Mélangeurs Planétaire

ATTENTION

- L'utilisation et la réparation de ce produit doivent être confiées à des experts, à un individu compétent ou à quiconque détenant un permis d'installation ou ayant obtenu l'autorisation du fabricant.
- Au moment de procéder à l'installation ou à l'entretien, veuillez respecter attentivement les instructions pour utiliser cet appareil de manière sécuritaire.
- Conservez ce manuel d'instructions en guise de référence future ou remettez-le à l'utilisateur suivant.
- Enlevez l'emballage pour vous assurer qu'aucune des pièces n'est manquante ou endommagée. En cas de doute quant au produit, veuillez ne pas l'utiliser. Consultez plutôt un expert.
- Gardez les produits d'emballage hors de la portée des enfants afin d'éviter les accidents, en particulier le sac de plastique, les vis, etc.
- Cet appareil doit être utilisé uniquement par un individu qui en a pris connaissance.
- Après avoir utilisé l'appareil ou lorsque l'utilisateur s'absente, veuillez l'arrêter afin d'éviter toute blessure ou tout dommage accidentel.
- Lorsque vous devez faire réparer l'appareil, confiez-le à un expert et utilisez des pièces de rechange originales. Il est dangereux de ne pas respecter les exigences énoncées ci-dessus.
- Cet appareil est destiné à un usage commercial, puisqu'il pourrait autrement se révéler dangereux.
- Ne rincez pas l'appareil directement à l'eau.
- Nettoyez la surface d'acier inoxydable régulièrement par une méthode appropriée pour éviter les dommages que provoquerait l'oxydation ou toute autre réaction chimique.

1. DESCRIPTION

Les mélangeurs d'aliments de la série M sont conçus et fabriqués pour offrir un rendement élevé. Les agitateurs suivent une trajectoire planétaire à l'intérieur du bol pour s'assurer de bien mélanger les aliments. On peut les utiliser à différentes fins, par exemple, pour mélanger la farine, mélanger des aliments en morceaux, en poudre ou en liquide, etc. Ces appareils comportent également plusieurs niveaux de protection, ce qui leur permet de fonctionner en douceur et de manière fiable. De plus, il existe différentes vitesses de fonctionnement et différents agitateurs qui ont tous une fonction précise, qu'il s'agisse de mélanger la farine, de mélanger des garnitures, de battre des œufs, etc. Toutes les pièces qui viennent en contact avec les aliments alors que l'appareil est en marche sont fabriquées d'acier inoxydable et leurs surfaces ont subi un traitement particulier et conforme aux normes d'hygiène de haute qualité.

De façon générale, l'appareil est élégant, facile à utiliser et très efficace. Il est suffisamment durable pour préparer les aliments dans les hôtels, les restaurants, les usines de transformation des aliments, ainsi que pour préparer les ingrédients dans les usines de fabrication de médicaments, les usines de transformation des produits chimiques, etc.

2. AVANT-PROPOS

Nous nous réservons le droit de modifier la conception de leurs produits sans préavis. Nous n'avons ménagé aucun effort pour nous assurer que cette publication reflète le plus récent modèle qui soit, mais nous ne pouvons en garantir la conformité totale.

Caractéristiques techniques

Modèle	Tension (V/Hz)	Puissance (kw)	Vitesse de mélange (tr/min.))	Dimension (mm)	Poids net (kg)
M10A	110/60	0,37	67/189/362	450 x 370 x 660	65
M20A	110/60	0,75	113/168/386	470x430x785	102
M30A	110/60	1,5	65/102/296	680x540x1100	203
M40A	3~220/60	1,8	65/102/296	680x540x1150	223
M60A	3~220/60	2,2/2,8	73/109/143	1025x700x1480	490

Tableau des capacités

		M10		M20A		M30A		M40A		M60A	
Format de bol		10 L	10.5 Qt.	20 L	21 Qt.	30 L	32 Qt.	40 L	42 Qt.	60 L	63.5 Qt.
Blancs d'œufs		0.5 L	0.5 Qt.	1.0 L	1.1 Qt	1.4 L	1.5 Qt	1.7 L	1.8 Qt	1.9 L	2.0 Qt
Guimauve		0.5 kg	1.1 lb	1 kg	2.2 lb	1 kg	2.2 lb	1.5 kg	3.3 lb	1.5 kg	3.3 lb
Pâte à gateau		3.5 kg	7.7 lb	7 kg	15.5 lb	10 kg	22 lb	16 kg	35 lb	20 kg	44 lb
Pâte à biscuits		2.8 kg	6 lb	5.5 kg	12 lb	8 kg	17.5 lb	10.5 kg	23 lb	13.5 kg	29.5 lb
Pâte à pain	Farine	NON CONVENABLE						8 kg	17.5 lb	12 kg	26.5 lb
	Pâte*							13.5 kg	29.5 lb	20 kg	44 lb
Pâte à pizza	Farine	NON CONVENABLE						8 kg	17.5 lb	12 kg	26.5 lb
	Pâte**							13 kg	28.5 lb	19 kg	42 lb

*Taux d'hydratation 70%

**Taux d'hydratation 60%

Nous recommandons fortement nos pétrins de la série LM pour mélanger la pâte à pain/pizza

3. RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Les renseignements et les instructions contenus dans ce manuel ne couvrent pas tous les détails ou les variations de l'équipement ou tous les problèmes qui pourraient survenir pendant l'installation ou l'utilisation. Veuillez communiquer avec nous si vous désirez obtenir de plus amples renseignements.

4. RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ

On recommande de toujours respecter les procédures et les instructions suivantes afin de prévenir les blessures. Si la machinerie n'est pas utilisée de la manière recommandée, l'opérateur devra assurer sa propre sécurité et celle des autres individus pouvant être concernés.

L'information contenue dans ce manuel a pour but d'aider l'opérateur à comprendre, à entretenir et à utiliser le mélangeur correctement. Afin de prévenir les accidents, assurez-vous de lire, de comprendre et de respecter toutes les précautions et tous les avertissements contenus dans ce manuel avant d'installer et d'utiliser le mélangeur. Veuillez lire ce manuel attentivement.

