

## INHOUD

HFDST. 1. PRESENTATIE VAN DE INHOUD VAN DE HANDLEIDING EN VAN ZIJN GEBRUIK	3
HFDST. 2. ALGEMENE INLICHTINGEN EN FUNCTIES	4
HFDST. 3. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN	6
HFDST. 4. INSTELLINGEN EN GEBRUIK VAN DE MACHINE	7
HFDST. 5. ONDERHOUD, OPLOSSEN VAN STORINGEN EN REINIGING	9
HFDST. 6. AFVOEREN	10
HFDST. 7. BOUWMATERIALEN	10

### GARANTIE

De machine geniet een garantie van 12 (twaalf) maanden vanaf de datum van aankoop.

De garantie dekt reparaties van machines gekocht bij erkende leveranciers en alleen in geval van defect materiaal of onjuiste assemblage en op de volgende voorwaarden:

1. Onder garantie verstaan wij het gratis vervangen van alle onderdelen die defect blijken te zijn geraakt tijdens het fabricatie proces. De garantie is niet geldig zonder de kassabon en in de volgende gevallen :
  - a. Machines aangetast of beschadigd wegens gebrek aan zorg;
  - b. Gebruik van de machine zonder inachtneming van de instructies bepaald in de instructiehandleiding;
  - c. Schade veroorzaakt door een omgeving die niet geschikt is en waarin de toepassing gebruikt wordt en door gebeurtenissen die los staan van het normale gebruik van de machine (onregelmatige spannings- en frequentiewaarden van het stroomnet);
  - d. Reparaties verricht door personen of centra die niet door de fabrikant erkend zijn.
2. Alle verzoeken tot reparatie onder de garantie moeten gezonden worden naar de erkende leveranciers of werkplaatsen;
3. De machine moet FAB gezonden worden naar de fabrikant voor reparatie waarbij de transportkosten altijd door de geadresseerde betaald moeten worden.
4. Vervanging van de machine en verlenging van de garantie na een ingreep om een storing op te lossen zijn uitgesloten.
5. De fabrikant is niet aansprakelijk voor directe of indirecte schade van welke aard dan ook, berokkend aan personen of voorwerpen naar aanleiding van een onjuist gebruik van de machine of voor het feit dat de machine niet gebruikt kan worden gedurende de tijdsduur nodig voor de reparatie.

<b>Gebruikshandleiding</b>	
<b>Versie</b>	<b>Oktober 2009</b>

## HOOFDSTUK 1. PRESENTATIE VAN DE INHOUD VAN DE HANDLEIDING EN ZIJN GEBRUIK

### ONDERWERP VAN DE HANDLEIDING

#### BELANG VAN DE HANDLEIDING

Deze gebruikshandleiding moet beschouwd worden als een **onlosmakelijk deel van de machine** :

1. De handleiding moet bewaard worden tijdens de volledige levensduur van de machine.
2. Als de machine aan iemand anders wordt doorgegeven, moet de handleiding met de machine meegeleverd worden.
3. De handleiding omvat, buiten alle nuttige inlichtingen voor de bedieners, ook een presentatie (in de specifieke hoofdstukken) van de elektronische kaarten die nodig zijn voor het onderhoud en reparaties in het voorkomende geval.

#### UITEINDELIJK DOEL VAN DE HANDLEIDING

De Handleiding heeft ten doel de koper alle informatie te verschaffen die nodig zijn voor een juist gebruik van de machine en om haar zo autonoom en zo veilig mogelijk te hanteren. Bovendien is deze handleiding opgesteld om de nodige **orientaties en instructies** te geven om zich vertrouwd te maken met de machine en om het principe ervan en zijn werkingsbeperkingen te begrijpen. In geval van twijfel moet men contact opnemen met de Erkende Servicedienst.

#### VOOR WIE IS DEZE HANDLEIDING BESTEMD

Deze Gebruikshandleiding, waarvan slechts één exemplaar bij de machine wordt geleverd, wordt geleverd als een onlosmakelijk deel van de machine zelf en is bestemd voor de bedieners en de technici die gekwalificeerd zijn om de machine in te stellen, te gebruiken en te onderhouden.

**Degene die verantwoordelijk is voor de preventie en beschermingsdienst** bij de koper en ieder **ander persoon belast met het gebruik van deze machine**, moeten deze Gebruikshandleiding lezen en wel zodanig dat **alle instructies op het technische en organisatorische vlak opgevolgd kunnen worden**.

