



De referentietaal voor deze gebruiksaanwijzing is het Frans.

## Verschillende modellen

MIXER -

BERMIXER PRO-MIXER lengte 33-43-53 cm met of zonder garde 350 W tot 450 W

BERMIXER PRO TURBO-MIXER lengte 43-53 cm met of zonder garde 550 W

BERMIXER PRO TURBO-MIXER lengte 43-53-63 cm met of zonder garde 650 W

BERMIXER PRO TURBO-MIXER lengte 53-63 cm met of zonder garde 750 W

## Inhoud

Belangrijke voorzorgsmaatregelen	41	Foutopsporing	48
Installatie	45	Onderhoud	49
Gebruik, veiligheid	45	Overeenstemming met regelgeving	50
Reiniging, hygiëne, opslag	48		

## Belangrijke voorzorgsmaatregelen

De Gebruiksaanwijzing bevat nuttige informatie voor de gebruiker over hoe op de juiste wijze en op een volkomen veilige manier kan worden gewerkt, en is ontworpen om het gebruik van de machine (hierna “machine” of “apparaat” genoemd) eenvoudiger te maken.

Het navolgende is in geen geval bedoeld als een complete lijst met waarschuwingen en beperkingen, maar meer als een verzameling instructies bedoeld om de service die door de machine wordt geleverd in elk opzicht te verbeteren, en in het bijzonder om een aantal verwondingen of schade aan het apparaat te beperken die het gevolg kunnen zijn van onjuiste gebruikspedures en beheer.

Het is essentieel dat alle personen die verantwoordelijk zijn voor het transporteren, installeren, buiten gebruik stellen, gebruiken, onderhouden, repareren of ontmantelen van de machine deze handleiding raadplegen en zorgvuldig doorlezen voordat wordt overgegaan tot de diverse handelingen, om onjuiste en niet-geschikte handelingen te voorkomen die kunnen leiden tot schade aan de machine of de persoonlijke veiligheid in gevaar kunnen brengen.

Het is evenzeer van belang dat de handleiding altijd beschikbaar is voor de gebruiker en hij moet zorgvuldig worden bewaard op de plaats waar de machine wordt gebruikt, zodat hij gemakkelijk en meteen geraadpleegd kan worden in geval van twijfel, of wanneer nodig.

Als er na het lezen van de handleiding nog steeds twijfels zijn over hoe de machine gebruikt moet worden, aarzel dan niet om contact op te nemen met de fabrikant of Klantenservice, die continu beschikbaar is om snelle en zorgvuldige service te bieden voor beter gebruik van de machine en optimale efficiëntie.

Merk op dat de normen m.b.t. veiligheid, hygiëne en bescherming van het milieu die momenteel van toepassing zijn in het land waar de machine wordt geïnstalleerd altijd moeten worden nageleefd tijdens alle fasen van de bediening van de machine. Het is dienstengevolge de verantwoordelijkheid van de gebruiker om ervoor te zorgen dat de machine uitsluitend wordt bediend en gebruikt onder de optimale veiligheidscondities die zijn opgesteld voor mensen, dieren en goederen.

- Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing om hem in de toekomst te kunnen raadplegen.
- Installeer het apparaat alleen in geventileerde ruimten



- Zorg ervoor dat noodtelefoonnummers zich op een goed zichtbare plaats bevinden
- Installatie- en onderhoudswerkzaamheden mogen uitsluitend worden uitgevoerd door vakmensen en met goedkeuring van de Fabrikant. Neem voor assistentie contact op met een erkend servicecentrum. Vraag om originele reserveonderdelen.
- Het apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met lichamelijke, sensorische of verstandelijke beperkingen, of met gebrek aan ervaring of kennis, tenzij zij instructies hebben ontvangen over het gebruik ervan en onder toezicht staan van een persoon die instaat voor hun veiligheid.
- Kinderen mogen geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden verrichten zonder toezicht.
- Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt door personeel dat is getraind m.b.t. de gevaren.
- Bewaak het apparaat terwijl het in werking is.
- Schakel het apparaat uit als er sprake is van defecten of slechte werking.
- Gebruik voor het schoonmaken van het apparaat of de vloer onder het apparaat geen chloorhoudende producten (natriumhypochloriet, chloorwaterstofzuur of zoutzuur, enz.), ook niet in verdunde vorm. Gebruik geen metalen voorwerpen om het staal schoon te maken (borstels of schuursponsjes van het type Scotch Brite).
- Voorkom dat olie of vet in contact komen met de kunststof delen.
- Voorkom dat vuil, vet, voedsel of andere zaken korsten vormen op of in het apparaat.
- Was het apparaat niet af met directe waterstralen of een stoomreiniger.
- Deze handleiding kan in digitaal formaat (pdf-bestand) verkregen worden door contact op te nemen met de dealer of de betreffende klantenservice.
- Installeer een veiligheidsschakelaar vóór het apparaat. De maximale afstand van de opening tussen de contacten en de maximale lekstroom dienen in overeenstemming te zijn met de geldende voorschriften.
- In het apparaat is een aarde-aansluiting opgenomen, uitsluitend voor functionele doeleinden.
- Het wordt aanbevolen het apparaat minstens eenmaal per 12 maanden te laten controleren door een erkend vakman. Wij adviseren u daarvoor een onderhoudscontract af te sluiten.
- Draggers van een hartstimulator dienen hun arts te raadplegen om te weten of hun veiligheid gewaarborgd is in de buurt van dit type apparaat.



• Het symbol  op het product geeft aan dat het niet als huishoudelijk afval beschouwd moet worden, maar op de juiste wijze moet worden afgevoerd om negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te vermijden. Neem voor meer informatie over het recyclen van dit product contact op met de vertegenwoordiger van de fabrikant of de plaatselijke dealer, de klantenservice of de plaatselijke instelling die verantwoordelijk is voor afvalverwerking.



• Het symbool  «Lees de gebruikershandleiding» geeft aan dat de gebruikershandleiding gelezen moet worden voordat u doorgaat met de handeling.

- Als de spanningskabel beschadigd is, moet hij vervangen worden door de fabrikant, de service-monteur van de fabrikant of vergelijkbaar gekwalificeerde personen, teneinde gevaar te vermijden.
- Het samenstel van de as + het mes kan niet verwijderd worden als de apparatuur eenmaal op de motoreenheid is gemonteerd.
- Haal de stekker van de machine altijd uit het stopcontact voordat u een onderdeel van de apparatuur erop monteert of ervan verwijdert
- Start de machine nooit als het hulpstuk niet is ondergedompeld.
- Verwijder het hulpstuk nooit tijdens de werking: kans op spatten
- Begin altijd bij een lage snelheid, vooral bij harde producten (purees, pannenkoekenbeslag, etc.)
- Probeer niet de gardehulpstukken aan de versnellingsseenheid vast te houden. Als u dit doet loopt u het risico dat uw hand van de eenheid glijdt en tussen de draden van de garde terecht komt.

