAN staat.
- Dankzij het ontwerp van de kom (lekvrije koker).
- Dankzij het feit dat de kom, het deksel en zijn voeg, de rotor en de schraper eenvoudig te demonteren en dus te reinigen zijn.

• Bedieningspaneel 3.1

Model 1V

- A** AAN-knop.
- B** STOP-knop.
- C** AAN-knop door ononderbroken te drukken.

Model 2V

- A** AAN-knop lage snelheid.
- B** STOP-knop.
- C** AAN-knop door ononderbroken te drukken met lage snelheid.
- D** AAN-knop hoge snelheid.
- E** Weergave van de geselecteerde snelheid.

Model VV

- A** AAN-knop met geselecteerde snelheid.
- B** STOP-knop.
- C** AAN-knop door ononderbroken te drukken met de geselecteerde snelheid.
- E** Weergave van de geselecteerde snelheid.
- F** Verhoging van de snelheid
- G** Verlaging van de snelheid

• De werkingsstand van de snijder wordt als volgt verkregen:

- De kom staat op zijn plaats
- De vergrendelingspen is correct vastgemaakt (zie paragraaf 3.3)
- Het deksel is naar behoren vergrendeld

a) Continu werking :

Op de knop A of D drukken.

Voor model VV is het mogelijk de snelheid tijdens de werking of bij de stilstand te verhogen of te verlagen door op de knoppen F of G te drukken.

b) Werking door ononderbroken op de knop te drukken:



De knop C ingedrukt houden. Dit laat toe de vooruitgang van nauwluisterende werkzaamheden te controleren.

c) Stoppen

Op de knop B drukken.

Opmerking:

De snijder nooit stilzetten door het deksel te ontgrendelen.

3.2 VERSCHILLENDE APPARATUUR 3.2

• De snijder-emulgeerder is standaard uitgerust met een schraper van het komdeksel en een rotor met twee uiterst roestvrij stalen messen (gladde messen voor de modellen 1V en microgetande messen voor de modellen 2V en VV).

Opmerking: Aangepaste optionele rotors voor verschillende werkzaamheden (zie tabel paragraaf 3.5). ONS RAADPLEGEN.

• Het gebruik van de snijder-emulgeerder is mogelijk door de schraper van het bestaande deksel te demonteren of door een tweede deksel te gebruiken zonder schraper voor de volgende werkzaamheden :

- Snijden van vlees, groenten ...
- Fijnmalen, pletten.
- Kneden van deeg.

3.3 INGEBRUIKNEMING VAN DE APPARATUUR



• Alvorens met het snijden te beginnen moet men altijd controleren of de rotor R, de kom E, het deksel B en zijn voeg N, de schraper P en het handvat A en de aandrijfas L wel schoon zijn.

• Om het deksel te demonteren : 3.3B

- Het deksel ontgrendelen door middel van het handvat C.
- Het deksel openen tot de achterste aanslag.
- De vergrendelingspen verwijderen.
- Het deksel verwijderen.
- De gleuf aan de achterkant van het deksel gebruiken om de voeg N te verwijderen.
- Om te monteren gaat u in de omgekeerde volgorde tewerk en moet u ervoor zorgen dat de vergrendelingspen goed verzonken zit wanneer het deksel in totaal open positie staat.

• De kom E verticaal aan het handvat D naar boven halen, de rotor R zal zich automatisch ontgrendelen. De rotor kan ook apart eruit gehaald worden.

• Om de schraper op het deksel te monteren zie paragraaf 3.4.




• Voor het monteren van de snijder moet men als volgt te werk gaan :

- De kom E op de centrale as zetten, hierbij goed opletten dat de blokkeringstukjes van de kom in de hiervoor voorziene gaatjes M glijden.
 - De rotor R op de aandrijfas L plaatsen totdat hij effen staat. Daarna de te verwerken producten in de machine doen (nooit voordat de rotor is geïnstalleerd).
 - Het deksel B (met zijn voeg N) op de kom E vlak plaatsen en vergrendelen met behulp van het handvat C.
- Het apparaat kan gebruikt worden.

3.4 GEBRUIK VAN DE APPARATUUR




• Montage van de schraper op het deksel :

- De schraper P langs onder in het centrale gat van het deksel schuiven.
- De pen van het handvat A in de hiervoor voorziene gaatjes plaatsen en vervolgens laten zakken tot de aanslag.
- De as van de schraper met een hand vasthouden en, terwijl u druk uitoefent tussen de 2 stukken, het handvat draaien in de richting van de wijzers van de klok  (bovenaanzicht) om ze te vergrendelen.

- Een werk altijd beginnen met een lage snelheid, alvorens over te schakelen naar een hogere snelheid.
- De snelheid met ononderbroken druk gebruiken bij het aanvangen of het beëindigen van werkzaamheden die toezicht benodigen of met zorg moeten worden uitgevoerd.
- Tijdens de werkzaamheden het handvat in de richting van de wijzers van de klok draaien  (bovenaanzicht) om de wanden van de kom en van het deksel schoon te maken en om het product te homogeniseren. Om de brijachtige producten van de schraper los te maken, het handvat krachtig in de richting van de wijzers van de klok draaien  en vervolgens tegen de klok in.