La machinerie en mouvement et l'électricité sont dangereuses et peuvent entraîner des blessures si on ne prend pas de précautions suffisantes pour utiliser ou entretenir le mélangeur. Assurez-vous qu'aucune source de courant n'est reliée au mélangeur et que celui-ci est isolé avant de nettoyer ou d'entretenir l'appareil. Lors de certaines opérations de diagnostic des pannes, il peut être nécessaire de mettre le mélangeur en marche. Dans un tel cas, procédez avec un soin extrême. L'entretien du mélangeur doit être confié à des gens qualifiés seulement.

4.1 DIRECTIVES DE SÉCURITÉ

Assurez-vous de prendre des précautions suffisantes lors de la manutention du mélangeur, en particulier pour le placer en position ou pour l'installer. Assurez-vous de respecter les règlements sur la manutention présentés dans le manuel.

- Cet appareil est destiné à un usage commercial seulement et non à un usage domestique.
- Évitez que des enfants n'utilisent le mélangeur de la série B.
- N'enlevez aucun couvercle et ne desserrez aucun raccord alors que le mélangeur est en marche.
- Procédez avec un soin extrême lorsque les produits de mélange produisent de la poussière. Mélangez les ingrédients à la première vitesse jusqu'à ce que la poussière disparaisse.
- L'exposition à la poussière (incluant la farine) peut être nocive pour la santé, provoquant ainsi une rhinite (nez qui coule), des yeux larmoyants et possiblement de l'asthme.
- Si la poussière représente un risque, assurez-vous que les utilisateurs portent un ÉPI (équipement de protection individuel) approprié, comme un masque.
- Tous les opérateurs doivent suivre une formation sur le fonctionnement sécuritaire du mélangeur et de ses accessoires.
- Cet appareil ne doit être utilisé par personne qui ne possède pas les connaissances nécessaires. Assurez-vous que tous les utilisateurs ont suivi une formation suffisante.
- Cet appareil ne doit être utilisé par personne dont les capacités sensorielles, physiques ou mentales l'empêchent de l'utiliser de manière sécuritaire.
- Assurez-vous d'avoir isolé la source électrique et que le cordon d'alimentation est débranché avant de tenter de déplacer ou d'entretenir le mélangeur.
- Assurez-vous de connaître l'emplacement du condensateur de démarrage derrière le couvercle arrière du moteur. En situation normale, ce condensateur devrait se décharger lorsque le mélangeur est hors tension. En cas de doute, déchargez le condensateur après avoir pris des précautions appropriées.
- Au moment d'accéder aux composants électriques à l'intérieur du mélangeur, faites attention aux conducteurs exposés qui pourraient être sous tension.
- Assurez-vous de toujours procéder à l'entretien de votre mélangeur et des accessoires au moins deux fois par année, tout dépendant de sa fréquence d'utilisation.
- Assurez-vous de conserver ce manuel dans un endroit facile d'accès à proximité du mélangeur afin de pouvoir le consulter.

ATTENTION! Ne nettoyez pas cet appareil au moyen d'un boyau ou à l'eau sous pression. Il est primordial de procéder au nettoyage de la manière décrite dans la section 7 de ce manuel.

4.2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

SEUL UN INDIVIDU COMPÉTENT ET BIEN FORMÉ DOIT UTILISER L'ACCESSOIRE ET/OU LE MÉLANGEUR.
Utilisez un chariot pour bol afin de manœuvrer ou soulever un bol et son contenu dont le poids total excède 500 kg. Dans la mesure du possible, évitez les tâches impliquant une manutention manuelle présentant un risque pour la santé. On recommande d'entreposer ou de transporter cet équipement uniquement dans un environnement dont la température ambiante est supérieure à 5°C et inférieure à 55°C.
Remarque : Le mélangeur doit être utilisé uniquement dans le but pour lequel il a été conçu et de la manière décrite dans les instructions d'utilisation qui l'accompagnent. Lorsqu'on mélange des ingrédients, il est important de ne pas inhaler de particules de poussière, comme la farine. On recommande de consulter les fiches de données fournies par le fabricant du produit pour assurer des précautions et une protection adéquates. Il est important d'observer les instructions suivantes lorsqu'on utilise le mélangeur.

4.3. NE JAMAIS

- Modifier la vitesse alors que le mélangeur est en marche.
- Porter des vêtements amples qui pourraient se prendre dans le mélangeur alors qu'il est en marche.
- Insérer la main à l'intérieur du bol alors que le mélangeur est en marche.
- Laisser le levier à la position médiane.
- Utiliser la poignée de levage du bol pour arrêter l'appareil.
- Utiliser le levier pour arrêter l'appareil.
- Accéder aux pièces rotatives.
- Recourir à une force excessive qui pourrait compromettre la stabilité du mélangeur.
- Utiliser le mélangeur lorsque des pièces sont démontées.
- Installer l'agitateur sur le mélangeur avant que le bol ne soit en place.
- Laisser l'agitateur sur l'appareil sans que le bol ne soit installé.
- Actionner le mélangeur alors que l'accessoire et l'agitateur sont installés.
- Contourner les interrupteurs de sécurité du mélangeur.
- Ouvrir le protecteur pour interrompre l'appareil.
- Utiliser le mélangeur dans des conditions non sécuritaires.
- Actionner le mélangeur ou l'accessoire si une panne survient ou si le mélangeur n'est pas sécuritaire.
- Tenter de réparer l'appareil. L'entretien du mélangeur doit être confié à un technicien qualifié.
- Nettoyer le mélangeur au moyen d'une poudre à récurer ou d'un tampon à récurer.
- Nettoyer les agitateurs d'aluminium à l'intérieur d'un lave-vaisselle.
- Inhaler les particules de poussière de l'ingrédient de mélange.

4.4. TOUJOURS

- Utiliser le mélangeur de la manière prévue et conformément aux instructions d'utilisation.
- Utiliser le mélangeur dans un endroit bien éclairé.
- S'assurer que le bol, l'agitateur, l'accessoire et le protecteur sont correctement installés sur le mélangeur.
- Enlever l'agitateur avant d'utiliser quelque accessoire que ce soit.
- Arrêter le mélangeur avant d'ajouter des ingrédients.
- Appuyer sur le bouton d'arrêt pour arrêter le mélangeur.
- Débrancher la source de courant principale avant de nettoyer le mélangeur.
- Nettoyer le bol, les agitateurs et les accessoires après usage.
- Nettoyer le mélangeur au moyen d'un savon doux et d'eau.
- Nettoyer le mélangeur tous les jours.
- Inspecter régulièrement le câble d'alimentation et l'appareil. Si on constate une panne, ne pas utiliser le mélangeur.
- Débrancher la source de courant principale avant de nettoyer le mélangeur.