De eenheid is geen plaats waar u de hulpstukken vast kunt houden.

• Probeer niet om uw vinger of hand tussen de draden van de garde te steken. Probeer niet om de gardes te stoppen terwijl het apparaat in werking is.

• Om de kans op schade aan de gardes, overmatig trillen van het apparaat en spatten te voorkomen, mag het apparaat niet op hoge snelheden gebruikt worden. Hierdoor wordt de kwaliteit van de werking niet beter.

• Koppel de machine altijd los voordat ingrepen worden uitgevoerd.

• Behandel de rotor voorzichtig. (Kans op SNIJWONDEN - SCHOKKEN).

• Maak de motoreenheid niet schoon door onderdompeling of in een vaatwasser. Wrijf over de eenheid met een vochtige spons en reinigingsmiddel en laat hem vervolgens drogen.

• Vermijd elke vorm van misbruik van het apparaat en de accessoires.

• Wees voorzichtig bij het hanteren van de messen, met het oog op de kans op snijwonden, in het bijzonder tijdens het reinigen ervan.

• Als het apparaat stopt terwijl hij in bedrijf is en het waarschuwinglampje gaat branden:

- haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen, zodat de thermische beveiliging gereset kan worden.

Als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de klantenservice of uw plaatselijke dealer.

- Deze apparaten zijn bedoeld voor gebruik in commerciële toepassingen zoals keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en in commerciële bedrijven, zoals bakkerijen, slaggers etc., maar niet voor continue massaproductie van voedsel.

- De staafmixer is alleen bedoeld voor professionele toepassingen met een minimale inhoud van 15 L.

- Overschrijd met de staafmixers nooit de grenzen voor het onderdompelen vermeld in afbeelding 2.1

**Veronachtzaming van het bovenstaande kan de veiligheid van het apparaat in gevaar brengen. De garantie vervalt als het bovenstaande niet in acht genomen wordt.**

De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk gesteld worden voor schade en storingen die veroorzaakt zijn door:

- het niet opvolgen van de aanwijzingen in deze handleiding;
- reparaties die niet volgens de regelen der kunst zijn uitgevoerd en vervanging van onderdelen die afwijken van degene die gespecificeerd zijn in de onderdelencatalogus (de montage en het gebruik van niet-originele onderdelen en accessoires kan de werking van de machine negatief beïnvloeden en de garantie doen vervallen);
- ingrepen verricht door niet-gespecialiseerde technici;
- niet toegestane wijzigingen of ingrepen;
- slecht onderhoud;
- verkeerd gebruik van de machine;
- onvoorziene, uitzonderlijke gebeurtenissen;
- gebruik van de machine door personeel dat niet is geïnformeerd, opgeleid en getraind;
- het niet toepassen van de in het land van gebruik geldende bepalingen met betrekking tot veiligheid, hygiëne en arbeidsomstandigheden.

De fabrikant is geenszins aansprakelijk in geval van schade voortkomend uit willekeurige wijzigingen en transformaties, uitgevoerd door de gebruiker of door de Klant.




De verantwoordelijkheid voor de identificatie en keuze van passende en geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen, die gebruikt moeten worden door de operators, ligt bij de werkgever of de verantwoordelijke voor de werkplek, of de technicus die belast is met de technische assistentie, op grond van de geldende voorschriften in het land waar de machine gebruikt wordt. Electrolux Professional kan op geen enkele wijze aansprakelijk gesteld worden voor mogelijke onnauwkeurigheden in de handleiding, indien deze te wijten zijn aan druk- of vertaalfouten. Eventuele aanvullingen op de handleiding die door de fabrikant aan de Klant worden gestuurd, moeten bewaard worden bij de handleiding, waar zij integraal deel van zullen uitmaken.

## PERSOONLIJKE BESCHERMINGSMIDDELEN

Hierna vindt u een tabel met de Persoonlijke Beschermingsmiddelen (PBM) die tijdens de verschillende levensfasen van de machine gebruikt moeten worden.

Fase	Beschermende kleding	Veiligheidschoenen	H a n d - schoenen	Bril	Veiligheidshelmen
Transport					
Verplaatsing					
Uitpakken					
Montage					
Normaal gebruik					
Instellingen					
Normale reiniging					
Buitengewone reiniging					
Onderhoud					
Demontage					
Sloop					

Verklaring:

	VEREISTE PBM
	PBM TER BESCHIKKING OF INDIEN NODIG TE GEBRUIKEN
	PBM NIET VEREIST

De handschoenen beschermen tijdens het Normale gebruik de handen tegen rechtstreeks contact met hete delen van het apparaat of hete levensmiddelen.

## HET BEWAREN VAN DE HANDLEIDING

De handleiding moet gedurende de gehele levensduur van de machine zorgvuldig bewaard worden, totdat deze tot schroot wordt verwerkt. De handleiding moet bij de machine blijven in het geval van overdracht, verkoop, verhuur, toestemming voor gebruik of leasen.

## Algemene veiligheidsvoorschriften

**De machines zijn voorzien van elektrische en/of mechanische veiligheidsvoorzieningen, bedoeld voor de bescherming van de medewerkers en de machine zelf. Wij waarschuwen de gebruiker dus om deze voorzieningen niet te verwijderen of er mee te knoeien. De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk worden gesteld voor schade door geknoei of verkeerd gebruik van de machine.**

## GEBRUIKERS VAN DE HANDLEIDING

Deze handleiding is bedoeld voor:

- de expediteur en de medewerkers die belast zijn met de verplaatsing;
- het personeel dat belast is met de installatie en de inbedrijfstelling;
- de werkgever van de gebruikers van de machine en de teamleider op de werkplek;
- operators belast met het normale gebruik van de machine;
- gespecialiseerde technici - klantenservice.

## TRANSPORT, VERPLAATSING EN OPSLAG

Het transport (oftewel de verplaatsing van de machine van de ene plaats naar de andere) en de verplaatsing (oftewel het overbrengen binnen werkplekken) moeten plaatsvinden met gebruik van geschikte transportmiddelen.

