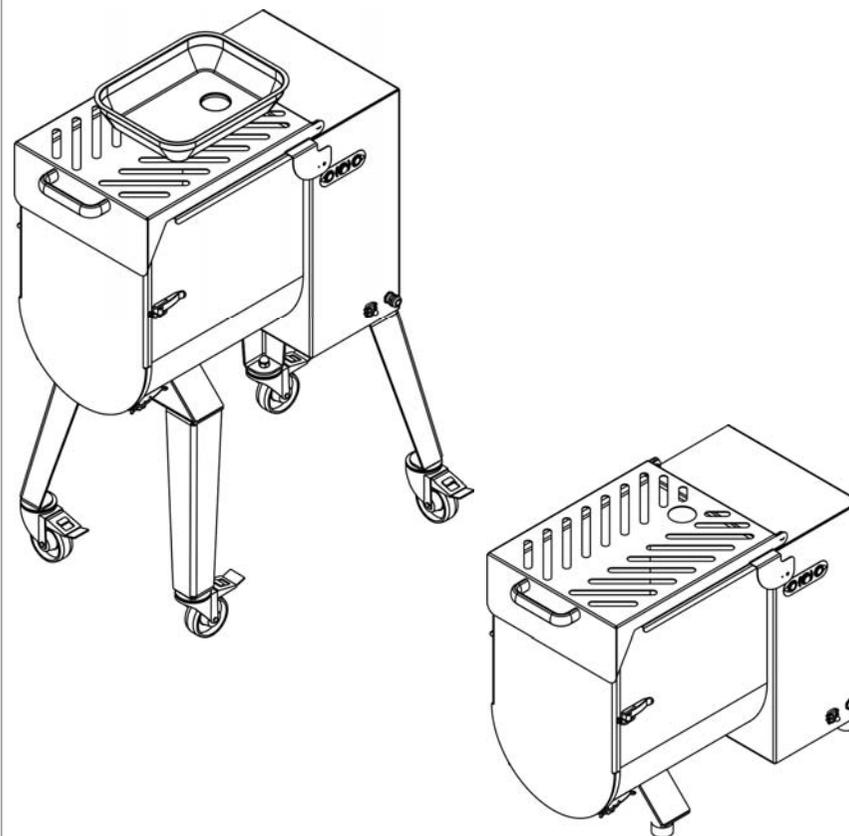




SERVICE APRES-VENTE
REVENDEUR AUTORISE

30 M
50 M

MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN



Ed. 09/2017

MELANGEURS
04351B03/04351B03

8.9 - Substitution des pièces de rechange

Si certaines pièces doivent être remplacées, contactez la Maison constructrice. Utilisez uniquement des pièces de rechange originales. Nous vous rappelons que le montage doit être effectué par le personnel spécialisé.

9 - Inconvénients et remèdes

9.1 - Inconvénients, causes et remèdes

Problèmes	Causes	Remèdes
La machine ne se met pas en route	Le disjoncteur différentiel est sur la position "0".	Placer le disjoncteur sur la position "1".
	La grille est soulevée.	Baisser la grille
	Le microrupteur installé dans la cuve du mélangeur ne fonctionne pas.	Appelez le service Après-vente.
	Le moteur électrique ou la fiche sont défectueux.	Appelez le service Après-vente.
	Le tableau de commande ne fait pas démarrer les ustensiles ou n'invertit pas le sens de rotation des pales.	Appelez le service Après-vente.

INDICE

1.	Livraison et garantie	5
	1.1 - Introduction	
	1.2 - Conservation et utilisation de ce manuel	
	1.3 - Garantie	
	1.4 - Description de la machine	
	1.5 - Usage autorisé	
	1.6 - Usage non autorisé	
	1.7 - Données d'identification	
	1.8 - Protections et dispositifs de sécurité	
	1.9 - Plaquettes de signalisation et de danger	
	1.10 - Lieu de travail	
	1.11 - Environnement	
	1.12 - Illumination	
	1.13 - Vibrations	
	1.14 - Protections contre les accidents	
2.	Caractéristiques techniques	10
	2.1 - Parties principales	
	2.2 - Données techniques	
	2.3 - Dimensions et poids de la machine	
	2.4 - Schémas électrique	
	2.4.1 - Schéma électrique monophasé	
	2.4.4 - Schéma électrique triphasé	
	2.5 - Niveau sonore	
3.	Essais, transport, livraison et installation	13
	3.1 - Essais	
	3.2 - Livraison et déplacement de la machine	
	3.2.1 - Liste du matériel en dotation	
	3.3 - Installation	
	3.3.1 - Installation	
	3.3.2 - Elimination de l'emballage	
	3.3.3 - Déplacement de la machine	
	3.4 - Raccordement à l'installation électrique	
	3.4.1 - Machine triphasée de 400 volt 50/60 Hz et machine triphasée de 230 volt 50/60 Hz	
	3.4.2 - Machine monophasée de 230 volt 50/60 Hz	
4.	Commandes et indicateurs	15
	4.1 - Liste commandes et indicateurs	

5.	Mise en route et arrêt	16
	5.1 - Contrôle du branchement électrique	
	5.2 - Contrôle de la présence et de l'efficacité des protections et des systèmes de sécurités	
	5.3 - Mise en route de la machine	
	5.4 - Arrêt de la machine	
	5.5 - Inversion	
6.	Utilisation de la machine	17
	6.1 - Prescriptions	
	6.2 - Mode d'emploi du mélangeur	
	6.3 - Vidange et nettoyage de l'appareil	
	6.3.1 - Vidange de la cuve	
	6.3.2 - Nettoyage de la cuve	
	6.4 - Montage ustensile	
7.	Maintenance	19
	7.1 - Socle avec roues	
	7.2 - Trémie pour ajout ingrédients	
8.	Maintenance	19
	8.1 - Prescriptions	
	8.2 - Introduction	
	8.3 - Contrôles effectués dans nos établissements	
	8.4 - Contrôles et tests à effectuer à l'installation	
	8.5 - Contrôles périodiques	
	8.6 - Nettoyage de la machine	
	8.7 - Lubrification	
	8.8 - DEEE Déchets d'Equipments Électriques et Électroniques	
	8.9 - Substitution de pièces	
9.	Inconvénients et remèdes	22
	9.1 - Inconvénients, causes et remèdes	

8.6 - Nettoyage de la machine

A la fin de chaque journée de travail, il faut procéder à un nettoyage soigné de la machine et si nécessaire la désinfecter.

