

Sommaire

| | | | |
|-----------------------|---|--------------------------------|---|
| Introduction | 1 | Nettoyage, hygiène | 5 |
| Différents modèles | 1 | Incidents de fonctionnement | 6 |
| Présentation | 1 | Maintenance | 7 |
| Installation | 2 | Conformité à la réglementation | 8 |
| Utilisation, sécurité | 3 | | |

Introduction

Le Manuel d'utilisation fournit à l'utilisateur des informations utiles pour travailler correctement et en toute sécurité, et est destiné à faciliter l'utilisation de la machine (indiquée ci-après sous le vocable "machine" ou "appareil").

Tout ce qui suit ne doit en aucun cas être considéré comme une longue liste d'avertissements contraignante, mais plutôt comme une série d'instructions destinées à améliorer, à tous les égards, les performances de la machine et à éviter surtout une succession de dommages corporels ou matériels résultant de procédures d'utilisation et de gestion inadéquates.

Il est essentiel que toutes les personnes chargées du transport, de l'installation, de la mise en service, de l'utilisation, de l'entretien, de la réparation et du démontage de la machine, consultent et lisent attentivement ce manuel avant de procéder aux différentes opérations, et ce afin de prévenir toute manœuvre erronée et non appropriée susceptible de nuire à l'intégrité de la machine ou à la sécurité des personnes.

Il est tout aussi important que le Manuel soit toujours à disposition de l'opérateur et soit conservé soigneusement sur le lieu d'exploitation de la machine, afin de pouvoir être consulté facilement et immédiatement en cas de doute ou, quoiqu'il en soit, chaque fois que la nécessité se présente.

Si après avoir lu ce Manuel, des doutes ou des incertitudes persistent encore sur l'utilisation de la machine, ne pas hésiter à contacter le Fabricant ou le S.A.V. agréé, lequel restera à disposition pour garantir un service rapide et soigné, en vue d'assurer un meilleur fonctionnement et une efficacité optimale de la machine.

Pour rappel, les normes en matière de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement en vigueur dans le pays d'installation devront toujours être appliquées au cours des phases d'utilisation de la machine. Il incombe, par conséquent, à l'utilisateur de s'assurer que la machine est actionnée et utilisée uniquement dans les conditions de sécurité optimales prévues pour les personnes, les animaux et les biens.

Différents modèles

- Batteur-mélangeur de 60 litres avec commandes manuelles du variateur de vitesses et du berceau porte-bol.
- Batteurs-mélangeurs 60/80 litres avec commandes électriques du variateur de vitesse et du berceau porte-bol.
- Batteurs-mélangeurs 60/80 litres avec prise d'accessoires. Commandes manuelles ou électriques.
- Batteurs-mélangeurs 60/80 litres avec prise d'accessoires,

traités anti-corrosion pour utilisation en charcuterie. Commandes manuelles ou électriques.

- Tous ces modèles existent aussi en finition inox.
- Vérifier la correspondance du modèle et ses caractéristiques sur la plaque d'identification fixée sur le bâti.

Présentation

1.1 DESCRIPTION

• Les batteurs-mélangeurs **60/80I** sont des appareils professionnels de boulangerie-pâtisserie conçus pour pétrir, mélanger et fouetter tous les produits alimentaires. Les versions, adaptées en cuisine, permettent d'entraîner des machines accessoires



1.1a

- A Bol inox, capacité 60/80 litres
- B Ecran de protection avec goulotte amovible et avec écran plastique additionnel
- C Planétaire
- D Tableau de commande
- E Tête
- F Commande manuelle du variateur de vitesses (60 l)
- G Colonne
- H Commande manuelle du berceau porte-bol (60 l)
- I Manette de blocage du bol
- J Berceau porte-bol
- K Pieds
- L Patins



1.1b

• **3 outils sont disponibles en standard :**

- A Le crochet spirale pour le pétrissage.
- B La palette pour les mélanges.
- C Le fouet pour les émulsions.

• **Equipements optionnels communs pour ces batteurs-mélangeurs :**

- Fouets 60 litres et 40 litres brins renforcés pour travaux durs.
- Réduction de bol 40 litres et ses 3 outils (60/80 l).
- Réduction de bol 60 litres et ses 3 outils (80 l).
- Palette 60 litres évidée pour mélanges légers.
- Malaxeur 40/60 litres pour mélange de viande (charcuterie).
- Racleur de bol 60/80 litres.
- Chariots porte-bol 60 litres et 80 litres (livré en standard avec le batteur 80 l).

