

Sommaire

Introduction	1	Nettoyage, hygiène	5
Présentation	1	Incidents de fonctionnement	6
Installation	1	Maintenance	6
Utilisation, sécurité	3	Conformité à la réglementation	8

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.

Présentation

1.1 DESCRIPTION

Ces batteurs-mélangeurs sont des appareils professionnels de boulangerie-pâtisserie conçus pour pétrir, mélanger et fouetter tous produits alimentaires. Les versions A, adaptées en cuisine, permettent d'entraîner des machines accessoires.

- A Bol inox, capacité 20 ou 30 litres (suivant modèle)
- B Ecran de protection amovible avec écran plastique additionnel
- C Prise d'accessoires type H
- D Tête
- E Tableau de commande
- F Levier de changement de vitesse
- G Levier monte et baisse
- H Planétaire
- I Colonne
- J Berceau porte-bol
- K Pieds

• **3 outils sont disponibles en standard :**  **1.1b**

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

• **Equipements optionnels :**

- Fouet renforcé 20 et 30l pour travaux durs.
- Réduction de bol 10l et ses 3 outils (modèle 20l)
- Réduction de bol 10l et 20l et ses 3 outils (modèle 30l)
- Table inox (hauteur 480mm) pour modèle 20l table.

• **Equipements optionnels pour versions à prise d'accessoires A seulement :**

- Machines accessoires (voir  § 3-6).
- Porte-plats pour la réception des produits sous hachoir, coupe-légumes, passe-tout.

Installation



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.

2.1 ENCOMBREMENT - POIDS (à titre indicatif)

- A Poids brut emballé (kg)
- B Poids net équipé (kg)
- C Dimensions emballage (mm) L x l x h
- D Encombrement machine : L x l x H (mm)
- E Dimensions pour scellement batteur : E x E1 x E2 (mm)
- Hp Hauteur prise accessoires (modèles A)

• Manutention - Transport

- Le batteur est livré fixé sur palette bois.
- Pour le descendre de la palette, utiliser un chariot élévateur en glissant les fourches sous les pieds.



En cas de déchargement manuel, prendre les précautions nécessaires pour éviter tout basculement

2.2 EMBLACEMENT

- Les batteurs 20l sol et 30 litres sont uniquement posés au sol.
 - **Pour caler ou mettre de niveau le batteur :**
 - Retirer l'embout du pied avant à régler.
 - Visser à l'aide d'un tournevis afin de mettre le patin réglable en contact.  2.2a
 - Vérifier la stabilité en faisant tourner en grande vitesse le batteur avec sa palette. Si besoin, il est possible d'affiner le réglage avec la machine en fonctionnement.
 - Remettre le bouchon en place.
 - **Pour sceller au sol le batteur : Scellement au niveau des pieds arrière**
 2.2b
 - Retirer les embouts des 2 pieds arrière.
 - Repérer les 2 trous à percer (vis Ø8 maxi, longueur 80 mini, chevilles non fournies).
-  *Nota : Il est également possible de réaliser le scellement au niveau des pieds avant en retirant le patin réglable.*
- Les batteurs 20 litres table peuvent être installés sur :
 - un support parfaitement stable non résonnant (meuble, table...) d'une hauteur comprise entre 350 et 500 mm.
 - une table inox optionnelle avec étagère de rangement.
 - **Pour son installation, procéder comme suit :**
 - **Retirer les patins réglables des pieds avants.**
 - Faire coïncider les 4 trous de fixation des pieds du batteur avec ceux de la table.
 - Fixer le batteur sur la table avec la visserie fournie.
 - **Pour caler ou mettre de niveau la table :**
 - Dévisser la vis de fixation des patins (clé à tube de 13).
 - Ajuster le patin, puis bloquer en position.
 - Vérifier la stabilité, en faisant tourner en grande vitesse le batteur équipé de la palette.
 - **Pour sceller la table au sol :**
 - Contre-percer les trous de fixation des patins (vis ø 8 maxi, longueur 30 mini et chevilles non fournies).  2.2c

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 des fusibles ou des relais thermiques correctement dimensionnés, par rapport au lieu d'installation et aux caractéristiques de la machine - voir caractéristiques indiquées dans la colonne F 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 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.