#### AANSPRAKELIJKHEID



- Indien deze handleiding beschadigd raakt of als u hem kwijtraakt, kunt u een ander exemplaar opvragen bij de erkende Servicedienst. Deze Handleiding geeft de staat van de techniek weer op het moment waarop de machine is gebouwd, de fabrikant behoudt zich het recht voor de producten **bij te werken** en dus aanvullende versies van deze handleiding op te stellen zonder dat hij verplicht is de eerdere producten of handleidingen ook bij te werken behalve in bijzonder gevallen met betrekking tot de gezondheid en de veiligheid van personen.
  - U moet bijzonder oplettend zijn wat betreft de rest risico's van de machine en de eisen die door de bedieners in acht genomen moeten worden.
  - De fabrikant acht zichzelf verantwoordelijk voor de machine in haar oorspronkelijke configuratie.
  - De fabrikant acht zichzelf niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door een ongeschikt of onjuist gebruik van de machine en de documentatie of voor schade veroorzaakt door het overtreden van de opgelegde regels door nalatigheid, onbewaamheid, onvoorzichtigheid en door het overtreden van de reglementaire instructies tijdens de werkgever, de werknemer, de bediener of degene belast met het onderhoud en voor alle mogelijke fouten veroorzaakt door een onredelijk, onjuist en/of ongeschikt gebruik.
  - De fabrikant acht zichzelf niet aansprakelijk voor de gevolgen van het gebruik van vervangingsdelen die geen oorspronkelijke onderdelen zijn en die geen gelijke eigenschappen hebben.
  - De fabrikant acht zichzelf slechts aansprakelijk voor de inlichtingen vervat in de originele Italiaanse versie van deze handleiding.
  - Het feit de instructies vervat in deze handleiding niet in acht te nemen, heeft de onmiddellijke annulering van de garantie ten gevolge.
- Het hoofd van de werkplaats in de fabriek belast met het toezicht op de werkzaamheden moet, wat betreft zijn functies en bekwaamheden:
- Alle nodige veiligheidsmaatregelen invoeren.
  - De bedieners op de hoogte stellen van alle specifieke risico's waaraan zij zich blootstellen en ze op de hoogte stellen van alle basis preventieve regels.
  - Iedere bediener vragen en de opdracht geven de veiligheidsregels in acht te nemen en de beschikbare beschermingsuitrustingen te gebruiken.
  - Ervoor zorgen dat slechts één enkele bediener, en dus niet meer tegelijk, werkt op dit met de hand gevoed product.

## BETEKENIS VAN DE SYMBOLEN

De betekenis van de symbolen en de definities vermeld in dit document staat duidelijk hieronder beschreven.



### **GEVAAR**

Vermeldt de aanwezigheid van een gevaar voor een ieder die werkt op de machine of een ieder die zich in de nabijheid ervan bevindt. Bij vermelding hiervan, moet de machine gebruikt worden met inachtneming van de vigerende veiligheidsregels tijdens de werkzaamheden en de instructies vervat in deze handleiding.



### **LET OP**

Vermeldt aanvullende inlichtingen en/of adviezen en/of voorzorgsmaatregelen met betrekking tot de aan de gang zijnde handeling.



### **WAARSCHUWING**

Vermeldt dat een handeling zorgvuldig verricht moet worden om schade aan de machine te voorkomen.

## HOOFDSTUK. 2. ALGEMENE INLICHTINGEN EN FUNCTIES

### JUIST GEBRUIK EN FABRIKATIE ONDERDELEN

De mixer, hierna te noemen « de machine » is een apparaat ontworpen voor het mengen, malen, fijnsnijden, emulsifiëren, enzovoort bestemd voor de catering van groepen en collectiviteiten.

Met deze machine kunt u, naar gelang de gebuikte gereien, rechtstreeks in de pan een minestrone, soep, puree, vla, pasta, mayonaise, amandeldeeg, verse kaas en vele andere producten bereiden.

De machine is voorzien van een elektrische motor gemonteerd in een plastic behuizing (basis lichaam van de machine) waar de aandrijfjas wordt aangesloten op het gerei waarmee men gaat werken: de menger.

Het gerei wordt op het lichaam van de machine aangesloten en vergrendeld ofwel met behulp van een vast te schroeven oogmoer ofwel via een snelle aansluiting. De voedingsmiddelen moeten handmatig in de bak gedaan worden en dan moet men **met gebruik van beide handen en door de machine op de aangegeven plaatsen vast te pakken (zie afbeelding bladzijde 8)** de machine:

1. zetten met het gerei in de bak of de pan;
2. haar aanzetten en laten werken totdat de voedingsmiddelen bereid zijn;
3. haar uitzetten en plaatsen op een adequate werktafel.

Naar gelang de verschillende werkingsmodi kan de machine:

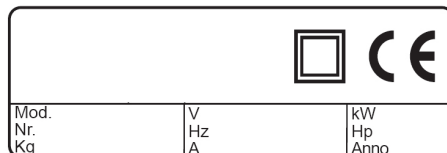
1. Werken terwijl ze rust op de bodem van de bak (met het meng gerei), zonder de onderdompel inkeping voorbij te gaan.

De voedingsmiddelen moeten, als de cyclus is beëindigd, handmatig uit de bak of pan gehaald worden nadat men de machine uit de bak heeft gehaald.

Al het materiaal dat rechtstreeks in contact komt met de voedingsmiddelen voldoet aan de vigerende regels op het vlak van voedingshygiëne.

Volgens de eisen op het vlak van de werking en de productie, kan de machine zijn samengesteld uit verschillende, optionele, onderdelen.