• **Equipements optionnels pour modèles "A" seulement :**

- Machines accessoires (voir § 3.5).
- Porte-plats pour la réception des produits sous hachoir, coupe-légumes, passe-tout.

Installation

2.1 ENCOMBREMENT - POIDS (à titre indicatif) 2.1a-b



ATTENTION !!

Stockage de la machine : -25°C à +50°C

Température ambiante pour le fonctionnement : +4°C à +40°C

Cette machine est à usage professionnel et doit être utilisée par un personnel formé à son utilisation ainsi qu'à son nettoyage et entretien en terme de fiabilité et sécurité.

Utiliser la machine dans un local suffisamment éclairé (Voir norme technique applicable dans le pays d'utilisation. En Europe, se référer à la norme EN 12464-1)

Lors de la manipulation de la machine, toujours s'assurer que les points de préhension ne sont pas des parties mobiles ; risque de chute et de blessures sur les membres inférieurs.

La machine n'est pas conçue pour fonctionner en atmosphère explosive.

A Poids brut emballé (Kg).

B Poids net équipé (Kg).

C Dimensions emballage (mm).

D Encombrement machine L x l x h (mm).

• Manutention - Transport

- Le batteur est livré emballé sur palette bois.

- Pour le descendre de la palette, soulever le batteur à l'aide d'un chariot élévateur (points de soulèvement repérés F).



En cas de manutention manuelle, prendre toutes les précautions nécessaires pour éviter tout basculement en particulier sur l'avant (centre de gravité repéré G).

2.2 EMPLACEMENT AU SOL 2.2

• Pour caler ou mettre de niveau le batteur (10 mm de réglage):

- Dévisser la vis de fixation du patin (clé à tube de 13).
- Ajuster le patin, puis bloquer en position.

- Vérifier la stabilité en faisant tourner le batteur équipé de la palette en grande vitesse.

• Pour sceller le batteur au sol :

- Contre-percer les trous de fixation des patins (vis \varnothing 8 mm maxi, longueur 30 mini et chevilles non fournies).

2.3 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



ATTENTION !!

Le raccordement électrique doit être fait dans les règles de l'art, par une personne qualifiée et habilitée (voir normes et réglementations en vigueur dans le pays d'installation).

L'utilisation éventuelle d'un adaptateur de prise de courant exige la vérification que les caractéristiques électriques de celle-ci ne soient pas inférieures à celle de la machine.

Ne pas utiliser de prise multiple.

L'alimentation de la machine en courant alternatif doit satisfaire les conditions suivantes EN60204-1 ;

- Variations maxi de tension : $\pm 10\%$
- Variations maxi de fréquence : $\pm 1\%$ de manière continue, $\pm 2\%$ sur des périodes courtes

ATTENTION : l'installation électrique doit être conforme (conception, réalisation et maintenance) aux dispositions législatives et normatives du pays d'utilisation.

- Vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et la valeur indiquée sur la plaque caractéristique.
- L'alimentation électrique de la machine doit être protégée des surintensités (des courts-circuits et des surcharges) en utilisant un disjoncteur conforme à l'IEC60947-2 correctement dimensionnés, par rapport au lieu d'installation et aux caractéristiques de la machine - voir caractéristiques indiquées dans la colonne G de la figure 2.3a 

ATTENTION : Pour la protection contre le contact indirect (suivant le type d'alimentation prévue et la connexion des masses au circuit équipotentiel de protection) faire référence au point 6.3.3 de l'EN 60204-1 (IEC 60204-1) avec l'utilisation de dispositifs de protection pour la coupure automatique de l'alimentation dans le cas de défaut d'isolation en schéma TN ou TT, ou pour le système IT, l'utilisation d'un contrôleur permanent d'isolement ou de différentiels pour la coupure automatique. Pour cette protection, les prescriptions de la IEC 60364-4-41, 413.1 doivent s'appliquer.

Par exemple : dans un système TN ou TT, il faut installer en amont de l'alimentation un disjoncteur différentiel avec courant de coupure adapté (par exemple 30 mA) à installation de mise à la terre de l'endroit où est prévue l'installation de la machine.

