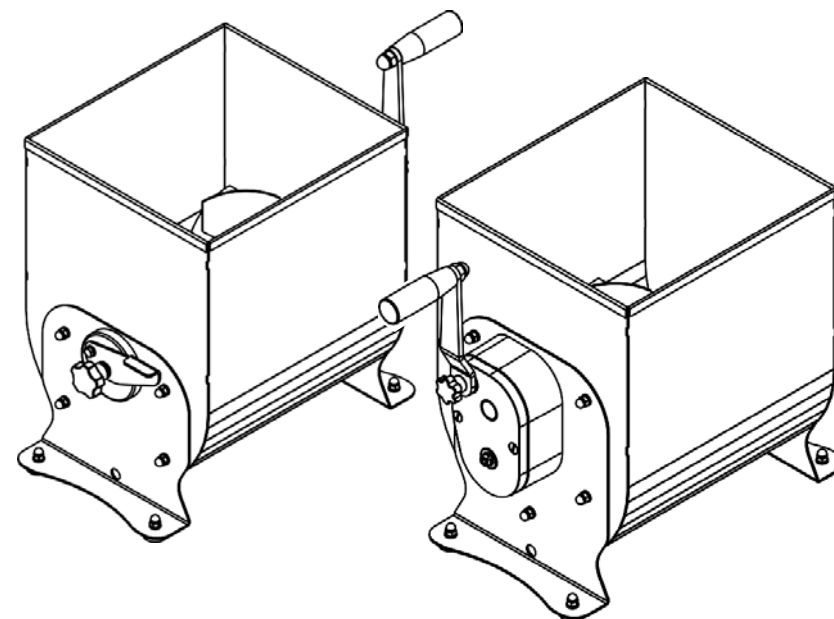




**SERVICE APRES-VENTE
REVENDEUR AUTORISE**

MÉLANGEUR



INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Avant la mise en marche :

- Contrôle de la présence de la plaque portant les données techniques et le numéro de série.
- Contrôle du serrage de la visserie.
- Contrôle du respect par l'appareil des normes en vigueur et de ce qui est indiqué dans le présent manuel.

Sur l'appareil en marche :

- Contrôle général du fonctionnement.
- Exécution d'essais répétés dans le but de vérifier la bonne mise au point de l'appareil en fonction du type de travail qu'il devra réaliser.

5.4 - Contrôles et vérifications à effectuer lors de l'installation

Pour s'assurer que l'appareil n'a pas subi de dommages lors du transport ou de l'installation, effectuer scrupuleusement les contrôles répertoriés ci-dessous :

Avant la mise en marche :

- Vérifier la présence et l'intégrité de la plaque des données techniques.

Contrôles sur l'appareil en marche :

- Exécuter quelques essais avec des morceaux de la même taille que la matière à travailler.

5.5 - Contrôles périodiques

Pour préserver au fil du temps les caractéristiques et la fiabilité de votre appareil, en plus des contrôles décrits ci-dessus, avant chaque changement d'équipe, il faut :

- Effectuer un nettoyage soigneux en éliminant tous les résidus du produit travaillé.
- Retirer, nettoyer et remettre la pale en place.

5.6 - Nettoyage de l'appareil

Avant chaque changement d'équipe, il faut procéder à un nettoyage soigneux de l'appareil et, si nécessaire, à sa désinfection.

- Avec une éponge imbibée d'eau et des agents dégraissants adéquats neutres et non toxiques, éliminer tous les résidus de produit présents sur l'appareil. Rincer et sécher l'appareil avec soin.

Ne pas utiliser d'essence, de solvants ou d'autres liquides inflammables en guise de détergents ; utiliser à la place des solvants autorisés non toxiques et non inflammables disponibles dans le commerce.

Adapter les protections à utiliser lors du nettoyage et de la désinfection au produit employé. Suivre les instructions des produits utilisés.

ATTENTION !

Le mélangeur a été conçu et fabriqué pour travailler la viande. C'est pourquoi il est obligatoire d'utiliser des détergents non toxiques, neutres et adaptés pour assurer l'hygiène des composants destinés au travail de produits alimentaires

5.7 - Lubrification

Dans le réducteur de transmission, il y a de la graisse longue durée qui ne devra jamais être remplacée.