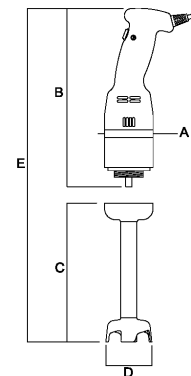
De machine is voorzien van een identiteitsplaatje waarop de volgende inlichtingen staan vermeld:



[fac simile]

**TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN EN FABRICATIE**

TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN	MODEL	
	MIXER SPEEDY 250W	
Vermogen van de motor (W)	250	250
Maximale snelheid (rpm)	15000	/
Variabele snelheid	/	2500 ÷ 15000
Afmeting : A (mm)	Ø75	Ø75
Afmeting: B (mm)	285	285
Afmeting: C (mm)	220/270	220/270
Afmeting: D (mm)	470/520	470/520
Gewicht van het lichaam van de machine (kg)	1.0	1.0
Niveau van de continu gelijkwaardige gewogen geluidsdruk A	Minder dan 70dBA	
Type spanning – Frequentie	Zie plaatje op de machine	
Spanning met volle belasting	Zie plaatje op de machine	
Gebruikte nominale spanning	Zie plaatje op de machine	
Spanning hulp circuit	Zie plaatje op de machine	
Beschermingssysteem	Dubbele isolatie	
Graad van bescherming	IP X3	
Maximale omgevingstemperatuur	+40°C	
Minimale benodigde verlichting	500 lux	
Voldoet aan de product richtlijn	98/37/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, Reg. 1935/2004	



MIXER SPEEDY 250W

MONTAGE	VOORBEELD MIXER SPEEDY 250W	
1. Lichaam van de machine 2. Aansluiting van het gerei 3. Menggerei 4. Knop Aan 5. Oogmoer om het gerei te blokkeren 6. Variabele snelheid		

**NORMAAL GEBRUIK, ONJUIST, ONGESCHIKT OF VERBODEN GEBRUIK**

De machine beschreven in deze Gebruikshandleiding is ontworpen om te worden gebruikt door één enkele bediener die naar behoren is opgeleid en geïnstrueerd wat betreft de rest risico's en die over alle nodige bekwaamheden beschikt op het vlak van de veiligheid en de onderhoudstechniek.

Voornoemde bediener moet op zijn minst de minimale leeftijd hebben zoals bepaald in de arbeidswetgeving en moet de voorafgaande opleiding hebben gevolgd tijdens een meer ervaren bediener met betrekking tot het juiste gebruik van de machine.



Bij een **NORMAAL** en redelijk **GEBRUIK**, mag de machine alleen gebruikt worden om, rechtstreeks in de pan of een adequate bak, voedingsmiddelen fijn te maken, te mixen, fijn te snijden, te emulgeren, sap te maken enzovoort voor de catering van groepen of collectiviteiten. U kunt minestrone, soep, puree, vla, pasta, mayonaise, amandeldeeg, verse kaas en vele overige producten bereiden rechtstreeks in de pan.

De machine moet vastgepakt en gehanteerd worden **met beide handen geplaatst op de aangegeven punten (zie afbeelding bladzijde 8)**.

De machine mag niet **OP ONJUISTE MANIER** gebruikt worden en met name:

1. Zij mag niet thuis gebruikt worden.
2. Zij mag niet gebruikt worden met andere parameters dan die vermeld in het diagram van de technische specificaties.
3. De fabrikant kan nooit en te nimmer aansprakelijk gesteld worden voor een gebruik van de machine anders dan beschreven in deze handleiding.
4. De gebruiker is aansprakelijk voor de schade die kan voortvloeien uit het niet in acht nemen van de gebruiksvoorwaarden overeengekomen tijdens het opstellen van de technische specificaties en de orderbevestiging.
5. **Het gerei mag nooit en te nimmer onbelast draaien.**
6. De etiketten niet moedwillig wijzigen of beschadigen, ze niet verwijderen en ze ook niet afdekken.





