

Sommaire

Introduction	1	Nettoyage, hygiène	4
Présentation	1	Incidents de fonctionnement	5
Installation	1	Maintenance	6
Utilisation, sécurité	3	Conformité à la réglementation	7

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 est un appareil professionnel de boulangerie-pâtisserie conçu spécialement pour pétrir, mélanger et fouetter tous produits alimentaires.



- A Bol inox, capacité 40 litres
- B Ecran de protection rotatif amovible et avec écran plastique additionnel
- C Tête
- D Tableau de commande
- E Support monte et baisse
- F Levier monte et baisse
- G Planétaire
- H Colonne
- I Berceau porte-bol
- J Pieds
- K Patins amortisseurs



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

- A le crochet pour le pétrissage
- B la palette pour les mélanges
- C le fouet renforcé pour les émulsions

• **Equipements optionnels :**

- Réduction de bol 20 l et ses 3 outils
- Racleur de bol 40 l, pas sur modèle inox.
- Chariot porte-bol

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)

Poids brut emballé : 210 kg

Dimensions emballage : 730 X 915 X 1665 mm

Poids net équipé : 200 kg

Dimensions hors tout : 810 x 655 x 1380 mm

2.2 EMBLACEMENT AU SOL 2.2

- Pour caler ou mettre de niveau le batteur (10mm maxi de réglage) :
 - 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 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 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) un disjoncteur différentiel conforme CEI60947-2 correctement dimensionnés, par rapport au lieu d'installation et aux caractéristiques de la machine - voir caractéristiques indiquées dans la colonne H 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.



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 moteur : 2.3a

- B Nombre de phases (monophasé)
- C Tension nominale en volt (valeur, plage ou commutation)
- D Fréquence (Hertz)
- E Vitesse moteur (Tr/mn)
- F Puissance nominale (K Watt)
- G Intensité nominale (Ampères)
- H Calibre du disjoncteur différentiel (Ampères)
- I Consommation électrique indicative (K Watt/heure)

• 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 par fil vert/jaune.

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

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.


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

- Prévoir une prise de courant murale conforme CEI60309-1 calibre 20 A, et une fiche étanche correspondante à monter sur le cordon d'alimentation, visible et accessible par l'opérateur.



Mise à la terre obligatoire par fil vert/jaune.

Utilisation, Sécurité

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



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»).
- Une protection contre les surintensités, les surtensions, les sous-tensions et les échauffements du moteur.
- 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» avec vitesse présélectionnée

E Afficheur minuterie

F Augmentation vitesse

G Diminution vitesse

H Afficheur vitesse

I Bouton poussoir "ARRET"

- 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 et B.
- Mise en marche par appui sur la touche D.
- Arrêt à la fin du temps sélectionné ou 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 et 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.

c) Variation de la vitesse et vitesses présélectionnées

- Les vitesses I, II et III (touches D) sont programmées en usine. A tout moment on peut faire varier la vitesse par appui sur les touches F et G. De même, à tout moment, on peut revenir à une des vitesses programmées par appui sur une touche D.


• Programmation des touches D.

- Mettre la machine sous tension.
- Mettre en marche la machine en appuyant sur le bouton I, II ou III suivant la vitesse choisie à programmer.
- Ajuster la vitesse par les boutons + et -.
- Maintenir appuyée la touche  de la minuterie jusqu'à extinction de l'afficheur de vitesse.
- Répéter l'opération pour chaque vitesse (I, II, III).
- La mise hors tension de la machine efface la programmation.




Ne pas utiliser la machine sans le bol.

3.2 MISE EN PLACE DU BOL ET DES OUTILS :

- Procéder comme suit :
- Descendre le berceau en position basse, en poussant le levier vers l'arrière.
- Mettre un outil à l'intérieur du bol.  3.2a

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

- Présenter le bol sur le berceau, l'équerre d'appui vers le batteur.
- Descendre le bol verticalement pour positionner les deux doigts du berceau dans les trous des poignées.  3.2b

- Verrouiller le bol sur le berceau en tournant d'1/4 de tour les deux manettes latérales du berceau.

- Emmancher l'outil sur l'arbre porte-outils et le faire pivoter sans anti-horaire  pour le verrouiller.  §5.3

- Fermer l'écran de protection.


- Monter le berceau porte-bol en position travail.

- Appuyer sur le bouton MARCHE.