- Arrêter la machine, placer le disjoncteur différentiel installé en amont de la machine sur la position "0" et débrancher le cordon d'alimentation électrique.
- avec une éponge imbibée d'eau et en utilisant des dégraissants neutres appropriés et non toxiques, éliminer tous les résidus qui se trouvent dans la machine.

Ne pas utiliser d'essence, de solvants ou d'autres liquides inflammables à la place des détergents; utiliser les solvants non toxiques et non inflammables qui se trouvent dans le commerce. Adapter les protections à utiliser pendant le nettoyage et la désinfection selon le produit utilisé. Suivre les instructions du produit.

ATTENTION!

Le mélangeur a été projeté et réalisé pour travailler la viande, il faut donc utiliser obligatoirement des détergents non toxiques, neutres et appropriés pour l'hygiène des éléments destinés à la fabrication de produits alimentaires.

8.7 - Lubrification

Le réducteur de la transmission contient de la graisse longue durée qui ne devra jamais être remplacée.

8.8 - DEEE Déchets d'Equipments Électriques et Électroniques

**Aux termes de l'art.13 du Décret législatif 25 juillet 2005, n.151
"Mise en pratique des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE,
concernant la limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les
équipements électriques et électroniques, ainsi que l'élimination des déchets"**



Le symbole de la poubelle barrée indiqué sur les équipements ou sur leur emballage indique que le produit à la fin de sa vie doit être récollecté séparément des autres déchets.

Le tri sélectif des présents équipements qui arrivent au terme de leur vie est organisé et géré par le producteur. L'utilisateur qui voudra se débarrasser de son équipement devra donc contacter le producteur et suivre les indications que celui-ci aura adoptées pour permettre le tri sélectif de l'équipement joint au terme de sa vie.

Le tri sélectif approprié pour donner lieu par la suite au recyclage, au traitement et à l'élimination compatible avec l'environnement de l'équipement hors d'usage contribue à éviter les possibles effets négatifs sur l'environnement et la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux dont est composé l'équipement.

L'élimination abusive du produit par le détenteur entraîne l'application des sanctions administratives prévues par la norme en vigueur.

8.3 - Contrôles effectués par notre établissement

Votre machine a subi plusieurs tests directement dans notre établissement, pour une mise en fonction correcte et pour effectuer tous les réglages nécessaires.

Les tests effectués par le constructeur sont plus les suivants:

Première mise en route:

- Contrôle de la tension de fonctionnement de la machine: elle doit correspondre à la demande de l'acheteur.
- Contrôle de la présence de toutes les plaquettes de signalisation, de danger et la plaquette comprenant les données techniques et le numéro de matricule.
- Contrôle du serrage de tous les boulons.
- Contrôle conformité de la machine aux normes en vigueur et aux indications contenues dans ce manuel.

Avec la machine en fonction:

- Contrôle de l'efficacité des protections et des systèmes de sécurité; à l'ouverture de la grille, la machine doit s'arrêter.
- Contrôle général de fonctionnement.
- Exécution de plusieurs essais pour vérifier la mise au point de la machine selon le type de travail qu'elle devra effectuer.

8.4 - Contrôle à effectuer avant l'installation

S'assurer que la machine n'ait pas été endommagée pendant le transport ou l'installation, effectuer scrupuleusement les essais indiqués ci-dessous:

Avant la mise en route:

- Vérifier que la tension d'alimentation corresponde à la valeur indiquée sur la plaquette signalétique de la machine.
- Vérifier la présence et l'intégrité des plaquettes de signalisation et de danger.
- Vérifier l'intégrité du cordon d'alimentation.
- Vérifier l'intégrité des dispositifs de sécurité comme les senseurs magnétiques.

Pendant le fonctionnement:

- Contrôler l'efficacité des protections et des dispositifs de sécurité. Le transport pourrait les avoir endommagés ou déréglés.
- Effectuer quelques essais avec des produits de même dimensions que le matériel à travailler.

8.5 - Contrôles périodiques

Pour maintenir pendant longtemps les caractéristiques et le rendement de votre machine, outre aux recommandations fournies, il faut effectuer constamment des contrôles et des tests en respectant les échéances indiquées ci-dessous.

Chaque jour, avant de commencer à travailler:

- Contrôler le fonctionnement des dispositifs de sécurité.
- Vérifier l'intégrité du cordon d'alimentation

ATTENTION!

Si la machine ne s'arrête pas à l'ouverture de la grille ou si un élément est en panne, appelez le service après-vente.

A la fin de chaque travail:

- Effectuer un nettoyage soigné et éliminer tous les résidus qui se trouvent dans la machine.
- Enlever, nettoyer et replacer les ustensiles (hélice et pale).

1 - Livraison et garantie

1.1 - Introduction

Les symboles utilisés dans ce manuel servent à attirer l'attention du lecteur sur les points et les opérations dangereuses qui pourraient mettre en danger la sécurité personnelle de l'opérateur ou endommager la machine même.