- **Caractéristiques moteur :**  **2.3a**
- 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** Calibre du fusible de protection de la ligne (ampères)

1) Moteur triphasé

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

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

- Vérifier le sens de rotation :  **2.3b**
 - 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.
- Le branchement est effectué en tension supérieure  pour 400V). Pour brancher en tension inférieure  230V, procéder comme suit :
 - Débrancher la machine.
 - Démontez la plaque arrière.
 - Consulter le schéma électrique au §6.6).
 - Changer le fil de la platine intégrée en déplaçant la cosse de la borne de raccordement marquée en tension supérieure (400V) sur celle marquée en tension inférieure (230V).
 - Permuter les barrettes de la plaque à bornes.  **2.3c**
 - Contrôler le sens de rotation et remonter la plaque.

2) Moteur monophasé

- Prévoir une prise de courant murale monophasée 2 pôles + terre calibre 10/16 A.
- Le sens de rotation est réglé en usine.

Utilisation, Sécurité



ATTENTION !!

Nettoyer correctement la machine avant la première utilisation

La remontée ou la descente incontrôlée du bol présente un risque d'écrasement des doigts 

Ne jamais introduire la main dans la zone de travail 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 « vérification 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 - SECURITE

- **La sécurité de l'utilisateur est assurée par :**
 - L'arrêt du moteur à l'ouverture de l'écran de protection.
 - La conception de l'écran permettant d'ajouter des produits pendant le travail en toute sécurité.
 - L'arrêt du moteur à la descente du berceau. Pas de redémarrage en appuyant sur le bouton MARCHE.
 - La nécessité d'appuyer sur le bouton MARCHE après un arrêt (dispositif à «manque de tension»).
 - La protection du moteur contre les surcharges par sonde thermique.
 - Le respect des instructions de la présente notice pour l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de la machine.

• Tableau de commande **3.1**

- A** Diminution temps minuterie
- B** Augmentation temps minuterie
- C** Bouton ARRET
- D** Bouton MARCHE
- E** Afficheur minuterie

- La mise en marche normale des batteurs est obtenue si l'ensemble berceau porte-bol est en position de travail.
- L'écran de protection est monté et fermé.
- La minuterie est réglée sur marche continue ou temporisée.
- Le bol est en position sur le berceau .

a) Marche temporisée:

- Sélection du temps sur **E** par appui sur les touches **A** ou **B**.
- Mise en marche par appui sur la touche **D**.
- Arrêt par appui sur la touche **C**.

Nota :

-  -Pour modifier le temps en cours de décompte, appuyez sur la touche **C** puis modifier par les touches **A** ou **B**, reprendre le cycle en appuyant sur la touche **D**.
- Le temps sélectionné au début du cycle reste en mémoire.
- Pour arrêter définitivement un cycle en cours, appuyez 2 fois sur la touche **C**.

b) Marche continue:

- Sélection de ----sur **E** par appui continu de la touche **A**.
- Mise en marche par appui sur la touche **D**.
- Arrêt par appui sur la touche **C**.

 **Ne pas utiliser la machine sans le bol.**

3.2 MONTAGE - DEMONTAGE DE L'ÉCRAN DE PROTECTION

Afin de faciliter son nettoyage, l'écran de protection rotatif est amovible ainsi que l'écran plastique qui le recouvre.

• Pour le démonter :

- Arrêter la machine, descendre le berceau, enlever l'outil et le bol.
- L'écran étant verrouillé, le tourner sens horaire (1 tour complet) jusqu'en butée  3.2a
- L'écran se décroche vers le bas et se désolidarise de lui-même.
- L'écran plastique peut être retiré en l'ôtant de l'écran fil. (cas d'une utilisation sans farine).



LE BATTEUR NE PEUT DEMARRER LORSQUE L'ÉCRAN EST ENLEVÉ.

• Pour le remonter :

- Mettre en concordance les patins en face des encoches de la couronne de l'écran.  3.2b
- Le maintenir en pression vers le haut et tourner sens anti-horaire (1 tour complet) jusqu'au verrouillage en butée (passage au point dur).



Nota : L'écran tient de lui-même dès le début de la rotation.

LE BATTEUR NE PEUT DEMARRER QUE SI L'ÉCRAN EST CORRECTEMENT FERMÉ ET VERROUILLÉ.

3.3 MISE EN PLACE DU BOL ET DES OUTILS :

- Procéder comme suit :
- Descendre le berceau en position basse, en poussant le levier **G** vers l'arrière.
- Mettre un outil à l'intérieur du bol.