5.8 - Remplacement des pièces de rechange

- En cas de besoin de pièces de rechange, veuillez contacter votre revendeur. Ne pas utiliser de pièces de rechange non originales. Nous rappelons que le montage doit être effectué par du personnel spécialisé

4.4.2 - Nettoyage de la cuve

Procédure de nettoyage de la cuve:

- Soulever le levier avant «1» Fig. 4.4.1.
- Dégager le bouton «2» Fig. 4.4.2 de manière à pouvoir retirer la pale «3» Fig. 4.4.2.
- On obtient ainsi une surface lisse et facile à nettoyer. Procéder à un nettoyage soigneux de l'appareil et, si nécessaire, à sa désinfection.
- Avec une éponge imbibée d'eau et des agents dégraissants adéquats neutres (pH 7) et non toxiques, éliminer tous les résidus de produit de l'appareil et de la pale.
- Rincer et sécher l'appareil avec soin. Ne pas utiliser d'essence, de solvants ou d'autres liquides inflammables en guise de détergents ; utiliser à la place des solvants autorisés non toxiques et non inflammables disponibles dans le commerce.

Adapter les protections à utiliser lors du nettoyage et de la désinfection au produit employé. Suivre les instructions des produits utilisés.

4.5 - Montage de la pale

Pour le montage de la pale, effectuez en sens inverse la procédure décrite au paragraphe précédent en faisant attention de remonter la pale dans la bonne position.

- Saisir la pale «3» Fig. 4.4.2 et l'insérer dans la cuve en la poussant vers le bas puis vers l'avant.
- Engager le bouton «2» Fig. 4.4.2 dans la pale.
- Tourner le levier «1» Fig. 4.4.2 de 90° dans le sens horaire, de manière à serrer fermement le bouton «2».

5 Entretien

5.1 - Consignes

ATTENTION ! La zone où sont réalisées les interventions d'entretien doit être gardée propre et sèche et bien éclairée. **Ne pas** permettre au personnel non autorisé d'intervenir sur l'appareil. **Ne pas** insérer le corps, les membres ou les doigts dans les ouvertures articulées et les parties coupantes non protégées, sans utiliser les protections adéquates (gants adaptés, lunettes, etc.). **Ne pas** utiliser d'essence, de solvants ou d'autres liquides inflammables en guise de détergents ; utiliser à la place des solvants autorisés non toxiques et non inflammables disponibles dans le commerce.

Ne pas utiliser d'air comprimé pour le nettoyage de l'appareil. En cas de réelle nécessité, se protéger avec des lunettes dotées de protections latérales et limiter la pression à un maximum de 2 atm. (1,9 bar). **Ne pas** se servir de flammes nues comme moyen d'éclairage lorsque l'on procède à des opérations de vérification et d'entretien.

5.2 - Préambule

Un bon entretien et une utilisation correcte sont indispensables pour garantir le rendement et la sécurité du mélangeur. Pour garantir un fonctionnement normal et constant de l'appareil et éviter en outre l'annulation de la garantie, tout remplacement éventuel de composants doit être effectué exclusivement en utilisant des pièces de rechange originales.

5.3 - Contrôles effectués dans nos établissements

L'appareil en votre possession a fait l'objet dans les locaux du fabricant de divers essais ayant permis la mise en service correcte et les réglages nécessaires.

En particulier, les contrôles ayant été réalisés par le fabricant sont les suivants :

TABLE DES MATIÈRES

1.	Livraison et garantie	5
	1.1 - Préambule	
	1.2 - Conservation et utilisation du présent manuel	
	1.3 - Garantie	
	1.4 - Description de l'appareil	
	1.5 - Utilisation prévue	
	1.6 - Utilisations interdites	
	1.7 - Données techniques	
	1.8 - Position de travail	
	1.9 - Éclairage	
	1.10 - Protections de prévention des accidents	
2.	Caractéristiques techniques	7
	2.1 - Principaux composants	
	2.2 - Données techniques	
	2.3 - Dimensions et poids de l'appareil	
3.	Essai, transport, livraison et installation	8
	3.1 - Essai	
	3.2 - Livraison et déplacement de l'appareil	
	3.2.1 - Liste du matériel fourni	
	3.3 - Installation	
	3.3.1 - Installation	
	3.3.2 - Élimination des emballages	
	3.3.3 - Déplacement de l'appareil	
4.	Utilisation de l'appareil	9
	4.1 - Consignes	
	4.2 - Mode d'emploi du mélangeur	
	4.3 - Utilisation de l'appareil	
	4.4 - Vidage et nettoyage	
	4.4.1 - Vidage de la cuve	
	4.4.2 - Nettoyage de la cuve	
	4.5 - Montage de la pale	

