
GEBRUIKERSHANDLEIDING

E-Plopper doseermachine

Eyemation b.v.



E-PLOPPER

Eyemation B.V.

Adres:

Tel:

Mail:

Online:

Software Versie:

Edisonstraat 3a 1704 RL HEERHUGOWAARD

+31 (0)72 7811 000

info@oliebollenmachine.com

www.oliebollenmachine.com

ESP: 25.11.17

Inhoud

Veiligheid	4
Gebruik volgens de voorschriften	4
Belangrijke veiligheidsvoorschriften	4
Waarschuwing Risico van elektrische schok!	4
Waarschuwing Risico van letsel!	4
De machine leren kennen	5
Benamingen	5
Verklaring onderdelen	6
Bediening	7
Display	7
Keypad	7
Menu	8
Noodstop	10
Opstarten van de machine	10
Schoonmaken van de machine	10
Demontage	10
Montage	11
Tijd om te bakken	12
Onderhoud	13
Dagelijks	13
Periodiek	13
Uitbreidingen	14
Onderstel	14
Liftkar	15
Algemeen	15
LED Indicatie	15
Veiligheid	16
Noodoplossing bij defecte liftkar	16
Accu	17
Aansprakelijkheid	18
Afmetingen	18
E-Plopper	18
Onderstel	19

Liftkar	19
Technische specificatie	20
E-Plopper	20
Onderstel	20
Liftkar	20
Contact.....	20

Veiligheid

Gebruik volgens de voorschriften

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Dit apparaat is alleen bedoeld voor het doseren van oliebollen binnen een industriële keuken waar tot maximaal 20.000 oliebollen per dag gedoseerd zullen worden, en tevens alleen professioneel en volwassen keukens personeel aanwezig is.

Bij gelijksoortige toepassingen gaat het bijv. om gebruik in Bakkerijen (warme bakker) Oliebollenkramen, en Horeca keukens.

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door, houd u eraan en bewaar hem goed. Geef u het apparaat door aan derden, voeg deze gebruiksaanwijzing er dan bij.

Dit apparaat kan worden bediend door volwassene vanaf 18 jaar die zijn geïnstrueerd over werken binnen de professionele keukens, en werken met machines. Personen met fysieke, sensorische of geestelijke beperkingen of met gebrekkige ervaring en/of kennis dienen uit de buurt van het apparaat te worden gehouden en mogen het apparaat niet bedienen. Reiniging en gebruikersonderhoud mag ook niet door deze personen worden uitgevoerd.

Waarschuwing Risico van elektrische schok!

Het apparaat mag uitsluitend via een conform de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met randaarde op het stroomnet worden aangesloten. Overtuig u ervan dat het randaardesysteem van de elektrisch installatie conform de elektrotechnische voorschriften is geïnstalleerd.

■ Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het

typeplaatje. Wanneer de netaansluiting van dit apparaat wordt beschadigd, moet dit door de servicedienst worden vervangen.

■ Gebruik het apparaat uitsluitend indien aansluitsnoer en apparaat geen beschadigingen vertonen. Trek bij storingen direct de stekker uit het stopcontact of schakel de netspanning uit.

■ Om gevaren te voorkomen mogen reparaties aan het apparaat uitsluitend worden uitgevoerd door onze klantenservice.

■ Het apparaat en het aansluitsnoer nooit onderdompelen in water.

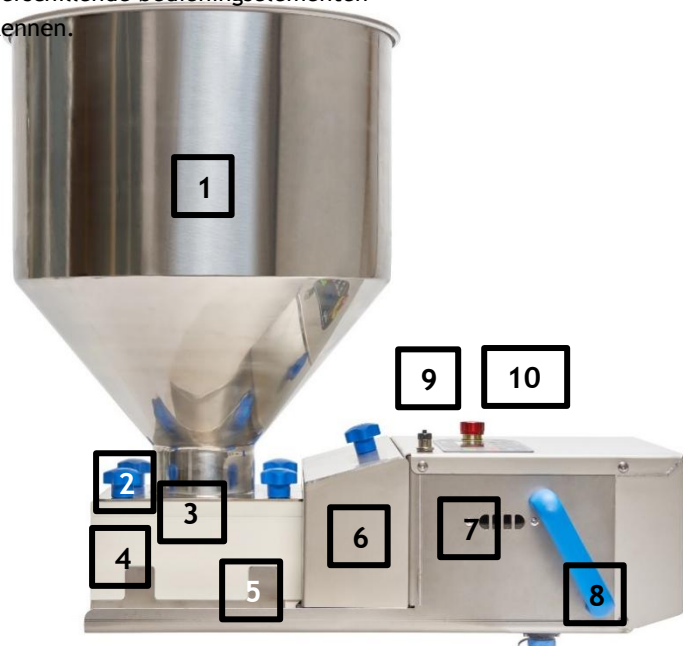
Waarschuwing Risico van letsel!

■ Onjuist gebruik van de machine kan letsel tot gevolg hebben.

■ Begeef uw ledematen niet in de buurt van de onderzijde van de machine en/of de binnenzijde van de trechter als de machine is aangesloten. Dit kan amputatie van o.a. Vingers tot gevolg hebben.

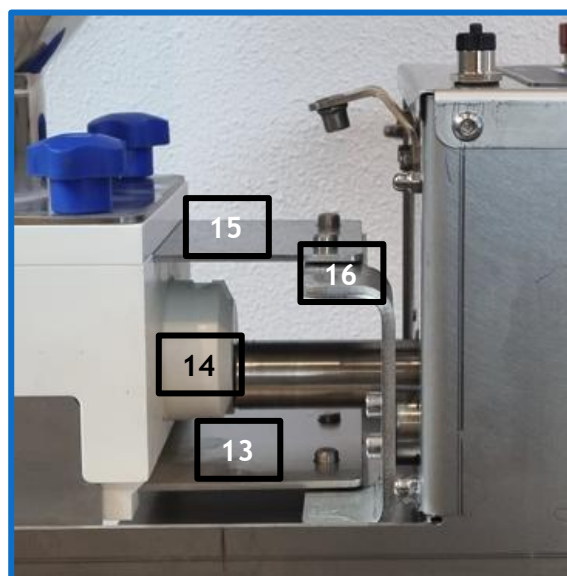
De machine leren kennen

In dit hoofdstuk vindt u een overzicht van de omvang van de levering, de opbouw en de bestanddelen van het apparaat. Bovendien leert u de verschillende bedieningselementen kennen.