Ne pas utiliser la machine si on n'est pas certain d'avoir compris parfaitement le contenu des encadrements intitulés.

ATTENTION!

Pour des raisons de clarté, certaines illustrations contenues dans ce manuel représentent la machine complète ou en partie sans les panneaux ou les enveloppes de protection. Ne pas utiliser la machine dans ces conditions, avant toute mise en route, s'assurer que toutes les protections soient installées correctement et fonctionnent parfaitement.

Le constructeur interdit la reproduction, même partielle de ce manuel et son contenu ne peut être utilisé que pour les usages consentis par celui-ci.

Toute violation sera poursuivie par la loi.

1.2 - Conservation et utilisation de ce manuel

Le but de ce manuel est de faire connaître aux utilisateurs de la machine au moyen de textes et d'illustrations, les prescriptions et les critères essentiels en ce qui concerne le transport, la manutention, l'utilisation et la maintenance de la machine même.

Avant d'utiliser la machine, lire attentivement ce manuel. Conserver le manuel avec soin près de la machine, dans un lieu facilement accessible pour toute consultation ultérieure. Si le manuel devait être perdu ou abîmé, demandez une copie à votre revendeur ou directement au fabricant. En cas de vente de la machine, signalez au constructeur les données et l'adresse du nouveau propriétaire. Ce manuel reflète l'état de la technique au moment de la commercialisation de la machine et ne peut être considéré inadéquat si, suite à de nouvelles expériences, il a été perfectionné successivement. A ce sujet, le fabricant se réserve le droit de mettre à jour la production et les manuels correspondants sans aucune obligation pour les productions et les manuels précédents, excepté pour les cas exceptionnels. A ce propos, consultez le service Après-vente le plus proche ou directement la Maison constructrice.

Le constructeur recherche le perfectionnement continu de son produit.

Pour cette raison la Maison constructrice se fera le plaisir de recevoir toute suggestion ou proposition pour l'amélioration de la machine et/ou du manuel.

La machine a été livrée à l'utilisateur avec les conditions de garantie valables au moment de l'achat. Pour toute élucidation, contactez votre fournisseur.

1.3 - Garantie

Dans aucun cas, l'utilisateur n'est autorisé à modifier la machine. En cas d'anomalie, s'adressez à la Maison constructrice.

Tout essai de désassemblage, de modification ou d'altération en général de n'importe quel élément de la machine de la part de l'utilisateur ou du personnel non autorisé, comportera la déchéance de la **Déclaration de conformité** rédigée selon la **Directive CEE 2006/42**, invalidera la garantie et soulagera la Maison constructrice de toute responsabilité en ce qui concerne les éventuels dommages causés aux personnes ou aux objets dus à cette altération.

Le fabricant décline toute responsabilité dans les cas suivants:

- installation incorrecte;
- utilisation inadéquate de la machine par le personnel non instruit correctement;
- utilisation en contraste avec les normes en vigueur dans le pays d'installation;
- entretien défaillant ou inadéquat;
- utilisation de pièces de rechange non originales et/ou non spécifiques pour le modèle;
- non respect complet ou partiel des instructions.

1.4 - Description de la machine

Votre mélangeur est une machine simple, de capacité et puissance élevée. Vu que cet appareil doit être utilisé pour mélanger des produits alimentaires, les éléments qui peuvent entrer en contact avec le produit ont été choisis avec soin pour garantir le maximum d'hygiène. L'ustensile (hélice), pour tous les modèles, est construit en acier inoxydable pour garantir une durée de vie et une hygiène maximum.

Les mélangeurs à un arbre sont muni d'une hélice. Pour faciliter le vidage de la cuve, il suffit d'ouvrir les dispositifs de fermeture à charnière et de relever le portillon avant, après avoir ouvert la grille de protection, quand le produit est mélangé et le moteur est éteint. Les commandes sont placées dans une position facile d'accès, elles se trouvent sur un clavier à 24 volts. Pendant le projet de la machine, on a surtout soigné la facilité avec laquelle on effectue les opérations de nettoyage, en particulier grâce aux détails techniques suivants:

- démontage facile des hélices, aucun ustensile n'est nécessaire,
- toutes les parties électriques sont réalisées avec un degré de protection minimum IP 56.

Les modèles représentés dans ce manuel ont été conçus conformément à la **Directive CEE 2006/42** et modifications suivantes. En cas d'accident, le constructeur décline toute responsabilité si la machine a été modifiée, altérée, dépourvue des protections de sécurité ou utilisée pour des usages non prévus par le constructeur.

1.5 - Usage autorisé

La machine a été projetée et réalisée pour mélanger la viande de charcuterie. Elle doit être utilisée dans des locaux professionnels par un opérateur du secteur après avoir lu attentivement ce manuel. Le mélangeur, réalisé pour le travail de la viande, ne requière pas d'environnement spécifique. On conseille tout de même d'installer l'appareil dans un local fermé, à l'abri des intempéries et des brusques changements de température.

ATTENTION!

L'aliment à mélanger doit pouvoir entrer complètement dans la cuve et ne doit jamais dépasser le poids de 30 kg pour le modèle 30 M et 50 Kg pour le modèle 50 M.

7 Optionals

7.1 - Socle avec roues

Ces mélangeurs peuvent être montés sur quatre pieds munis de roues avec frein "1" Fig. 7.1.1. Dans ce cas on obtient une version à poser au sol facile à déplacer manuellement grâce aux roues.