5. Entretien

- 5.1 - Consignes
- 5.2 - Préambule
- 5.3 - Contrôles effectués dans nos établissements
- 5.4 - Contrôles et vérifications à effectuer lors de l'installation
- 5.5 - Contrôles périodiques
- 5.6 - Nettoyage de l'appareil
- 5.7 - Lubrification
- 5.8 - Remplacement des pièces de rechange

10

3.3.3 - Déplacement de l'appareil

ATTENTION ! Manipuler l'appareil avec soin et attention, en évitant les chutes accidentelles qui pourraient gravement l'endommager. Pour éviter les éventuelles déchirures musculaires, pousser sur les jambes lors du soulèvement de l'appareil.

4 Utilisation de l'appareil

4.1 - Consignes

ATTENTION ! Seul le personnel autorisé peut intervenir sur l'appareil.

Avant de commencer à utiliser l'appareil, l'opérateur doit s'assurer que toutes les protections sont bien en place. Dans le cas contraire, s'adresser au préposé à l'entretien. S'assurer que l'éclairage est adapté et garanti à l'opérateur une bonne visibilité.

Effectuer différentes manœuvres à vide en se faisant assister de personnel spécialisé afin d'acquérir la sensibilité nécessaire pour pouvoir travailler en toute sécurité.

4.2 - Mode d'emploi du mélangeur

Le produit à mélanger doit rentrer complètement dans la cuve de chargement, en faisant attention de ne pas dépasser le poids maximal autorisé

4.3 - Utilisation de l'appareil

Le mouvement (mise en route, inversion et arrêt) de l'ustensile (la pale) est commandé au moyen d'un levier «1» Fig. 4.3.1 vissée sur un réducteur «2» Fig. 4.3.1 situé à l'arrière de la cuve du mélangeur. Selon qu'on le tourne dans le sens horaire ou anti-horaire, la pale tournera dans le sens correspondant.

Si l'on place le levier dans le logement « A », chaque tour de la pale sera réduit d'environ 3 fois (rapport 1:3).

En dévissant le bouton « 3 » Fig. 4.3.1 et en repositionnant le levier dans le logement « B », on se trouvera en prise directe avec la pale de sorte qu'à chaque tour du levier correspondra un tour de la pale (rapport 1:1)

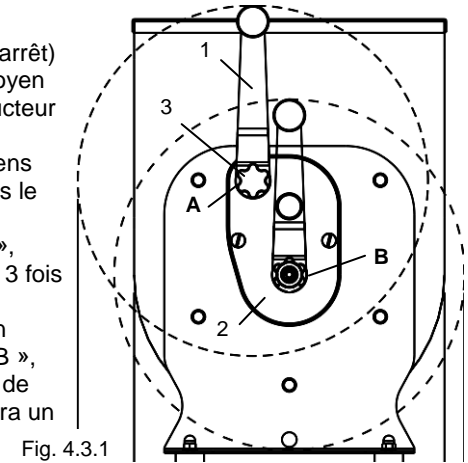


Fig. 4.3.1

4.4 - Vidage et nettoyage de la cuve

4.4.1 - Vidage de la cuve

- Soulever le levier avant «1» Fig. 4.4.1.
- Dégager le bouton «2» Fig. 4.4.2 de manière à pouvoir retirer la pale «3» Fig. 4.4.2.
- Procéder au vidage de la cuve en retirant le produit mélangé