ATTENTION : Le non respect de ces consignes expose le client à des risques de défaillance de la machine et/ou des accidents dus à des contacts directs ou indirects.

- Vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et la valeur indiquée sur la plaque caractéristique.

- L'installation devra être protégée par un disjoncteur différentiel et un fusible par phase, de calibre indiqué dans la colonne G des caractéristiques.

- **Caractéristiques du moteur principal :**  2.3a

A

B Nombre de phases (1 monophasé ou 3 triphasé)

C Tension nominale en volt (valeur, plage ou commutation)

D Fréquence (Hertz)

E Puissance nominale (Watt)

F Intensité nominale (Ampères)

G Calibre du fusible de protection de la ligne électriques (Ampères)

- **Caractéristiques des moteurs auxiliaires** (modèles "E" avec commandes électriques du variateur de vitesse et montée ou descente du bol). A l'aide des repères ci-dessus, se reporter au tableau :  2.3b

1) Moteur triphasé bi-tension

- Prévoir une prise de courant murale accessible normalisée 3 pôles + terre ainsi qu'une fiche étanche correspondante de calibre 20 A conforme à l'IEC60309 à monter sur le cordon d'alimentation.

 **Mise à la terre obligatoire, par fil vert/jaune.**

- L'installation devra être protégée par un disjoncteur différentiel et un fusible par phase, de calibre indiqué dans la colonne G des caractéristiques moteur.

- **Vérifier le sens de rotation :**  2.3c

- du planétaire, sens anti-horaire  (voir flèche sur tête),
- ou de l'outil, sens horaire .

- Si le sens de rotation est inversé, permuter 2 fils de phase sur la prise de courant.

Nota : Pour les modèles à commande électrique (modèles "E"), voir § 3.1 pour le fonctionnement.

- Le branchement est effectué en tension supérieure , (ex : 400 V). Pour brancher en tension inférieure  (ex : 230 V), procéder comme suit :

- Débrancher la machine.
- Démontez la plaque arrière inférieure et le capot arrière supérieur.
- Consulter le schéma électrique du modèle correspondant .
- Modifier les barrettes de la boîte à bornes du moteur principal.

 2.3d

- Changer la tension d'entrée du transformateur en déplaçant le fil du primaire de la borne 400 V vers celle repérée 230 V. Pour accéder au transformateur, démonter les vis fixant le support composant (clé hexagonale de 7).

- Régler l'intensité du relais thermique F1 du moteur principal F.

 2.3a

Nota : Le circuit de commande est toujours alimenté en 230 V, il n'est pas nécessaire de changer la bobine des contacteurs ou des autres composants.

- **Pour les versions "E" avec commandes électriques :**

- Changer les barrettes des boîtes à bornes des moteurs auxiliaires.  2.3d

- Régler l'intensité des relais thermiques F2/F3 des moteurs auxiliaires F.  2.3b

- Demander les relais thermiques correspondants.

- Contrôler le fonctionnement et le sens de rotation.

- Remonter la plaque inférieure et le capot arrière.

2) Moteur monophasé

- Prévoir une prise de courant murale accessible normalisée 2 pôles + terre, calibre 16A conforme à l'IEC60309 et une fiche étanche correspondante à monter sur le cordon d'alimentation.

- Le sens de rotation est réglé en usine.

Utilisation, sécurité

 **ATTENTION !!**

Nettoyer correctement la machine avant la première utilisation

La fermeture incontrôlée du couvercle ou du fouloir présente un risque d'écrasement des doigts 

Ne jamais introduire la main dans la zone d'éjection lorsque la machine est en fonctionnement ; risque de blessures Il est formellement interdit de neutraliser ou de modifier les systèmes de sécurité : Risques de blessures irréversibles!!!

Vérifier le bon fonctionnement de ces sécurités avant chaque utilisation (voir paragraphe « réglage des sécurités »)

Ne jamais introduire la main, un corps dur ou surgelé dans l'appareil

Pour des raisons d'hygiène et sécurité, toujours utiliser une coiffe, résistante, lavable ou jetable et qui enveloppe complètement les cheveux.