4.5. RESPONSABILITÉS

L'installation et les réparations qui ne sont pas réalisées par un technicien autorisé ou l'utilisation de pièces autres que des pièces d'origine, ainsi que toute modification technique à l'appareil peuvent compromettre la garantie prévue dans les conditions de vente standard.

ATTENTION! Ne nettoyez pas cet appareil au moyen d'un boyau ou à l'eau sous pression. Il est primordial de procéder au nettoyage de la manière décrite dans la section 7 de ce manuel.

5. AGITATEURS DU MÉLANGEUR

Agitateur en spirale : Cet agitateur convient pour mélanger la pâte et les aliments solides collants. Lorsqu'on utilise le mélangeur, la quantité de farine doit correspondre à la marque, alors que le volume d'eau doit se situer entre 45 % et 50 % de celui de la farine. On recommande d'utiliser le mélangeur à basse vitesse seulement.

Batteur : Cet agitateur convient pour les petits morceaux, ainsi que les aliments en poudre et pâteux, comme la garniture. Il convient pour une utilisation à vitesse moyenne.

Fouet à fils métalliques : Cet agitateur convient pour mélanger des aliments liquides, comme de la crème, ainsi que pour battre des œufs. Il peut s'utiliser à haute vitesse.

ATTENTION : IL EST IMPORTANT D'ARRÊTER L'APPAREIL AVANT DE MODIFIER SA VITESSE. DE PLUS, NE MÉLANGEZ PAS LA PÂTE À UNE VITESSE MOYENNE OU

6. UTILISATION ET ENTRETIEN

6.1. UTILISATION ET NOTES

1. Avant de l'utiliser, vérifiez si le courant correspond à celui exigé pour l'appareil. Vérifiez si le fil de terre extérieur est bien branché.

2. L'appareil muni d'un moteur triphasé doit être vérifié pour s'assurer qu'il tourne dans la direction indiquée par la flèche. S'il ne tourne pas dans la bonne direction, permutez les deux fils sous tension. Remarque : On recommande que les outils à mélange ne soient jamais installés lorsqu'on doit essayer l'appareil. Autrement, ils risquent de tomber s'ils tournent dans la mauvaise direction, ce qui pourrait endommager les pièces de l'appareil.

3. Pour chaque fil d'alimentation qui n'est pas muni d'une fiche, on recommande de le brancher à l'interrupteur placé à une distance d'au moins 3 mm qui sera installé par l'utilisateur. Le courant nominal de l'interrupteur doit être d'au moins 35 A.

Remarque : Le mélange à vitesse moyenne ou à basse vitesse est interdit après la vitesse d'arrêt.

4. Sélectionnez la vitesse et l'agitateur :

a) Agitateur en spirale : Cet agitateur s'utilise pour mélanger la pâte et les aliments solides et collants. La quantité de farine ne doit pas dépasser la marque. Quant à la quantité d'eau, elle doit équivaloir à 47 % - 50 % de la quantité de farine et l'appareil doit être utilisé à basse vitesse.

b) Batteur : Le batteur convient aux aliments en petits morceaux, en poudre et pâteux, comme les garnitures, alors qu'on doit utiliser l'appareil à vitesse moyenne.

c) Fouet à fils métalliques : Ce fouet convient pour mélanger des aliments liquides, par exemple, pour battre de la crème et des œufs, alors qu'on doit utiliser l'appareil à haute vitesse.

Attention : Avant de modifier la vitesse, arrêtez l'appareil. Ne mélangez pas la pâte à vitesse moyenne ou à haute vitesse.

(a)

(b)

(c)

Remarque : Au moment d'installer le mélangeur, assurez-vous que l'engrenage de mélange est du format prescrit alors que la traverse de l'agitateur est en place pour l'empêcher de tomber.

5. Levage du bol :

a) Lors du mélange, tournez la molette pour soulever le bol jusqu'à ce qu'il atteigne la position d'arrêt afin qu'on puisse mélanger son contenu parfaitement.

b) Échangez les agitateurs avant et après le mélange. Tournez la molette pour abaisser le bol afin qu'on puisse retirer celui-ci et les agitateurs.

Remarque : Au moment d'assembler un agitateur, glissez celui-ci vers le haut sur l'arbre et tournez-le jusqu'à ce que la goupille d'entraînement à l'intérieur de l'arbre atteigne la fente en L dans la tige de l'agitateur pour éviter que celui-ci ne tombe alors qu'il est en marche.

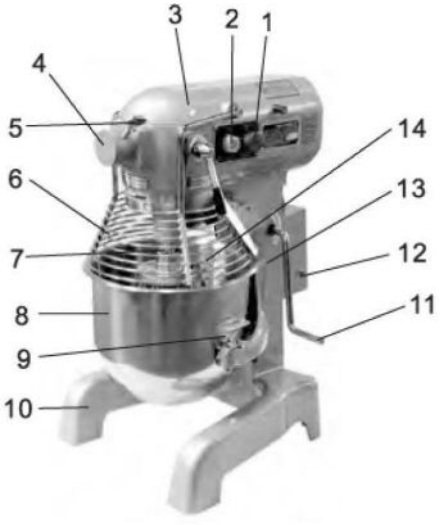
6.2. ENTRETIEN

1. Après chaque utilisation, nettoyer parfaitement le bol, les agitateurs, etc. et assurez-vous que l'appareil reste propre.

2. Lubrifiez régulièrement les glissières du bol.

3. La boîte de vitesses est garnie d'une graisse spéciale qu'on doit renouveler tous les six mois. Pour ajouter ou remplacer la graisse, enlevez uniquement le couvercle supérieur et le couvercle des roulements.

6.3 PREMIÈRE UTILISATION DU MÉLANGEUR



Voyez les différents composants du mélangeur à la figure 1.