Faire attention quand on déplace la machine avec chariot et roues. Tout d'abord, ne oubliez pas de DEBLOQUER LES ROUES avant de déplacer la machine, sinon on risque de la renverser et de provoquer par conséquence des lésions personnelles et des dommages à la machine même. De plus faites attention à le sol sur lequel on fait glisser la machine, parce que si il y a des trous, des marches, des échappements larges ou des culières, la machine pourrait tomber.

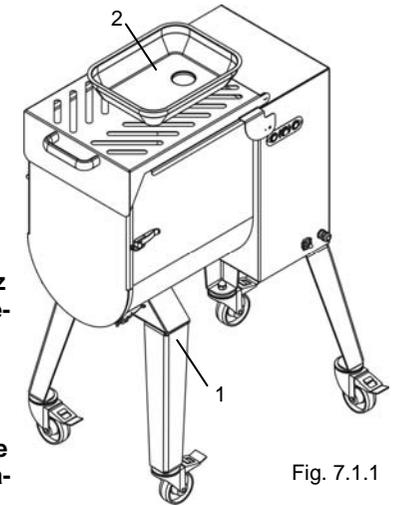


Fig. 7.1.1

7.2 - Trémie pour ajout ingrédients

Sur la grille supérieure on peut positionner une trémie "2" Fig. 7.1.1 pour faciliter l'ajoute des ingrédients au mélange

8 - Maintenance

8.1 - Prescriptions

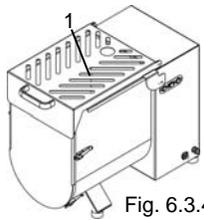
ATTENTION! Toute intervention d'entretien et de nettoyage du mélangeur doit être effectuée uniquement quand la machine est éteinte, la prise débranchée du secteur d'alimentation électrique. La zone où s'effectuent les opérations d'entretien doit toujours être propre, sèche et bien éclairée. Le personnel non autorisé ne doit pas intervenir sur la machine. Ne pas introduire le corps, les membres ou les doigts dans des ouvertures articulées, coupantes et sans protections adéquates (gants, lunettes, etc.) Ne pas utiliser d'essence, de solvants ou d'autres liquides inflammables comme détergents; utiliser les produits autorisés non toxiques et non inflammables qui se trouvent dans le commerce. Ne pas utiliser l'air comprimé pour nettoyer la machine. Si nécessaire, porter des lunettes avec protections latérales et limiter la pression à un maximum de 2 atm. (1,9 bar). Ne pas utiliser de flamme libre comme illumination pendant les opérations de contrôle et d'entretien.

8.2 - Introduction

Un bon entretien et un usage correct de la machine sont les opérations indispensables pour garantir le meilleur rendement et sécurité au mélangeur. Pour garantir un fonctionnement régulier et constant et de plus pour éviter la déchéance de la garantie, toute substitution éventuelle de pièces doit être effectuée uniquement avec des pièces de rechange originales.

6.3.2 - Nettoyage de la cuve

Quand la machine est éteinte, l'interrupteur différentiel est placé sur la position "0" et la fiche d'alimentation électrique est débranchée, procéder au nettoyage de la cuve.



- Ouvrir la grille supérieure "1" Fig. 6.3.4.

- Ouvrir les charnières "2" Fig. 6.3.5 de façon à débloquer le portillon "3" Fig. 6.3.5

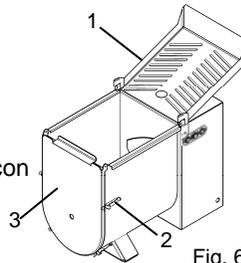
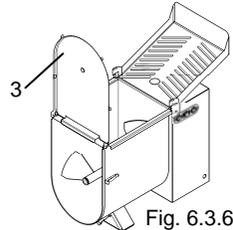


Fig. 6.3.5



- Relever le portillon "3" Fig. 6.3.6

Fig. 6.3.6

- Prendre le bras mélangeur "5" Fig. 6.3.7 et l'extraire en tirant vers soi.

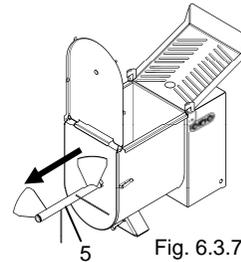


Fig. 6.3.7

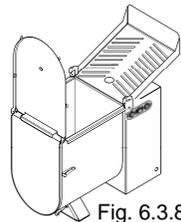


Fig. 6.3.8

- On se trouve maintenant face à une surface lisse facile à nettoyer. Fig. 6.3.8.

Procéder à un nettoyage soigné et si nécessaire à la désinfection.

- Avec une éponge imbibée d'eau et avec des dégraissants neutres appropriés (pH 7) et non toxiques, éliminer de la machine et du bras mélangeur tout résidu de production. Ne pas utiliser d'essence, de solvants ou d'autres liquides inflammables comme les détergents; utiliser par contre des solvants autorisés non toxiques et non inflammables en vente dans le commerce. Adapter les protections à utiliser pendant le nettoyage et la désinfection au produit choisi. Suivre les instructions des produits utilisés.

6.4 - Montage du bras mélangeur

Pour le montage du bras mélangeur, procéder dans le sens inverse à la description du paragraphe précédent en faisant attention de remonter le bras mélangeur dans la position correcte.

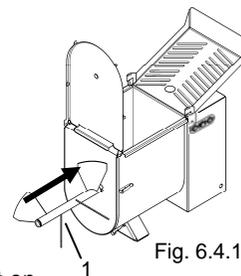


Fig. 6.4.1

- Prendre le bras mélangeur "1" Fig. 6.4.1 et l'introduire dans la cuve en le poussant en avant.

- A la fin de l'opération baisser le portillon avant "2" Fig. 6.4.2 et le bloquer en fermant les charnières "3" Fig. 6.4.2.