1	Trechter
2	Sterknop
3	Tussenplaat
4	Doseerkamer
5	Frame
6	Kleine kap
7	Ventilatie uitgang
8	Handvat
9	Externe interface
10	Bediening + Display
11	Ventilatie ingang
12	Elektrische aansluiting
13	Ondermes
14	Zuiger
15	Bovenmes
16	Messenhouder
17	DC kabel
18	Adapter
19	AC kabel

Benamingen



Verklaring onderdelen

1. Trechter

Inhoud van 42 liter bedoelt om het te doseren oliebollesbeslag in te gieten.

2. Sterknoppen

Deze kunt u los en vast draaien om de trechter en de kleine kap met de machine te verbinden.

3. Tussenplaat

De tussenplaat zorgt voor de geleiding van het bovenmes tussen de doseerkamer en de RVS trechter.

4. Doseerkamer

In de doseerkamer wordt de te doseren hoeveelheid beslag afgemeten alvorens het naar buiten geperst zal worden.

5. Frame

De RVS basis constructie waar de volledige machine op rust.

6. Kleine kap

Deze kap dient als afscherming van de bewegende delen binnen het bedieningsgebied. En voorkomt letsel aan handen. De aanwezigheid van de kap wordt bewaakt door middel van een sensor.

7. Ventilatie uitgang

Indien de machine warm begint te worden door langdurig gebruik of een warme omgeving zal de interne ventilator hier lucht uitblazen.

8. Handvat

Voor het verplaatsen van de machine dient gebruik gemaakt te worden van de handvaten.

9. Externe interface

Deze kan gebruikt worden om externe functie aan te sluiten, koppeling met een extern start en stop systeem, veiligheden en status weergave. Om volledige integratie met oliebolles productielijnen mogelijk te maken. Voor het gebruik dient u contact op te nemen met de fabrikant.

10. Bediening + Display

Informatie aflezen en bedienen van de machine. Zie meer hierover in de paragraaf bediening.

11. Ventilatie ingang

Open verbinding met de binnenkant van de machine voor natuurlijke ventilatie, tevens aanzuiging voor de ventilator.

12. Elektrische aansluiting

Hier kunt u de stekker van de DC kabel die uit de adapter komt op aansluiten om de machine aan te sluiten op de elektriciteit.

13. Ondermes

Zorgt voor afsluiting van de doseerkamer tijdens het aanzuigen uit de trechter, en zorgt voor ronde uitvoer aan de onderzijde tijdens het uitpersen van het beslag.

14. Zuiger

De zuiger zuigt de gewenste hoeveelheid beslag in de doseerkamer.

15. Bovenmes

Zorgt voor afsluiting van de doseerkamer tijdens het uitpersen aan de onderzijde, en creëert een opening tussen de doseerkamer en de trechter bij het aanzuigen vanuit de trechter.

16. Messenhouder

Zowel het boven en het ondermes moeten op de pinnen van de messenhouder geplaatst worden, de messenhouder zorgt ervoor dat beide messen synchroon hun beweging uitvoeren.

17. DC kabel

De kabel met stekker die de 48 volt vanuit de adapter naar de E-plopper voert.

18. Adapter

de adapter zet de reguliere 230 volt van het stopcontact om naar een veilige 48 Volt DC spanning voor de E-plopper.

19. AC kabel

De kabel die de stroom van het stopcontact naar de adapter begeleid.

Bediening

De E-plopper is voorzien van een bedienpaneel voor eenvoudige bediening, iedere functie heeft zijn eigen knop zodat er niet door menu's genavigeerd hoeft te worden om de gewenste instellingen te configureren. In de bedrijfsmodus is er maar 1 weergave van het scherm voor alle bediening.

Display

Hieronder volgt een uitleg over de weergave op het display.

de getallen in het onderstaande tabel komen exact overeen met het display hiernaast, de bijpassende tekst verklaard de weergave.



10	Het aantal oliebollen die de machine zal gaan doseren nadat de start toets bedient is, indien de bollen zijn gedoseerd stopt de machine automatisch met doseren. Indien u het aantal instelt op 0 zal de machine continue door blijven doseren tot de stop toets bedient zal worden.
70%	Dit is de snelheid van de machine, instelbaar van 10-100%. Snelheden lager dan 80% betreffen het verlengen van de tijd tussen iedere dosering. Snelheden boven de 80% betreffen snellere bewegingen van de dosering. Afhankelijk van het ingestelde volume kunt u tot 100 oliebollen per minuut doseren.
80%	Het volume dat door de E-plopper gedoseerd zal gaan worden verdeelt over 2 oliebollen. Het getal 80% representeert een percentage van de maximale zuigslag die 280cc inhoud.
6	Het aantal resterende oliebollen voordat de machine stopt met doseren, in dit voorbeeld heeft de machine dus reeds 4 oliebollen gedoseerd en zal hij nog 6 bollen doseren. Deze waarde telt dus af naar 0.
22	Dag teller: Het totaal aantal gedoseerde oliebollen sinds de elektrische voeding is aangesloten. Als u de machine opnieuw aansluit op het stopcontact begint deze teller weer op 0.
E-Plopper	Naam van de doseermachine, (op deze positie zou ook een foutmelding kunnen staan, zie hiervoor het hoofdstuk Storing en onderhoud)

Keypad

Hieronder volgt een uitleg over functionaliteiten van de bedienknoppen.

