



## Sommaire

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

## 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 manoeuvre 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

• Ce batteur-mélangeur électronique est un appareil à usage professionnel de boulangerie-pâtisserie et de cuisine conçu pour pétrir, mélanger et fouetter tous produits alimentaires. La version A (avec prise d'accessoires), adaptée en cuisine, permet d'entraîner des machines accessoires.



1.1a

- A Bol inox, capacité 9,9 litres
- B Ecran de protection amovible
- C Planétaire
- D Prise d'accessoires type H12
- E Tête
- F Capot supérieur

G Tableau de commande

H Bâti

I Berceau

J Patins

• 3 outils sont disponibles en standard :



1.1b

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

• Equipements optionnels :

- Machines accessoires : coupe-légumes, hachoir... (voir  §3.6).

## 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) 2.1

- Poids brut emballé : 58 Kg
- Poids net équipé : 37 Kg
- Dimensions emballage : 650 x 480 x 800 mm
- Dimensions hors tout : 601 x 454 x 656 mm

## 2.2 EMPLACEMENT

- Le batteur doit être installé sur un support parfaitement stable non résonnant (meuble, table, ...) d'une hauteur comprise entre 400 et 700 mm.

## 2.3 RACCORDEMENT ELECTRIQUE



### 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.

**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.**

- Ce batteur-mélangeur est alimenté en 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.



**Nota : L'utilisation de la machine n'est possible que sur les réseaux de type TN (mise au neutre) et TT (neutre à la terre). Dans le cas d'une machine devant être installée sur le réseau IT (neutre impédant ou isolé), il existe une solution consistant à insérer un transformateur d'isolement et à se mettre localement sur la machine en réseau TN ou TT.**

#### • Avertissement à l'installateur :

Ce batteur électronique est équipé d'un filtre qui évacue vers la terre les perturbations provenant du réseau, sans passer par le variateur. Pour être efficace, la prise de terre de l'installation doit être de bonne qualité sinon les perturbations peuvent passer par le variateur et l'endommager.



**Mise à la terre obligatoire**

**PAS DE PRISE DE TERRE = PAS DE PROTECTION = RISQUE DE PANNE**



**Nota : Les valeurs de terre sont définies en fonction du courant différentiel résiduel. (Voir NF C 15100 et guides PROMOTELEC). Le non respect de ces consignes peut entraîner une déchéance de garantie.**



Dans certains cas suivant la sensibilité des différentiels de protection, il peut être nécessaire d'installer des dispositifs de type SI (super immunité) pour éviter tout déclenchement intempestif.

#### • Caractéristiques électriques :

Tension d'alim. (V)	Puissance nominale (W)	Fréquence (Hz)	Intensité (A)	Consom. elect. (Kw/h)
230	750	50/60	4,3	0,8
115	750	50/60	8,6	0,8

#### • Vérifier le sens de rotation 2.3

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

Pour inverser le sens de rotation voir  § 5.2



## ATTENTION !!

Nettoyer correctement la machine avant la première utilisation

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 « 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'outil à une distance normalisée et arrête le moteur lors de son relevage.
- Une mise en marche du batteur uniquement lorsque le berceau est en position de travail et l'écran de protection abaissé.
- Un temps d'arrêt du batteur inférieur à 3 secondes quelle que soit la vitesse.
- Un système à manque de tension nécessitant d'appuyer sur le bouton MARCHE pour redémarrer.
- Une protection contre les échauffements moteur par le variateur.
- Le respect des instructions de la présente notice pour l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de la machine.

Tableau de commande :

- A Bouton ARRÊT  3.1 a-b
  - B Diminution de la vitesse
  - C Diminution temps minuterie
  - D Affichage vitesse
  - E Affichage minuterie
  - F Augmentation temps minuterie
  - G Augmentation vitesse
  - H Bouton MARCHE
- La mise en marche normale du batteur n'est obtenue que si l'ensemble berceau porte bol-écran de protection est en position de travail et le bol en position sur le berceau .



L'appareil ne doit pas être utilisé sans le bol.



Toujours manoeuvrer l'écran de protection par sa poignée

#### a) Marche :

- Sélectionner la vitesse avec bouton B ou G puis appuyer sur D, le moteur démarre une seconde après et accélère progressivement jusqu'à la vitesse affichée.

#### b) Variation vitesse :

- Utiliser les boutons B ou G, D indiquant l'état dans la plage de vitesse.

#### c) Marche temporisée :

- Utiliser les boutons C ou F, E indiquant le temps sélectionné puis appuyer sur H.



Nota :

- Pour modifier le temps en cours de décompte, appuyer sur la touche A puis modifier par les touches C ou F, reprendre le cycle en appuyant sur la touche H.

- Le temps sélectionné au début du cycle reste en mémoire.

- Pour arrêter définitivement un cycle en cours, appuyer 2 fois sur la touche A.

#### d) Marche continue :

- 1- Sélection de «----» sur E par appui continu de la touche C.
- 2- Mise en marche par appui sur la touche H.
- 3- Arrêt par appui sur la touche A.



Toute autre utilisation que celle décrite dans ce manuel n'est pas considérée comme normale par le fabricant.