- Avant d'utiliser le mélangeur la première fois, nettoyez parfaitement le bol et l'agitateur en procédant de la manière décrite dans la section 7 de ce manuel.
- Assurez-vous premièrement de placer le mélangeur hors tension (1).
- Assurez-vous que le couvercle est installé sur le moyeu (s'il y a lieu) lorsqu'aucun accessoire n'est utilisé.
- Retirez toujours les accessoires avant d'utiliser l'agitateur.
- Abaissez le support de bol en abaissant la poignée du bol (3).
- Tournez la cage de protection avant (10) en position ouverte.
- Placez l'agitateur requis (9) à l'intérieur du bol (7) et soulevez le bol sur son support (5).
- Assurez-vous que l'emplacement du bol arrière (4) et les goupilles sur le côté du bol (6) sont bien engagés.
- Glissez l'agitateur sur l'arbre et tournez-le dans le sens horaire pour enfoncer la goupille d'entraînement dans la fente en L de la tige d'agitateur.
- Ajoutez les ingrédients dans le bol et soulevez celui-ci au moyen de la poignée (3).
- Tournez la cage de protection avant (10) en position de fonctionnement.
- Sélectionnez la vitesse désirée (12).
- Démarrez l'appareil en appuyant sur le bouton de démarrage vert (1).
- Une fois le mélange terminé, arrêtez l'appareil en appuyant sur le bouton d'arrêt rouge (1).
- Abaissez le support du bol, ouvrez la cage de protection et retirez l'agitateur de l'arbre.
- Retirez le bol et l'agitateur du mélangeur pour le vider et le nettoyer.

La vitesse de réglage 1 (BASSE) s'utilise pour les mélanges denses, comme la pâte, les pommes de terre en purée.

La vitesse de réglage 2 (MOYENNE-BASSE) s'utilise pour mélanger la pâte à gâteau, les pommes de terre en purée, ainsi que pour préparer de la pâte.

La vitesse de réglage 3 (MOYENNE-ÉLEVÉE) s'utilise pour bien intégrer 3 quantités d'air dans les mélanges légers. Le fouet métallique est utilisé pour fouetter la crème, battre les blancs d'œuf, mélanger les glaçages légers, les meringues.

Numéro d'article	**Description**	**Numéro d'article**	**Description**
1	Bouton d'arrêt	8	Bol
2	Bouton de démarrage	9	Verrous de bol
3	Couvercle supérieur	10	Base
4	Moyeu de fixation de hachoir à viande no 12	11	Cordon d'alimentation
5	Interrupteur de vitesse	12	Levier de vitesse
6	Protecteur de sécurité	13	Levier de bol
7	Arbre de mélange	14	Interrupteur de sécurité

REMARQUES IMPORTANTES

1. Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez si le courant correspond à celui exigé. Vérifiez si le fil de terre extérieur est bien branché.
2. Vérifiez premièrement le sens de rotation de l'appareil muni d'un moteur triphasé. Si le sens de rotation est contraire à celui indiqué par la marque de rotation, permutez deux des trois fils sous tension. Veuillez prendre note qu'on ne devrait pas installer les outils de mélange au cours de cet essai. Autrement, ils tomberont advenant que l'appareil tourne dans le mauvais sens, ce qui pourrait endommager les pièces de l'appareil.
3. Pour chaque fil d'alimentation qui n'est pas muni d'une fiche, on recommande de le brancher à l'interrupteur placé à une distance d'au moins 3 mm qui sera installé par l'utilisateur. Le courant nominal de l'interrupteur doit être d'au moins 35 A.

Au moment d'installer le mélangeur, assurez-vous que l'engrenage de mélange est du format prescrit alors que la traverse de l'agitateur est en place pour l'empêcher de tomber.

Diagnostic des pannes

Problème	Cause probable	Solution
L'arbre de mélange ne tourne pas après qu'on ait actionné l'interrupteur.	Les connecteurs électriques sont desserrés.	Vérifiez le circuit électrique et serrez ces connecteurs desserrés.
Fuite d'huile	Les joints d'huile sont usés.	Remplacez ces joints d'huile.
La poignée de levage est trop serrée.	Les glissières de guidage sont corrodées.	Nettoyez et huilez les glissières de guidage.
	La vis-mère, l'engrenage biseauté et l'arbre de la molette, etc. sont secs.	Huilez ces pièces.
L'augmentation de température du moteur est trop élevée. Réduisez la vitesse.	Tension insuffisante.	Vérifiez la tension d'alimentation.
	Charge trop élevée.	Charge trop faible.
	La vitesse de fonctionnement choisie est trop élevée ou l'agitateur ne convient pas.	Choisissez une vitesse et un agitateur convenables.

7. INSTALLATION

Une personne qualifiée doit installer cet appareil de la manière décrite dans les règlements actuels.

7.1. DÉBALLAGE ET MANUTENTION

Dans la mesure du possible, on recommande de transporter le mélangeur sur le lieu d'installation à l'intérieur de l'emballage fourni pour ne pas l'endommager. Évitez d'utiliser un couteau effilé pour ouvrir la boîte pour ne pas endommager l'appareil. Lors de la première inspection, vérifiez si des dommages sont survenus en cours d'expédition. Si tel est le cas, conservez les matériaux d'emballage et communiquez avec nous.

Attention : Le mélangeur est lourd. Il est important de le manipuler et de le soulever correctement pour éviter les blessures corporelles.

Retirez l'appareil de la palette ayant servi à son transport lorsqu'il se trouve à proximité de sa position finale. L'appareil est retenu sur la palette au moyen de quatre boulons de fixation qui traversent la palette pour rejoindre les pattes filetées de la base. Procédez avec soin au cours de cette opération pour vous assurer que :

- Toutes les mesures de sécurité requises ont été prises pour bien soulever et manipuler le mélangeur afin d'éviter les risques de blessure si celui-ci devait tomber ou basculer.
- L'appareil n'a subi aucun dommage pouvant compromettre le fonctionnement normal.

7.2. EMPLACEMENT

Le mélangeur n'a pas été conçu pour une installation à l'extérieur et il est important de ne pas l'installer dans un endroit où il serait possible de le nettoyer au moyen d'un jet d'eau. Le mélangeur doit être utilisé uniquement par des employés formés et doit être installé dans un endroit où seuls des employés formés peuvent l'utiliser et procéder à son entretien.

Assurez-vous que la hauteur d'installation du mélangeur est telle que le bol se situe environ entre le joint d'articulation et le coude. On évitera ainsi le besoin de se pencher à la hauteur de la taille.

Choisissez une surface plane pouvant soutenir le poids du mélangeur et le contenu du bol lorsqu'il est plein. On recommande de fixer le mélangeur en position. Assurez-vous que la table, le support ou la surface de travail est retenu solidement au plancher. L'appareil doit être retenu afin de prévenir tout mouvement en cours d'utilisation.