Start	Machine start met doseren van het ingestelde aantal oliebollen.
Stop	Machine stopt met doseren. Of Reset een alarm met de stop knop.
Enkel	Start 1 enkele test dosering, hiermee kunt u het volume en de snelheid vaststellen voordat u gaat doseren in de olie, iedere bediening van de Enkel toets zal resulteren in 1 dosering a 2 oliebollen.
Stop + Enkel	Activeer de schoonmaakstand. Door beide toetsen tegelijk in te drukken worden de messen en zuiger in een positie geplaatst zodat u eenvoudig de doseerkamer kunt demonteren. <u>!Ontkoppel de stekker uit het stopcontact voordat u de machine demonteert!</u>
Quantity	Met de onderstaande pijl toetsen kunt u het aantal te doseren oliebollen aanpassen. Direct boven de tekst wordt het ingestelde aantal op het display weergegeven.
Wait	Met de onderstaande pijl toetsen kunt u de snelheid van de dosering instellen, direct boven de tekst wordt de ingestelde snelheid op het display weergegeven.
Volume	Met de onderstaande pijl toetsen kunt u het volume (grote) van de dosering instellen, direct boven de tekst wordt het ingestelde volume (grote) op het display weergegeven.
Groen LED	Machine is bezig met doseren
Rood LED	Rood knipperen betekend storing. (Noodstop, kap er niet op, trechter open, positie fout)
Blauw LED	Machine is bezig met enkele dosering

Menu

Het menu is te bereiken door de **STOP** knop en **Wait UP↑** tegelijk in te drukken, hier kunnen een aantal instellingen aangepast worden in de machine. Het menu ziet er ongeveer uit zoals hier rechts weergegeven alleen dan met minder regels tegelijk. Het pijltje dat zich links van de tekst begeeft geeft aan welke regel op dat moment geselecteerd is. “Scrollen” door dit menu doe je door de **UP↑** en **DOWN↓** knoppen, elke **UP↑** knop kan gebruikt worden om een stap omhoog te doen en elke **DOWN↓** knop kan gebruikt worden om een stap omlaag te doen. Om een Setting aan te passen selecteer je deze (Pijltje is links aanwezig op deze regel) en druk dan op de **STOP** knop, deze knop functioneert in dit menu als Enter. Door naar de regel met Exit te bewegen en hier op de **STOP** knop te drukken wordt het menu verlaten.

Language

Wanneer u deze instelling selecteert verschijnt een nieuw scherm waar kan worden gekozen uit Nederlands, Engels en Frans. Hier kan weer door middel van de **UP↑** en **DOWN↓** knoppen doorheen gescrold worden, als de gewenste taal geselecteerd is kan de **STOP** knop weer ingedrukt worden en dan zal de machine die taal aanhouden.

Battery

Door deze functie te selecteren kan de batterij aan of uit gezet worden. Dit wordt door de machine ook automatisch gedaan wanneer de batterij of adapter aangesloten is. Wanneer het menu niet beschikbaar is in de machine kan de batterij ook aan of uit gezet worden door deze knoppen combinatie: **Quantity UP↑** , **Wait DOWN↓** , **Volume UP↑**.

Motion Profile

Binnen dit selectie scherm kan het bewegingsprofiel gekozen worden, hier kan gekozen worden uit 10 verschillende bewegingsprofielen. Binnen het bewegingsprofiel wordt de snelheid en acceleratie van de zuiger en het mes bepaald. Een hoger profiel (bijvoorbeeld 9) betekent een hogere snelheid en hogere acceleratie en een lager profiel een lagere snelheid en acceleratie. Bewegingsprofiel 10 is



gereserveerd voor machines die in 2022 geleverd zijn.

Zuigfactor

Wanneer deze regel is geselecteerd en op de **STOP** Knop wordt gedrukt verschijnt er een scherm waar de huidige zuigfactor wordt weergegeven. In dit scherm kan de zuigfactor worden aangepast door alle 3 de **UP↑** of **DOWN↓** knoppen. Bij 100% (Standaard) heeft de zuigbeweging dezelfde snelheid als aangegeven in het beweging profiel, op 80% bijvoorbeeld heeft de zuigbeweging maar 80% van de snelheid die het beweging profiel aangeeft. Bij beide voorbeelden heeft de persbeweging van de zuiger nog steeds dezelfde snelheid als aangegeven in het bewegingsprofiel.

Interface Relay

Hier kan de werking van het Interface Relay worden aangepast, dit is een relais dat schakelt op een bepaald moment van het doseren voor een bepaalde tijd. Het kan zijn dat dit nog niet is doorverbonden naar buiten de machine. Wanneer deze regel geselecteerd is en op de **STOP** Knop wordt gedrukt verschijnt er een nieuw scherm. Binnen dit scherm hebben de drie pijltjes toetsen een andere functie van elkaar. De **Quantity UP↑** en **DOWN↓** verhogen en verlagen de delay van het relais vanaf het punt dat deze een puls zou moeten geven in hele secondes. De **Wait UP↑** en **DOWN↓** switcht tussen het moment dat het relais een puls moet geven. De opties hier zijn Start en Stop, waar Start betekent dat het relais een puls geeft bij het starten van het doseren, en stop betekent dat het relais een puls geeft bij het stoppen van de dosering. De **Volume UP↑** en **DOWN↓** knoppen veranderen de lengte van de puls in hele secondes. Wanneer de **STOP** Knop binnen dit scherm wordt ingedrukt gaat de machine terug naar het menu.

Omgekeerd Doser

Hier schakelt u omgekeerd doseren in of uit.

Uitgeschakeld (standaard):

- Bij minder dan 100% volume maakt de zuiger een kortere teruggaande beweging
- De persbeweging gaat altijd volledig richting het blok

Ingeschakeld:

- De zuiger beweegt altijd volledig naar achteren bij doseren
- De persbeweging gebeurt slechts gedeeltelijk (afhankelijk van het ingestelde volume)

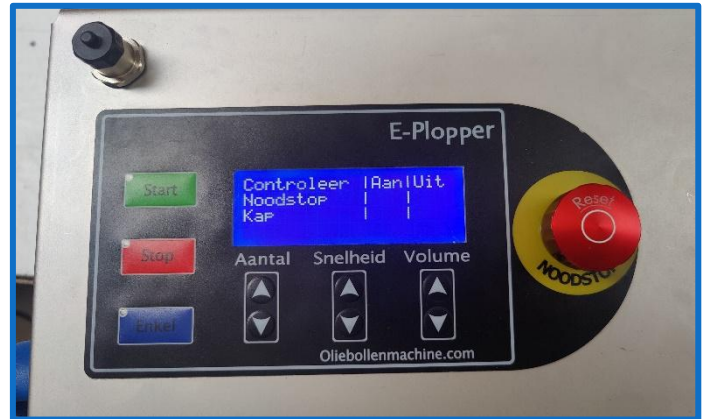
Bij lagere doseringen wordt het deeg niet volledig tegen het blok aangedrukt, waardoor de luchtigheid beter behouden blijft.