1. De machine mag niet gebruikt worden op de **ONJUISTE of VERBODEN MANIER**, dit zou schade kunnen veroorzaken of de bediener letsel toebrengen en het is, in het bijzonder, verboden **te trekken aan de het netsnoer of de machine van het stroomnet los te halen**.
2. Het is verboden **een gewicht te plaatsen** op de machine of op de voedingskabel.
3. Het is verboden **het netsnoer neer te leggen** op een scherp of heet element.
4. Het is verboden de machine te gebruiken met een gebrekkig of beschadigd **netsnoer of bedieningsorganen**.
5. Het is verboden **de machine uit te laten staan** terwijl het netsnoer nog op het stroomnet is aangesloten.
6. Het is verboden **een voorwerp te steken** in de ventilator dop van de motor.
7. Het is verboden **de machine te zetten op een ander voorwerp dan een werkblad zoals** gebruikt in de voedingssector met een hoogte boven de vloer gelegen tussen 900 en 1 100 mm.
8. Het is verboden **ontvlambare, corrosieve of gevaarlijke en te alkalische stoffen te gebruiken zoals bijtende soda of ammoniak, om de producten schoon te maken**.
9. Het is verboden **de machine** in water of andere vloeistoffen **onder te dompelen**.
10. **Ieder gebruik van de machine door niet bevoegd personeel**, of door personeel dat andere kleding draagt dan die voorgeschreven, is verboden.
11. Het is verboden, **als de machine op het stroomnet is aangesloten en werkt, om producten of voorwerpen in de pan te plaatsen** die andere eigenschappen hebben dan die vermeld voor hun normaal gebruik, zoals water, diepvries vlees, andere dan voedingsmiddelen of andere voorwerpen zoals sjaals enzovoort.
12. Het is verboden **de machine vast te pakken, beet te houden en te hanteren door de handen te plaatsen op andere punten dan die aangegeven** voor een normaal gebruik, en, in ieder geval, de machine met slechts één hand te gebruiken.
13. Het is verboden **de voedingsmiddelen in de pan te duwen, of door iemand anders te laten duwen, als de machine op het stroomnet is aangesloten en in werking is**, en in ieder geval de handen of overige delen van het lichaam in de pan te steken tijdens de werking van de machine.
14. Het is verboden **de machine dieper in de pan te steken dan het aangegeven onderdompel merkteken en in ieder geval verder dan de oogmoer waarmee men het gerei blokkeert**.
15. Het is verboden **de machine uit de pan te halen zolang zij niet volledig tot stilstand is gekomen** en in geen geval **minder dan 10 seconden** na het stoppen van de machine zelf.
16. Het is verboden **aan het blokkeersysteem van het gerei te komen** zolang het gerei niet volledig tot stilstand is gekomen en in geen geval **minder dan 10 seconden** na het stoppen van de machine of op ieder willekeurig moment als zij is ingeschakeld.
17. Het is verboden de beschermingsinrichtingen en de etiketten die het bestaan van een gevaar aangeven **deels te verwijderen**.
18. Het is verboden de machine te gebruiken zonder van te voren alle **maatregelen met betrekking tot het opheffen van alle rest risico's** te hebben genomen.
19. Het is verboden **te roken of een uitrusting met een open vlam te gebruiken** of een witgloeiend materiaal te hanteren behalve indien alle nodige veiligheidsmaatregelen hieromtrent getroffen zijn.
20. Het is verboden **de bedienings- en blokkeerinrichtingen zoals knoppen enzovoort** op te starten of **in te stellen** tijdens de werking van de machine indien u hiervoor niet bevoegd bent verklaard.



De gebruiker is altijd en immer aansprakelijk voor de schade die kan voortvloeien uit het niet in acht nemen van de bepaalde gebruiksvoorwaarden. In geval van twijfel moet u contact opnemen met de erkende Servicedienst.

### HOOFDSTUK. 3. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

#### PRESENTATIE



Het niet in acht nemen van de veiligheidsregels en –procedures kan gevaar opleveren en schade veroorzaken.

**Om het machine te kunnen gebruiken, moet de uiteindelijke gebruiker** de suivre :



1. Alle regels volgen met betrekking tot het milieu en de handelingen die door de mensen moeten worden uitgevoerd zoals bepaald bij de wet en/of de vigerende reglementeringen en in het bijzonder wat betreft de vaste onderdelen voor de machine en op het vlak van haar aansluiting en gebruik.
2. Alle overige gebruiksinstructies en -bepalingen volgen die deel uitmaken van de technische / grafische documentatie gevoegd bij de machine zelf.

Behoudens indien anders vermeld, moet het **personeel belast met de installatie, de aansluiting, het onderhoud, het opnieuw installeren en het opnieuw gebruiken, het oplossen van storingen, de vernietiging en het demonteren** over voldoende ervaring beschikken en een opleiding met betrekking tot de veiligheid hebben gevolgd en kennis hebben genomen van de inlichtingen met betrekking tot de rest risico's en over alle nodige bekwaamheid op het vlak van veiligheid en onderhoudstechniek beschikken.

#### OMGEVING, WERKPOSTEN EN PASSAGES

De werkomgeving moet voldoen aan de eisen bepaald in de Richtlijn 89/654/CEE. Er mogen zich geen vreemde voorwerpen bevinden op de werkpost. **De werkgever** moet, volgens de Richtlijn 89/391/CEE met betrekking tot het invoeren van de maatregelen die ten doel hebben de gezondheid en de veiligheid van het te werk gestelde personeel te verbeteren, zorg dragen voor het verwijderen of het verminderen van alle mogelijke rest risico's vermeld in deze handleiding.