## HET WEGGOOIEN VAN DE VERPAKKING

Het verpakkingsmateriaal moet worden weggegooid in overeenstemming met de voorschriften die van toepassing zijn in het land waar het apparaat gebruikt wordt. Alle materialen die gebruikt zijn voor de verpakking zijn milieuvriendelijk. Ze kunnen zonder gevaar bewaard worden, ze kunnen worden gerecycled of verbrand worden in een afvalverbrandingsinstallatie. De kunststof componenten die eventueel gerecycled kunnen worden zijn als volgt aangeduid:



**PE polyethyleen:** uitwendige verpakkingsfolie, zakje met de instructies



**PP polypropyleen:** spanbanden



**PS polystyreenschuim:** beschermende delen rondom het apparaat

De onderdelen van hout en karton kunnen tot afval verwerkt worden met inachtneming van de in het land van gebruik geldende voorschriften.



### LET OP

Het is absoluut verboden om de machine te gebruiken zonder de afschermingen of wanneer deze uitgeschakeld zijn.

Met 'oneigenlijk gebruik' wordt elk gebruik bedoeld dat anders is dan wat er gespecificeerd is in deze handleiding. Tijdens de werking van de machine zijn andere soorten werkzaamheden of activiteiten, die oneigenlijk worden geacht of die over het algemeen gevaar met zich meebrengen voor de veiligheid van de medewerkers en die schade aan de machine kunnen veroorzaken, niet toegestaan.

Oneigenlijk gebruik dat redelijkerwijs voorzien kan worden omvat:

- gebrek aan onderhoud, reiniging en periodieke controles van de machine;
- structurele wijzigingen of wijzigingen aan de werkingslogica;
- geknoei aan beschermingen of veiligheidsvoorzieningen;
- het niet gebruiken van persoonlijke beschermingsmiddelen door de operators, de gespecialiseerde technici en het onderhoudspersoneel;
- onjuiste installatie van de machine;
- het in de machine stoppen van voorwerpen die niet verenigbaar zijn met de koeling, het invriezen of het bewaren of die schade toebrengen aan de machine of aan mensen of die het milieu vervuilen;
- op de machine klimmen;
- het niet in acht nemen van de aanwijzingen voor het juiste gebruik van de machine;
- ander gedrag dat gevaar oplevert dat niet door de fabrikant kan worden geëlimineerd.

## Onderhoudsintervallen :

De lengte van de periodes tussen inspecties en onderhoud zijn afhankelijk van de effectieve bedrijfsomstandigheden van de machine en van de omgeving-omstandigheden (aanwezigheid van stof, vocht, enz.), daarom kunnen hiervoor geen exacte tijdgegevens gegeven worden. Wij adviseren u in ieder geval, om de bedrijfsomstandigheden tot een minimum te beperken, nauwgezet en periodiek onderhoud aan de machine te verrichten.

Wij adviseren u bovendien om een contract af te sluiten voor gepland preventief onderhoud met de technische dienst.

## Frequentie van de onderhoudswerkzaamheden

Om een constante efficiëntie van de machine te garanderen, wordt geadviseerd de controles volgens de in de hierna volgende tabel frequentie uit te voeren:

Onderhoud, inspecties, controles en reiniging	Frequentie
<b>Normale reiniging</b> algemene reiniging van de machine en het gebied er omheen	dagelijks
<b>Mechanische beveiligingen</b> controleer de conditie en controleer op vervormingen, loszittende of verwijderde onderdelen	maandelijks
<b>Schakelbord</b> controleer het mechanische gedeelte op barsten of vervorming, vastdraaien van de schroeven: controleer de leesbaarheid en conditie van de woorden, etiketten en symbolen en herstel indien nodig	jaarlijks
<b>Structuur van de machine</b> aanhalen van de belangrijkste bouten (schroeven, bevestigingssysteem, enz.) van de machine.	jaarlijks
<b>Veiligheidsborden</b> controle van de leesbaarheid en de toestand van de veiligheidsborden	jaarlijks
<b>Elektrisch bedieningspaneel</b> controleer de elektrische onderdelen die binnenin het elektrische bedieningspaneel geïnstalleerd zijn. controleer de bedrading tussen het elektrische paneel en de onderdelen van de machine.	jaarlijks
<b>Elektrische verbindingkabel en de stekker</b> controleer de verbindingkabel (eventueel kabel vervangen) en stekker	jaarlijks
<b>Algemene revisie van de machine</b> controleer alle onderdelen, de elektrische uitrustingen	jaarlijks

De weergave van het merk- of typeplaatje dat op de machine zit:

<p>Model : xxxxxxxx Type : B3000 350W N° : FRJ 6xxxxxxx xxxxxxxx</p> <p>50/60 Hz 1N ~ 1.3 A IP34 220-240 V 2018</p>
<p>Model : xxxxxxxx Type : B3000 450W N° : FRJ 6xxxxxxx xxxxxxxx</p> <p>50/60 Hz 1N ~ 1.6 A IP34 220-240 V 2018</p>
<p>Model : xxxxxxxx Type : B3000 550W N° : FRJ 6xxxxxxx xxxxxxxx</p> <p>50/60 Hz 1N ~ 3.6 A IP34 220-240 V 2018</p>
<p>Model : xxxxxxxx Type : B3000 650W N° : FRJ 6xxxxxxx xxxxxxxx</p> <p>50/60 Hz 1N ~ 3.8 A IP34 220-240 V 2018</p>
<p>Model : xxxxxxxx Type : B3000 750W N° : FRJ 6xxxxxxx xxxxxxxx</p> <p>50/60 Hz 1N ~ 4.1 A IP34 220-240 V 2018</p>

Hier volgt een lijst van de betekenis van de verschillende informatie op het plaatje:

- F..... fabrieksomschrijving van het product
- Model... commerciële beschrijving
- Type..... aanduiding van de certificering
- PNC ..... code productienummer
- V ..... spanning
- ~ ..... fase
- Hz ..... frequentie stroomvoorziening
- A ..... stroomsterkte
- IP 34 .... type stof- en waterbescherming

Wanneer de apparatuur geïnstalleerd wordt, controleren of hetgeen is voorbereid voor de elektrische aansluiting overeenkomt met hetgeen op het typeplaatje staat.

# Inleiding

## 1.1 BESCHRIJVING

• Deze apparaten zijn bedoeld voor gebruik in commerciële toepassingen zoals keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en in commerciële bedrijven, zoals bakkerijen, slagers etc., maar niet voor continue massaproductie van voedsel. Deze HANDMIXERS MET GARDE zijn bedoeld voor:

- Mengen, vloeibaar maken en het geven van een egale structuur aan soepen en sauzen met de MIXER-hulpstukken.
- Kloppen, emulgeren en mengen van eiwitten, mayonaise of purees met de GARDE-hulpstukken.
- Voor speciale bereidingen anders dan voedsel: VRAAG NAAR DE DETAILS.
- Deze mixers zijn uitsluitend ontworpen voor professioneel gebruik. Ze moeten door bekwaam personeel worden gebruikt dat zich deze instructies eigen heeft gemaakt.