Noodstop

Bij het activeren van de noodstop zal de machine onmiddellijk tot stilstand komen. In tegenstelling tot de gewone **stop** knop, die eerst de lopende beweging zal afronden voordat de machine stopt. De noodstop moet alleen worden ingedrukt wanneer er direct gevaar dreigt. Na het activeren van de noodstop moet deze gereset worden door deze een stukje met de klok mee te draaien totdat u een klik hoort. Vervolgens moet de gewone **stop** knop worden ingedrukt om de machine weer te activeren, dit wordt ook op het display weergegeven.

Opstarten van de machine

Bij het opstarten van de E-Plopper is het noodzakelijk om de veiligheidsfuncties van de machine te testen. Allereerst moet de noodstop geactiveerd en vervolgens gereset worden volgens de instructies onder het kopje 'Noodstop'. Daarna dient u de kleine kap te verwijderen en weer terug te plaatsen. Zodra is geverifieerd dat de veiligheidssensoren naar behoren functioneren, zal de machine automatisch naar het hoofdscherm gaan. Deze handeling zal moeten worden uitgevoerd, iedere keer dat de machine spanningsloos is geweest.



Schoonmaken van de machine

Demontage

Veiligheid is van het grootste belang, dus volg deze eerste stappen zorgvuldig. Voordat u begint met de schoonmaakwerkzaamheden, moet u de schoonmaakstand van de machine activeren volgens de volgende stappen:

1. Controleer of de machine is ingeschakeld.
2. Activeer de schoonmaakstand door zowel de **Stop**- als de **Enkel**-toets in te drukken.
3. Wacht tot de machine volledig tot stilstand is gekomen.
4. Haal de stroomtoevoer van de machine af.

Nu kunt u beginnen met het demonteren van de E-Plopper. Om beschadiging aan de machine te voorkomen, gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen en plaats de onderdelen niet in de vaatwasmachine. Een allesreiniger en oog voor detail zijn voldoende. De benamingen van de onderdelen vindt u terug op pagina 4.

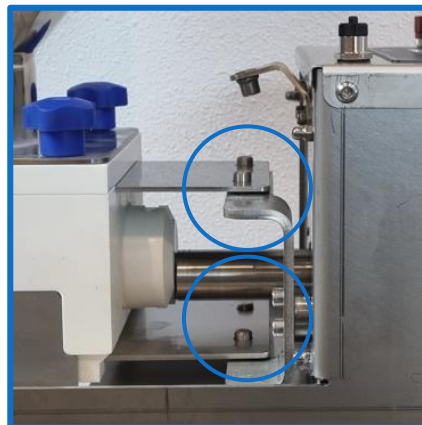
Volg onderstaande stappen om de machine te demonteren:

1. Draai de sterknop los van de kleine kap en verwijder deze.
2. Draai de sterknoppen los van de trechter, en til deze voorzichtig op van de doseerkamer.
3. Til de tussenplaat op en verwijder het van de machine.
4. Til het bovenmes voorzichtig omhoog van de doseerkamer.
5. Til de doseerkamer ongeveer 1 cm omhoog en schuif het ondermes weg van onder de doseerkamer.
6. Til daarna de doseerkamer helemaal omhoog totdat deze loskomt van het frame.
7. Als laatste stap, verwijder de zuiger uit de doseerkamer, waarna elk onderdeel individueel kan worden schoongemaakt.

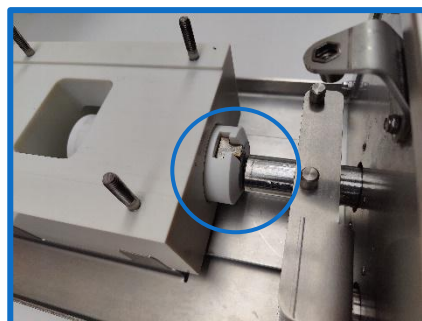
Montage

Zorg ervoor dat u alle onderdelen grondig reinigt en droogt voordat u de machine weer in elkaar zet. Volg vervolgens de omgekeerde volgorde van de demontage-instructies om de machine correct te monteren en ervoor te zorgen dat deze optimaal functioneert. Let op dat u geen geweld gebruikt bij het in elkaar zetten van de machine; als dit nodig lijkt te zijn, kunnen onderdelen mogelijk tegen elkaar klemmen. Houd rekening met de volgende punten tijdens de montage:

- Zorg ervoor dat het bovenmes en ondermes over de pinnen van de messenhouder zijn geplaatst. Bij het plaatsen van het ondermes is het belangrijk om de zeide waar de tekst **UP** op gegraveerd staat, boven te houden.



- Bij het plaatsen van de doseerkamer in het frame, moet de zuiger gelijktijdig in de T-vormige verbinding zakken. Zorg ervoor dat ze recht in elkaar schuiven en gebruik geen overmatige kracht, omdat dit schade aan de zuiger kan veroorzaken.



- Let bij het monteren van de bovenkant van de doseerkamer en de trechter op dat ze op één lijn aansluiten, om te voorkomen dat onderdelen verkeerd om gemonteerd zijn.



Door deze punten zorgvuldig in acht te nemen, zorgt u voor een correcte en probleemloze montage van de machine, waardoor deze optimaal zal blijven functioneren.

