

## Sommaire

Introduction	1	Nettoyage, hygiène	5
Présentation	1	Incidents de fonctionnement	5
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

• Ce batteur-mélangeur mécanique 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
- K Levier de commande vitesses

• **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 : 700 x 540 x 920 mm
- Dimensions hors tout : 601 x 454 x 740 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 triphasé.



**La mise à la terre est obligatoire par un conducteur de couleur vert/jaune.**

### 1) Moteur triphasé

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

• Vérifier le sens de rotation :  2.3a

- 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.

- 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.  2.3b

- Contrôler le sens de rotation et remonter la plaque.

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



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



**Les dommages causés par défaut de prise de terre ne seront pas couverts par la garantie**



## 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 4 secondes quelle que soit la vitesse.
- Un système à manque de tension nécessitant d'appuyer sur le bouton B, F ou G pour redémarrer.
- Une protection contre les échauffements moteur par une sonde thermique.
- 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

B Petite vitesse

C Diminution temps minuterie

D Affichage minuterie

E Augmentation temps minuterie

F Grande vitesse

G Bouton MARCHÉ par impulsion



- 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.

**⚠** Toujours manoeuvrer l'écran de protection par sa poignée

a) Marche :

- Appuyer sur le bouton B ou F pour démarrer en petite ou grande vitesse.

c) Marche temporisée :

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



Nota :

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

- 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 B ou F.
- 3- Arrêt par appui sur la touche A.



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



**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.

- Placer un outil à l'intérieur du bol.

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



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



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 sur les 2 pions.

### 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 boutonnières 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 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 1ère ou 2ème vitesse.
  - Tirer vers soi le levier pour diminuer la vitesse, le pousser pour augmenter.



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.

#### • Vitesses d'utilisation des outils

**V** Vitesse au planétaire (Tr/mn)

**P** Petite vitesse

**G** Grande vitesse

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	Litres d'eau	3	
Pâte à choux		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.
- Relever l'opercule H.



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

- 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.

### 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.

- Évitez le passage des outils en lave-vaisselle qui provoque un noircissement des parties en aluminium.



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

- Ne pas nettoyer la machine au jet d'eau.

### 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.
- Évitez le passage des outils en lave-vaisselle qui provoque un noircissement des parties en aluminium.
- 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.
- Vérifier 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 ou éponges abrasifs qui peuvent rayer les surfaces notamment l'écran en plastique.

- Pour le nettoyage des machines accessoires, consulter la notice d'instructions de chaque accessoire.

- Ne pas nettoyer la machine au jet d'eau.

#### Periodiquement : (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 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  § 3.4 et 3.5).

### 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 § 6.1 pour démontage).
- **Bruit strident**
  - Patinage de la courroie entraînant son usure prématurée.
  - Courroie défectueuse (  voir § 6.2 pour son remplacement ou sa tension).
- **Ronflement du moteur**
  - Moteur tournant sur 2 phases. Vérifier son branchement et le

circuit électrique.

- **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'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.

### 5.5 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 !!

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.
- 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).



Tension résiduelle aux bornes des condensateurs

### 6.2 CHANGEMENT DE COURROIE

- Arrêter le batteur en grande vitesse (position 8) et le débrancher.
  - Démontez la vis du capot supérieur et le déconnecter pour le désolidariser de la tête.
  - Mettre le levier sur vitesse mini (N°1).
  - Puis mettre le levier sur vitesse maxi (N°8).
  - Dégager la courroie de la poulie réceptrice.
  - Saisir la courroie latéralement et tirer vers soi jusqu'à échappement de celle-ci de la poulie variable motrice.
  - Présenter la courroie sur la poulie motrice.  6.1
  - 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.
- Pour la mise en place de la nouvelle courroie :

### 6.3 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.
- Mettre le levier sur vitesse mini (N°1).
- Puis mettre le levier sur vitesse maxi (N°8).
- Dégager la courroie de la poulie réceptrice.
- Saisir la courroie latéralement et tirer vers soi jusqu'à échappement de celle-ci de la poulie variable motrice.
- Dévisser l'écrou de la poulie réceptrice. (clé hex. de 19).
- Extraire la poulie réceptrice.



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

- Taper sur le bout de l'arbre à l'aide d'un maillet pour descendre l'ensemble arbre récepteur planétaire.
- 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 remonter la courroie (voir  §6.2).
- Faire tourner le batteur en petite vitesse pendant quelques instants pour répartir la graisse, puis augmenter la vitesse.

### 6.4 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 38 à 180 tr/mn environ (vitesse du planétaire).

### 6.5 VERIFICATION DE LA SÉCURITÉ

- **Le bon fonctionnement de la sécurité doit être vérifié avant chaque utilisation. Le moteur doit s'arrêter à l'ouverture de l'écran de protection 30mm en face avant entre le bol et l'écran, et à la descente du berceau en moins de 4 secondes.**
- **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.**

### 6.6 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 : .....

## 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.