## WAARSCHUWINGEN MET BETREKKING TOT DE REST RISICO'S

### REST RISICO VOORTVLOEIENDE UIT HET DEMONTEREN VAN VERGRENDELDE BESCHERMINGSINRICHTINGEN, INGREPEN OP GEBROKEN / VERSLETEN ONDERDELEN



De bediener mag in geen geval **proberen de vergrendelde beschermingsinrichtingen te openen of te demonteren of de veiligheidsuitrustingen te wijzigen.**

Tijdens de **werktuig, onderhoud, vervangen van gerei fasen en tijdens het schoonmaken en alle andere handmatige handelingen** waarbij men de handen of een ander deel van het lichaam in gevaarlijke zones van de machine moet brengen, bestaat er altijd een rest risico dat hoofdzakelijk veroorzaakt wordt door:

1. **het feit dat verschillende delen van de machine tegen elkaar aan botsen,**
2. **wrijving en/of afschuren tegen de ruwe delen van de machine aan,**
3. **pijn veroorzaakt door de scherpe delen**
4. **snij wonden veroorzaakt door de puntige en scherpe delen van de machine.**

Bovendien bestaat er tijdens de **reinigingsfase of bij het deblokkeren van onderdelen die vastzitten op de messen** en waarbij men de handen in de nabijheid moet brengen van snijdende onderdelen van het gerei, altijd een rest risico hoofdzakelijk op het vlak van **snij wonden door de puntige en scherpe delen van het gerei.**

De bediener en de onderhoudstechnicus **moeten een opleiding gevolgd hebben met betrekking tot het handmatige gebruik met ontgrendelde beschermingsinrichtingen** en moeten op de hoogte zijn gesteld van de hieruit voortvloeiende risico's, zij moeten bovendien toestemming hiertoe hebben verkregen zijdens de verantwoordelijke en zij moeten individuele beschermingsuitrustingen dragen en **handschoenen met vijf vingers die snijbestendig zijn.** Iedere ingreep op de schijven moet verricht worden **met de messen naar beneden gekeerd.**

### HOOFDSTUK 4. INSTELLING EN GEBRUIK VAN DE MACHINE



De machine mag **alleen maar gehanteerd worden** door bevoegd, naar behoren opgeleid personeel dat over voldoende technische ervaring beschikt.

**Alvorens de machine aan te zetten** moet men de volgende handelingen uitvoeren:

- De technische documentatie aandachtig lezen.
- Zich vertrouwd maken met de beschermingen en de nooduitrusting aangebracht op de machine, kijken waar deze zich bevinden en hoe ze gebruikt moeten worden.

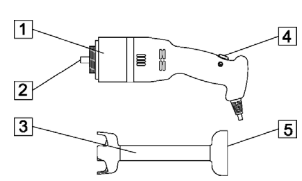
**Het niet toegestane gebruik** van in de handel beschikbare onderdelen en toebehoren welke deel uitmaken van de beschermingsinrichtingen en de veiligheidsvoorzieningen, kan storingen met zich meebrengen evenals gevaarlijke situaties voor het bedienend personeel. De bediener moet ook hier een deugdelijke opleiding voor hebben gevolgd.

### MONTEREN / DEMONTEREN



De onderdelen mogen **alleen maar gemonteerd worden op en gedemonteerd worden van de machine als de machine uitgezet en uitgeschakeld**, dat wil zeggen dat de hoofd scheidingschakelaar op UIT moet staan.


Het monteren van de machine komt in verschillende fasen tot stand (hier volgt een voorbeeld van de machine met haar basis lichaam).

MONTAGE VAN HET GEREI MIXER SPEEDY MODEL 250W	
<ol style="list-style-type: none"><li>1. De koppeling (5) van de menger (3) in lijn zetten en steken in de afdichting (2) van het lichaam van de machine (1)</li><li>2. De menger (3) vastschroeven totdat hij stevig is vergrendeld op het lichaam van de machine (1)</li></ol>	MIXER SPEEDY 250W

**Voor het demonteren** de hierboven beschreven etappes voor het monteren in omgekeerde volgorde uitvoeren.


### BESCHRIJVING VAN HET GEBRUIK

De bedieningsorganen zijn ontworpen en vervaardigd om bedrijfszeker, veilig te zijn en bestand tegen de eisen van een normale werking met de verwachte krachten en tegen externe invloeden. Zij zijn ook heel duidelijk zichtbaar en voorzien van een adequate markering. **De bedieningsorganen staan hieronder beschreven:**


TYPE / KLEUR	REFERENTIE / BESCHRIJVING
Knop / Zwart	 / Knop om de machine in een continu beweging aan te zetten

### **INWERKINGSTELLING:**

De machine kan alleen maar met een impuls opgestart worden **als men moedwillig drukt op de hiervoor voorziene bedieningsinrichting:**

Drukken op de knop  (alleen voor gebruik met continu beweging)

### **UIT**

Om de machine uit te zetten, moet men deze knop weer loslaten .

### **VEILIG GEBRUIK**

Als de machine aan druk wordt blootgesteld, als ze lang gebruikt wordt of overbelast is, zal ze onmiddellijk tot stilstand komen dankzij de thermische bescherming. In dit geval **moet u wachten totdat de machine volledig is afgekoeld** voordat u haar opnieuw gaat gebruiken.