Assurez-vous qu'il existe un espace suffisant autour du mélangeur afin de permettre son utilisation sécuritaire. L'entretien peut également devenir un problème si le jeu est grandement réduit. Par conséquent, assurez-vous que le dessus, les côtés et l'arrière du mélangeur sont facilement accessibles.

7.3. INSTALLATION ÉLECTRIQUE

L'installation électrique du mélangeur doit être conforme aux exigences du fournisseur d'électricité local ou national.

L'installation électrique doit être confiée à un individu compétent. Assurez-vous que la source d'alimentation électrique est conforme aux exigences de l'appareil avant de brancher celui-ci.

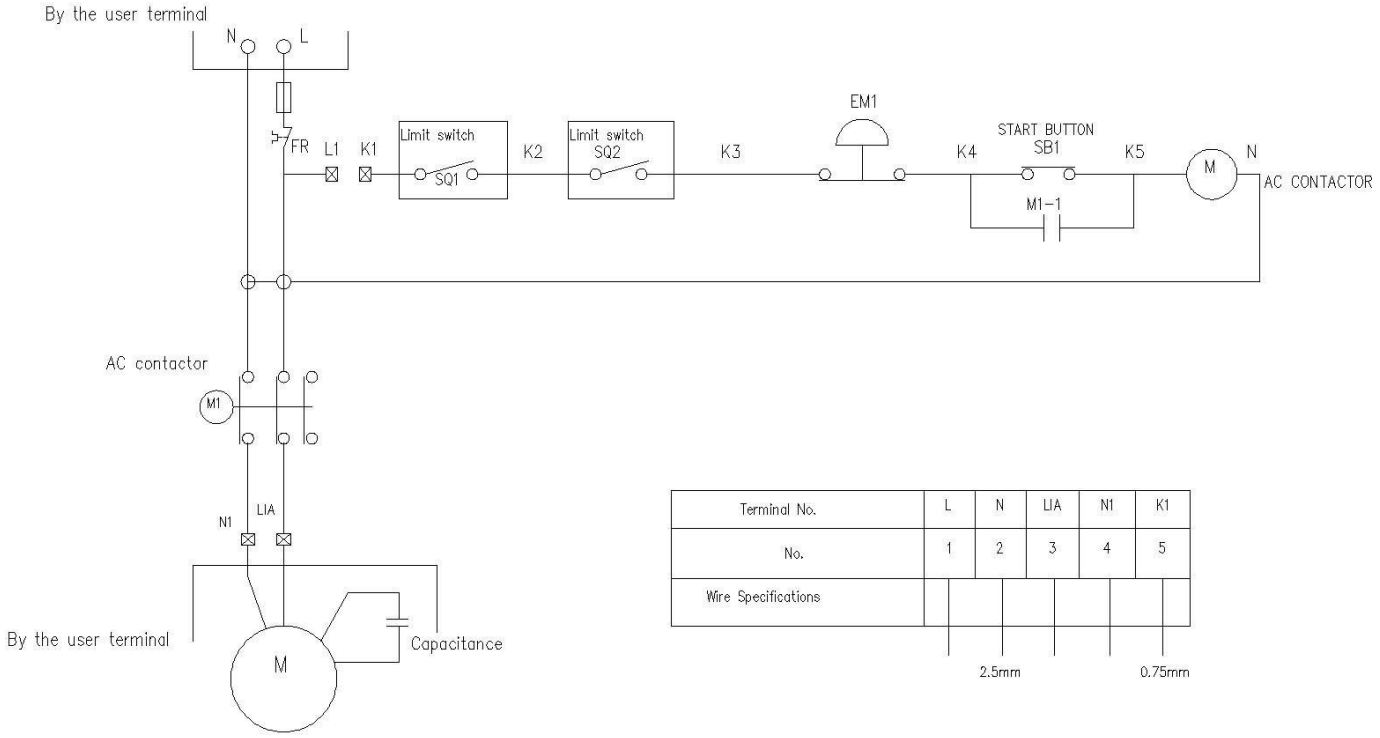
Le mélangeur est un appareil de catégorie I, ce qui signifie que la protection contre les chocs électriques ne doit pas dépendre uniquement de l'isolation de base. Un sectionneur électrique externe et des disjoncteurs miniatures ou des fusibles (fournis par d'autres) doivent être installés au niveau de la source de courant qui alimente le mélangeur. De plus, on recommande fortement d'installer un disjoncteur différentiel résiduel pour assurer une protection additionnelle.

« On recommande de brancher cet appareil au point d'alimentation présentant une impédance Zsys inférieure à (0.05+j0.03)Ω.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il est important de le remplacer au moyen d'un cordon spécial ou d'un ensemble vendu par le fabricant ou par son agent d'entretien. »

Le fabricant a le droit de modifier le circuit sans aviser.

