

EN - MJS Milkmixer Manual	2
NL - MJS Melkmenger handleiding	7

GEBRUIKSAANWIJZING MILKMIXER 50,90,200,300 LITERS

MACHINEBOUW JANSEN STROE V.O.F.

- This manual contains information regarding the machines supplied to you. The goods, supplied by Machinebouw Jansen Stroe, include: Mixer 50,90,200 or 300 liters for mixing liquids and dissolving powdered substances in liquids. Attention: Anyone operating this mixer, maintaining, cleaning in any other way, must read the entire operating instruction in advance.



1. Garantiebepaling

By default, a warranty of: 12 months after purchase is granted.

By default, a warranty of 12 months after purchase is granted.

Different conditions are binding on both parties if they are recorded in writing on the invoice. The mixers meet the requirements set out in the European Machinery Directive. Mechanical engineering Jansen Stroe cannot be held liable for contamination of products due to misuse, inadequate hygiene or defective parts. Wear parts such as drive, bearings, wheels, seals and control cabinet are not covered by the warranty. If a customer makes changes to the mixer without the permission of Machinebouw Jansen Stroe at the expense of the safety of the mixer and/or the correct operation, Machinebouw Jansen Stroe can never be held liable for any damage and/or injury.

2. Introduction

Anyone who will have to deal with the operation, maintenance and cleaning of this mixer must read and follow the instructions in this operating instruction. The mixers of Machinebouw Jansen Stroe are designed and built according to the applicable guidelines, standards and safety features and according to the standards of current technology. Nevertheless, hazards may occur if: - The mixer is not used for the purpose for which it was designed; - The mixer is not operated properly; - The safety instructions are not observed; - The mixer is not properly maintained.

3. General information

The mixers of Mechanical Engineering Jansen Stroe are built according to generally recognized standards of current technology and meet the requirements as set out in the European Machinery Directive. With responsible/expert use, maintenance and cleaning, the mixer will not pose a danger to the user and will function optimally for years.

- Transport

Transport of the mixer is done via an external transport company or via own resources. However, in both cases, after delivery of the mixer, it must be checked immediately for damage. (Any damage must be reported directly to Machinebouw Jansen Stroe.)

- storage

Any storage of the mixer must be carried out in a dry and frost-free room.

Floor : flat floor with sufficient load capacity Climate : normal operation / workshop temperature Advisory temperature: 5°C<T Never below 0°C!!!

4. Production

Before using the mixer, the user must be convinced that the mixer has no (visible) defects. In particular: - faulty safety switches - oil leakage - defects in control systems - defects in transport systems - defects in the structure at the same time report any malfunctions to the management immediately and have them repaired before switching on the mixer.



Avoids contact with rotating parts.

5. Maintenance and cleaning

The owner is responsible for maintenance and cleaning of the mixer in accordance with the regulations and deadlines as described in this manual. Maintenance and cleaning must not be carried out with a still running mixer unless otherwise indicated. The mixer must be additionally secured against unauthorized or accidental switching on during maintenance and cleaning work by unplugging the plug. After lubrication of the mixer, excess grease and oil must be removed immediately carefully.

6. Safety

When operating and using the mixer, it is required that: - The mixer is used by qualified and qualified personnel. - The mixer is used for the purpose for which it was designed. - The mixer is operated correctly. Failure to observe the above can be dangerous. Anyone working on the mixer with regard to: - setting up and operating - maintenance - troubleshooting - repair - cleaning must have read and understood the entire manual and be authorized to work with the mixer and be at least 18 years of age or older.

- 6.1 Authorised personnel

Mixers of Machinebouw Jansen Stroe may only be operated, maintained and cleaned by authorized persons who are competent for this purpose. This means that a person must be physically capable of his/her work and must also be instructed about his/her work with regard to the mixer. These persons must also know the safety instructions in order to be able to identify any danger as possible. Persons under the influence of alcohol, drugs or medicines may not operate, maintain or clean the mixer.