• Deze mixers mogen niet gebruikt worden in een explosieve atmosfeer.



- |                               |                                          |
|-------------------------------|------------------------------------------|
| <b>A</b> Bovenste handgreep   | <b>J</b> Messen                          |
| <b>B</b> Onderste handgreep   | <b>K</b> Garde                           |
| <b>C</b> Motoreenheid         | <b>L</b> Garde -eenheid                  |
| <b>D</b> Afdekking uiteinde   | <b>M</b> "I" AAN-knop                    |
| <b>E</b> Centreerinrichting   | <b>N</b> Overbelastinglampje             |
| <b>F</b> Bajonetsluiting      | <b>O</b> "+" snelheidsknop               |
| <b>G</b> Handgreep            | <b>P</b> "-" snelheidsknop               |
| <b>H</b> Mixerbus             | <b>Q</b> "O" UIT-knop                    |
| <b>I</b> Veiligheidsafdekking | <b>R</b> Lampje dat de snelheid aangeeft |

# Installatie

## 2.1 AFMETINGEN - GEWICHT (uitsluitend ter informatie)



### 2.2 ELEKTRISCHE AANSLUITING

De diverse klasse II (dubbel geïsoleerde) Garde-Mixer-modellen gebruiken een enkelfasige wisselstroomvoeding en hoeven niet geaard te worden.

De universele motor is afgeschermd tegen interferentie.

- Zorg voor een standaard enkelfasig 10 A wandstopcontact beveiligd met een stroomonderbreker of een zekering van 10 A.
- Controleer dat het voltage van het elektrische systeem gelijk is aan het voltage dat vermeld wordt op het typeplaatje.

• Geadviseerd wordt om voor het eerste gebruik de hulpstukken en gardes eerst te reinigen. Raadpleeg hiervoor paragraaf 4.2 «Reinigen na gebruik».

• **Elektrische eigenschappen:**



- |                           |
|---------------------------|
| A Voedingsspanning (Volt) |
| B Model                   |
| C Frequentie (Hertz)      |
| D Stroomsterkte (Ampère)  |

Om PAT-testen (Portable Appliance Testen) uit te voeren op het assortiment voedselbereidingsapparatuur van Electrolux, moet voordat de test wordt uitgevoerd eerst het PCB (Power Circuit Board, moederbord) worden losgekoppeld. Dit is omdat deze borden zijn voorzien van een aardende diode die tijdens een dergelijke test onjuiste resultaten kan opleveren. Ook wordt op een standaardapparaat een flashtest van 25 amps en maximaal 3000 V gebruikt, maar, zoals te verwachten, zou gebruik daarvan op de apparatuur, die een printplaat heeft, vernietigend zijn voor die printplaat. We adviseren het gebruik van een PAT-tester die goedgekeurd is voor computersystemen, die een lager aantal

amps gebruikt.

Het apparaat is volkomen veilig. Er zijn twee manieren om dit probleem op te lossen.

• Koppel het bord los volgens de instructies en voer de test uit met gebruik van een test voor PC's,

• of installeer de mixer op een gezeekerde stroomtak (geen stekker) aangezien hij hierdoor geen draagbaar apparaat meer is en de PAT-test dan niet nodig is.

# Gebruik, veiligheid

## 3.1 INGEBOUWDE BEVEILIGING - RICHTLIJNEN

- De veiligheid van de gebruiker wordt gewaarborgd door:
  - De dubbele isolatie van het apparaat (Klasse II).
  - De noodzaak om beide AAN-druktoetsen, onderdelen O en M, in te drukken na een STOP («nulspanningsvrijgiftesysteem»).
  - De motor wordt beschermd tegen overspanning door een thermische zekering.
  - De afstand tussen het apparaat en de werkgebieden.
  - De beveiliging van het mixerhulpstuk.
  - De volgende veiligheidsrichtlijnen worden in acht genomen.
- De gebruiker van de Mixer met garde moet zich aan de volgende veiligheidsrichtlijnen houden:
  - **De stekker van het apparaat moet altijd uit het stopcontact zijn gehaald voordat de mixer- en gardehulpstukken worden aangebracht of verwijderd.**
  - **Gebruik het apparaat nooit als hij niet in een kom of bak**



Elk ander gebruik dan wat in deze handleiding is beschreven, wordt door de fabrikant niet als normaal gebruik beschouwd.

**zit en dompel het hulpstuk tot maximaal 2/3 van zijn lengte onder. (zie onderdompelingsgrens)**



- De staafmixer is alleen bedoeld voor professionele toepassingen met een minimale inhoud van 15 L.

- Overschrijd met de staafmixers nooit de grenzen voor het onderdompelen vermeld in afbeelding 2.1.



- Gebruik altijd een stabiele kom of bak op een geschikte hoogte.

- Laat het hulpmiddel om opspatten van hete vloeistoffen te vermijden voor het opstarten zakken tot aan de bodem van de kom of bak, waarbij de onderdompelingsgrens wordt aangehouden, en haal hem er pas uit als hij volledig is gestopt.

- Start de mixer altijd in de kom of bak, om risico's die samenhangen met draaiende messen te voorkomen.

- Haal de stekker van het apparaat meteen na gebruik uit het stopcontact.

- Maak de hulpstukken nooit schoon terwijl de stekker van het apparaat in het stopcontact zit. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u begint met schoonmaken.

- De motoreenheid blijft stabiel als hij op een verticaal werkblad is geplaatst.

### I STANDAARDVERSIE

#### a) Opstarten:

- Neem de veiligheidsinstructies in § 3.1 in acht.
- Houd de mixer vast met gebruik van de handgrepen A en B op de motoreenheid C.
- Druk tegelijkertijd op knop «I», onderdeel M, en de groene knop «+», onderdeel O. De mixer start op een lage snelheid.
- Laat de groene knop, onderdeel M, en de knop, onderdeel O, los. De mixer blijft werken op snelheid 3 voor de modellen van 350 W en 450 W, en op snelheid 2 voor de modellen van 550 W, 650 W en 750 W.

#### b) Het apparaat stoppen

- Druk op de rode knop «O», onderdeel Q.

#### c) Keuze van de snelheid

Als het apparaat gedurende meer dan 30 seconden uitgeschakeld is geweest, dan start hij altijd op op snelheid 3 in het geval van de modellen van 350 W en 450 W, en op snelheid 2 voor de modellen van 550 W, 650 W en 750 W.