• Avec le chariot porte-bol : 3.2c

- Remplir le bol sur le chariot et l'amener au-dessus du berceau, l'équerre d'appui du bol vers le batteur.

- Installer le bol et l'outil pour être en position travail suivant les instructions ci-dessus.

- Pour une meilleure utilisation de la goulotte, la placer sur le deuxième brin inférieur de l'écran.  3.2d

Nota : A la descente du berceau, ne pas oublier de déverrouiller les deux manettes de blocage. Le bol vient ainsi se centrer sur le chariot et se dégager automatiquement.



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

3.3 CHANGEMENT ET CHOIX DES VITESSES

- Toujours démarrer en petite vitesse pour éviter les projections ou l'émission de poussière de farine, puis adapter la vitesse en fonction du travail demandé (voir § 3.4).

- En cours de travail, changer de vitesse progressivement (§ 3.1).

• Vitesses planétaire et vitesses des outils : 3.3

 Zone de travail préconisée





 Zone de travail possible en diminuant les quantités (voir § 3.4).

3.4 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).

Nota : Certains fabricants de farine préconisent de terminer la pétrissée en grande vitesse pendant quelques minutes. Diminuer impérativement la quantité de farine de 30 à 50% par rapport aux quantités indiquées dans le tableau.




• Quantités maximales conseillées


Produits	Références	Bols (L) 20/40	Outils
Détrempe (Hydratation 60%)	Kg de farine	5/10	
Pizza (Hydratation 40%)	Kg de pâte	4/8	
Pâte brisée		5/10	
Pâte sucrée		4/9	
Pâte à croissants	Kg de farine	5/9	
Pâte à brioches		5/10	
Pâte à choux	Litres d'eau	4/8	
Viande	Kg	10/20	
Purée	Kg pommes de terre	10/20	
Fondant	kg de sucre	6/12	
Blancs d'oeufs		32/70	
Génoise	Nombre d'oeufs	30/60	
Biscuits		30/60	
Meringues	Kg de sucre	1,5/3	
Crème pâtissière	Kg de poudre	3/6	

3.5 MONTAGE - DEMONTAGE DE L'ECRAN 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  **3.5a**
- L'écran se décroche vers le bas et se désolidarise de lui-même.
- L'écran plastique peut être retiré en l'otant de l'écran fil. (cas d'une utilisation sans farine)  **3.5b**

 Veiller à descendre l'écran bien verticalement pour ne pas abîmer la peinture du planétaire.

• Pour le remonter :

- Mettre en concordance la flèche **A** située sur le batteur et l'empreinte **B** gravée sur l'écran bien horizontalement, ce qui permet de mettre les patins en face des encoches de la couronne de l'écran.  **3.5b**
- Le maintenir en pression vers le haut et tourner sens anti-horaire  (1 tour complet) jusqu'au verrouillage en butée (passage du point dur).


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

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

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



3.6 PRISE D'ACCESSOIRES

Le batteur-mélangeur avec prise d'accessoires est équipé 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, couteaux et plaques.  **3.6a**
- **CX 21 SH** ; 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.

• Pour installer un accessoire, procéder comme suit : **3.6b**


- Equiper l'accessoire en fonction du travail à effectuer.
- Laisser le batteur arrêté en petite vitesse.
- 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.  **3.6a**

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

• Vitesses d'utilisation des accessoires : **3.6a**

VP = Vitesse 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

- 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, l'outil et l'écran de protection, puis rincer à l'eau claire et laisser sécher à l'air ambiant.

- Nettoyer le porte-planétaire, l'arbre porte-outils et l'écran de protection à l'aide d'une éponge humide et d'un produit détergent-désinfectant, puis rincer à l'eau claire.



Ne pas utiliser de détergents chlorés qui noircissent l'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, les outils et l'écran de protection avec un produit détergent désinfectant ou dégraissant, puis rincer à l'eau claire et laisser 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'intérieur de l'arbre porte-outils, 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.

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



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 :

- Vider le sac de farine ou le récipient contenant la farine sans le secouer.
- Ne pas secouer un sac de farine vide. Le rouler avec précaution.



Il est impératif d'utiliser l'écran plastique transparent livré avec la machine.

- Couler l'eau avant de mettre la farine si cela est possible
- Toujours démarrer en vitesse lente pendant le mélange eau/farine jusqu'au frasage complet.