### **GEEN SPANNING**

In geval van storing in de elektrische voeding of als de machine uitgeschakeld is, kan ze alleen weer worden opgestart door de startprocedure op te volgen en **na herstelling van de elektrische voeding of na de machine ingeschakeld te hebben.**

### **CONTROLES EN VERIFICATIES UIT TE VOEREN VOORDAT MEN DE MACHINE GAAT OPSTARTEN**

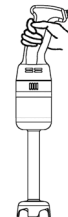
<b>VERIFICATIE / CONTROLE</b>	<b>PROCEDURE EN INSPECTIE</b>
Controleren: ➤ <b>Of er zich geen vreemde voorwerpen bevinden in de pan</b>	Verificatie van de aangegeven delen om zeker te stellen dat er geen vreemde voorwerpen aanwezig zijn zoals gereedschap, doeken en ook om te kijken of er geen voedingsmiddelen zijn achtergebleven. Mocht dit toch het geval zijn, dan moet men het betreffende voorwerp verwijderen.
Controleren of de volgende delen schoon zijn: ➤ <b>Uitwendige delen van de machine</b> ➤ <b>Het volledige oppervlakte van het gerei zelf</b> ➤ <b>De inwendige delen van het gerei</b>	Alle oppervlakken van de aangegeven delen moeten visueel geïnspecteerd worden voordat men de machine gaat gebruiken om zeker te stellen dat ze schoon zijn. Mocht men toch schimmel of andere onzuiverheden ontdekken, dan moet men een reinigingsprocedure opstarten zoals aangegeven in <b>hoofdstuk 5</b> .
Controleren of de volgende delen niet beschadigd zijn: ➤ <b>Vergrendelde beschermingsinrichtingen</b> ➤ <b>Lichaam van de machine</b>	Alle vergrendelde beschermingsinrichtingen enzovoort moeten de functie vervullen waarvoor ze zijn bestemd. Visueel de aangegeven delen controleren om zeker te stellen dat de uitwendige oppervlakte niet beschadigd is. Deze onderdelen moeten echter worden vervangen zodra men de eerste tekenen van slijtage of breken ziet (zie erkende Servicedienst).
Controleren of de volgende delen naar behoren werken: ➤ <b>Onderdelen van het bedieningssysteem van de veiligheid;</b> ➤ <b>Controle inrichtingen.</b>	Alle inrichtingen moeten de functie vervullen waarvoor ze zijn ontworpen, u moet deze inrichtingen rechtstreeks gebruiken totdat zij de bestemde functie vervullen. De schakelaars en alle overige onderdelen moeten worden vervangen zodra men de eerste tekenen van slijtage of breken ziet (zie erkende Servicedienst).
Controleren: ➤ <b>Of er geen raar geluid te horen is bij het opstarten van de machine</b>	Als u tijdens het controleren van de werking van de bedieningsorganen, een raar geluid hoort zoals, bijvoorbeeld, het vastlopen of breken van mechanische onderdelen, dan moet u de machine onmiddellijk uitzetten en de onderhoudsprocedure opstarten.

Bij alle ingrepen of bij het vervangen van beschadigde onderdelen, moet men altijd **de onderhoudsprocedure opstarten**. Onderdelen moeten altijd door oorspronkelijke onderdelen van de fabrikant vervangen worden of door onderdelen die, op zijn minst, een gelijksoortig veiligheidsniveau en gelijksoortige eigenschappen bieden. Neem contact op met de erkende Servicedienst voor aanvullende inlichtingen hieromtrent.

### **IN BEDRIJF STELLEN**

De bediener van de machine kan de machine opstarten door de juiste volgorde zoals hieronder aangegeven in acht te nemen.

1. Alle controles met betrekking tot de voorbereidende handelingen zijn succesvol tot stand gebracht
2. Alle controles met betrekking tot de elektriciteit zijn succesvol tot stand gebracht
3. De machine is aangesloten op een geschikte contactdoos,
4. Alle controles met betrekking tot de montage zijn succesvol tot stand gebracht
5. Alle controles en verificaties te verrichten voor de inwerkingstelling van de machine zijn succesvol tot stand gebracht.
6. Alle controles die ten doel hebben de inachtneming van de veiligheidsvoorwaarden zeker te stellen zijn succesvol tot stand gebracht,
7. De voedingsmiddelen zijn in de pan geplaatst.
8. **De machine beetpakken op de aangegeven punten:**
  - a. haar, met het gerei, in de pan zetten,
  - b. en haar aanzetten en laten draaien totdat de bereiding klaar is;
9. Als de voedingsmiddelen de gewenste consistentie hebben, moet de machine uitgezet worden en geplaatst worden op een geschikt werkblad.
10. Dan met de hand de voedingsmiddelen uit de pan halen door hem met twee handen vast te pakken en de voedingsmiddelen eruit te gieten.



**Ervoor zorgen dat de machine niet onbelast draait.**

## UITZETTEN

Om de machine uit te zetten moet men de hieronder aangegeven handelingen in de gegeven volgorde uitvoeren.