- 6.2 Dress code

During production or maintenance of the mixer, the wearing of loose garments or garments with wide sleeves is not permitted. Wearing a tie, jewelry or rings is prohibited during this work. A hairnet is also mandatory. Wearing safety glasses is mandatory while working and cleaning the mixer. Always consult the advice on the packaging of the substances to be dosed. Often, the manufacturer imposes specific regulations for working with these substances.

- 6.3 Safety features

The mixer with overhead rudder is equipped with a start/stop switch and thermal safety (Photo 1) placed on the electric motor. Mixers with an undermixing motor are equipped with a thermal motor protection. To install a mixer with a mixer motor, a socket with switch must be mounted to turn the mixer on/off. Because both types of machines are often in a wet environment, it is always mandatory that the connections are equipped with a peripheral earth and the electrical installation is equipped with earth leakage switches. Because in the case of mixers with an undermixing motor, because of the gaskets, the engine is installed in isolation in relation to the boiler, a separate earth cable is provided. Check weekly that it is still properly assembled.



Photo 1

7. Safety regulations

The following points should be taken into account with regard to the safety of human beings and the durability of the mixer.

- Do not produce with defective or missing protections, plates, caps.
- Before production, make sure that all protections and emergency stops are working correctly.
- Never touch rotating parts, funnels, filling openings or other openings with your hands if the mixer is running.
- Do not use your own step when filling the mixer.
- Climbing or walking on the mixer is always prohibited. - Safety devices must not be rendered ineffective.
- The mixer may not be started until the operator has convinced himself that no person in the machine is at risk as a result.
- For maintenance and cleaning work, always switch off the mixer switch first and unplug it.
- Never clean the mixer when it is running. The electrical components must not be cleaned with water or a high-pressure cleaner.
- For any other safety instructions, please read the operating instructions carefully!

8. Operation

The mixer may only be operated by instructed personnel and in accordance with the safety regulations. Before starting the mixer, the operator must have convinced himself that it is not defective. The mixer may not be started until the operator has satisfied himself that there are no persons on or under the machine or may be at risk in any other way. In case of emergency, immediately switch off the mixer and release it.

9. Maintenance

The owner is responsible for maintenance and cleaning of the mixer in accordance with the regulations and deadlines described in this chapter. Anyone working with the mixer with regard to maintenance must have read and understood the entire manual and be authorized to work with the mixer. In the event of maintenance or troubleshooting, switch off the mixer, stop it, de-release it and lock it against accidental start-up before starting work. Mechanical defects such as worn bearings or loose bolts and nuts must be rectified or replaced immediately. Technical changes that affect the operation or safety of the machine may only be carried out by or on behalf of Machinebouw Jansen Stroe. If a customer himself makes changes to the mixer, without the permission of Machinebouw Jansen Stroe and at the expense of the safety of the mixer, then Machinebouw Jansen Stroe cannot be held liable for any damage and/or injury, the responsibility lies with the customer.

- General control

Check the mixer daily for defects in, for example, cords, protective caps, switches, etc. When turning the mixer, check it for mechanical and/or electrical defects such as strange noise or overheating. Any defects must be repaired immediately.

- engines

Electric motors should be checked monthly for excessive heat development and abnormal noises. If deviations are detected, immediately take the necessary action. To overhaul the upper row, please contact Machinebouw Jansen Stroe or your dealer. It is not advisable to do this yourself. Openings intended for the suction of air in order to cool the drive must always be free and unobstructed.

- hygiene

If lubrication is carried out, remove excess grease and/or oil thoroughly immediately. Removal of grease, according to your internal company regulations.

10. Cleaning

Everyone who cleans the mixer must be familiar with the safety regulations related to cleaning. To clean the mixer, switch off the mixer and release it, unless otherwise stated. Control cabinets, control cabinets and signallers as well as any plugs must also be carefully shielded. Disinfection of machine parts should be done in accordance with internal protocol and in particular with regard to the operating instruction.