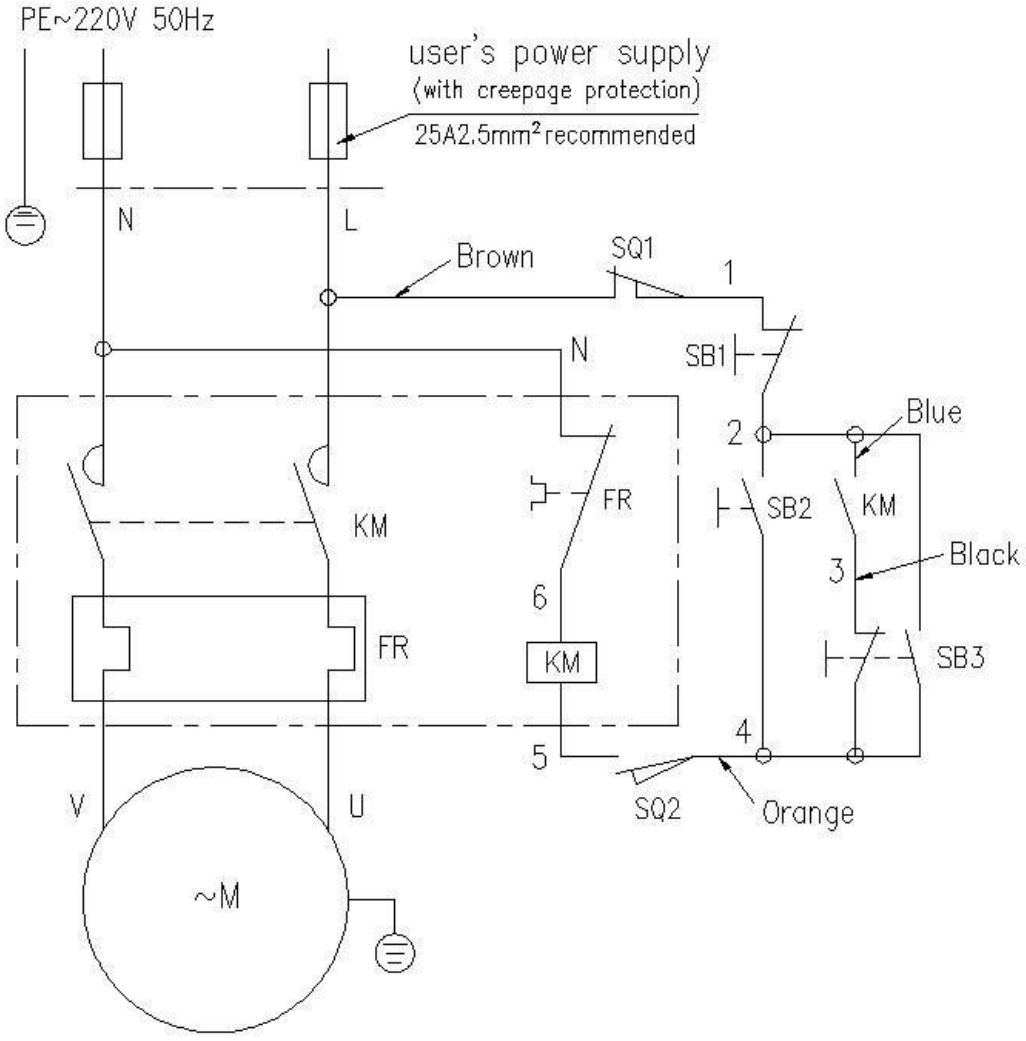
M20A, M25A



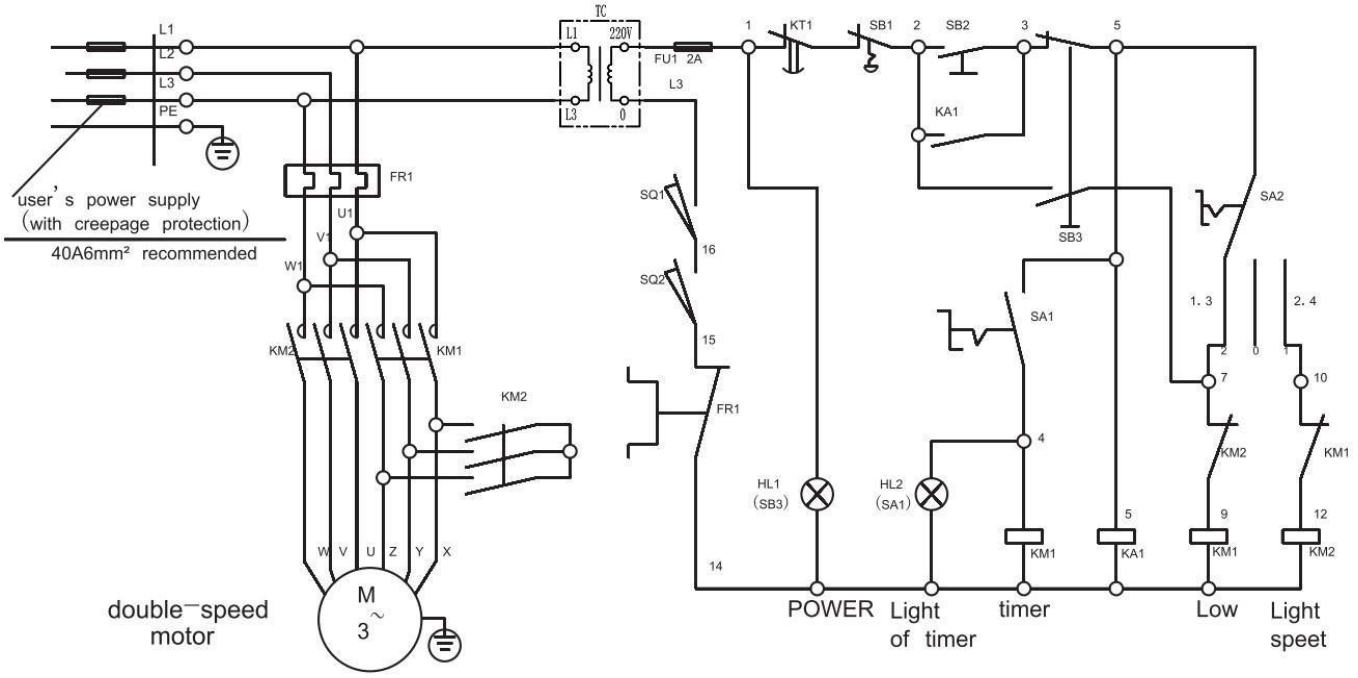
Terminal No.	L	N	L1A	N1	K1
No.	1	2	3	4	5
Wire Specifications					

2.5mm 0.75mm

M30A, M40A



M60A


L1
L2
L3
PE
user's power supply
(with creepage protection)
40A6mm² recommended
TC
L1
220V
L3
0
FU1 2A
1
KT1
SB1
2
SB2
3
5
KA1
SB3
FR1
U1
V1
W1
KM2
KM1
KM2
SQ1
16
SQ2
15
FR1
14
SA1
SA2
1. 3
2. 4
2
0
1
7
10
4
KM2
KM1
HL1
(SB3)
HL2
(SA1)
5
9
12
KM1
KA1
KM1
KM2
W V U Z Y X
M
3
double-speed
motor
POWER
Light
of timer
timer
Low
Light
speet

8. NETTOYAGE

ATTENTION

NE PAS NETTOYEZ L'APPAREIL DIRECTEMENT AU MOYEN D'EAU.
NE NETTOYEZ PAS CE MÉLANGEUR AU MOYEN D'UN BOYAU OU SOUS PRESSION.