Tijd om te bakken

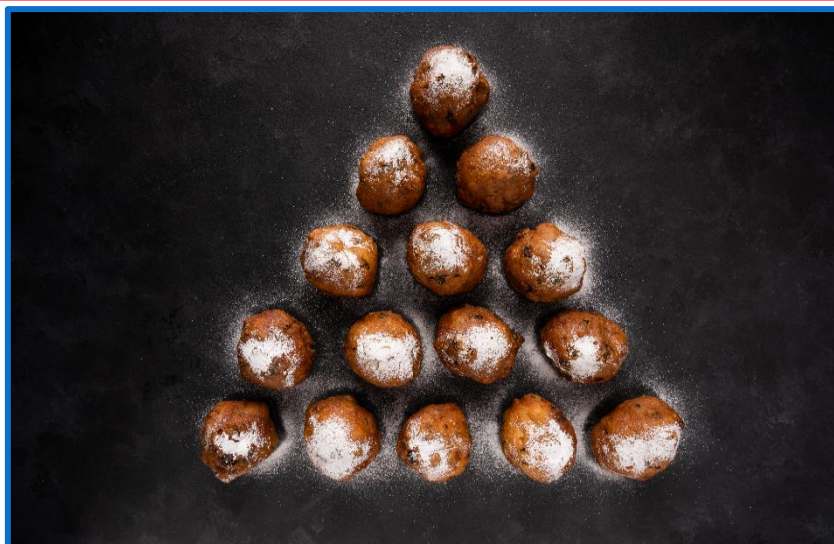
Instructies:

(Dit betreft basis voorbeeld, afwijkingen kunnen naar eigen inzicht en ervaring gemaakt en getest worden.)

1. Voeg ca 80-90% water van 35°C toe aan uw beslagkuip, (Het bloem staan in deze voor 100%)
2. Ingrediënten: 100% bloem, 7% verse gist, 2% zout en 5% suiker.
3. Meng eerst het gist met het water, en daarna de overige ingrediënten goed door elkaar tot een klontvrij beslag ontstaat.
4. Als u rozijnen en/of krenten wilt toevoegen, meng deze dan nu door het beslag.
5. Laat het beslag 40 minuten rijzen op een warme plaats rond de 27°C. Het beslag zal in volume toenemen tijdens het rijzen. (het beslag is gereed als deze in volume is verdubbeld)
6. Giet het beslag in de trechter van de E-Plopper.
7. Test een paar doseringen met de enkel knop om het volume te controleren, De test doseringen kunt u weer boven in de trechter toevoegen.
8. Plaats de E-Plopper boven de hete olie en doseer het beslag voor het maken van oliebollen. De machine zal het beslag in gelijke porties in de hete olie laten vallen. (plaats de machine op ca 4 cm boven het olie niveau, dit voorkomt opspattende olie)
9. Bak een 80 grams oliebol in ca. 8 minuten gaar, draai de bollen tussentijds om een mooie egale kleur te krijgen.
10. Haal de gebakken oliebollen uit uw frituur met een schuimlepel en laat ze uitlekken op in een vergiet.
11. Optioneel: Bestrooi de oliebollen met vanille suiker voor een heerlijke geur in de omgeving.
12. Geniet ervan!

Met de E-Plopper is het maken van een grote hoeveelheid oliebollen net zo efficiënt en precies als met kleinere hoeveelheden. Door alle ingrediënten in de teil te combineren en de machine te gebruiken, kun je snel en gemakkelijk heerlijke oliebollen maken. Veel plezier en smakelijk eten!

Nadat het beslag zich in de trechter bevindt, zal dit ook daar doorgaan met reizen. Echter, om te voorkomen dat er na 15 minuten te kleine oliebollen worden gedoseerd, adviseren we u om het beslag kort door te slaan en de eerste 2 oliebollen die gedoseerd worden terug te werpen in de trechter. U kunt dit eenvoudig doen met behulp van de [Enkel](#) knop op het bedieningspaneel.



Onderhoud

Dagelijks

1. Na elke gebruiksday is het essentieel om de machine grondig te reinigen, zodat alle resten van het deeg en de olie worden verwijderd. Dit voorkomt de ophoping van vuil en bacteriën en bevordert een hygiënische werkomgeving.
2. Wanneer de zuiger uit de doseerkamer is verwijderd, dient de rubberen ring in de zuiger te worden ingesmeerd met zuurvrij vet of olie.
3. Controleer het display op de afdichting. Het is van belang dat er geen vocht in het display te zien is.
4. Let op scherpe randen. Scherpe randen kunnen een gevaar vormen bij het verdere gebruik van de machine. Neem onmiddellijk actie wanneer scherpe randen een potentieel gevaarlijke situatie kunnen veroorzaken.
5. Controleer of alle bekabeling nog in orde is. Zorg ervoor dat er geen scheuren, defecten of blootgestelde aders aanwezig zijn.
6. Controleer de machine op scheuren en afbraak in het kunststof blok (doseerkamer). Als er scheuren of afbraak voorkomt in het kunststof blok neem dan contact op met de fabrikant.
7. Wees alert op afwijkingen of onregelmatigheden tijdens het gebruik. Deze kunnen een indicatie zijn van een mogelijk falende machine. Neem zo nodig direct actie om problemen vroegtijdig op te lossen.

Periodiek

Iedere 1.000.000 oliebolletten, of na 5 jaar, is er uitgebreid onderhoud nodig aan de machine. Dit onderhoud dient te worden uitgevoerd door de fabrikant. Voor vragen kunt u te allen tijde contact opnemen met de fabrikant. Tijdens dit onderhoud moeten de volgende punten nauwkeurig worden gecontroleerd:

1. Vervangen van de tandriemen.
2. Vervangen van de oliekeerringen van de zuigers.
3. Controle van de spindels: Zorg ervoor dat de spindels soepel heen en weer kunnen bewegen.
4. Controle van de lineaire kogellagers: Zorg ervoor dat de lineaire kogellagers nog soepel kunnen bewegen.
5. Controle van de rollagers: Zorg ervoor dat de rollagers nog soepel kunnen bewegen.
6. Smering van de spindels.
7. Controle van de interne bedrading.
8. Vervangen van de motordrivers i.v.m. ventilatoren.
9. Vervangen van de ventilatoren.

Het uitgebreide onderhoud is van groot belang om de machine in optimale staat te houden en de levensduur te verlengen. Volg strikt de instructies van de fabrikant en schakel tijdig technische expertise in om het onderhoud professioneel uit te laten voeren.

Uitbreidingen

Onderstel

Beweeg uw E-Plopper vrij door de kraam of bakkerij met dit onderstel.