### 3.2 MISE EN PLACE DU BOL ET DES OUTILS

- Relever l'écran de protection par sa poignée, le berceau descend automatiquement.  3.2a

- Placer un outil à l'intérieur du bol.
- Présenter le bol devant le berceau et engager horizontalement les 2 bras du berceau entre le rebord du bol et le dessus des poignées jusqu'en butée. Le bol est ainsi centré automatiquement sur le berceau et en appui sur le rebord.  3.2b



Nota : Ne pas introduire les 2 bras du berceau sous les poignées du bol.  3.2c

- Emmancher l'outil sur l'arbre porte-outils, puis le faire pivoter sens anti-horaire  pour le verrouiller.  3.2d  §5.3

- Rabattre l'écran de protection par sa poignée, le bol se bloque automatiquement.  3.2a



Nota : Si le bol n'est pas correctement mis en place, l'écran de protection ne peut se rabattre totalement. Ne pas forcer et remettre le bol bien en place en le poussant à fond.

- Appuyer sur le bouton MARCHE, régler le bouton de variation à la vitesse choisie et tourner le bouton de minuterie optionnel (voir  §3.1).

### 3.3 MONTAGE / DÉMONTAGE DE L'ÉCRAN DE PROTECTION

• Pour démonter l'écran, procéder comme suit :

1) Relever l'écran de protection par sa poignée jusqu'en butée haute.



2) Tourner vers l'arrière les deux poignées latérales **de façon à faire coïncider les deux tiges de l'écran avec les boutons des poignées.**



3) Tirer l'écran horizontalement pour le désolidariser.



• Pour remonter l'écran :

1) S'assurer que la boutonnière des poignées soit bien centrée avec le trou de l'axe.



2) Introduire en même temps, les deux tiges de l'écran dans les poignées.



3) Tourner vers l'avant les 2 poignées pour verrouiller l'écran.



4) Abaisser l'écran par sa poignée.



### 3.4 CHANGEMENT ET CHOIX DES VITESSES

Le variateur électronique offre à l'utilisateur une grande souplesse d'utilisation et une gamme infinie de vitesses, pour effectuer toutes sortes de travaux dans des conditions optimales de rendement et de qualité.

• **Toujours démarrer en vitesse lente 1 pour éviter les projections ou l'émission de poussières de farine, puis augmenter progressivement la vitesse en fonction du travail demandé.**

• **Vitesses d'utilisation des outils**



V Vitesse au planétaire (Tr/mn)

A Pâte dure

B Pâte douce

Travail normal préconisé.

### 3.5 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 du 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).**



• **Quantité maximales conseillées.**

Produits	Référence	Quantités maxi	Outils
Détrempe (Hydratation 50%)	Kg de farine	3,5	
Pizza (Hydratation 40%)	Kg de pâte	3	
Pâte brisée	Kg de farine	3	
Pâte sucrée		3	
Pâte à croissants		3	
Pâte à brioches	3		
Pâte à chou	Litres d'eau	3	
Viande	Kg	5	
Purée	Kg pommes de terre	5	
Fondant	Kg de sucre	3	
Blancs d'œufs	Nombre d'œufs	16	
Génoise		15	
Biscuits		15	
Meringues	Kg de sucre	0,75	

### 3.6 PRISE D'ACCESSOIRES

• Ce batteur est équipé d'une prise de mouvement à vitesse variable, type H12 pour entraîner les accessoires optionnels suivants :



- **H 70 H** : hachoirs Ø 70, système ENTERPRISE ou UNGER. Livrés avec trémie, pilon, couteaux et plaques.

- **CX 21D** : Coupe-légumes sécurité débrayable équipé de plateaux pour trancher, 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 de la machine, avant de monter ou de 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 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.



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 indicative prise accessoire (Tr / mn)

Zone de travail préconisée



## 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.



**Précaution à prendre avant utilisation :** Nettoyer soigneusement toutes les parties en contact avec les aliments.

### 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.

- 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.



*Nota : Utiliser des produits de nettoyage compatibles avec les pièces en aluminium et en plastique (polycarbonate).*

### 4.2 EN FIN D'UTILISATION

- Débrancher la machine.
- Démontez l'écran de protection (voir §3.3).
- Nettoyez en plonge le bol, les outils et l'écran avec un produit détergent désinfectant ou dégraissant, puis rincez à l'eau claire et séchez. Seul le bol peut être nettoyé en lave-vaisselle.
- Nettoyez le porte planétaire, l'arbre porte-outils, le berceau en insistant sur les appuis des poignées de bol et éventuellement l'extérieur du batteur à l'aide d'une éponge humide et d'un produit détergent-désinfectant, puis rincez.
- Vérifiez le nettoyage correct des différents éléments.



*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)**

- Essuyer et huiler légèrement avec de la vaseline les chandelles du monte et baisse, les axes de l'écran de protection.