3.1 FONCTIONNEMENT - SÉCURITÉ

- **La sécurité de l'utilisateur est assurée par :**

- L'écran de protection qui permet d'éloigner l'accès à l'outil à une distance normalisée et arrête le moteur lors de son relevage.
- La conception de l'écran permettant d'ajouter des produits pendant le travail en toute sécurité.
- La mise en marche du batteur uniquement lorsque le berceau est en position haute de travail et l'écran de protection abaissé et le bol est en position sur le berceau.
- La nécessité d'appuyer sur le bouton MARCHE après un arrêt (dispositif "à manque de tension")
- La protection du moteur principal et des moteurs auxiliaires (BMXE) contre les surcharges par relais thermiques.

- **Tableaux de commande**

- a) (commandes manuelles)  3.1a
- b) (commandes électriques)  3.1b

A Bouton poussoir ARRET

B Bouton minuterie

C Position minuterie MARCHE continue

D Bouton rotatif éclairage bol

E Bouton poussoir MARCHE

F Voyant indicateur de vitesse

G Manivelle changement de vitesse (60 l)

H Bouton poussoir augmentation de vitesse

I Bouton poussoir diminution de vitesse

J Bouton poussoir montée du bol

K Bouton poussoir descente du bol

} 60/80 l

- La mise en marche normale des batteurs 60/80 l est obtenue si :
 - L'écran de protection est abaissé.
 - Le bol est en position sur le berceau.
 - Le berceau porte-bol est en position haute de travail.
 - La minuterie est réglée sur marche continue ou temporisée.

• **Pour mettre le berceau porte-bol en position travail :**

a) Avec modèles à commande manuelle :  1.1a

- Tourner la manivelle H sens horaire ↻ jusqu'en butée.

b) Avec modèles à commandes électriques :

 3.1b

- Avant la montée du berceau, enlever les outils à l'intérieur du bol. (Le batteur est livré avec le bol à mi-hauteur).
- Puis, appuyer sur le bouton J pour monter le berceau.



Si le berceau descend au lieu de monter, arrêter immédiatement sans aller jusqu'en butée basse. Permuter 2 fils de phase sur la prise de courant.



Ne pas utiliser la machine sans le bol.

Nota : Si un batteur modèle "E" triphasé est branché sur une autre prise de courant, vérifier avant utilisation que :

- les fonctions montée et descente du bol et changement de vitesse ne sont pas inversées.
- le sens de rotation du planétaire est correct (sens anti-horaire ↻)

• **Fonctionnement :**  3.1a-b

a) Marche continue :

- Tourner le bouton de minuterie B sens anti-horaire ↻ vers la position continue C.
- Appuyer sur le bouton MARCHÉ E.

b) Marche temporisée :

- Tourner le bouton de minuterie B sens horaire ↻ gradué de 0 à 15 minutes. Pour les travaux inférieurs à 1 minute, tourner au-delà, puis revenir à la valeur choisie.
- Appuyer sur le bouton MARCHÉ E.
- Arrêt automatique quand la minuterie revient à 0.

c) Arrêt

- Mettre le batteur en petite vitesse pour faciliter le redémarrage (voir § 3.3).
- Utiliser le bouton ARRÊT A, puis descendre le berceau porte-bol et relever l'écran de protection.

3.2 MISE EN PLACE DU BOL ET DES OUTILS

- Procéder comme suit :
 - Descendre le berceau en position basse.
 - Mettre un outil à l'intérieur du bol.

Nota : Veiller à nettoyer les appuis de la ceinture du bol sur le berceau sinon le bol serait difficile ou impossible à bloquer.

a) Sans le chariot de bol :  3.2a

- Présenter le bol sur le berceau, les cales d'appui verrou de la ceinture bien en face des manettes de blocage (une seule position).
- Descendre le bol verticalement pour positionner les deux doigts du berceau dans les logements de la ceinture de bol.
- Verrouiller le bol sur le berceau en tournant les deux manettes latérales de blocage.



La machine ne doit pas fonctionner si le bol n'est pas en position sur le berceau.

b) Avec le chariot de bol (livré en standard avec le batteur 80 l)

 3.2b

- Poser le bol bien horizontalement sur le chariot, puis le positionner sur le berceau. Monter le berceau de quelques centimètres et verrouiller le bol (voir § 3.2a).
- Dégager le chariot si nécessaire.



Avant de descendre le berceau, déverrouiller complètement les 2 manettes de blocage. Le bol vient ainsi se centrer sur le chariot et se dégage automatiquement.

c) Installation de l'outil :  3.2c

- Emmancher l'outil dans l'arbre porte-outils et le faire pivoter sans anti-horaire ↻ pour le verrouiller.