- 10.1 cleaning sequence

1. Remove any remaining liquid from the tank by means of a drain valve. Disposal according to internal protocol. Should never be reused!
2. Leave the drain tap open and rinse the tank with clean water.
3. Close the drain tap and fill the tank with 3/4 clean water. Then start the agitator and let it run for 10 minutes.
4. Open the drain valve and empty the tank.

CAUTION : Only cleaning agents and disinfectants that have been found to be suitable for your application may be used to clean the mixer.

De-assembly and assembly of sealing in the case of sub-mixing motors.

If the bottom seal is leaked, it will be replaced immediately.

1. Make the machine powerless
2. Tap the mixing blade with a plastic hammer. Loosen counterclockwise (seen from above).
3. Unscrew the four M8 bolts, not out. The engine is now loose at the bottom.
4. Flatten the entire mixer
5. Allow one person to catch the engine while the other unscrews the bolts completely.
6. The motor can now be placed upright on the workbench.
7. Unscrew the three M6 hex bolts.
8. The motor conversion plate can be disassembled.
9. Tap the old retaining ring out of the house and mount a new one. Pay close attention to the position of the retaining ring. The flat side in the house. .
10. Make sure that the shaft of the engine is not damaged, if so, replace the entire engine. Or use an overhaul set.
11. Installation of completely in reverse order. Always replace the two gaskets.
12. Always check the earth cable when installing electricity. Replace them if necessary.



More information can always be obtained from:

MACHINEBOUW JANSEN STROE

TOLNEGENWEG 3A

3776PT STROE

WWW.MILKMIXER.COM +31 (0)342-441572

GEBRUIKSAANWIJZING MELKMENGERS 50,90,200,300 LITER

MACHINEBOUW JANSEN STROE V.O.F.

- Deze handleiding bevat informatie met betrekking tot de aan u geleverde machines. De goederen, geleverd door Machinebouw Jansen Stroe, omvat: Menger 50,90,200 of 300 liter voor het mengen van vloeistoffen en het oplossen van poedervormige stoffen in vloeistoffen. Attentie: Een ieder die deze menger bedient, onderhoud, reinigt op welke andere wijze zal gaan gebruiken, dient vooraf de gehele bedrijfsinstructie te lezen.



1. Garantiebepaling

Standaard wordt een garantie verleend van: 12 maanden na afname.

Standaard wordt een garantie verleend van 12 maanden na afname.

Afwijkende condities zijn bindend voor beide partijen indien deze schriftelijk zijn vastgelegd op de factuur. De mixers voldoen aan de eisen zoals gesteld in de Europese Machinerichtlijn. Machinebouw Jansen Stroe kan niet aansprakelijk worden gesteld voor verontreiniging van producten als gevolg van verkeerd gebruik, ontoereikende hygiëne of defecte onderdelen. Slijtonderdelen zoals aandrijving, lageringen, wielen, afdichtingen en besturingskast behoren niet tot de garantie. Wanneer een klant zonder toestemming van Machinebouw Jansen Stroe veranderingen aan de menger doorvoert wat ten koste gaat van de veiligheid van de menger en/of de correcte werking, dan is Machinebouw Jansen Stroe nimmer voor eventuele schade en/of letsel aansprakelijk te stellen.

2. Inleiding

Een ieder die met de bediening, onderhoud en reiniging van deze menger te maken zal krijgen, moet de voorschriften in deze bedrijfsinstructie lezen en opvolgen. De mixers van Machinebouw Jansen Stroe zijn ontworpen en gebouwd volgens de geldende richtlijnen, normen en veiligheidsvoorzieningen en naar de maatstaven van de huidige techniek. Desondanks kunnen er gevaren optreden wanneer: - De menger niet gebruikt wordt voor het doel waarvoor deze ontworpen is; - De menger niet op de juiste wijze bediend wordt; - De veiligheidsvoorschriften niet in acht genomen worden; - De menger niet op correcte wijze wordt onderhouden.