1. Voordat men de machine uitzet, wachten tot de bereiding gereed is, dat wil zeggen totdat de voedingsmiddelen de gewenste consistentie hebben gekregen.
2. De machine uitzetten door de betreffende bedieningsknoppen los te laten.
3. De machine op een geschikt werkblad zetten.
4. De stekker van de machine uit de contactdoos halen.
5. De reinigingsprocedure uitvoeren.

## HOOFDSTUK 5. ONDERHOUD, OPLOSSEN VAN STORINGEN EN REINIGEN

### ONDERHOUDSINSTRUCTIES

#### ISOLEREN VAN ALLE UITWENDIGE VOEDINGSBRONNEN

Voordat men overgaat tot onderhouds- en reinigingswerkzaamheden of het vervangen van een onderdeel, moet men absoluut alle uitwendige elektrische voedingsbronnen isoleren en verwijderen.

#### OPLOSSEN VAN STORINGEN EN DEBLOKKEREN VAN BEWEEGBARE DELEN

In de hieronder staande tabel zijn de handelingen beschreven om storingen op te lossen en om beweegbare delen te deblokken, deze handelingen mogen alleen uitgevoerd worden door de onderhoudstechnicus.

TYPE	MOGELIJKE OORZAAK	PROCÉDURE EN INSPECTIE
Geen spanning	Algemene stroomonderbreking	Neem contact op met uw stroom leverancier
	Interferentie tussen zekeringen of de magnetische thermische lastschakelaars voor de elektrische voedingslijn van de machine	De reden van de interferentie of het inschakelen van de beschermingsinrichting en controleren of deze weer is geactiveerd. Als het probleem niet verdwijnt, moet u contact opnemen met een elektricien.
De machine werkt niet meer	De interne beschermingsinrichting van de machine treedt in werking	Contact opnemen met een elektricien: De reden van de interferentie of het inschakelen van de beschermingsinrichting en controleren of deze weer is geactiveerd.
	Niet identificeerbare oorzaak	Neem meteen contact op met de erkende Servicedienst
De machine doet het niet, de mesen draaien niet of snijden niet zoals het hoort	Geen spanning	De elektrische voeding controleren en herstellen.
	Hoofd scheidingschakelaar op « O ».	De machine aansluiten.
	De aanzet knop doet het niet	De werking van de knop controleren of anders meteen contact opnemen met de erkende Servicedienst.
	Thermische inschakeling wegens oververhitting	Wachten tot de machine volledig afgekoeld is en haar dan weer opstarten.

#### OVERIG ONDERHOUD

Voor al het overige onderhoud nodig naar aanleiding van breken, grote beurten of mechanische of elektrische storingen, moet u rechtstreeks een beroep doen op de erkende Servicedienst.

**Deze Gebruikshandleiding bevat geen instructies voor de aanvullende onderhoudswerkzaamheden** en deze moeten dus door de fabrikant uitgevoerd worden.



#### REINIGING

**Het is verboden met de hand de componenten en de onderdelen schoon te maken als de machine in werking is.**

Alle reinigingswerkzaamheden mogen alleen uitgevoerd worden **na alle voedingsmiddelen uit de machine te hebben gehaald en na haar te hebben losgekoppeld van iedere uitwendige elektrische voedingsbron.**

De machine zelf en haar elektronische uitrustingen en componenten mogen **nooit met water worden schoongemaakt en al helemaal niet met een waterstraal van ongeacht welk soort of sterkte zonder een « emmer » of een « gom » of een « spons »**. De machine nooit rechtstreeks onder de waterkraan of in de gootsteen zetten.

**De classificatie van het hygiëne niveau van de machine en haar uitrustingen bedraagt 2 voor het beschreven gebruik.**

De machine voldoet, na het inschatten van alle risico's op het vlak van hygiëne, aan de vigerende internationale eisen zij het dat zij gedemonteerd moet worden voor de reinigingswerkzaamheden.

FREQUENTIE	PERSONEEL	PROCEDURE
Bij ieder wisseling van bediener en altijd bij de aanvang van een werkdag	Bediener	Alle oppervlakken en delen van de machine die in contact komen met voedingsmiddelen, dat wil zeggen <u>de voedingsmiddelen zones (uitwendige en inwendige oppervlakte van het gerei)</u> en de zones die <u>nat kunnen worden</u> (bovenkant van het gerei aangesloten op de machine en uitwendige oppervlakte van de machine) moeten schoongemaakt en gedesinfecteerd worden volgens de hieronder aangegeven procedure. Zie wat betreft de handelingen om het gerei te demonteren, de hierboven staande instructies. <ul style="list-style-type: none"><li>➢ <b>De voedingsresten van de oppervlakte afkrabben</b> (met een plastic krabber bijvoorbeeld) ;</li><li>➢ <b>Alle vlakken van de voedingsmiddelen zone en de delen die nat kunnen worden schoonmaken met een zachte doek gedrenkt (zonder dat hij druppelt) in een in warm water</b></li></ul>