§5.3

3.3 CHANGEMENT ET CHOIX DES VITESSES

- Le variateur à double courroie offre à l'utilisateur une gamme continue de vitesse pour effectuer toutes sortes de travaux dans des conditions optimales de rendement et de qualité.
- LE CHANGEMENT DE VITESSE SE FAIT OBLIGATOIREMENT MACHINE EN FONCTIONNEMENT, procéder comme suit :

- appuyer sur le bouton MARCHÉ.

a) Avec 60 l manuel :  3.1a

- Tourner la manivelle G sens horaire ↻ pour augmenter la vitesse, inversement pour la diminuer. Le voyant F indique la position exacte de la vitesse.

 3.1b

b) Avec 60/80 l modèle "E" :

- Appuyer sur le bouton poussoir H pour augmenter la vitesse, le bouton I pour la diminuer. Le voyant F affiche la position exacte de la vitesse.

Nota : Les boutons H et I assurent leur fonction si le batteur a été préalablement mis en marche.

- Toujours démarrer en vitesse lente pour éviter les projections ou l'émission de poussière de farine, puis augmenter progressivement la vitesse sachant que la force d'entraînement (couple) augmente quand on diminue la vitesse.
- En cas de patinage de courroie, diminuer la vitesse.
- En fin de travail, toujours revenir en vitesse lente avant d'appuyer sur le bouton ARRÊT.

• **Vitesses d'utilisation des outils :**  3.3

V Vitesse au planétaire (Tr/mn)

A Pâte dure

B Pâte douce

 Zone de travail préconisé

3.4 CAPACITÉS MAXIMALES

- La capacité de travail d'un batteur est fonction de :
 - L'outil utilisé.
 - La nature, la quantité et la densité de la masse à travailler.
 - La vitesse optimale pour un travail de qualité.
- L'exagération de la quantité se fait toujours au détriment de la qualité de travail et de la longévité des organes mécaniques du batteur et peut conduire à un échauffement anormal du moteur et à son arrêt brusque (voir § 5.1).

Nota : Certains fabricants de farine préconisent de terminer les pétrissages en augmentant la vitesse durant quelques instants. Pour appliquer ces recettes, diminuer impérativement la quantité de farine de 30 à 50 % par rapport aux indications du tableau ci-après.

- Quantités maximales conseillées

| Produits | Références | Bols (L) 40/60/80 | Outils |
|--------------------------------|--------------------|----------------------|---|
| Détrempe (Hydratation 60 %) | Kg de farine | 12/20/25 |  |
| Pizza (Hydratation 40 %) | Kg de pâte | 8/12/16 | |
| Pâte Brisée | } Kg de farine | 10/15/20 | |
| Pâte sucrée | | 9/15/20 | |
| Pâte à croissants | | 9/18/23 | |
| Pâte à brioches | | 10/18/23 |  |
| Pâte à choux | Litres d'eau | 8/12/16 | |
| Viande | Kg | 20/30/38 | |
| Purée | Kg pommes de terre | 20/30/38 | |
| Fondant | Kg de sucre | 12/20/25 |  |
| Blanc d'œufs | } Nombre d'œufs | 80/100/120 | |
| Génoise | | 60/100/130 | |
| Biscuits | | 60/100/130 | |
| Meringues | Kg de sucre | 3/6/8 | |
| Crème pâtissière | Kg de poudre | 6/9/12 | |

3.5 PRISE D'ACCESSOIRES

- Les batteurs modèles "A" sont équipés d'une prise de mouvement à vitesse variable type H12 pour entraîner les accessoires optionnels suivants :



- **H70H et HV82H** : hachoirs ø 70 et ø 82 mm, système ENTERPRISE ou UNGER. Livrés avec trémie, couteaux et plaques.
- **CX21H** : coupe-légumes équipé de plateaux pour trancher jusqu'à 8 mm, émincer, effiler, râper...
- **P200H** : passe-tout pour purée, potages, compotes, soupes de poissons... Livré avec 3 grilles différentes.

- Pour installer un accessoire, procéder comme suit :



- Arrêter le batteur en petite vitesse.
- Equiper l'accessoire en fonction du travail à effectuer.