• 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:

Het centrale gat van het deksel kan afgesloten worden met de stop meegeleverd met de machine wanneer de schraper niet gebruikt wordt.

Opmerking:

- Vloeibare producten of ingrediënten kunnen via het gootje van het handvat ingebracht worden.

- De schuine stand van de messen garandeert een snelle en homogene menging van de stoffen.



Nooit de handen of een hard voorwerp in de kom steken als het apparaat in werking is.

3.5 ENKELE VOORBEELDEN VAN HET GEBRUIK VAN HET APPARAAT (DE HOEVEELHEDEN ZIJN TER INFORMATIE)



Niet werken met harde producten (volledige groenten, stukken vlees...) met de schraper. Risico op beschadiging van de schraper.

	Hoef	Mestype	Hoeveelheid in massa van het afgewerkte product								
			K45 1V	K45 2V	K45 VV	K55 1V	K55 2V	K55 VV	K70 1V	K70 2V	K70VV
Worst- deeg	mini	Glad	100 g			100 g			200 g		
	maxi	Glad	1,5 kg			2 kg			2,5 kg		
Gehakt / Tartaartjes	mini	Glad	100 g			100 g			200 g		
	maxi	Glad	1,5 kg			2 kg			2,5 kg		
Uien	mini	Glad	150 g			150 g			150 g		
	maxi	Glad	1 kg	1,5 kg	1,3 kg à 1,5 kg	2 kg	2 kg	2,5 kg			
Peterselie	mini	Glad	1 boeketje(ongeveer 100 g)			1 boeketje(ongeveer 100 g)			1 boeketje(ongeveer 100 g)		
	maxi	Glad	3 boeketjes(ongeveer 300 g)			4 boeketjes(ongeveer 400 g)			5 boeketjes(ongeveer 500 g)		
Mayonaisse	mini	Onbelangrijk	100 g			150 g			150 g		
	maxi	Onbelangrijk	2 kg			2,5 kg			3,5 kg		
Emusie vanpeentjes	mini	Microgetand		600 g		600 g		1 kg			
	maxi	Microgetand		1 kg		1,5 kg		2,5 kg			
Slakken- saus	mini	Glad	200 g			300 g			300 g		
	maxi	Glad	1 kg	1,5 kg	1,2 kg	1,8 kg	1,8 kg	2,5 kg			
Kruimeldeeg	mini	Microgetand	150 g			350 g			160 g		
	maxi	Microgetand	1,3 kg			1,7 kg			2,5 kg		
Deeg (Aangelengd 60%)	mini	Onbelangrijk	160 g			160 g			160 g		
	maxi	Onbelangrijk	2 kg			2,4 kg			3 kg		
Amandelen of Hazelnoten	mini	Microgetand	100 g			100 g			200 g		
	maxi	Microgetand	1 kg			1,5 kg			2 kg		
Parmezaankaas	mini	Glad	100 g			100 g			200 g		
	maxi	Glad	750 g			1 kg			1,5 kg		

Reiniging, Hygiëne, Opberging



OPGELET!!

Alvorens het apparaat te demonteren altijd de stekker uit het stopcontact halen.

Alvorens een onderhoudsproduct te gebruiken, aandachtig de gebruiks- en veiligheidsaanwijzing lezen die bij het product zit en de aangepaste beschermingsuitrustingen gebruiken.

Reinig de machine niet met hogedrukspuit, waterstraal of door onderdompeling. De rotor met zorg behandelen. (Gevaar voor SNIJWONDEN en SCHOKKEN).

4.1 INDIEN ER TIJDELIJK GEEN GEBRUIK VAN GEMAAKT WORDT

- De kom, het deksel en de voeg, de schraper en de rotor demonteren (zie paragraaf 3.3 en 3.4).
- Onder de kraan of in de gootsteen de hierboven vermelde onderdelen met warm water waaraan een desinfecterend of ontvettend (bij het verwerken van vette producten) reinigingsmiddel is toegevoegd, schoonmaken.
- Grondig controleren of alle onderdelen naar behoren zijn gereinigd.

Opmerking:

- Alleen reinigingsmiddelen gebruiken die compatibel zijn met de plastic (polycarbonaat) en roestvrij stalen onderdelen.
- Voor het reinigen van het doorzichtige deksel, gebruik van schuurmiddelen vermijden.



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

4.2 BIJ HET BEËINDIGEN VAN DE WERKZAAMHEDEN.

- De stekker van de machine uit het stopcontact halen.
- Wat betreft het demonteren en het reinigen van de kom, het deksel, de schraper en de rotor, zie paragraaf 3.3 en 3.4.
- 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, de steunen van de kom, de uitsparingen voor het plaatsingsblokjes van de kom, dan afspoelen.