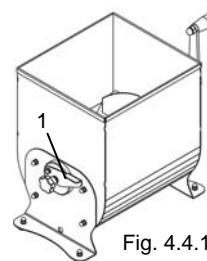


Fig. 4.4.1

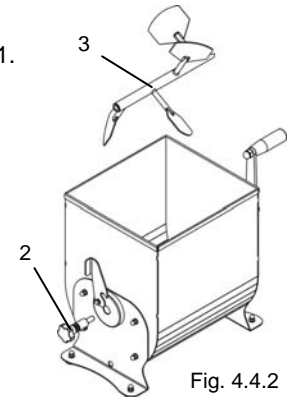


Fig. 4.4.2

3 Essai, transport, livraison et installation

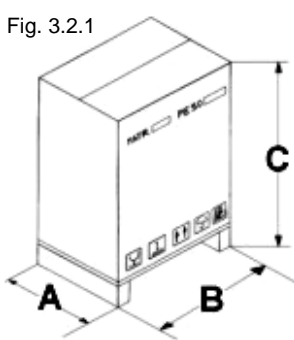
3.1 - Essai

L'appareil en votre possession a été testé dans nos établissements afin de vérifier son bon fonctionnement et son réglage correct. Lors de cet essai, des tests sont réalisés sur des produits identiques à ceux qui seront travaillés par l'utilisateur.

3.2 - Livraison et déplacement de l'appareil

Tout le matériel expédié a été soigneusement contrôlé avant sa remise au transporteur. Sauf accords contraires avec le client ou en cas de transports particulièrement onéreux, l'appareil est emballé sur une palette en bois, protégé par un carton et attaché avec un feuillard. Les dimensions de l'emballage sont indiquées sur la Fig. 3.2.1.

Fig. 3.2.1



	Emballage (mm) (AxBxC)	Poids brut (kg)
20 M	375 x 600 x H515	23

À la réception de l'appareil, vérifier l'intégrité de l'emballage. Si l'emballage présente des dommages, signer le document de transport remis par le transporteur en ajoutant une note du type : « J'accepte avec réserve... », en spécifiant la raison. Une fois l'emballage ouvert, en cas de composants de l'appareil réellement endommagés, le signaler au transporteur dans les trois jours qui suivent la date indiquée sur les documents

3.2.1 - Liste du matériel fourni

Dans l'emballage de l'appareil est inséré le matériel suivant :

- 1 manuel d'utilisation et d'entretien (le présent document) ;
- 1 étau à main.

3.3 - Installation

ATTENTION ! La zone où l'on a l'intention d'installer l'appareil doit être horizontale et solide et le plan d'appui doit pouvoir le supporter en toute sécurité.

Assurer autour de l'appareil un éclairage adéquat afin de garantir une bonne visibilité à l'opérateur préposé à l'utilisation du mélangeur.

3.3.1 - Installation

Le déplacement de l'emballage doit être effectué avec un chariot élévateur ou toute autre machine similaire, car l'appareil est fourni posé sur une palette et protégé par un carton.

- Ouvrir le carton
- Retirer la cellophane qui entoure l'appareil et tout autre matériau d'emballage présent à l'intérieur.

3.3.2 - Élimination des emballages

Les composants de l'emballage tels que le carton, le nylon et le bois sont des produits pouvant être assimilés à des déchets solides urbains. Ils peuvent donc être éliminés librement. Le nylon est un matériau polluant qui produit des fumées toxiques s'il est brûlé. Ne pas le brûler ni le jeter dans la nature mais le mettre au rebut dans le respect des lois en vigueur. Si l'appareil est livré dans des pays prévoyant des normes particulières, éliminer les emballages conformément aux normes en vigueur.

1 Livraison et garantie

1.1 - Préambule

Les symboles utilisés dans le présent manuel ont pour but d'attirer l'attention du lecteur sur certains points et opérations représentant un danger pour l'intégrité physique des opérateurs ou des risques de dommages pour l'appareil lui-même. Ne pas utiliser l'appareil à moins d'avoir bien compris ce qui est expliqué dans ces remarques.

ATTENTION ! Certaines illustrations contenues dans le présent manuel, pour des raisons de clarté, représentent l'appareil ou des parties de ce dernier avec les panneaux ou les carters retirés. Ne jamais utiliser l'appareil dans ces conditions, mais uniquement lorsqu'il est correctement monté et en parfait état de fonctionnement. Le fabricant interdit la reproduction, même partielle, du présent manuel et son contenu ne peut pas être utilisé pour des usages qu'il n'aurait pas autorisés. Toute violation de cet interdit fera l'objet de poursuites conformément à la loi.

1.2 - Conservation et utilisation du présent manuel

L'objectif du présent manuel est de faire découvrir l'appareil aux utilisateurs, au moyen de textes et de figures explicatives, et de leur présenter les consignes et les critères essentiels à respecter pour le transport, le déplacement, l'utilisation et l'entretien de celui-ci. Avant d'utiliser l'appareil, il faut donc lire attentivement ce manuel.