3. Algemene informatie

De mengers van Machinebouw Jansen Stroe zijn naar algemene erkend maatstaven van de huidige techniek gebouwd en voldoen aan de eisen zoals gesteld in de Europese machinerichtlijn. Bij verantwoord/deskundig gebruik, onderhoud en reiniging zal de menger geen gevaar opleveren voor de gebruiker en jarenlang optimaal functioneren.

- Transport

Transport van de menger gaat via een extern transportbedrijf of via eigen middelen. Echter in beide gevallen dient na het afleveren van de menger deze direct op beschadigingen gecontroleerd worden. (Eventuele beschadigingen moeten direct bij Machinebouw Jansen Stroe gemeld worden.)

- Opslag

Eventuele opslag van de menger dient in een droge en vorstvrije ruimte te geschieden.

Vloer : vlakke vloer met voldoende draagkracht

Klimaat : normaal bedrijf/ werkplaatstemperatuur

Adviestemperatuur: $5^{\circ}\text{C} < T$ Nooit beneden 0°C !!!

4. Productie

Alvorens de menger in gebruik te nemen, moet de gebruiker zich er van overtuigen dat de menger geen (zichtbare-) gebreken vertoont. Met name: - defecte veiligheidsschakelaars - olie lekkage - defecten aan bedieningssystemen - defecten aan transportsystemen - defecten aan de constructie altijd eventuele storingen onmiddellijk aan de bedrijfsleiding melden en deze voor het inschakelen van de menger laten verhelpen.



Vermijdt ieder contact met draaiende delen.

5. Onderhoud en reiniging

De eigenaar is verantwoordelijk voor onderhoud en reiniging van de menger volgens de voorschriften en termijnen zoals deze in deze handleiding worden beschreven. Onderhoud en reiniging mogen niet gedaan worden bij een nog draaiende menger tenzij anders aangegeven. De menger moet tijdens onderhoud- en reinigingswerkzaamheden extra gezekerd worden tegen onbevoegd of per ongeluk inschakelen door de stekker uit het stopcontact te halen. Na smering van de menger moet overtollig vet en olie direct zorgvuldig verwijderd worden.

6. Veiligheid

Bij bediening en gebruik van de menger is het vereist dat: - De menger door vakkundig en bevoegd personeel gebruikt wordt. - De menger gebruikt wordt voor het doel waarvoor deze ontworpen is. - De menger op de juiste wijze bediend wordt. Het niet in acht nemen van bovenstaande kan gevaarlijk zijn. Iedereen die aan de menger werkt met betrekking tot: - instellen en bedienen - onderhoud - storingen verhelpen - reparatie - reinigen moet de gehele handleiding gelezen en begrepen hebben en bevoegd zijn met de menger te werken en minimaal 18jaar of ouder zijn.

- 6.1 Bevoegd personeel

Mengers van Machinebouw Jansen Stroe mogen alleen door bevoegd personen bediend, onderhouden en gereinigd worden die hiervoor competent zijn. Hiermee wordt bedoeld dat iemand lichamelijk tot zijn werk in staat moet zijn en tevens moet zijn geïnstrueerd over zijn/haar werkzaamheden met betrekking tot de menger. Tevens moeten deze personen de veiligheidsvoorschriften kennen om zo elk mogelijk gevaar te kunnen herkennen.

Personen onder invloed van alcohol, drugs of medicijnen mogen de menger niet bedienen, onderhouden of reinigen.

- 6.2 Kledingvoorschrift

Tijdens productie of onderhoud van de menger is het dragen van loshangende kledingstukken of kledingstukken met wijde mouwen niet toegestaan. Het dragen van een stropdas, sieraden of ringen is tijdens deze werkzaamheden verboden. Een haarnet is tevens verplicht. Het dragen van een veiligheidsbril is verplicht tijdens het werken en schoonmaken van de menger. Raadpleeg altijd ook het advies op de verpakkingen van de in te doseren stoffen. Vaak wordt er door de fabrikant specifieke voorschriften op gegeven voor het werken met deze stoffen.