Opmerking:

- Uitsluitend reinigingsproducten gebruiken die compatibel zijn met het materiaal waaruit de machine en de verschillende onderdelen bestaan.

- De aandrijfas en de binnenkant van rotor moeten altijd perfect schoon zijn.

- De roestvrij stalen kom, het deksel, de schraper en de rotor mogen in de afwasmachine, hierbij ervoor zorgen dat de messen tegen eventuele schokken beschermd zijn.
- Teneinde te vermijden dat het 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.
- Na het schoonmaken van het deksel, dit niet vergrendelen. Het blootstellen aan de open lucht verhindert de condensatie en de concentratie van eventuele luchtjes.

Storingen

5.1 DE MACHINE WIL NIET STARTEN, CONTROLEREN :

- Of de stekker van de machine wel in het stopcontact is gestoken.
- Of de elektrische voeding via het stopcontact goed is.
- Of het deksel naar behoren is vergrendeld (zie paragraaf 3.3).
- Of de pen naar behoren is verzonken (zie paragraaf 3.3).

- Indien de snijder stopt tijdens een werkcyclus :

- De thermische sonde van de motor is uitgevallen. Een paar minuten wachten alvorens opnieuw te starten.
- De hoeveelheid product verminderen.

5.2 VREEMD GELUID :

- De machine stopzetten.
- Controleren :
 - of de kom, de rotor en de schraper naar behoren zijn geïnstalleerd.
 - of er geen vreemd voorwerp in de kom zit.

- Demonteren, zonodig reinigen en opnieuw in elkaar zetten.
- Indien het geluid niet verdwijnt en het apparaat onvoldoende vermogen afgeeft, controleren of :

- De driefasen motor niet draait op twee fasen.



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

5.3 KWALITEIT VAN HET WERK

- Teneinde onberispelijk, snel te werken, zonder verhitting te veroorzaken, moet men :
 - Altijd met uiterst zorgvuldig geslepen en schokvrije messen werken.
 - Een extra rotor in reserve hebben die men uitsluitend gebruikt voor de nauwlijsterende werkzaamheden (bijv. het fijnhakken van peterselie).
 - Vermijden te grote hoeveelheden product 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

6.1 MECHANISME



Het onderhoud mag enkel gebeuren door een bevoegde, opgeleide en gemachtigde persoon.

- De snijder behoeft minimaal onderhoud (de lagers van de motor en van het mechanisme zijn in de fabriek levenslang gesmeerd).

- Het is aanbevolen tenminste één keer per jaar de volgende handelingen te verrichten :

- De afdichtingsring aan de onderzijde van de aandrijfas met een levensmiddelenolie smeren.
- De elektrische aansluitingen controleren.

6.2 AFSTELLING VAN DE VEILIGHEID

- De correcte werking van de veiligheidsvoorziening moet regelmatig worden gecontroleerd. De motor moet door remming in minder dan 4 seconden tot stilstand komen bij het openen van het deksel.

- Indien dit niet het geval is :

- Het apparaat niet gebruiken.
- Het apparaat opnieuw laten afstellen door de onderhoudsdienst van uw leverancier.

6.3 ELEKTRISCHE ONDERDELEN

• Toegang tot de elektrische onderdelen :

- De stekker van het apparaat uit het stopcontact halen.
- De kist demonteren (4 schroeven – sleutel van 7).



Residuale spanning op de klemmen van de condensators.

- De condensators kunnen elektrisch geladen blijven.

Teneinde ieder risico te voorkomen bij een eventuele ingreep, is het aangeraden ze te ontladen door hun klemmen op elkaar aan te sluiten middels een geïsoleerde geleider (schroevendraaier bijvoorbeeld).

Zie elektrische schema's aan het einde van de handleiding.

• Herkenning van de kleur van de draden :

- Vermogensketen : zwart
- Bedieningsstroomketen : rood
- Motor : **U1 - V1 - W1**
- Fazen : **L** Enkel fase ; **L1 - L2 - L3** Drie fazen
- Neutraal : N
- Aarde : Groen/Geel B/C

• Herkenning van de onderdelen :

- S1** : Veiligheidsinrichting deksel
- S2** : Veiligheidsinrichting kom
- S3** : Sonde motor
- S5** : Veiligheidsinrichting vergrendelingspen
- M** : Motor
- V** : Regelaar
- CC** : Bedieningskaart
- CPU** : Vermogenskaart
- CD** : Startcondensator
- CP** : Vaste condensator
- CF** : Remcondensator
- K1** : Aanzetrelais
- B1** : Klemmenstrook
- Fur** : Vervangingszekering
- X** : netsnoer
- H1,H2...** : Connecting housing

6.5 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 vervuilinggevaar.

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 vervuilinggevaar.

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

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 : IP34

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.