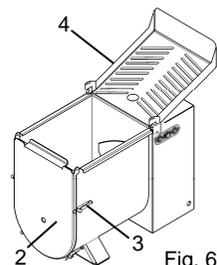


Fig. 6.4.2

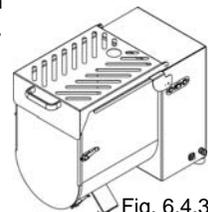


Fig. 6.4.3

1.6 - Usages non autorisés

Le mélangeur doit être utilisé uniquement pour les usages prévus par le constructeur, et plus précisément:

- **Ne pas** utiliser la machine pour mélanger des produits alimentaires autres que la viande.
- **Ne pas** utiliser la machine si toutes les protections n'ont pas été installées correctement pour éviter tout risque de lésions graves aux personnes.
- **Ne pas** toucher les parties électriques sans avoir au préalable débranché la machine du secteur d'alimentation électrique: **on risque l'électrocution.**
- **Ne pas** mélanger des aliments de grandes dimensions qui ne peuvent pas entrer dans la cuve.
- **Ne pas** porter de vêtements non conformes aux normes de prévention contre les accidents sur le travail. Consultez votre employeur en ce qui concerne les mesures de sécurité et les dispositifs de protection à adopter.
- **Ne pas** mettre en route la machine si certains éléments sont défectueux. Avant d'utiliser la machine, s'assurer que toutes les situations dangereuses pour la sécurité ont été éliminées. En cas d'irrégularité de fonctionnement, arrêtez la machine et informez le responsable de l'entretien.
- **Ne pas** permettre au personnel non autorisé d'intervenir sur la machine. L'intervention d'urgence, en cas d'accident causé par le courant électrique, prévoit en premier lieu l'éloignement du blessé du conducteur (vu que d'habitude il a perdu connaissance). Cette opération est dangereuse. Le blessé, dans ce cas, est un conducteur: le toucher signifie être électrocuté. Il faut donc débrancher les contacts en partant directement du disjoncteur de la ligne, ou si ce n'est pas possible, éloigner la victime en utilisant un matériel isolant (bâton en bois ou en PVC, étoffe, cuir, etc.). Faire intervenir au plus vite un médecin et hospitaliser la victime.
- **Ne pas** utiliser la machine dans des endroits où se trouve du gaz dans l'atmosphère avec probabilité de combustion élevée.
- **Ne pas** effectuer d'interventions sans autorisation.
- **Respecter** les procédures pour l'entretien et l'assistance technique.

1.7 - Données d'identification

Une description exacte du "Modèle" du "Numéro de matricule" et de l' "Année de construction" facilitera la rapidité et l'efficacité des réponses de la part de notre Service Après-vente. Veuillez indiquer le modèle de la machine et le numéro de matricule chaque fois que vous contactez le Service Après-vente. Les données d'identification sont indiquées sur la plaquette signalétique de la Fig. 1.7.1. Pour plus de facilité, nous vous suggérons de recopier les données de votre machine dans le cadre ci-dessous.

modèle.....
N° de matricule
Année de construction.....
Typ

MOD: A			
VOLT: B	WATT: C		
HZ: D	KG: E		
AMPS: F	ANNO: G		
SERIAL NO: H			
I			
			
			L

A = modèle de la machine
 B = tension moteur volt
 C = puissance moteur Watt
 D = frequenz Hz
 E = poids de la machine kg
 F = Ampere
 G = mois et année de production
 H = numéro de matricule
 I = producteur
 L = code à barre

Fig. 1.7.1

ATTENTION!

Pour aucune raison, les données de la plaquette signalétique ne peuvent être altérées

1.8 - Protections et dispositifs de sécurité

ATTENTION!

Avant d'utiliser la machine, vérifiez que les dispositifs de sécurité soient installés et en bon état. Chaque jour, en commençant votre travail, vérifiez la présence et l'efficacité des dispositifs de sécurité. Si quelque chose manque ou ne fonctionne pas, avertissez le responsable de la maintenance.

1 - Grille de protection ustensile.

Elle permet d'éviter le contact accidentel des mains avec l'ustensile. (Fig. 1.8.1)

2 - Microrupteur (Fig. 1.8.1).

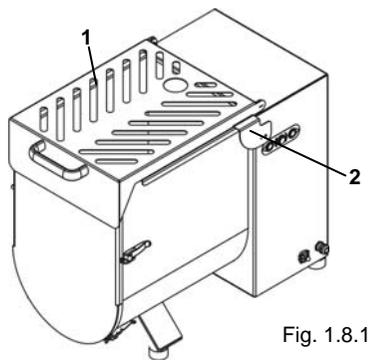


Fig. 1.8.1

ATTENTION!

Ne jamais modifier ou enlever les dispositifs de sécurité.

5.4 - Arrêt de la machine

Pour arrêter la machine, appuyez sur le bouton "1" (arrêt du moteur électrique), l'indicateur lumineux rouge "5" s'éteint. L'indicateur lumineux "2" est encore allumé et indique que la machine est encore sous tension. Placer donc le disjoncteur différentiel installé en amont de la machine sur la position "0" et débranchez ainsi le mélangeur.

5.5 - Inversion de marche

Appuyez sur le bouton "4" d'inversion de marche, la rotation de l'ustensile démarre dans le sens inverse.

Remarque: Chaque fois que vous terminez le travail et que vous laissez la machine au repos, le disjoncteur différentiel doit être placé sur la position "0".

6 - Utilisation de la machine

6.1 - Prescriptions

ATTENTION!

Uniquement le personnel autorisé peut intervenir sur la machine.