Als het apparaat gedurende minder dan 30 seconden uitgeschakeld is geweest, dan begint hij weer bij de snelheid die hij had op het moment dat hij voor het laatst werd uitgeschakeld. Dit is om te voorkomen dat de snelheid na een korte onderbreking (minder dan 30 seconden) moet worden aangepast, bijvoorbeeld als het bereide product even gecontroleerd wordt.

#### d) De snelheid verhogen

Druk meerdere malen achter elkaar op de groene «+»-knop, onderdeel O.

De snelheid neemt stapsgewijs toe, elke keer dat er op de groene «+»-knop, onderdeel O, wordt gedrukt.

Als de groene «+»-knop, onderdeel O, langer dan 1 seconde wordt ingedrukt, dan verandert de snelheid meteen in de maximumsnelheid.

#### e) De snelheid verlagen

Druk meerdere malen achter elkaar op de zwarte «-»-knop, onderdeel P.

De snelheid neemt stapsgewijs af, elke keer dat er op de zwarte «-»-knop, onderdeel P, wordt gedrukt.

Als de zwarte «-»-knop, onderdeel P, langer dan 1 seconde wordt ingedrukt, dan verandert de snelheid meteen in de minimumsnelheid.

#### Opmerking:

1) Wanneer tijdens de werking op de groene «I»-knop op handgreep B wordt gedrukt, heeft dit geen effect op de werking van het apparaat.

2) Een rood waarschuwingslampje voor overbelasting, onderdeel N, knippert als het apparaat overbelast is. Hierdoor verandert de werking van het apparaat niet, maar het verdient de voorkeur om de snelheid te verlagen tot een punt waarbij het waarschuwingslampje uitgaat. Als de snelheid niet wordt verlaagd als het waarschuwingslampje knippert, blijft het apparaat naar behoren werken, maar is de kans groot dat hij stopt vanwege oververhitting van de motor. In dit geval blijft het rode lampje M continu branden.

Het apparaat is daarnaast beschermd tegen oververhitting die kan optreden bij langdurig en intensief gebruik. In dit geval stopt de mixer vanzelf en blijft het rode waarschuwingslampje continu branden, wat aangeeft dat de mixer stopt als gevolg van de werking van de beveiliging van het apparaat. Wacht in dit geval een paar minuten totdat de motor is afgekoeld, koppel het apparaat los van de voeding en sluit hem meteen weer aan. Het waarschuwingslampje hoort nu niet meer te knipperen. Knippert hij nog steeds, wacht dan nog even wat langer tot de motor is afgekoeld, koppel het apparaat los en sluit hem weer aan.

3) Als de machine werd uitgeschakeld bij een snelheid lager dan 3, verdient het de voorkeur om 30 seconden te wachten voordat hij opnieuw wordt opgestart, of koppel hem los en sluit hem meteen weer aan.

### II UITVOERING MET CONSTATE DRIJK

#### a) Opstarten:

- Neem de veiligheidsinstructies in § 3.1 in acht.
- Houd de mixer vast met gebruik van de handgrepen A en B op de motoreenheid C.
- Druk tegelijkertijd op knop «I», onderdeel M, en de groene knop «+», onderdeel O. De mixer begint te werken op snelheid 3 voor de modellen van 350 W en 450 W, en op snelheid 2 voor de modellen van 550 W, 650 W en 750 W.
- Laat knop «+», onderdeel O, los terwijl u de groene knop, onderdeel M, ingedrukt houdt.

#### b) Het apparaat stoppen

- Laat de groene knop, onderdeel M, los.

#### c) Keuze van de snelheid

Als het apparaat gedurende meer dan 30 seconden uitgeschakeld is geweest, dan start hij altijd op op snelheid 3 in het geval van de modellen van 350 W en 450 W, en op snelheid 2 voor de modellen van 550 W, 650 W en 750 W.

Als het apparaat gedurende minder dan 30 seconden uitgeschakeld is geweest, dan begint hij weer op de snelheid die hij had op het moment dat hij werd uitgeschakeld. Dit is om te voorkomen dat de snelheid na een korte onderbreking (minder dan 30 seconden) moet worden aangepast, bijvoorbeeld als het bereide product even gecontroleerd wordt.

#### d) De snelheid verhogen

Druk meerdere malen achter elkaar op de groene «+»-knop, onderdeel O.

De snelheid verandert stapsgewijs, elke keer dat er op de groene «+»-knop, onderdeel O, wordt gedrukt.

Als de groene «+»-knop, onderdeel O, langer dan 1 seconde wordt ingedrukt, dan verandert de snelheid meteen in de maxi-

imumsnelheid.

#### e) De snelheid verlagen

Druk meerdere malen achter elkaar op de zwarte «-»-knop, onderdeel P.

De snelheid neemt stapsgewijs af, elke keer dat er op de zwarte «-»-knop, onderdeel P, wordt gedrukt.

#### Opmerking:

2) Een rood waarschuwingslampje voor overbelasting, onderdeel N, knippert als het apparaat overbelast is. Hierdoor verandert de werking van het apparaat niet, maar het verdient de voorkeur om de snelheid te verlagen tot een punt waarbij het waarschuwingslampje uitgaat. Als de snelheid niet wordt verlaagd als het waarschuwingslampje knippert, blijft het apparaat naar behoren werken, maar is de kans groot dat hij stopt vanwege oververhitting van de motor. In dit geval blijft het rode lampje M continu branden.

Het apparaat is daarnaast beschermd tegen oververhitting die kan optreden bij langdurig en intensief gebruik. In dit geval stopt de mixer vanzelf en blijft het rode waarschuwingslampje continu branden, wat aangeeft dat de mixer stopt als gevolg van de werking van de beveiliging van het apparaat. Wacht in dit geval een paar minuten totdat de motor is afgekoeld, koppel het apparaat los van de voeding en sluit hem meteen weer aan. Het waarschuwingslampje hoort nu niet meer te knipperen. Knippert hij nog steeds, wacht dan nog even wat langer tot de motor is afgekoeld, koppel het apparaat los en sluit hem weer aan.

3) Als de machine werd uitgeschakeld bij een snelheid lager dan 3, verdient het de voorkeur om 30 seconden te wachten voordat hij opnieuw wordt opgestart, of koppel hem los en sluit hem meteen weer aan.

### 3.3 DE GARDES MONTEREN

- Neem de veiligheidsinstructies in § 3.1 in acht.
- Lijn de bajonetsluiting van elke garde uit met de groef van de assen van de tandwielvertrager en druk ze er volledig in. De

ringen van de gardes moeten allemaal uitgelijnd zijn met de tandwielvertrager.

- Haal de gardes eruit door eraan te trekken.

### 3.4 IN ELKAAR ZETTEN EN UIT ELKAAR HALEN VAN MIXER- EN GARDEHULPSTUKKEN 3.4

- Neem de veiligheidsinstructies in § 3.1 in acht.