Le conserver avec soin à proximité de l'appareil, dans un endroit facilement et rapidement accessible, afin de pouvoir le consulter ultérieurement. Si jamais le manuel est perdu ou détérioré, en demander une copie au revendeur ou directement au fabricant. En cas de cession de l'appareil, signaler au fabricant l'identité et les coordonnées du nouveau propriétaire. Le manuel reflète l'état de la technique au moment de la commercialisation de l'appareil et ne peut pas être considéré comme inadéquat si, suite à de nouvelles expériences, il a fait l'objet de mises à jour ultérieures. À ce propos, le fabricant se réserve le droit de mettre à jour la fabrication et les manuels correspondants sans obligation de mettre à jour les produits et les manuels précédents, sauf cas exceptionnels. En cas de doute, consulter le centre d'assistance le plus proche ou directement le fabricant. Le fabricant est tenu d'améliorer son produit en continu.

C'est pourquoi le fabricant recevra avec plaisir tout signalement ou toute proposition visant à l'amélioration de l'appareil et/ou du manuel. L'appareil a été livré à l'utilisateur selon les conditions de garantie valides au moment de l'achat. Pour tout éclaircissement, veuillez contacter votre fournisseur.

1.3 - Garantie

L'utilisateur n'est en aucun cas autorisé à modifier l'appareil. Face à toute anomalie, contacter le fabricant. Toute tentative de démontage, modification ou altération d'un des composants de l'appareil par l'utilisateur ou par du personnel non autorisé entraînera l'annulation de la **Déclaration de conformité**, rédigée conformément à la **Directive CE 2006/42**, invalidera la garantie et déchargera le fabricant de toute responsabilité quant aux éventuels dommages subis par des individus ou des biens suite à cette intervention.

Le fabricant décline en outre toute responsabilité dans les cas suivants:

- installation incorrecte;
- utilisation impropre de l'appareil par du personnel insuffisamment formé;
- utilisation contraire à la législation en vigueur dans le pays d'utilisation;
- défaut d'entretien ou entretien incorrect;
- utilisation de pièces détachées non d'origine et non spécifiques au modèle;
- non-respect total ou partiel des instructions.

1.4 - Description de l'appareil

Le mélangeur en votre possession est un appareil simple et compact. Puisqu'il doit être utilisé pour mélanger des produits alimentaires, les composants susceptibles d'entrer en contact avec le produit ont été choisis soigneusement afin de garantir une hygiène maximale. L'ustensile (la pale) de tous les modèles est fabriqué en acier inoxydable pour garantir une durée de vie supérieure et une hygiène maximale. Les mélangeurs monopale sont dotés d'une seule pale. Lors de la conception de l'appareil, un soin tout particulier a été apporté à la facilité de réalisation des opérations de nettoyage, en particulier grâce au retrait facile de la pale qui ne nécessite pas d'utiliser des outils.

1.5 - Utilisation prévue

L'appareil a été conçu et fabriqué pour mélanger de la viande destinée à réaliser des saucisses et des saucissons. Il doit être utilisé dans des environnements professionnels et le personnel préposé à l'utilisation de l'appareil doit être un opérateur du secteur qui doit avoir lu attentivement le présent manuel avant de l'utiliser. Étant adapté au travail de la viande, le mélangeur ne nécessite pas de respecter des exigences environnementales particulières. Il est dans tous les cas conseillé de l'installer dans des pièces fermées, à l'abri des intempéries et des écarts importants de température.

ATTENTION ! Les dimensions du produit à mélanger doivent lui permettre d'être contenu entièrement dans la cuve et son poids ne doit jamais dépasser 20 kg.

1.6 - Utilisations interdites

Le mélangeur doit être utilisé uniquement pour les usages prévus par le fabricant;

- **Ne pas** utiliser l'appareil pour mélanger des produits alimentaires autres que de la viande.
 - **Ne pas** utiliser l'appareil s'il n'a pas été correctement installé.
 - **Ne pas** travailler de produits dans des quantités supérieures à la capacité maximale de la cuve
 - **Ne pas** porter de vêtements non conformes aux normes de prévention des accidents.
- Consulter l'employeur pour connaître les consignes de sécurité en vigueur et les dispositifs de prévention des accidents à adopter.
- **Ne pas** permettre au personnel non autorisé d'intervenir sur l'appareil.
 - **Ne jamais** exécuter d'interventions sans autorisation préalable.
 - **Respecter** les procédures indiquées pour l'entretien et l'assistance technique.