Het onderstel is in hoogte verstelbaar tussen de 50 tot 120 cm van de grond. In het geval dat de liftkar meer dan 15 cm moet zakken, dient u een stuk van de pijp af te zagen. Deze pijp komt los door onder in het onderstel de klembus los te draaien met een inbus 10mm (1^E foto hieronder). De pijp kunt u daarna op de juiste hoogte instellen, en zo nodig een stuk afzagen, gevolgd door het weer vast draaien van de klembus.

De E-Plopper kan door middel van 4 M8x16 bouten) aan de montageplaat bevestigd worden. Gebruik bij het monteren passende ringen en draai de bouten goed aan, om te voorkomen dat ze los trillen tijdens gebruik.



Instructie 1: Loshalen van de klembus

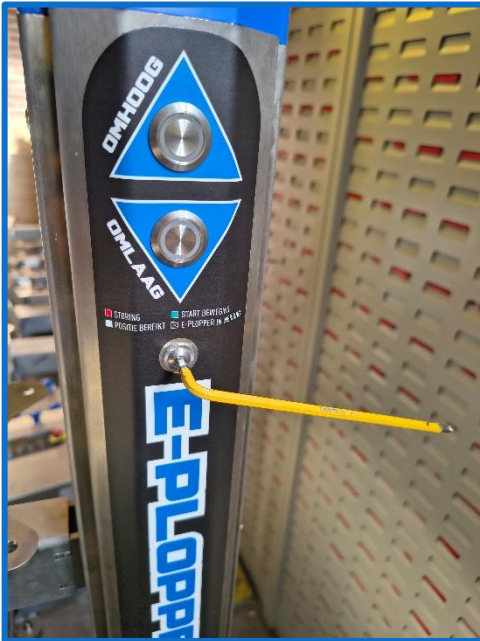


Instructie 2: Patroon van de montageplaat

Liftkar

Algemeen

De liftkar heeft een bereik tussen de 31 en de 113cm. Door middel van 2 knoppen kunt u de liftkar aansturen. De maximale hoogte kan worden aangepast, waardoor de liftkar altijd op de perfecte hoogte zal stoppen. Dit kan door eerst de voorste kap van de liftkar los te halen die vast zit met 4x een inbus 4 (instructie 1 hieronder). Hierna kunt u voorzichtig de kap een stukje naar voren bewegen, en komen daarachter de sensoren tevoorschijn (Instructiefoto 2). De bovenste sensor kunt u naar boven, of naar beneden afstellen, en dit zal overeenkomen met wanneer de liftkar zal stoppen.



Instructie 1: voorste kap demonteren



Instructie 2: hoogte van de sensor aanpassen

De E-Plopper kan door middel van 4 M8x16 bouten) aan de montageplaat bevestigd worden (Instructiefoto 3). Gebruik bij het monteren passende ringen en draai de bouten goed aan, om te voorkomen dat ze los trillen tijdens gebruik.

LED Indicatie

De Liftkar heeft verschillende alarmen die door de leds rond de knoppen aangegeven worden:

LED CODE	Betekenis
Omhoog ROOD	Stroom Fout
Omlaag ROOD	Driver Fout
Omhoog Wit pulsend + Omlaag Wit pulsend	Noodbedrijf
Omhoog Rood /wit pulsend + Omlaag Rood /wit pulsend	Stroom meting defect
Omlaag Groen pulsend	Liftkar gaat omlaag
Omhoog Groen pulsend	Liftkar gaat omhoog
Omlaag wit	Liftkar is onder
Omhoog wit	Liftkar is boven



Montageplaat van de E-Plopper op de Liftkar

Veiligheid

De liftkar zal pas functioneel zijn wanneer de veiligheidsfuncties van de e-plopper getest zijn.

Plaats nooit voorwerpen in de opening van het bewegende deel van de liftkar of op het onderstel van de liftkar. Dit kan zorgen voor schade aan de liftkar en het voorwerp wat hier geplaatst is.

Wanneer de liftkar te zwaar loopt tijdens zijn beweging kan deze zijn snelheid halveren, dit is om de beweging wel te kunnen voltooien binnen de specificaties van de liftkar.

Noodoplossing bij defecte liftkar

In het geval dat de liftkar defect raakt, bestaat de mogelijkheid om handmatig de hoogte van de plopper in te stellen. Volg hiervoor onderstaande stappen:

1. Aan de onderzijde van de liftkar bevindt zich de motor. Hierop is een kleine hendel bevestigd die ongeveer 1 centimeter in de richting van het frame kan worden geduwd. Door deze handeling wordt de rem van de liftkar handmatig ontkoppeld. Belangrijk is om deze rem weer te koppelen zodra de liftkar op de gewenste hoogte is ingesteld.
2. Om toegang te krijgen tot de interne mechanismen van de liftkar, verwijder de bovenste 3 inbus bouten en neem de blauwe kap af.
3. Draai aan de spindel om de liftkar naar de gewenste hoogte te brengen. Indien nodig, kunt u een hulpmiddel zoals een waterpomptang gebruiken om de aanpassing uit te voeren.

Zorg ervoor dat alle handelingen zorgvuldig worden uitgevoerd, met bijzondere aandacht voor het correct koppelen van de rem nadat de hoogte is ingesteld. Deze procedure dient als een noodoplossing in het geval van een defect aan de liftkar.



Instructie 1: Ontkoppel de rem



Instructie 2: Verwijder de bovenste kap



Instructie 3: Draai handmatig de spindel

Accu

Indien u een accu hebt besteld voor de plopper, zijn er enkele essentiële overwegingen die u in gedachten moet houden:

- Zorg ervoor dat de accu te allen tijde boven het vriespunt blijft om schade te voorkomen.
- Het is aanbevolen om de accu iedere 4 maanden op te laden, zelfs indien deze gedurende die periode niet gebruikt wordt.
- Houd de batterij altijd droog om risico op kortsluiting te minimaliseren.
- Gebruik altijd de bijgeleverde oplader.
- Laad de accu op in een goed geventileerde ruimte, weg van brandbare materialen.
- Als de accu beschadigd is of abnormaal gedrag vertoont, zoals overmatige hitte, zwelling of lekkage, stop dan onmiddellijk met het gebruik ervan en neem contact op met de fabrikant voor assistentie. Ook moet de batterij dan minimaal 10 meter van brandbare materialen opgeslagen worden. (Bij voorkeur buiten).
- Houd de accu uit de buurt van temperaturen boven de 40°C en direct zonlicht.
- Als u de accu wilt weggooien, volg dan de plaatselijke voorschriften voor het inleveren van lithium accu's, aangezien deze als elektronisch afval moeten worden behandeld.