### 4.3 FOLLE FARINE :

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

- 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.
  - L'écran de protection est bien abaissé et le berceau en position de travail.
  - Le bol est en position sur le berceau.
- Si le batteur ne démarre toujours pas :

- Débrancher l'appareil et attendre 1 minute avant de rebrancher afin de réinitialiser le variateur.
- Si le défaut persiste, démonter le capot supérieur et noter le défaut qui apparaît sur l'écran du variateur afin de faciliter l'intervention d'un spécialiste.



**Attendre une minute environ la décharge effective des condensateurs avant d'intervenir à l'intérieur du variateur. TENSION DANGEREUSE**

## 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).
- Manque de graisse au planétaire (Voir  § 6.2 pour démonstration).

### • Bruit strident

- Patinage de la courroie entraînant son usure prématurée.
- Courroie défectueuse (voir  § 6.1 pour son remplacement ou sa tension).

### • Ronflement du moteur

- Moteur tournant sur 2 phases. Vérifier son branchement et le circuit électrique.

### • Manque de puissance du variateur

- Le variateur électronique peut limiter automatiquement la puissance et se caler à une vitesse inférieure à celle affichée au bouton du potentiomètre lorsque :

- . La vitesse choisie est trop élevée (risque de patinage et usure de la courroie).
- . La quantité de produit est trop importante.
- . L'outil est inadapté au travail.
- Il faut alors, suivant les cas :
  - . Réduire la vitesse affichée (voir  § 3.4).
  - . Diminuer la quantité de produits (voir  § 3.5).
  - . Changer éventuellement l'outil.

### • Absence de variation de vitesse

- Potentiomètre défectueux.
- Fils du potentiomètre débranché ou coupé.



*Nota : Bien respecter les repères du potentiomètre a, b, c.*

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

- Dû généralement à un mauvais nettoyage ou à une déformation de l'alésage 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 SYSTEME MONTE ET BAISSÉ

- S'il devient dur :
- Vérifier si les 2 chandelles supportant le berceau n'ont pas subi des chocs. Les toiler si nécessaire.
- Huiler légèrement à la vaseline les 2 chandelles.
- Démontez éventuellement le capot supérieur et huiler légèrement les 2 parties supérieures des chandelles et les axes d'articulation.

# Maintenance



## ATTENTION !!

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

## 6.1 MÉCANISME

- Ce batteur-mélangeur est d'un entretien minimum (paliers, moteur et mécanisme sont graissés à vie).
- Il est conseillé au moins une fois par an de :
- Graisser si besoin les pignons du planétaire avec une graisse très adhésive (voir  § 6.2).
- Nettoyer à l'intérieur de la machine la poussière de courroie et de farine à l'aide d'un aspirateur.
- Vérifier la tension et l'état d'usure de la courroie. Pour cela, procéder comme suit :
- Desserrer de 2 tours les 3 vis B fixant le support moteur (clé hex. de 13).
- Monter une courroie neuve si nécessaire et vérifier que ses dents sont bien dans les gorges des poulies.
- A l'aide d'un grand tournevis, prendre appui entre le support moteur et la colonne pour obtenir une tension **T** comprise entre 12 et 15 Kg.
- Serrer les vis **B** tout en maintenant la courroie tendue en **A**.
- Vérifier que la tension est correcte en appuyant avec le pouce et l'index pour obtenir une flèche de 3 à 4 mm.



### 6.1

- Débrancher la machine
- Démontez le capot par la vis arrière en le soulevant légèrement et en le poussant vers l'avant afin d'accéder à la transmission et déconnecter le faisceau électrique.



*Nota : Il est absolument nécessaire de donner à la courroie une tension correcte. Une tension insuffisante ou une surtension peut engendrer des anomalies dans le fonctionnement de la transmission, voire une destruction prématurée de la courroie ou des roulements.*

## 6.2 DEMONTAGE DU PLANETAIRE

- Procéder comme suit :
- Démonter le capot par la vis arrière en le soulevant légèrement et en le poussant vers l'avant afin d'accéder à la transmission et déconnecter le faisceau électrique. et déconnecter le faisceau électrique.
- Dévisser les 3 vis du support moteur pour détendre la courroie. (clé hex. de 13).
- Dévisser l'écrou de la poulie réceptrice. (clé hex. de 19).
- Extraire la poulie réceptrice.
- Taper sur le bout de l'arbre à l'aide d'un maillet pour descendre l'ensemble arbre récepteur planétaire.



**Maintenir le planétaire par dessous pour éviter sa chute.**

- Nettoyer le batteur et enduire les pignons et la couronne de graisse spéciale alimentaire (Nous consulter).
- Remonter le planétaire, bloquer la vis de la poulie réceptrice et retendre la courroie (voir  §6.1).
- Faire tourner le batteur en petite vitesse pendant quelques instants pour répartir la graisse, puis augmenter la vitesse.

## 6.3 VERIFICATION DE LA SÉCURITÉ

- 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.

- Si cette fonction 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 .**

## 6.4 COMPOSANTS ELECTRIQUES



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

## 6.5 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 : .....

## 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 « 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.

EN 60 204-1-2006 équipements électriques des machines.

## 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

## Compatibilité Electromagnétique conforme aux normes :

- EN 55014-1 : Emission
- EN 55014-2 : Immunité

## 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.
- Normes 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.