1) In elkaar zetten van de mixer- en gardehulpstukken

a) Plaats de centreerinrichting E op de flens D van de motoreenheid, en lijk de bajonetsluitingen F uit met de sleuven op flens



b) Duw de centreerinrichting E volledig in de flens D met kleine, draaiende bewegingen  3.4b

**De centreerinrichting moet in de flens worden gedrukt zonder hem te forceren.**

 Draai hem een kwartslag om de  logo's tegenover het logo te brengen.




 **Opmerking:** Het samenstel van de as + het mes kan niet verwijderd worden als de apparatuur eenmaal op de motoreenheid is gemonteerd. Als dit wel kan, raadpleeg dan b).

d) Controleer dat het mes J er niet uit is geschoten tijdens het monteren  3.4d


Als dit het geval is:

- Haal de apparatuur uit elkaar (zie §3.4.2).

- Steek het mes J er weer in  4.2d

- Ga verder met de montageprocedure (zie 3.4.1).

2) Uit elkaar halen van de mixer- en gardehulpstukken

a) Draai handgreep G een kwartslag en breng zo het teken tegenover 

b) maak de handgreep G los van de flens D.

 **Haal de stekker van de machine altijd uit het stopcontact voordat u een onderdeel van de apparatuur erop monteert of ervan verwijdert**

### 3.5 GEBRUIK VAN DE MIXER

- Neem de veiligheidsinstructies in § 3.1 in acht.

- Plaats de mixer in de kom of bak, dompel hem MAXIMAAL tot 2/3 van zijn lengte onder.  2.1

- Start de mixer en kies de maximumsnelheid door de groene «+»-knop, onderdeel O, 1 seconde ingedrukt te houden (zie §1.1).

- Houd het apparaat voor de buizen 50 en 60 vast bij de mixerhandgreep G van de buis en bij een van de twee handgrepen A of B op de motoreenheid, afhankelijk van de werkhoogte.

- Voor buizen 30,40 is het mogelijk om het apparaat vast te houden bij de handgrepen A en B op de motoreenheid.  3.5a-b

- Houd de mixer onder een kleine hoek en begin met roeren, houd het mes daarbij van de bodem af. De producten worden in de draaikolk gezogen en vloeibaar gemaakt.

- Laat de mixer vervolgens op de bodem rusten zodat het proces zonder moeite kan worden afgerond.


- Haal de mixer uit de kom of bak nadat hij volledig is gestopt.


- Als de diepte van de vloeistof groter is dan de onderdompelingsgrens op de buis, dan moet een ondersteuning voor de kom of bak gebruikt worden (niet geleverd met het apparaat). Neem hiervoor contact op met uw leverancier.

- Stop het apparaat en verwijder de mixer.

**LET OP: Houd uw handen tijdens de werking van het apparaat op de handgrepen om brandwonden als gevolg van het heet worden van de buis, wanneer deze wordt ondergedompeld in kokende vloeistoffen (soep, etc.), te voorkomen.**

**Let op dat u het apparaat niet verder onderdompelt dan de onderdompelingsgrens.**  2.1

 Start de machine nooit als het hulpstuk niet is ondergedompeld.

 Verwijder het hulpstuk nooit tijdens de werking: kans op spatten

### 3.6 GEBRUIK VAN DE GARDE

- Neem de veiligheidsinstructies in § 3.1 in acht.

 **Begin altijd bij een lage snelheid, vooral bij harde bereidingen (purees, pannenkoekenbeslag, etc.)**

- Opstarten (Zie § 3.2).

- Houd het apparaat vast bij de naaf van de garde-eenheid en een van de twee handgrepen A of B op de motoreenheid, afhankelijk van de werkhoogte.



- Als de snelheid te laag is, voer hem dan geleidelijk op, en pas op voor spatten.

- Beweeg de garde langzaam vanuit het midden naar de randen van de kom (geklopte eiwitten, mayonaise, etc.).

**LET OP:**

- **Probeer de gardehulpstukken niet vast te houden aan de versnellingseenheid. Als u dit doet loopt u het risico dat uw hand van de eenheid glijdt en tussen de draden van de garde terechtkomt. De eenheid is geen plaats waar u de hulpstukken vast kunt houden.**

- **Probeer niet om uw vinger of hand tussen de draden van de garde te steken. Probeer niet om de gardes te stoppen terwijl het apparaat in werking is.**

- **Om de kans op schade aan de gardes, overmatig trillen van het apparaat en spatten te voorkomen, mag het apparaat niet op hoge snelheden gebruikt worden. Hierdoor wordt de kwaliteit van de werking niet beter.**

### 3.7 BASISRECEPTEN

a) Met de mixer

- Alle stoofpotten, room en vissoepen.

- Brandades, brunoises, spinazie à la crème, panada's.

b) Met de garde

• Aardappelpuree

- Giet de aardappels af als ze goed gaar zijn

Opmerkingen: Tot maximaal 6 kilo aardappelpuree kan de garde rechtstreeks gebruikt worden. Voor grotere hoeveelheden, maximaal 20 kg, of als de aardappels aan de harde kant zijn na het koken, eerst grof mengen met de menger op een hoge snelheid en daarna de garde gebruiken.

- Kies een gemiddelde snelheid (1 → 4).

- Verpulver de aardappels vanuit het midden naar de randen van de kom.

- Voeg naar smaak kruiden en specerijen toe en voeg de warme melk bij HOGHE snelheid toe en mix tot een glad, romig mengsel wordt verkregen.

• Mayonaise (voor 5 liter):

- Begin op gemiddelde snelheid.

- Voer de snelheid geleidelijk op, afhankelijk van de hoeveelheid.

• Geklopte eiwitten (maximaal 60 eieren):

- Klop de eieren langzaam bij lage snelheid

- Maak het af door de snelheid te verhogen tot hoge snelheid om volume en stijfheid van de eiwitten te garanderen.

• Overige:

- Crèmes: beslag, boter, slagroom, génoise, meringue, flans, soezendeeg, soufflées, etc.

# Reiniging, hygiëne, opslag

Neem de veiligheidsinstructies in § 3.1 in acht.

## 4.1 TUSSENTIJDSE REINIGING

- Dompel de vuile onderdelen van het apparaat onder in warm


water.


- Schakel het apparaat een paar seconden in en de hulpstukken worden vanzelf schoon.


## 4.2 NA GEBRUIK

 Koppel de machine altijd los voordat er een ingreep plaatsvindt.

### A/ Reinigen van de mixer -onderdelen.

 Behandel de rotor voorzichtig. (Kans op SNIJWONDEN - SCHOKKEN). 