 *Nota : Veiller à la propreté des appuis des poignées (voir §4-2).*

- Présenter le bol sur le berceau.
- Engager la rotule du bol dans le logement du berceau et descendre le bol verticalement pour positionner les deux doigts du berceau dans les trous des poignées.  3.3a

- Emmancher l'outil sur l'arbre porte-outils et le faire pivoter sens anti-horaire (1 tour complet) pour le verrouiller.  3.3b  §5.3

- Ramener le levier G vers soi pour remonter le bol en position travail.
- Fermer l'écran de protection.
- Appuyer sur le bouton MARCHE.

3.4 CHANGEMENT ET CHOIX DES VITESSES

• Le variateur à courroie offre à l'utilisateur une gamme continue de vitesses pour effectuer toutes sortes de travaux dans des conditions optimales de rendement et de qualité.

- Pour changer de vitesse, procéder comme suit :
- Appuyer sur le bouton MARCHE.
- Tirer vers soi le levier pour diminuer la vitesse, le pousser pour augmenter.  3.4a

 **Ne jamais manœuvrer le levier de vitesse à l'arrêt.**

- **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.



Nota : Le levier reste à la vitesse choisie grâce à son système d'auto-maintien en toute position.

- En cas de patinage de la courroie, diminuer la vitesse.
- En fin de travail, ramener le levier en vitesse lente, appuyer sur le bouton arrêt, puis descendre le bol (voir § 3-3).

• Vitesses d'utilisation des outils 3.4b

V Vitesse au planétaire (Tr/mn)

A Pâte dure

B Pâte douce

 Travail préconisé

3.5 CAPACITES 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).

• Quantités maximales conseillées

Produits	Références	Bols (L) 10/20/30	Outils
Détrempe (Hydratation 60%)	Kg de farine	3/6/8	
Pizza (Hydratation 40%)	Kg de pâte	2,5/5/6	
Pâte Brisée	Kg de farine	2,5/5/6	
Pâte sucrée		2/4/5	
Pâte à croissants		2,5/5/6	
Pâte à brioches		2,5/5/6	
Pâte à choux	Litres d'eau	2/4/5	
Viande	Kg	5/10/15	
Purée	Kg pommes de terre	5/10/15	
Fondant	kg de sucre	3/6/8	
Blancs d'oeufs	Nombre d'oeufs	16/32/50	
Génoise		15/30/45	
Biscuits		15/30/45	
Meringues	Kg de sucre	0,75/1,5/2,5	

3.6 PRISE D'ACCESSOIRES

• Les batteurs version A sont équipés d'une prise de mouvement à vitesse variable, type H12 pour entraîner les accessoires optionnels suivants :



- **H 70 H et HV 82 H** : hachoirs Ø 70 et Ø 82 mm, système ENTERPRISE ou UNGER. Livrés avec trémie, pilon, couteaux et plaques.
- **CX 21 H** : Coupe-légumes équipé de plateaux pour trancher jusqu'à 8 mm, émincer, effiler, râper...
- **P 200 H** : Passe-tout pour purée, potages, compotes, soupes de poissons.... Livré avec 3 grilles différentes.



Consulter séparément la notice d'instructions de chaque machine accessoire.

• Pour installer un accessoire, procéder comme suit :



- Equiper l'accessoire en fonction du travail à effectuer.



Arrêt obligatoire en petite vitesse par le bouton poussoir arrêt avant de monter ou démonter un accessoire.

- 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 logement **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.



Nota :

Pour le démontage de l'accessoire, dévisser G de 4 tours minimum pour échapper l'empreinte F.

• Vitesses d'utilisation des accessoires :

VP = Vitesse prise accessoire (Tr/mn)

 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

- Démonter le bol et l'outil.
- Dans une plonge, nettoyer à l'eau chaude additionnée de détergent désinfectant ou dégraissant (si travail de produits gras), l'intérieur du bol et l'outil, puis rincer à l'eau claire et sécher.

- Nettoyer 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 rincer à l'eau claire.

Huiler l'arbre porte-outils (huile ou graisse alimentaire)



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

4.2 EN FIN D'UTILISATION

- Débrancher la machine.
Démonter le bol, l'outil et l'écran de protection.
- 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.
- L'écran plein de protection n'est pas compatible avec un lavage en lave-vaisselle.
- Nettoyer le porte-planétaire, 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.
Huiler l'arbre porte-outils (huile ou graisse alimentaire).



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).
- Essuyer et huiler légèrement avec de la vaseline les chandelles du monte et baisse.