- Relever l'opercule H.
- Présenter l'accessoire B et introduire le cône C dans la prise du batteur A.
- Engager le carré mâle D dans l'arbre d'entraînement de la prise A en faisant pivoter B.
- Positionner le doigt E en face du trou I et rentrer l'accessoire à fond dans la prise A.
- Serrer la vis de blocage G (sens horaire) dans l'empreinte F.
- Choisir la vitesse en fonction de l'accessoire. 



Arrêt obligatoire de la machine avant de monter ou démonter un accessoire.

- Vitesses d'utilisation des accessoires : 

 Zone de travail préconisé

Nettoyage, hygiène



ATTENTION !!

Avant tout démontage, débrancher l'appareil.

Avant d'utiliser tout produit de nettoyage, lire attentivement les notices d'utilisation et de sécurité accompagnant le produit et utiliser les équipements de protection adaptés.

Ne pas laver la machine au nettoyeur sous pression.

4.1 ENTRE DEUX UTILISATIONS

- Démontez le bol et l'outil.
- Dans une plonge, nettoyez à l'eau chaude additionnée de détergent-désinfectant ou dégraissant (si travail de produits gras), l'intérieur du bol et l'outil, puis rincez à l'eau claire et séchez.
- Nettoyez le porte-planétaire, l'arbre porte-outils, l'écran de

protection à l'aide d'une éponge humide et d'un produit détergent-désinfectant, puis rincez à l'eau claire.

Nota : Utiliser des produits de nettoyage compatibles avec les pièces en aluminium.

4.2 EN FIN D'UTILISATION

- Débrancher la machine.
- Nettoyer en plonge le bol et les outils avec un produit détergent-désinfectant ou dégraissant, puis rincer à l'eau claire et sécher. Seul le bol peut être nettoyé en lave-vaisselle.
- Nettoyer le porte planétaire, l'intérieur de l'arbre porte-outils, l'écran de protection, le berceau en insistant sur les appuis de bol et si nécessaire l'extérieur du batteur à l'aide d'une éponge humide et d'un produit détergent-désinfectant, puis rincer.
- Vérifier le nettoyage correct des différents éléments.
- L'écran plein de protection n'est pas compatible avec un lavage en lave-vaisselle.

4.3 FOLLE FARINE :

Afin de diminuer l'émission de folle farine durant le chargement de la cuve il est conseillé de :

- Il est impératif d'utiliser l'écran plastique transparent livré avec la machine
- Vider le sac de farine ou le récipient contenant la farine sans le secouer.
- Couler l'eau avant de mettre la farine si cela est possible

Nota : Veiller à la compatibilité des produits de lavage utilisés avec les matériaux des éléments de l'appareil.

- Ne pas employer des détergents abrasifs qui peuvent rayer les surfaces.
- Pour le nettoyage des machines accessoires, consulter la notice d'instructions de chaque accessoire.



Ne pas laver la machine au nettoyeur sous pression.

- Périodiquement : (au moins une fois par mois).
- Dépoussiérer les ouïes de ventilation situées à l'arrière de la machine (cause d'échauffement anormal).

- Toujours démarrer en vitesse lente pendant le mélange eau/farine
 - Ne pas secouer un sac de farine vide. Le rouler avec précaution.
- Le respect de ces règles simples contribuera à diminuer l'émission de poussière de farine et par conséquent à diminuer les risques d'allergie liés à ces poussières.

Incidents de fonctionnement

5.1 LE BATTEUR NE DÉMARRE PAS

- Vérifier si :
 - Le batteur est bien branché.
 - L'alimentation à la prise de courant est correcte.
 - Le bol est en position sur le berceau.
 - Le bol est en position de travail et l'écran de protection fermé.
 - La minuterie est sur une position autre que "zéro".
 - Le fusible 5x20 (315 mA) situé à l'intérieur du batteur n'est pas défectueux.

Pour y accéder :

- Débrancher la machine.
- Démonter les vis de la plaque.
- Le fusible est vissé sur le porte fusible.
- Si le batteur s'arrête en cours de travail :
 - Le relais thermique s'est déclenché. Son réenclenchement se fait automatiquement. Attendre quelques instants et appuyer sur le bouton MARCHE pour démarrer.
 - Diminuer la vitesse ou la charge (voir § 3.3 et 3.4).