Avant d'utiliser la machine, l'opérateur doit s'assurer que toutes les protections soient en place et que les dispositifs de sécurité soient installés et efficaces. Dans le cas contraire, éteindre la machine et s'adresser à la personne chargée de l'entretien. S'assurez que l'éclairage soit approprié et garantisse à l'opérateur une bonne visibilité. Effectuez plusieurs essais à vide avec l'assistance du personnel spécialisé afin d'acquérir la sensibilité nécessaire pour travailler en toute sécurité.

6.2 - Mode d'emploi du mélangeur

L'aliment doit être chargé dans le mélangeur quand le disjoncteur différentiel se trouve sur la position "0" (éteint).

L'aliment à mélanger doit entrer complètement dans la cuve de chargement, il faut faire attention de ne pas dépasser le poids maximum consenti.

Fermer la grille et mettre en route la machine (chap. 5).

6.3 - Vidange et nettoyage de la cuve

6.3.1 Vidange de la cuve

Eteindre la machine, placer l'interrupteur différentiel sur la position "0" et débrancher la fiche de la prise d'alimentation électrique.

- Relever la grille supérieure "1" Fig. 6.3.1.

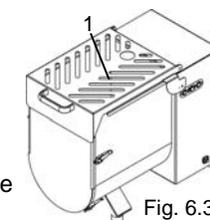
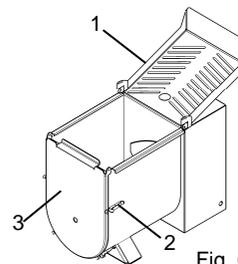


Fig. 6.3.1



- Ouvrir les charnières "2" Fig. 6.3.2 de telle sorte que le portillon se débloque "3" Fig. 6.3.2

- Relever le portillon "3" Fig. 6.3.3

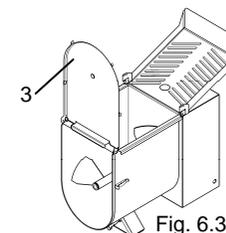


Fig. 6.3.3

- Procéder au vidage de la cuve en extrayant le produit mélangé.

5 - Mise en route et arrêt

5.1 - Contrôle du branchement électrique

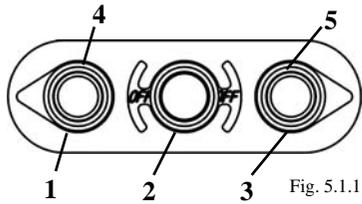


Fig. 5.1.1

Placer le disjoncteur différentiel installé en amont de la machine, sur la position "1". Appuyez sur le bouton de marche "1", l'indicateur vert "4" s'allume, et immédiatement après appuyez sur le bouton d'arrêt "2" en vérifiant le fonctionnement. Appuyez sur le bouton de marche "3", l'indicateur vert "5" s'allume, et immédiatement après sur le bouton d'arrêt "2" en vérifiant que le sens de rotation soit contraire au bouton "1".

5.2 - Contrôle de la présence et de l'efficacité des protections et des dispositifs de sécurité

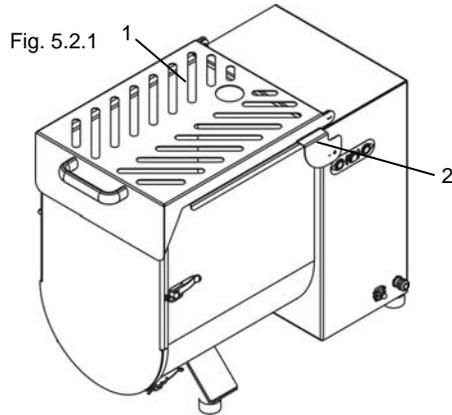


Fig. 5.2.1

1 - Grille de protection ustensile (Fig. 5.2.1)

On effectue un contrôle visuel pour s'assurer de la présence et de l'intégrité de la grille de protection de l'ustensile.

2 - Microrupteur (Fig. 5.2.1)

Soulevez la grille, pendant le fonctionnement de la machine, jusqu'à obtenir l'intervention du microrupteur et l'arrêt de la machine. Dans le cas contraire, s'adresser au Revendeur autorisé ou directement au constructeur.

ATTENTION! En cas d'absence, de non intégrité ou de réglage incorrect des protections,

ou en cas de fonctionnement irrégulier des sécurités citées ci-dessus, éteindre la machine et appelez le service Après-vente pour réparer la machine.

5.3 - Mise en route

Tournez le disjoncteur différentiel de la machine de la position "0" à la position "1". Appuyez sur le bouton de marche "1" la rotation de l'hélice démarre.

1.9 - Plaquette de signalisation et de danger

ATTENTION!

Ne jamais intervenir sur les parties électriques quand la machine est branchée au secteur d'alimentation. On risque l'électrocution. Respecter les indications des plaquettes signalétiques. Le non-respect de ces indications peut causer des lésions grave et même entraîner la mort.

S'assurer que les plaquettes soient toujours installées à leur place et qu'elles soient lisibles. Si ce n'est pas le cas installez-les ou remplacez-les.

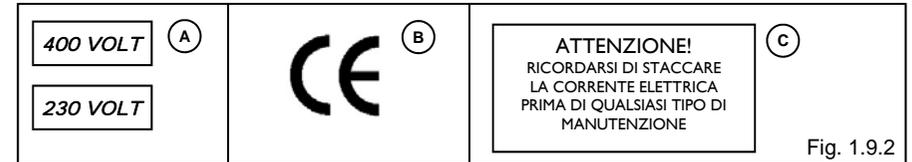


Fig. 1.9.2

1.10 - Lieu de travail

Pour pouvoir effectuer un travail correct dans le meilleur des modes, l'opérateur doit assumer la position indiquée dans la Fig. 1.10.1.