1) Haal de mixer helemaal uit elkaar: zie  3.4

2) Pak het mixerhulpstuk vast en druk met beide duimen op de centrale kunststof as, boven een tafel of in een wasbak.  4.2a


 Ontmanteling moet plaatsvinden boven een tafel of een stabiel oppervlak om niemand te verwonden als de as en het mes losschieten.

3) Maak buis H los van de as + mes.  4.2b

4) • Maak het samenstel van as + mes en de buis H schoon in een wasbak.

Het samenstel van as + mes en de buis H moeten worden schoongemaakt met een borstel en heet water met een desinfecterend wasmiddel. Spoel af in schoon water en laat drogen voor het steriliseren.

- Reiniging in een machine: alleen het mes en de buis H kunnen machinaal gereinigd worden.

Mes J losschroeven: houd de as met beide handen vast terwijl het mes op een stabiel oppervlak rust, en draai de as dan tegen de klok in om hem te ontgrendelen.  4.2c

Schroef het mes verder met de hand los.

Was de as liever niet in een vaatwasser, omdat hij dan zwart kan

 Om achteruitgang van kunststof onderdelen te voorkomen, moet nadat ze uit de vaatwasser komen gewacht worden tot ze weer op kamertemperatuur zijn voordat ze gebruikt worden.

uitslaan als gevolg van de werking van chloorhoudende producten. Dit is niet schadelijk voor de gezondheid.

### 5) Sterilisatie

Na reiniging en voor elk gebruik moet de onderste lager verwijderd worden om gesteriliseerd te worden. De onderdelen die gesteriliseerd moeten worden zijn de onderdelen die in contact komen met voedsel:

- het mes (3),
- deelsamenstel (4) - in zijn geheel - ,
- de buis (5),
- deelsamenstel (6) - in zijn geheel - ,

Sterilisatie moet plaatsvinden met apparatuur die geschikt is voor dit doel (uv-licht, ozon, etc.) volgens de instructies van de fabrikant.

6) Druk met de palm van de hand het samenstel van as en mes weer in de buis.  3.4

### B/ Reiniging van de garde-onderdelen.

1) Verwijder de gardes: §3.3  4.2d

2) Maak de garde-eenheid schoon in warm water met afwasmiddel, ontvetter, desinfectiemiddel dat geschikt is voor het materiaal van de garde-eenheid. Spoel af in schoon water en laat drogen.

3) Deze eenheid mag niet in de vaatwasser.

De twee gardes kunnen op dezelfde manier worden gereinigd als de eenheid (zie punt 2). Ze kunnen ook in een vaatwasser gereinigd worden.

### 4) Sterilisatie

Steriliseer de versnellingsbak en de gardes elke keer na het reinigen en voor het gebruik, en gebruik daarvoor dezelfde methode als voor de buis.

5) Monteer de garde weer op zijn plaats (zie §3.4)

 Maak de motoreenheid niet schoon door onderdompeling of in een vaatwasser. Wrijf over de eenheid met een vochtige spons en reinigingsmiddel en laat hem vervolgens drogen.

## 4.3 OPSLAG 4.3

- Kies een plaats uit die gemakkelijk toegankelijk is om de wandsteun aan vast te maken (schroeven en pluggen niet meegeleverd).

- Hang de motoreenheid en de mixer- en garde-onderdelen na het reinigen aan de wandsteun. Wikkel het elektriciteits snoer om de haspel en steek de stekker in het voorpaneel.

Belangrijk:

- Houd het motorsamenstel uit de buurt van warmtebronnen.
- Ga voorzichtig met het apparaat om en laat hem niet vallen of ergens tegenaan stoten.
- Ga voorzichtig met het mixerhulpstuk om.
- Vermijd dat er tegen klem E wordt gestoten.

# Foutopsporing

## 5.1 HET APPARAAT START NIET, CONTROLEER DAT:

- De stekker van het apparaat in het stopcontact zit.
- De stroomvoorziening naar het stopcontact in orde is.
- De gebruiker de twee START-knoppen tegelijkertijd heeft ingedrukt (zie §1.1 - in het geval van een standaardmodel)
- Als het waarschuwingslampje brandt, haal de stekker van het apparaat dan uit het stopcontact en wacht een tijdje tot de motor is afgekoeld. (zie §1.1)

 Als het apparaat stopt terwijl hij in bedrijf is en het waarschuwingslampje gaat branden:  
- haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen, zodat de thermische beveiliging gereset kan worden.

 Als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de klantenservice of uw plaatselijke dealer.

## 5.2 ABNORMAAL GELUID:

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- Controleer bij elk gebruik de conditie van:
  - de behuizing, (er mogen geen barsten zijn)
  - de gebruikte hulpstukken (garde op de juiste manier aangesloten, mes goed vastgezet, etc.)

- de werking van het geheel
- Als er tijdens de werking trillingen optreden: speling in de as, achteruitgang van de kogellagers, of de as staat niet recht

 Als het probleem aanhoudt neem dan contact op met de klantenservice van uw leverancier.



### 5.3 ONDERDOMPELING VAN HET APPARAAT

Als het apparaat terwijl hij in werking is per ongeluk wordt ondergedompeld:

- PROBEER HEM ER NIET UIT TE HALEN.
- RAAK DE KOM NIET AAN

- HAAL ONMIDDELIJK DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT.
- Waarschuw de onderhoudsafdeling of uw leverancier.

### 5.4 PER ONGELUK LATEN VALLEN

- Terwijl de stekker van het apparaat uit het stopcontact is:
  - Controleer de conditie van de behuizingen (geen barsten of splinters).

- Controleer op verdachte geluiden door het apparaat te schudden.

Neem in geval van twijfel contact op met de onderhoudsafdeling of met uw leverancier.

## Onderhoud

### 6.1 MECHANISCHE ONDERDELEN

- De Mixer met gardes heeft slechts minimaal onderhoud nodig (de motor en de lagers van de mechanische onderdelen zijn voor hun hele levensduur ingevet).



Er moet olie en vet die geschikt zijn voor gebruik met levensmiddelen worden gebruikt als de machines gesmeerd moeten worden.

- Elke keer dat het apparaat gebruikt wordt (zie §5.2):
  - De speling aan het einde van de as van de Mixer.
  - De scherppte van het mes van de Mixer.
  - De behuizing van de garde op lekken.
  - Het bevestigingssysteem van de gardes.
- Ga als volgt te werk om toegang tot de binnenkant van de motoreenheid te verkrijgen:
  - Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
  - Verwijder het onderdeel 12 met de gegolfde band (gebruik een schroevendraaier als hefboom).
  - Verwijder de 3 M4x16-schroeven, onderdeel 11, en verwijder de klem 10 en de afdekking van het uiteinde 9.
  - Verwijder schroef PT 40x20 die zich onder de bovenste handgreep, onderdeel A, bevindt en verwijder de bovenste

afdekking, onderdeel 2. Let op dat u de knoppen S2 niet kwijtraakt.