5.2 BRUIT OU FONCTIONNEMENT ANORMAL

- **Bruit métallique**
 - Outil déformé, qui frotte ou qui tourne à l'envers (voir § 2.3).
 - Bol abîmé, pas en place (voir § 3.2).
- **Bruit strident**
 - Patinage de la courroie inférieure entraînant son usure prématurée.
 - Courroies défectueuses (voir § 6.2 pour leur remplacement)

• Manque de puissance

- Vérifier le bon coulisement des flasques des poulies et l'état des courroies (voir § 6.2).
- Moteur tournant sur 2 phases.
- Tension d'alimentation inadaptée avec échauffement anormal du moteur.
- Surcharge ou outil inadapté (voir § 3.3 - 3.4).



Si l'incident persiste, consulter le service maintenance de votre revendeur.

5.3 COINCEMENT D'UN OUTIL SUR L'ARBRE PORTE-OUTILS

- Dû généralement à un mauvais nettoyage ou à une déformation de l'outil consécutif à un choc.
- Si début de grippage, ne pas insister, huiler ou passer du liquide dégrissant et attendre un moment pour que le produit fasse effet.
- Agir progressivement en dosant ses efforts :
 - Par rotation en faisant un mouvement de va-et-vient.
 - En tapant sur l'outil à l'aide d'un maillet après avoir dégagé la

goupille de la baïonnette.

- Toiler la partie déformée si nécessaire.



Si l'incident persiste, consulter le service maintenance de votre revendeur.



ATTENTION !!

Débrancher la machine avant toute intervention.

La maintenance ne peut être faite que par une personne qualifiée, formée et habilitée

6.1 MÉCANISME

- Il est conseillé au moins une fois par an de :
- Vérifier à l'intérieur de la machine l'état des courroies.
- Nettoyer à l'intérieur de la machine la poussière de courroie et de farine à l'aide d'un aspirateur.

6.2 CHANGEMENT DES COURROIES DE MOTEUR

- **Pour enlever les courroies :**
- Arrêter le batteur en vitesse 7.
- Démonter les 8 vis du couvercle supérieur.
- Démonter les 6 vis du capot arrière supérieur.
- Démonter le ventilateur en dévissant l'écrou (clé hexagonale de 13).
- Tirer fortement sur le côté du batteur en prenant la courroie supérieure par le milieu du brin afin d'écartier la poulie variable supérieure et enlever la courroie.
- Rapprocher les poulies variables de la poulie motrice.
- Retirer la courroie inférieure.
- **Pour remonter de nouvelles courroies :**
- Engager la petite courroie sur la poulie variable inférieure, la tirer fortement sur le côté, puis la passer à l'arrière pour la monter sur la poulie motrice (**vitesse 5 à 7**).
- Ramener les poulies variables en position médiane.
- Aligner les repères des 2 flasques mobiles.
- Engager la grande courroie et tirer fortement pour comprimer au maximum le ressort des poulies variables.
- Monter la grande courroie sur la poulie réceptrice.
- Remonter le ventilateur et la carrosserie.

Nota : Afin d'améliorer le coulisement des flasques mobiles, huiler très légèrement la partie supérieure de l'arbre intermédiaire.



Eviter toute trace d'huile sur les flasques des poulies et sur la courroie (risque de patinage).

6.3 RÉGLAGE DE LA BUTÉE HAUTE DU BERCEAU

- Si l'on veut faire passer les outils au plus près du fond de bol :
- Monter l'outil à régler après avoir vérifié que c'est le plus long des outils et mettre le berceau en position haute.
- Démonter les 6 vis du capot arrière supérieur.
- Débloquer le contre-écrou A (clé hexagonale de 17).
- Dévisser la vis de butée B de quelques tours.
- Débloquer le contre-écrou C et dévisser la vis D de quelques tours (clé hexagonale de 13) pour BMXE seulement.
- Régler le point de déclenchement du contact de position avec la vis D et bloquer le contre-écrou C (BMXE).
- Régler la vis B qui sert de butée mécanique et rebloquer le contre-écrou A.
- **IMPORTANT :** Lors de la montée du berceau, le déclenchement du contact électrique doit se produire à environ 1 mm avant la mise en butée. Sinon, risque de détérioration du contact de position.
- Si l'outil frotte dans le bol, recommencer les réglages.
- Vérifier avec tous les outils et remonter le capot arrière.



- Remonter le berceau à la hauteur souhaitée (jeu entre intérieur bol et outil = 2 à 3 mm).