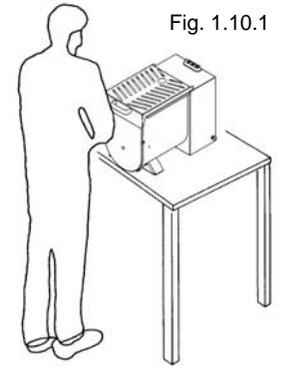


Fig. 1.10.1

1.11 - Environnement

La machine a été construite pour fonctionner dans les conditions suivantes:

- température minimum local: -5 °C;
- température maximum local: +40 °C;
- humidité relative: 50% à 40 °C

1.12 - Illumination

Le lieu d'installation du mélangeur doit avoir un éclairage naturel suffisant et une illumination artificielle en accord avec les normes en vigueur dans le pays d'installation de la machine. Dans tous les cas, l'illumination doit être conforme aux normes en vigueur dans le pays de destination de la machine et il ne faut pas créer de reflets dangereux. L'illumination devra permettre une lecture claire des tableaux de commande et localiser clairement les boutons de mise en route et d'arrêt.

1.13 - Vibrations

Les vibrations transmises par la machine sont insignifiantes.

1.14 - Protections contre les accidents

Il ne faut pas utiliser d'équipement spécialisé. On conseille d'utiliser des gants en caoutchouc conformes aux normes de sécurité et adéquats pour la manipulation des aliments.

2 - Caractéristiques techniques

2.1 - Parties principales

Pour faciliter la compréhension de ce manuel, ci-dessous se trouve une liste des parties principales qui forment la machine et qui sont illustrées dans la Fig. 2.1.1.

- 1 - Moteur électrique.
- 2 - Couvercle frontal.
- 3 - Cuve.
- 4 - Ustensile (hélice).
- 5 - Grille de protection.
- 6 - Commandes.
- 7 - Réducteur

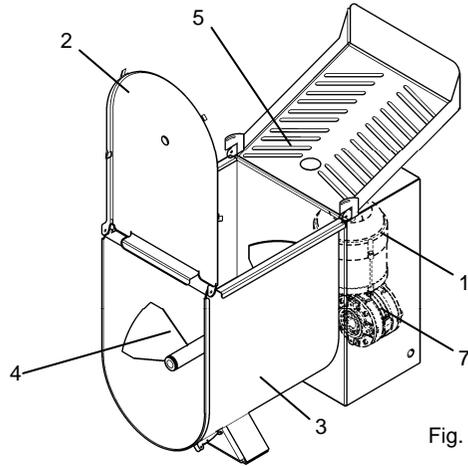
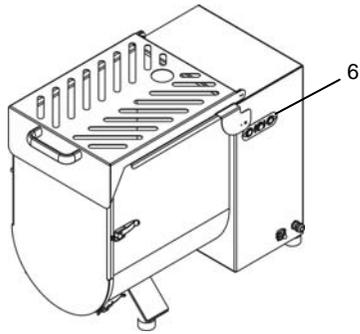


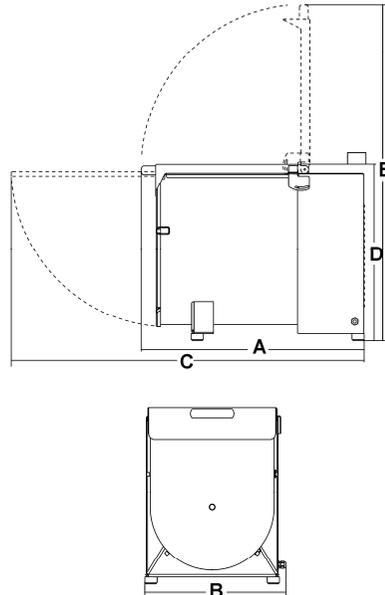
Fig. 2.1.1

2.2 - Données techniques

	Puissance	Dimensions cuve	Capacité
	Watt/Hp	mm	Lt/Kg
30 M	1460/2	300x390	42/30
50 M	1460/2	410x480	88/50

2.3 - Dimensions et poids de la machine

	A	B	C	D	E	Poids
	mm	mm	mm	mm	mm	kg
30 M	680	365	1120	530	975	49
50 M	750	465	1250	595	1120	61,5



3.4.1 - Machine triphasée de 400 volt 50/60 Hz et machine triphasée de 230 volt 50/60 Hz

Le mélangeur est livré avec un cordon d'alimentation d'environ 2,5 mètres de long et une section de 4x1,5 mm. Branchez le cordon au secteur triphasé, en interposant un interrupteur différentiel magnétothermique adéquat. Branchez toujours la mise à terre.

3.4.2 - Machine monophasée de 230 volt 50/60 Hz

Dans cette version le mélangeur est muni d'un cordon d'alimentation de 1,5 mètre de longueur et de section 3x1,5 mm pour tous les modèles. Branchez le cordon au secteur monophasé de 220 volt 50/60 Hz en interposant un interrupteur différentiel magnétothermique adéquat.

Pour les installations où le voltage est différent de ceux cités, consultez le constructeur, dans ces cas la machine est livrée sans prise d'alimentation.

Au cas où il faudrait allonger le cordon d'alimentation, utilisez un cordon de la même section que celui installé par le constructeur.

Pour contrôler si le branchement électrique a été effectué correctement, voir par. 5.1.

4 - Commandes et indicateurs

4.1 - Liste des commandes et des indicateurs

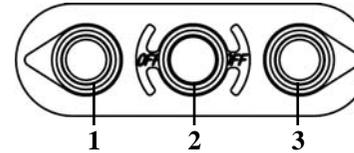


Fig. 4.1.1

1 - Bouton de marche

- Appuyez pour mettre en route la pale.