Let op: Het niet naleven van deze instructies kan leiden tot schade aan de accu en het verlies van prestaties. Houd u aan deze richtlijnen om de levensduur en veiligheid van uw accu te waarborgen.

Aansprakelijkheid

Belangrijk: Het is van groot belang dat het apparaat alleen wordt bediend en onderhouden door getrainde en bevoegde personeelsleden, die op de hoogte zijn van de juiste procedures en veiligheidsrichtlijnen.

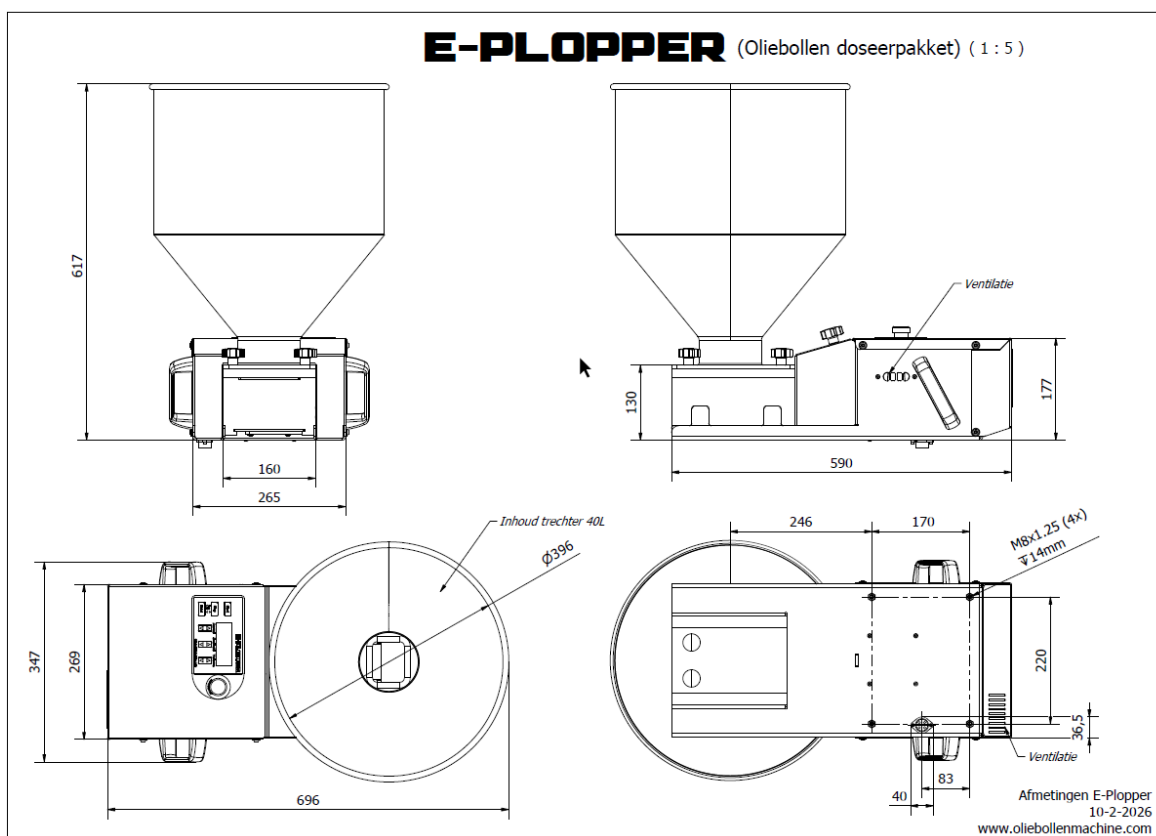
Eyemation B.V. wijst elke aansprakelijkheid af voor schade, letsel of verlies dat voortkomt uit onjuist gebruik, verkeerde bediening of het negeren van de veiligheidsvoorschriften zoals beschreven in deze handleiding. Het niet naleven van de aanbevolen schoonmaak- en onderhoudsprocedures kan resulteren in storingen of gevaarlijke situaties. Zie in deze ook de ALV van Eyemation B.V.

Daarnaast zijn wij niet verantwoordelijk voor schade of defecten die voortkomen uit het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen, het plaatsen van onderdelen in de vaatwasmachine of andere handelingen die niet in overeenstemming zijn met de instructies in deze handleiding.