- 6.3 Veiligheidsvoorzieningen

De menger met bovenroerwerk is uitgevoerd met een start/stop schakelaar en thermische veiligheid (Foto 1) die op de elektromotor is geplaatst. Mengers met een ondermengmotor zijn uitgevoerd met een thermische motorbeveiliging. Voor installatie van een menger met ondermengmotor moet een stopcontact met schakelaar gemonteerd worden om de menger aan/uit te zetten. Omdat beide typen machines veelal in een natte omgeving staan is het altijd verplicht dat de aansluitingen zijn voorzien van een randaarde en de elektrische installatie is voorzien van aardlekschakelaars. Omdat bij mengers met een ondermengmotor de motor, vanwege de pakkingen, geïsoleerd is opgesteld ten opzichte van de ketel is er een aparte aardkabel voorzien. Controleer wekelijks of deze nog goed gemonteerd is.



Foto 1

7. Veiligheidsvoorschriften

De volgende punten dienen in acht genomen te worden met betrekking tot de veiligheid van mens en de duurzaamheid van de menger.

- Niet produceren met defecte of ontbrekende beveiligingen, platen, kappen.
- Controleer voor productie of alle beveiligingen en noodstoppen correct werken.
- Kom nooit met de handen aan draaiende delen, trechters, vulopeningen of andere openingen als de menger draait.
- Bij het vullen van de menger geen eigen opstapje gebruiken.
- Het klimmen of lopen op de menger is altijd verboden. - Veiligheidsvoorzieningen mogen niet ineffectief gemaakt worden.
- De menger mag pas worden opgestart indien de bediener zich ervan heeft overtuigd dat geen enkele persoon bij de machine hierdoor gevaar loopt.
- Voor onderhoud- en reinigingswerkzaamheden altijd eerst de schakelaar van de menger uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen.
- De menger nooit schoonmaken als deze staat te draaien. De elektrische componenten mogen niet met water of een hogedrukreiniger worden gereinigd.

- Voor eventuele andere aanwijzingen voor wat betreft de veiligheid dient de bedrijfsinstructie zorgvuldig te worden gelezen!

8. Bediening

De menger mag alleen door geïnstrueerd personeel en met inachtneming van de veiligheidsvoorschriften bediend worden. Alvorens de menger te starten, moet de bediener zich ervan hebben overtuigd dat deze geen gebreken vertoont. De menger mag pas worden gestart indien de bediener zich ervan heeft overtuigd dat er zich geen personen op of onder de machine bevinden of op enig andere manier gevaar kunnen lopen. In geval van nood onmiddellijk de menger uitschakelen en spanningsloos maken.

9. Onderhoud

De eigenaar is verantwoordelijk voor onderhoud en reiniging van de menger volgens de voorschriften en termijnen die in dit hoofdstuk worden beschreven. Iedereen die met de menger werkt met betrekking tot het onderhoud, moet de gehele handleiding gelezen en begrepen hebben en bevoegd zijn om met de menger te werken. Bij onderhoud of het verhelpen van storingen, moet men de menger uitschakelen, tot stilstand laten komen, spanningsloos maken en vergrendelen tegen onbedoeld opstarten, voordat met de werkzaamheden wordt begonnen. Mechanische defecten zoals versleten lagers of losgelopen bouten en moeren, moeten direct verholpen of vervangen worden. Technische veranderingen die de werking of de veiligheid van de machine beïnvloeden mogen alleen door of namens Machinebouw Jansen Stroe uitgevoerd worden. Wanneer een klant zelf veranderingen aan de menger doorvoert, zonder toestemming van Machinebouw Jansen Stroe en wat ten koste gaat van de veiligheid van de menger, dan is Machinebouw Jansen Stroe niet voor eventuele schade en/of letsel aansprakelijk te stellen, de verantwoordelijkheid ligt dan bij de klant.