Assurez-vous que l'appareil est débranché de la source d'alimentation électrique principale avant de procéder au nettoyage.

Il est important d'élaborer des méthodes de nettoyage détaillées et convenables pour toutes les surfaces qui viennent en contact avec les aliments. On recommande de définir clairement la fréquence de nettoyage du mélangeur (c'est-à-dire chaque jour, après les lots de production ou plus souvent, si nécessaire), en plus de préciser le type de nettoyage nécessaire. Le nettoyage et la désinfection des surfaces qui viennent en contact avec les aliments ont pour but d'éliminer les débris d'aliments (qui favorisent la croissance des bactéries) et de tuer les bactéries qui peuvent s'y trouver. Il est important d'entreposer les surfaces nettoyées à sec pour empêcher la croissance de bactéries. L'équipement de nettoyage (comme les brosses, etc.) doit être entreposé également de manière propre et hygiénique. Procéder comme suit pour nettoyer la zone d'éclaboussures et les surfaces qui viennent en contact avec les aliments :

1. Nettoyage préalable - Éliminer tous les déchets d'aliments en trop au moyen d'un balai, en essuyant les surfaces ou en procédant à un rinçage préliminaire.
2. Nettoyage principal - Libérer les déchets et la graisse des surfaces au moyen d'un détergent.
3. Rinçage – Enlever les déchets d'aliments, la graisse et le détergent.
4. Désinfection – Tuer les bactéries.
5. Rinçage final – Enlever le désinfectant.
6. Séchage – Éliminer toute l'humidité.

- Remarque: Il est possible de combiner le nettoyage préliminaire et le nettoyage principal lorsque la contamination n'est que légère.
- Certaines surfaces n'ont pas besoin d'être désinfectées après chaque lavage.
- Désinfecter tout article qui vient directement en contact avec les aliments ou avec les mains des utilisateurs.
- La meilleure méthode pour sécher les surfaces consiste à les laisser sécher à l'air. Lorsque c'est impossible, utilisez des chiffons de papier ou un linge propre et sec.
- Il est important que les produits chimiques utilisés pour désinfecter soient approuvés pour leur application sur les surfaces venant en contact avec les aliments.

8.1. NETTOYAGE AVANT L'UTILISATION INITIALE

Avant d'utiliser le mélangeur la première fois, assurez-vous de laver les bols à mélanger, les agitateurs et les accessoires dans une solution d'eau chaude combinée à un détergent doux. On recommande de procéder de cette façon pour tous les bols et les agitateurs avant de les utiliser avec des blancs d'œuf ou des œufs complets.

8.2. NETTOYAGE APRÈS L'UTILISATION

Après chaque utilisation, nettoyez le bol à mélanger, les agitateurs et les accessoires à l'eau chaude avec un détergent non abrasif convenable et une brosse à poils doux. Rincez le bol à l'eau chaude immédiatement après usage pour accélérer ensuite son nettoyage.

Remarque : Ne nettoyez pas les agitateurs à l'intérieur d'un lave-vaisselle. Lavez-les immédiatement après les avoir utilisés dans un bol contenant de l'eau savonneuse tiède.

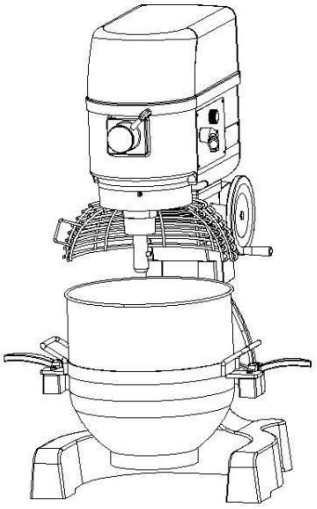
Assurez-vous d'essuyer le mélangeur au moyen d'un chiffon chaud et humide en prenant soin d'essuyer parfaitement le support du bol, le socle, la base, ainsi que toutes les surfaces extérieures. Enlevez tous les débris d'aliments. On recommande de nettoyer le protecteur dans une eau savonneuse chaude.

8.3. DÉPOSE ET NETTOYAGE DU PROTECTEUR

Le protecteur a été conçu de manière à ce qu'on puisse l'enlever facilement afin de le nettoyer.

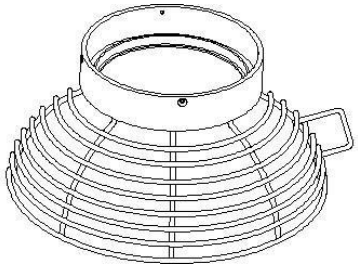
8.3.1. <u>DÉPOSE DE LA CAGE</u>

- Assurez-vous que le support de bol se trouve en position abaissée (photo 1). Enlevez l'agitateur et le bol en premier lieu.



Remarque : Lorsque la cage est en position fermée, une butée l'empêche de tourner dans le sens antihoraire.

- Desserrez la vis. Vous pouvez ensuite retirer la cage.



8.4. <u>DÉPOSE DE L'ÉCRAN DE PROTECTION CONTRE LES ÉCLABOUSSURES</u>

On recommande d'inspecter et de nettoyer régulièrement l'écran antiéclaboussures en fonction des besoins. Cette opération devrait être réalisée par un superviseur convenablement formé ou par le service de l'entretien au moins une fois par mois. Il est possible de nettoyer l'écran antiéclaboussures dans un bol d'eau savonneuse ou dans un lave-vaisselle.