6.5 REMPLACEMENT DE LA LAMPE D'ÉCLAIRAGE BOL

- Démonter les 8 vis de fixation du couvercle.
- Remonter la carrosserie.
- Dans le cas d'un modèle "A", il faut démonter le canon de la prise d'accessoires (clé 6 pans creux de 5).
- Sortir l'ampoule par dessous et la remplacer.

6.6 VÉRIFICATION DES SÉCURITÉS

- Le bon fonctionnement des sécurités doit être vérifié avant chaque utilisation, le moteur doit s'arrêter en moins de 4 secondes à l'ouverture de l'écran de protection et à la descente du berceau.
- Si l'une de ces fonctions n'est pas réalisée :
- Ne pas utiliser la machine.
- La faire régler par le service maintenance de votre revendeur.



La machine ne doit pas fonctionner si le bol n'est pas en position sur le berceau .

6.7 COMPOSANTS ÉLECTRIQUES

- Vérifier régulièrement l'état du cordon et des composants électriques.



Tension résiduelle aux bornes des condensateurs.

6.8 ADRESSE DE LA MAINTENANCE

Nous vous conseillons de vous adresser en priorité au vendeur de la machine.



Pour toute demande d'information ou commande de pièces détachées, préciser le type de la machine, le numéro de série et les caractéristiques électriques.

Le fabricant se réserve le droit de modifier et d'améliorer ses produits sans préavis.

Cachet du vendeur



Date de l'achat :

Conformité à la réglementation

La machine est conçue et réalisée en conformité à :

- La directive machine 2006/42/CEE,
- La directive CEM 2014/30/ EU.
- 2011/65/EEC Directive relative à la limite des substances dangereuses.
- La directive « WEEE » 2002/96/CEE

Le symbole “” sur le produit indique que ce produit ne doit pas être considéré comme déchet ménager. Par contre, il doit être transporté sur le lieu de recyclage des équipements électriques et électroniques. En vous assurant que le produit est bien éliminé de la sorte, vous aidez dans la prévention des nuisances à l'environnement et à la santé des personnes qui pourraient survenir à la suite d'une mise au rebut incontrôlée de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter le service commercial ou le revendeur du produit, le service après vente ou le service de traitement de déchets concernés.

- La directive « Déchets » 2006/12/CEE

La machine est conçue de telle sorte qu'elle ne contribue pas ou le moins possible à accroître la quantité ou la nocivité des déchets et des risques de pollution.

Veillez à respecter les conditions de recyclage.

- La directive 94/62/CEE « Emballage et déchets d'emballages »

L'emballage de la machine est conçu de telle sorte qu'il ne contribue pas ou le moins possible à accroître la quantité ou la nocivité des déchets et des risques de pollution.

Veillez à éliminer les différentes parties de l'emballage dans les points de recyclage appropriés.

- Aux normes européennes :
EN 454- Batteurs-Mélangeurs. Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène.

Cette conformité est attestée par :

- La marque de conformité CE, fixée sur la machine,
- La déclaration de conformité CE correspondante associée au bon de garantie,
- La présente notice d'instructions qui doit être communiquée à l'opérateur.

Caractéristiques acoustiques :

- Le niveau de pression acoustique mesuré selon le code d'essai EN ISO 3743.1-EN ISO 3744 < 70 dBA

Indices de protection suivant la norme EN 60529-2000:

- Commandes électriques IP55
- Machine globale IP23

Sécurité intégrée :

- La machine a été conçue et fabriquée dans le respect des règlements et normes la concernant indiqués ci-avant.
- L'opérateur doit être préalablement formé à l'utilisation de la machine et informé des éventuels risques résiduels (obligation de formation du personnel aux postes de travail loi n°91-1414, articles L. 231-3-2 et R. 231-36).

Hygiène alimentaire :

La machine est construite avec des matériaux conformes à la réglementation et aux normes suivantes :

- La directive 1935/2004 CEE matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires,
- Normes EN 601- : alliage d'aluminium moulés en contact avec les denrées alimentaires.
- Norme EN 1672-2 : Prescriptions relatives à l'hygiène.

Les surfaces de la zone alimentaire sont lisses et facilement nettoyables. Utiliser des détergents agréés pour l'hygiène alimentaire en respectant leur mode d'emploi.