opgelost reinigingsmiddel (normale zeep kan ook gebruikt worden hiervoor).		
FREQUENTIE	PERSONEEL	PROCEDURE
		<p>Gebruik een specifiek product voor staal, in vloeibare vorm (geen crème of schurend smeer) en vooral zonder chloor. Voor het vet kunt u gedestilleerd alcohol gebruiken.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Afspoelen met warm water en dan alle oppervlakken van de voedingsmiddelen zone en de delen die nat kunnen worden drogen met een niet pluizende zachte doek.</li> <li>➤ Het meng gerei mag niet in de vaatwasser ondanks het feit dat het van roestvrij staal is met name vanwege de plastic onderdelen.</li> <li>➤ Pas alles terug monteren als de machine weer moet worden gebruikt, zo niet de onderdelen in een niet pluizende droge en zachte doek wikkelen.</li> </ul> <p>ALS DE MACHINE LANGERE TIJD NIET WORDT GEBRUIKT</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Als de machine langere tijd niet wordt gebruikt, moet men alle oppervlakken van staal stevig opwrijven met een doek gedrenkt in mineraal olie (en in het bijzonder als het roestvrij staal betreft) om een beschermingslaagje aan te brengen.</li> </ul>
		<p>WAT NIET TE DOEN VOOR EN TIJDENS HET REINIGEN :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Niet aan de beweegbare delen komen zonder vooraf te hebben gecontroleerd dat zij volledig tot stilstand zijn gekomen;</li> <li>➤ Niet aan de beweegbare delen komen zonder ze te hebben geblokkeerd in de volledige veiligheidsstand (blokkering in stand nul wat betreft de hoofd isolator van de elektrische voeding)</li> </ul>
		<p>MIDDELEN DIE NIET GEBRUIKT MOGEN WORDEN:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Samengeperste lucht met een straal gericht op een zone waar meel resten zitten en op de machine in het algemeen;</li> <li>➤ Stoomuitrustingen ;</li> <li>➤ Reinigingsmiddel met CHLOOR (zelfs verdund) of andere verbindingen zoals bleekwater, zoutzuur, producten om de ventilatie te deblokken, producten om marmer schoon te maken, kalk oplos middelen in het algemeen enzovoort aangezien deze de samenstelling van het staal kunnen aantasten door vlekken te veroorzaken of door het onherstelbaar te oxideren. De rook van deze producten is op zich al voldoende om oxidatie te veroorzaken en in bepaalde gevallen zelfs het staal te corroderen.</li> <li>➤ Staalwol, schurende borstels of schijven van andere metaalsoorten of legeringen (zoals bijvoorbeeld gewoon staal, aluminium, messing enzovoort) of gerei dat eerder is gebruikt voor het schoonmaken van andere metalen of legeringen.</li> <li>➤ Reinigingsmiddelen met schuurpoeder;</li> <li>➤ benzine, oplosmiddelen of ontvlambare en/of corrosieve vloeistoffen ;</li> <li>➤ Producten om zilver schoon te maken.</li> </ul>

## HOOFDSTUK 6. AFVOEREN

Volgens Art. 13 van de Verordening nummer 151 van 25 juli 2005, « Toepassing van de Richtlijnen 2002/95/CE, 2002/96/CE en 2003/108/CE met betrekking tot het terugbrengen van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparaten en het afvoeren van afval ».



Het symbool van een vuilnisbak met een kruis er doorheen op de machine wil zeggen dat de machine, als zij niet meer gebruikt kan worden, moet worden afgevoerd naar een speciaal behandelingscentrum.



Als de machine niet meer kan worden gebruikt, wordt haar selectieve ophaling georganiseerd en beheerd door de fabrikant. Als de gebruiker deze machine weg wil doen, moet hij contact opnemen met de fabrikant en het door hem aangegeven systeem volgen met betrekking tot de selectieve vuilophaling van dit soort apparaten.

De selectieve ophaling van deze machine welke ten doel heeft haar te recyclen, de overige onderdelen te verwerken en duurzaam af te voeren, draagt bij tot het behoud van het milieu en tot het voorkomen van mogelijke negatieve effecten op het milieu en de gezondheid en streeft ernaar de materialen waarmee deze machine is gebouwd te recyclen en/of opnieuw te gebruiken.

De machine bevat geen gevaarlijke stoffen.



Als deze machine niet op de juiste manier wordt afgevoerd door de eigenaar, stelt hij zich bloot aan administratieve boetes zoals beschreven in de vigerende wetgeving.

## HOOFDSTUK 7. CONSTRUCTIE MATERIALEN

Volgens de eisen met betrekking tot de werking en de productie, kan de machine zijn samengesteld uit verschillende soorten materiaal.

ASSEMBLAGE	TYPOLOGIE VAN HET MATERIAAL	
	Roestvrij staal AISI 304	Plastic voor de voedingsmiddelen
Lichaam van de machine		•
Snij gerei van de mengerei	•	
Stolp van het mengerei	•	
Buis van het mengerei	•	