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 DEMARRE 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 en position autre que "zéro".

- Si le batteur s'arrête en cours de travail :
 - Le variateur électronique a détecté un défaut (surcharge, échauffement, sous tension) débrancher l'appareil, attendre une minute pour rebrancher.
 - Diminuer la vitesse ou la charge (voir § 3.3 et 3.4)
 - Si le problème persiste, vérifier la propreté des aérations et en particulier le boîtier variateur (voir §6.1).

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 § 6-4 pour démontage).
- **Bruit strident**
 - Patinage de la courroie entraînant son usure prématurée.
 - Courroie défectueuse (voir § 6-2 pour son remplacement)
- **Manque de puissance**  **6.6**
 - Tension insuffisante de la courroie (voir § 6.2).

- Moteur tournant sur 2 phases
- 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.

- **Ne pas s'inquiéter du léger bruit de ventilateur lorsque la machine est sous tension, il s'agit d'une caractéristique normale de fonctionnement.**

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.

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 la graisse alimentaire spéciale pour planétaire (nous consulter).
 - Vérifier l'état des dentures.
 - Quantité de graisse nécessaire : 30 cm³ environ à répartir sur les dentures.
 - Nettoyer à l'intérieur de la machine la poussière de courroie et de farine à l'aide d'un aspirateur.
 - Vérifier l'état des raccordements électriques.
- Nota :*
Dans le cas de changement de graisse :
- Dégraisser et nettoyer la pignonnerie.

6.2 TENSION ET CHANGEMENT DE COURROIE



6.2

- Démonter les capots (supérieur et arrière).
 - Desserrer les 4 vis **A** fixant le support moteur (clé six pans creux de 6).
 - Dévisser les 2 contre écrous des vis de tension **B** (clé hexagonale de 13).
 - Remplacer la courroie si nécessaire
 - Monter une courroie neuve et vérifier que ses dents coïncident avec celles des poulies.
 - Visser simultanément les 2 vis de tension **B** jusqu'à la tension de courroie initiale.
 - Mesurer l'entr'axe initial entre les deux poulies.
 - Tendre la courroie en vissant les 2 vis **B** simultanément pour obtenir une augmentation d'entr'axe de 2mm.
 - Bloquer les 2 contre-écrous des vis **B** et resserrer les 4 vis du support moteur **A**.
 - Vérifier que la tension est correcte en appuyant entre pouce et index sur les 2 brins de courroie. (5mm environ de flexion du milieu de chaque brin).
- Nota : Une tension correcte est absolument nécessaire pour assurer une bonne transmission.*
- Tension insuffisante -> usure courroie
 - Surtension -> destruction courroie ou des roulements du moteur.

6.3 DEMONTAGE DU PLANETAIRE



6.3

- Monter l'outil palette dans l'arbre porte-outils.
- Dévisser de quelques tours la vis **A** (clé de 19) située à la base du planétaire en maintenant la palette pour éviter toute rotation.
- Dévisser les 2 vis **B** servant à entraîner le planétaire sur l'arbre.
- Si le planétaire résiste à descendre, taper à l'aide d'un maillet sur la palette suivant différentes positions.
- Démonter la palette.
- Nettoyer le porte-planétaire et à l'aide d'un pinceau, enduire de graisse spéciale les deux pignons et la couronne (voir § 6-1).
- Remonter le planétaire .
- Bloquer la vis **A** et les contre-écrous **B** en face du plat de l'arbre d'entraînement.
- Faire tourner le batteur en petite vitesse pendant quelques instants pour répartir la graisse, puis augmenter la vitesse.

6.4 BLOCAGE DU BERCEAU



6.4

- Si le berceau se déplace anormalement en travail, régler les cales de blocage de la colonne :
- Descendre le berceau.
- Repérer la position initiale des 2 cales et dévisser les vis de fixation **A**.
- Monter le berceau en position travail.
- Faire descendre chaque cale en exerçant manuellement vers le bas une pression **P** et bloquer les vis **A**.
- Vérifier que l'effort au levier soit de 10 kg maximum à vide et que les outils ne touchent pas à l'intérieur du bol.

6.6 VERIFICATION DES SECURITES

- 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 ELECTRIQUES



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

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 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 2006/12/CEE « Déchets »

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/CE « 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.

EN 60 204-1- 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 11201 <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) du code du travail.

Hygiène alimentaire :

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

- Directive 1935/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.