2 - Bouton d'arrêt

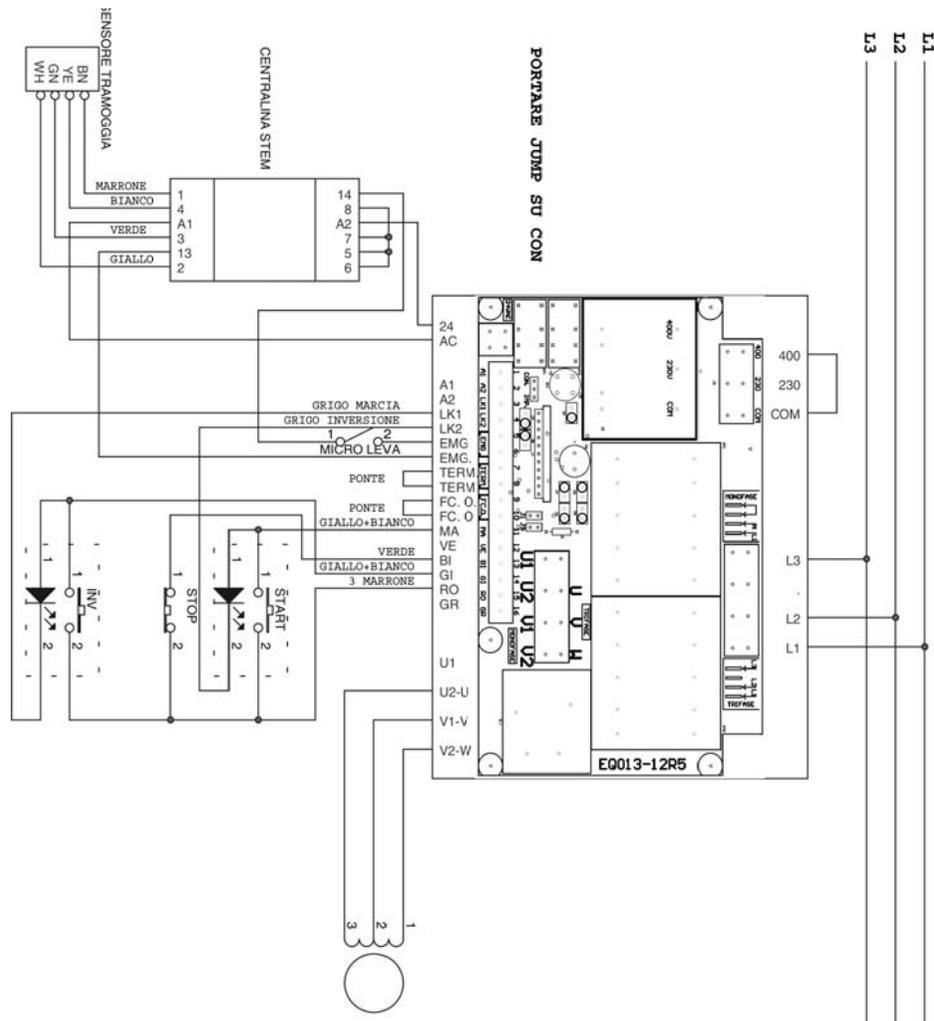
- Appuyez pour arrêter le moteur d'entraînement de l'hélice.

3 - Bouton d'inversion de marche

- Appuyez pour mettre en route la pale dans le sens opposé à celui du bouton "1"

2.4.2 - Schéma électrique triphasé

Fig. 2.4.4



2.5 - Niveau sonore

Les relevements du niveau sonore donnent des valeurs inférieures à 70 dBA. Sur demande, le constructeur est en mesure de fournir une copie du test de niveau sonore.

3 - Essai, transport, livraison et installation

3.1 - Essai

La machine a été testée dans notre usine pour vérifier le bon fonctionnement et le réglage. Pendant ce test, on effectue des essais sur des aliments identiques à ceux que travaille l'utilisateur.

3.2 - Livraison et manutention de la machine

Tous le matériel expédié a été soigneusement contrôlé avant d'être remis au transporteur. Sauf accord contraire avec le client ou transport particulièrement coûteux, la machine est enveloppée sur une palette en bois enveloppée dans un carton et fixée par des feuillards. Les dimensions de l'emballage sont indiquées dans la Fig. 3.2.1. Dès la réception de la machine, vérifiez l'intégrité de l'emballage.

Si l'emballage est endommagé, signez le bordereau de livraison du transporteur avec la mention: "j'accepte sous réserve..." en précisant le motif.

Ouvrez l'emballage, si certaines parties de la machine sont réellement endommagées, faites la déclaration au transporteur dans les trois jours qui suivent la date indiquée sur les documents.

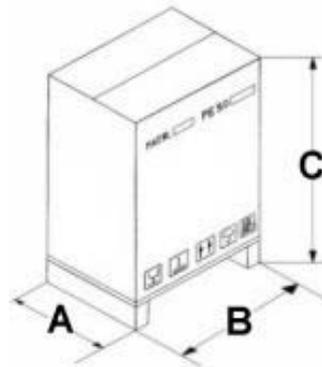


Fig. 3.2.1

Modèle	Emballage (mm) (AxBxC)	Poids brut (kg)
30 M	760 x 640 x H850	59
50 M	760 x 640 x H850	80

3.2.1 - Liste du matériel en dotation

Dans l'emballage de la machine on place le matériel suivant:
- N° 1 mode d'emploi et d'entretien (ce manuel).