1.7 - Données techniques

Une description précise du «Modèle», la communication du «Numéro de série» et de l'«Année de fabrication» permettront à notre service d'assistance de répondre rapidement et efficacement. Il est recommandé de communiquer le modèle de l'appareil ainsi que son numéro de série à chaque fois que l'on contacte le service d'assistance. Ces données figurent sur la plaque représentée sur la Fig. 1.7.1. Nous vous suggérons d'inscrire les données de votre appareil dans le cadre ci-dessous en guise de mémo.

modèle..... N° de matricule Année de construction.....	MOD: A VOLT: _____ WATT: _____ HZ: _____ KG: B AMPS: _____ ANNO: C SERIAL NO: _____ D <div style="text-align: right;"> E F </div>	A = Modèle B = Poids C = Année de production D = N° de matricule E = Producteur F = Code barre
--	---	---

Fig. 1.7.1

1.8 - Position de travail

La bonne position que l'opérateur doit adopter pour optimiser le travail avec le mélangeur est représentée sur la Fig. 1.8.1.

1.9 - Éclairage

Le lieu d'installation du mélangeur doit présenter suffisamment de lumière naturelle et d'éclairage artificiel, en conformité avec les normes en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil. Dans tous les cas, l'éclairage doit être conforme aux normes en vigueur dans le pays de destination de l'appareil et ne devra pas créer de reflets dangereux.

1.10 - Protections de prévention des accidents

Aucun équipement spécifique n'est requis. Il est conseillé d'utiliser des gants en caoutchouc conformes aux normes de prévention des accidents et adaptés pour la manipulation d'aliments.

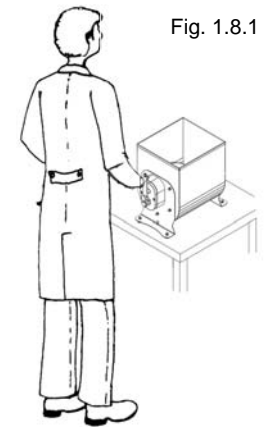


Fig. 1.8.1

2 Caractéristiques techniques

2.1 - Principaux composants

Pour faciliter la compréhension du manuel, les principaux composants de l'appareil sont répertoriés ci-dessous et représentés sur la Fig. 2.1.1.

- 1 - Cuve.
- 2 - Ustensile (pale).
- 3 - Levier de rotation de la pale

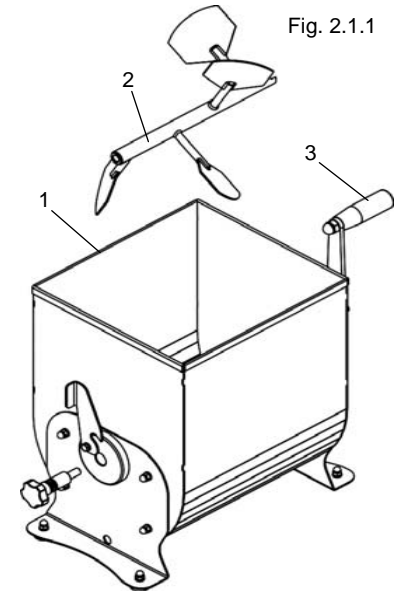
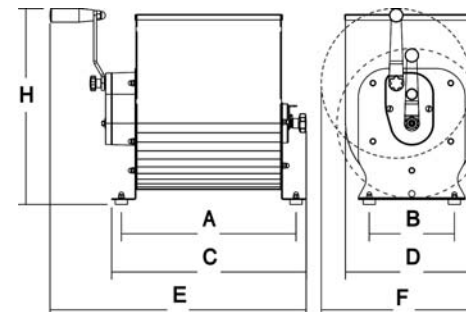


Fig. 2.1.1

2.2 - Données techniques

	Dimensions cuve	Capacité
	mm	Lt/Kg
20 M	270x300	20/28

2.3 - Dimensions et poids de l'appareil



	A	B	C	D	E	Poids
	mm	mm	mm	mm	mm	kg
20 M	360	175	400	273	527	13