- Verwijder de afdekkingen, onderdeel 15.
- Verwijder de 7 schroeven, onderdeel 13.
- Zet de machine horizontaal en scheid hem van de behuizing 14 (zie uitvergroot aanzicht «eenheid».)

Om alles weer terug te monteren, gaat u in omgekeerde volgorde te werk.

- Ga als volgt te werk om toegang tot de binnenkant van de garde-eenheid te verkrijgen (zie uitvergroot schema van de garde-eenheid):

- Verwijder de gardes 18, door er hard aan te trekken.
- Verwijder de 4 afdekkingen 10 met behulp van een schroevendraaier.
- Draai de 4 schroeven, onderdeel 11, los.
- Scheid het samenstel S3 van de behuizing, onderdeel 17, en zorg ervoor dat u de behuizing, onderdeel 17, zo houdt zoals getoond in het uitvergrote schema, zodat het vet in de binnenkant daarvan niet verloren gaat.

Om alles weer terug te monteren, gaat u in omgekeerde volgorde te werk.

### 6.2 ELEKTRISCHE ONDERDELEN 6.2

- Zie de elektriciteitschema's.
- Identificatie van de kleuren van de draden:
  - U1 - V1 - W1
  - Fase: L
  - Neutraal: N

- Identificatie van de onderdelen

M : motor  
V : wisselaar

Als de spanningskabel beschadigd is, moet hij vervangen worden door de fabrikant, de servicemonteur van de fabrikant of vergelijkbaar gekwalificeerde personen, teneinde gevaar te vermijden.

### 6.3 ADRES VOOR SERVICEBEHOEFTE

Wij raden u aan contact op te nemen met de dealer die het apparaat aan u heeft verkocht.



Voor meer informatie of bestellingen van reserveonderdelen, dient u het type van de machine, het serienummer en de elektrische eigenschappen te specificeren.

- De fabrikant behoudt zich het recht voor om zonder voorafgaande waarschuwing wijzigingen en verbeteringen aan de producten aan te brengen.

Stempel van de dealer

Datum van aanschaffen: .....

# Overeenstemming met regelgeving

## De machine is ontworpen en vervaardigd in overeenstemming met:

- De Richtlijn betreffende machines 2006/42 EEG
- De CEM-richtlijn 2014/30/EU
- 2011/65/EU-richtlijn betreffende beperking van het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen
- De richtlijn "WEEE" 2002/96/CEE

Het "WEEE"-symbool op het product geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval beschouwd moet worden. In plaats daarvan moet het naar een recycle-instelling voor elektrische en elektronische apparatuur worden gebracht. Door er op deze manier voor te zorgen dat het product op de juiste manier wordt afgevoerd, helpt u schade aan het milieu en de volksgezondheid, die het gevolg kan zijn van het ongecontroleerd tot schroot verwerken van dit product, te voorkomen. Neem voor meer informatie over het recyclen van dit product contact op met de verkoopafdeling of de verkoper van het product, de klantenservice of de betreffende afdeling voor afvalverwerking.

- De richtlijn "Afval" 2006/12/CEE

De machine is zodanig ontworpen dat hij niet of zo weinig mogelijk bijdraagt aan het verhogen van de hoeveelheid of schadelijkheid van afval en de risico's van vervuiling.

Zorg ervoor dat u zich houdt aan de recyclingvoorwaarden.

- De richtlijn "Verpakking en verpakkingsafval" 94/62/CEE De machine is zodanig ontworpen dat hij niet of zo weinig mogelijk bijdraagt aan het verhogen van de hoeveelheid of schadelijkheid van afval en de risico's van vervuiling.

Zorg ervoor dat de verschillende onderdelen van de verpakking bij de juiste recyclepunten worden afgevoerd.

### - Met de normen:

IEC 60335-1: 2012 + A1 + A2 - Huishoudelijke en soortgelijke elektrische toestellen - Veiligheid - Deel 1: Algemene vereisten

IEC 60335-2-64:2002 + A1 + A2 - Huishoudelijke en soortgelijke elektrische toestellen - Veiligheid - Deel 2-64: Bijzondere vereisten voor commerciële elektrische keukenmachines

EN 60335-1:2012 + A11 - Huishoudelijke en soortgelijke elektrische toestellen - Veiligheid - Deel 1: Algemene vereisten

EN 60335-2-64 + A1 - Huishoudelijke en soortgelijke elektrische toestellen - Veiligheid - Deel 2-64: Bijzondere vereisten voor commerciële elektrische keukenmachines

## Deze conformiteit wordt gecertificeerd door:

- Het CE-conformiteitskeurmerk, dat op de machine is bevestigd
- De bijbehorende CE-conformiteitsverklaring, die hoort bij het garantiebewijs.
- Deze gebruiksaanwijzing, die aan de gebruiker overhandigd moet worden.

## Akoestische eigenschappen:

- Het akoestische geluidsdrukniveau gemeten in overeenstemming met de testcode EN 11201-EN ISO 3744 is 80 dBA.

## Elektromagnetische compatibiliteit in overeenstemming met normen:

- CISPR 14-1 (Vijfde editie) + A1 + A2
- CISPR 14-2 (Tweede editie)
- IEC 61000-3-2 (Vierde editie)
- IEC 61000-3-3 (Derde editie)

## Veiligheidsindices volgens de EN 60529-2000-norm:

- IP55 elektrische bedieningselementen
- IP34 hele machine

## Geïntegreerde veiligheid

- De machine is ontworpen en vervaardigd met inachtneming van de regelgeving en normen die hierboven zijn aangegeven.
- De gebruiker moet getraind zijn voordat hij de machine gebruikt en op de hoogte zijn gesteld van eventuele overblijvende gevaren (verplichtingen m.b.t. training van het personeel op de werkplek).

## Voedselhygiëne:

De machine is gemaakt van materialen die voldoen aan de volgende regelgeving en normen:

- richtlijn 1935/2004/EEG: materialen en voorwerpen die in contact komen met voedsel

De oppervlakken van het gebied dat in contact komt met voedsel zijn glad en gemakkelijk schoon te maken. Gebruik reinigingsmiddelen die zijn goedgekeurd voor voedselhygiëne en neem de gebruiksaanwijzing daarvan in acht.

## Trilling

Het maximale trillingsniveau dat tijdens gebruik op de handgreep wordt gemeten is: 2,74 m/s<sup>2</sup>