- Algemene controle

Dagelijks de menger controleren op defecten aan bijvoorbeeld snoeren, beschermkappen, schakelaars etc. Tijdens het draaien van de menger deze controleren op mechanische en/of elektrische defecten zoals op vreemd geluid of oververhitting. Eventuele defecten dienen direct gerepareerd te worden.

- Motoren

Elektromotoren moeten maandelijks op overmatige warmteontwikkeling en abnormale geluiden gecontroleerd worden. Indien afwijkingen geconstateerd worden, direct de noodzakelijke actie ondernemen. Voor revisie van het bovenroerwerk dient u contact op te nemen met Machinebouw Jansen Stroe of uw dealer. Het is niet aan te raden dit zelf te doen. Openingen die bedoeld zijn voor het aanzuigen van lucht om hiermee de aandrijving te kunnen koelen moeten altijd vrij en onbelemmerd zijn.

- Hygiëne

Bij smeermiddelen overmatig vet en/of olie onmiddellijk grondig verwijderen. Afvoer van vet, volgens uw intern bedrijfsvoorschrift.

10. Reiniging

Iedereen die de menger reinigt, moet bekend zijn met de veiligheidsvoorschriften die te maken hebben met het schoonmaken. Voor het reinigen van de menger moet men de menger uitschakelen en spanningsloos maken, tenzij anders wordt vermeld. Ook dienen schakelkasten, bedieningskasten en signaalgevers alsmede eventuele stekkers zorgvuldig te worden afgeschermd. Desinfecteren van machinedelen behoort te worden gedaan volgens intern protocol en met in acht name van de bedrijfsinstructie.

- 10.1 Reinigingsvolgorde

1. Verwijder door middel van aftapkraan eventueel over gebleven vloeistof uit de tank. Afvoer volgens intern protocol. Mag nooit hergebruikt worden!
2. Laat aftapkraan open staan en spoel de tank met schoon water.
3. Sluit de aftapkraan en vul de tank met 3/4 schoon water. Start vervolgens het roerwerk en laat deze gedurende 10minuten draaien.
4. Open de aftapkraan en ledig de tank.

LET OP : Voor het reinigen van de menger mag alleen gebruik gemaakt worden van schoonmaakmiddelen en desinfectiemiddelen die geschikt zijn bevonden voor uw toepassingsgebied.

De- en montage van afdichting bij ondermengmotoren.

Indien lekkage van de bodemaafdichting plaats vind deze onmiddellijk vervangen.

1. Maak de machine spanningsloos
2. Tik met een kunststof hamer de mengschoep los. Losdraaien tegen de klok in (van bovenaf gezien).
3. Draai de vier M8 bouten los, niet eruit. De motor hangt nu los aan de bodem.
4. Leg de complete menger plat
5. Laat een persoon de motor opvangen terwijl de ander de bouten geheel losdraait.
6. De motor kan nu op de werkbank rechtop gezet worden.
7. Draai de drie M6 inbusbouten los.
8. De motor ombouwplaat kan gedemonteerd worden.
9. Tik de oude keerring uit het huis en monteer een nieuwe. Let goed op hoe de stand van de keerring is. De vlakke kant in het huis. .
10. Kijk goed of de as van de motor niet beschadigd is, Indien zo, vervang de gehele motor. Of gebruik een revisieset.
11. Montage van geheel in omgekeerde volgorde. De twee pakkingen altijd vervangen.
12. Altijd bij montage van elektra de aardkabel controleren. Indien nodig deze vervangen.



Meer informatie kunt u altijd verkrijgen via:

MACHINEBOUW JANSEN STROE
STROEËRWEG 69-71

3776 MH STROE

WWW.MELKMENGER.NL +31 (0)342-441572