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

- 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 de travail et l'écran de protection fermé.
 - Le bol est en position sur le berceau .
- Si le batteur s'arrête en cours de travail :
 - La sonde thermique du moteur s'est déclenchée. Attendre quelques minutes pour redémarrer.
 - 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  § 3-3).
 - Manque de graisse au planétaire (voir  § 6-4 pour démonstration).
- **Bruit strident**
 - Patinage de la courroie entraînant son usure prématurée.
 - Courroie défectueuse (voir  § 6-2 pour son remplacement)
- **Manque de puissance**
 - Vérifier le bon coulisement des flasques des poulies et l'état de la courroie (voir  § 6-2).
 - Moteur tournant sur 2 phases (voir  § 6-6).
 - Tension d'alimentation inadaptée avec échauffement anormal du moteur.
 - Vitesse de travail trop élevée : réduire la vitesse.
 - Charge trop importante : diminuer la quantité.

 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.

5.4 LEVIER DE COMMANDE DES VITESSES

- Si la commande du levier de vitesse devient dure :
 - huiler légèrement l'axe des poulies variables et graisser le doigt d'entraînement du baladeur.
- Si le levier n'a plus d'auto-maintien, se reporter au § 6-3 réglage des vitesses.

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

Maintenance



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 :
- Graisser si besoin les pignons du planétaire avec une graisse très adhésive (nous consulter, voir  § 6-4).
- Nettoyer à l'intérieur de la machine la poussière de courroie et de farine à l'aide d'un aspirateur.
- Accès aux composants électriques :
- débrancher la machine.



Tension résiduelle aux bornes des condensateurs

- Les condensateurs peuvent rester électriquement chargés . Afin d'éviter tout risque, lors d'une intervention, il est conseillé de les décharger en reliant leurs bornes à l'aide d'un conducteur isolé (tournevis par exemple).

6.2 CHANGEMENT DE COURROIE

- Arrêter le batteur en grande vitesse (position 8) et le débrancher.
- Démonter les vis du capot supérieur et le déconnecter pour le désolidariser de la tête.
- Saisir la courroie latéralement et tirer vers soi jusqu'à échappement de celle-ci de la poulie variable réceptrice.
- Puis la dégager de la poulie motrice.  6.2
- Huiler légèrement avec de la vaseline l'arbre moteur et récepteur des poulies variables.

Pour la mise en place de la nouvelle courroie :

- Présenter la courroie sur la poulie motrice.
- Tirer fortement pour l'engager au maximum.
- Engager la courroie sur la poulie réceptrice.
- Tourner cette dernière à la main pour égaliser la position de la courroie.

6.3 REGLAGE DES VITESSES

En fonctionnement normal, lors du passage de grande en petite vitesse, le levier revient légèrement en arrière avant de s'immobiliser.

- Si celui-ci n'arrive pas à se stabiliser, faire le réglage suivant :
- Faire tourner le batteur en petite vitesse (1) et arrêter celui-ci.
- Dévisser le levier de changement de vitesse.
- Démonter le capuchon pour accéder au mécanisme et revisser le levier.

- Débloquer le contre-écrou de la vis d'anti-dérive A.  6.3
- Remettre le batteur en route et dévisser la vis d'anti-dérive jusqu'au maintien du levier à toutes les vitesses.
- Rebloquer le contre-écrou.
- Les batteurs sont réglés en usine pour tourner de 35 à 180 tr/mn environ (vitesse du planétaire).

6.4 DEMONTAGE DU PLANETAIRE

- Retirer l'écran de protection et le capot après l'avoir déconnecté.
- Oter la courroie.  6.2
- Mettre un morceau de bois entre bol et planétaire pour retenir ce dernier.  6.4

- Enlever la poulie réceptrice et sa clavette.
- Retirer la prise d'accessoires si le modèle en possède une.
- Déposer l'ensemble planétaire en frappant à l'aide d'un maillet sur le dessus de l'arbre solaire et en descendant le bol au fur et à mesure.

6.5 VERIFICATION DE LA SECURITE

- Le bon fonctionnement de la sécurité doit être vérifié fréquemment, le moteur doit s'arrêter à l'ouverture de l'écran de protection et à la descente du berceau.



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

- Si l'une de ces deux fonctions n'est pas réalisée :
- Ne pas utiliser la machine.
- La faire régler par le service maintenance de votre revendeur.

6.6 COMPOSANTS ELECTRIQUES



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

6.7 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 2002/96/CEE « WEEE »

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

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 :

- Directive 1935/2004/CEE : matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires.
- Norme EN 601- : alliages 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.