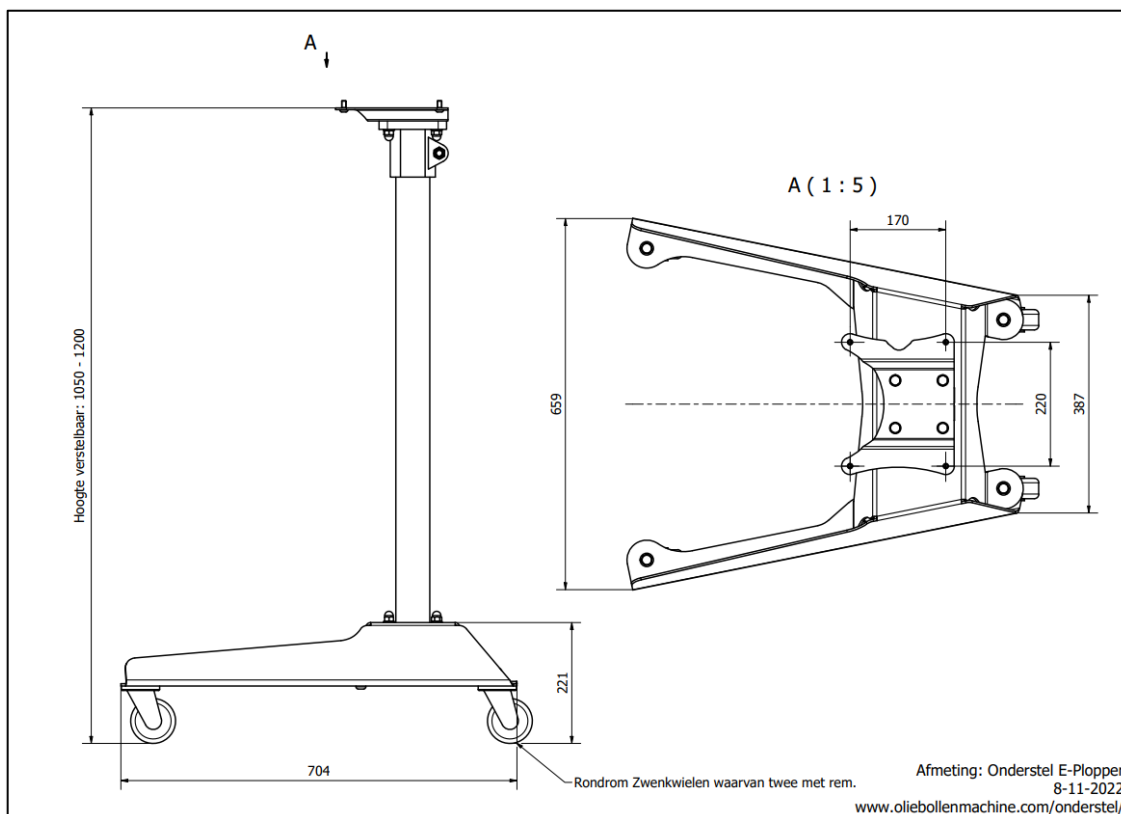
Voor uw eigen veiligheid en om optimale prestaties van de E-Plopper te waarborgen, raden wij ten eerste aan om de handleiding zorgvuldig door te nemen en deze nauwgezet te volgen. Neem bij vragen of onduidelijkheden contact op met de fabrikant voor deskundig advies.

Afmetingen

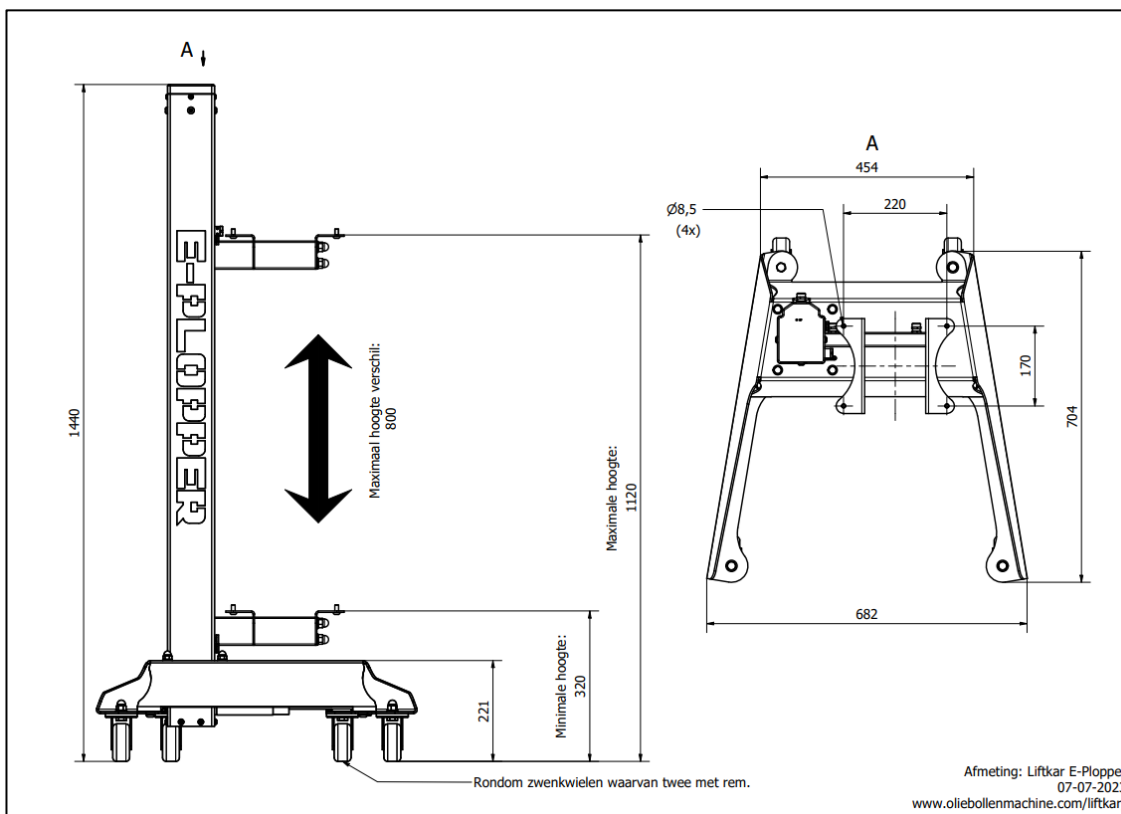
E-Plopper



Onderstel



Liftkar



Technische specificatie

E-Plopper

Uitvoering	RVS
Trechter inhoud	42 Liter
Voeding	230VAC 0,5A / 115W
Afmeting zonder trechter	590x268x176 mm
Afmeting met trechter	694x400x595 mm
Gewicht	30 Kilogram
Operationele Temperatuur	0-40°C Omgevingstemperatuur

Onderstel

Uitvoering	RVS
Afmeting	1200x659x704 mm
Rand overhang	310 mm
Gewicht	13 Kilogram
Wiel diameter	80 mm
Aantal wielen	4
Aantal wielen met rem	2

Liftkar

Uitvoering	RVS
Afmeting	1400x680x700 mm
Rand overhang	310 mm
Gewicht	43 Kilogram
Wiel diameter	80 mm
Aantal wielen	4
Aantal wielen met rem	2
Montage voor accu	Ja
Elektrisch aangedreven	Ja
Werkhoogte	330 t/m 1130 mm
Snelheid	200 mm/s

Contact

Eyemation B.V.
Edisonstraat 3a
1704RL Heerhugowaard
www.oliebollenmachine.com

Info@oliebollenmachine.com

+31 (0)72 7811 000