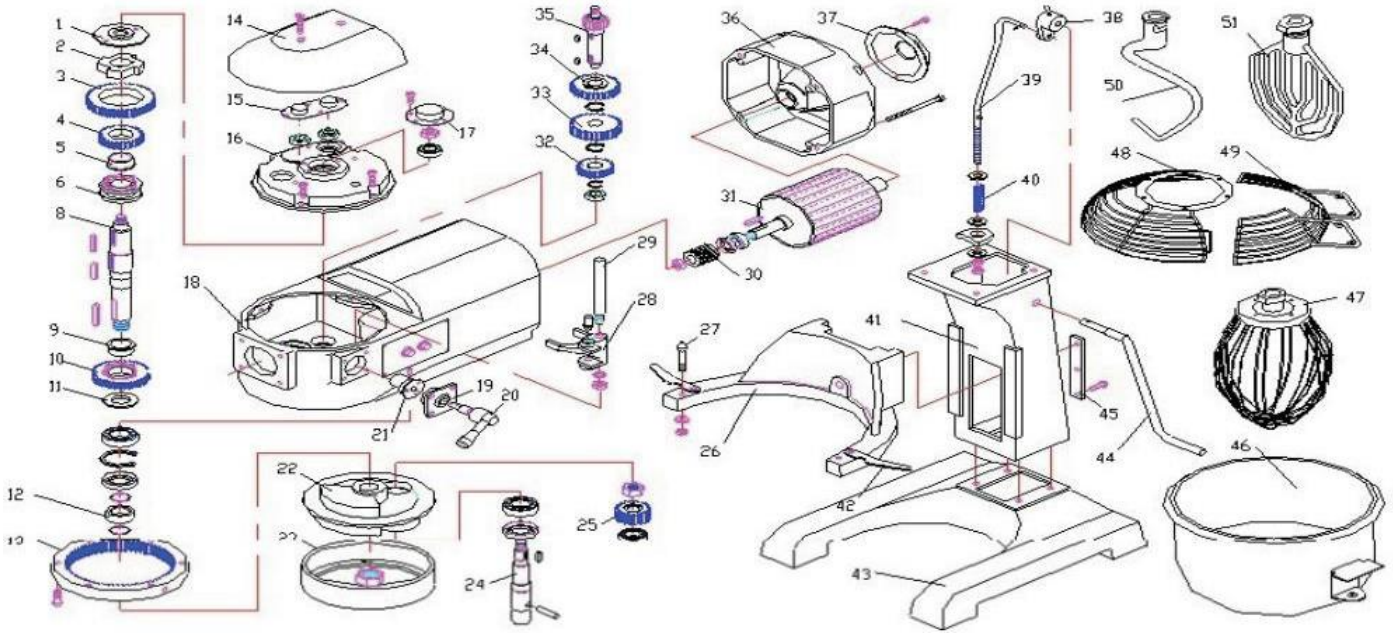
- Assurez-vous que le bol est en position abaissée. Enlevez le bol, la cage de protection et l'agitateur de la manière décrite précédemment dans la section 3.3.1.
- Au moyen d'un tournevis à lame de format approprié, enlevez les trois vis de retenue retenant la cuvette d'égouttage au mélangeur. REMARQUE : Assurez-vous de tenir solidement l'écran en retirant les vis.
- Il est possible d'abaisser doucement la cuvette d'égouttage pour l'éloigner de l'appareil. Procédez avec soin pour ne pas endommager la peinture sur le mélangeur.
- Essuyez toute trace de graisse de la cuvette d'égouttage avant de la laver.
- Réinstallez l'écran antiéclaboussures en procédant dans l'ordre inverse et en vous assurant de serrer solidement les vis.

9. ILLUSTRATION DE L'APPAREIL :

Si vous désirez remplacer des pièces, vous pouvez nous faire part de vos exigences en faisant référence à la liste de pièces ci-dessous.

Illustration de l'appareil :

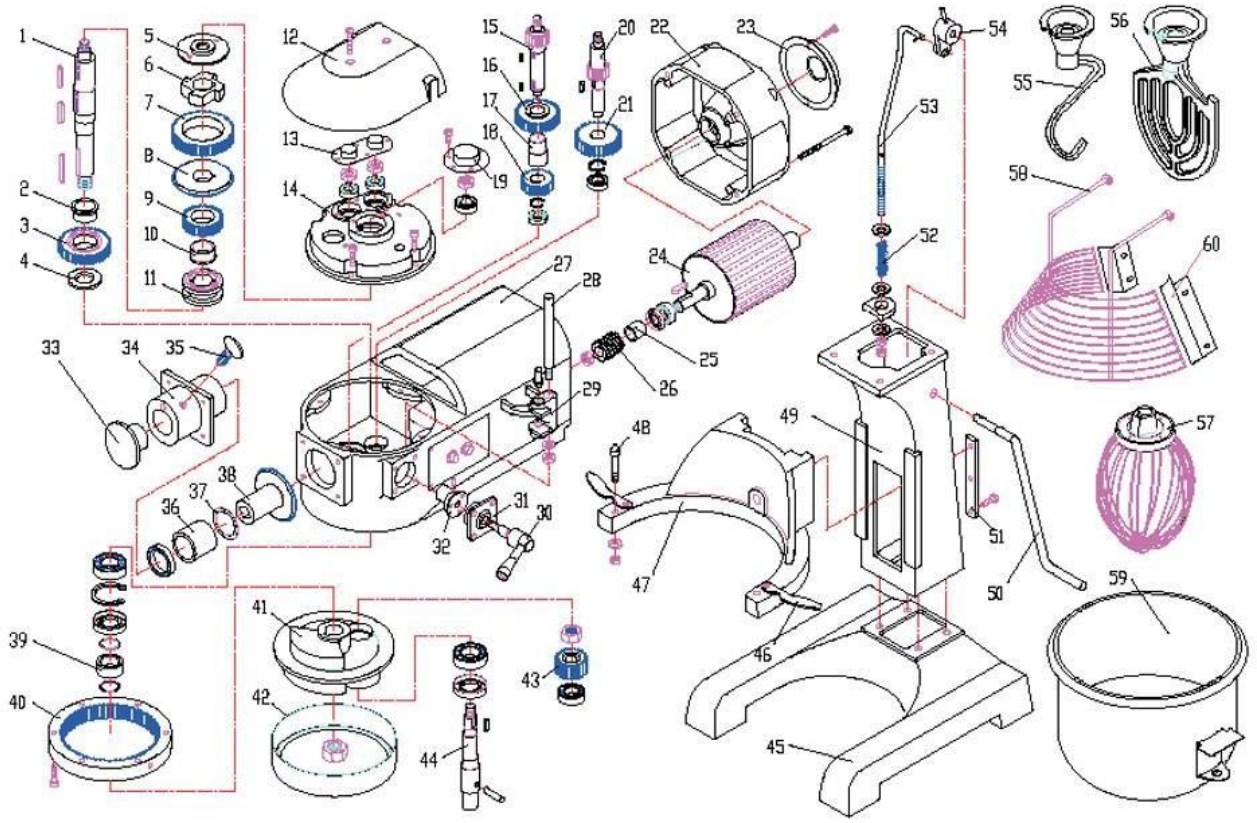
M10A



No	Nom	Qté	No	Nom	Qté	No	Nom	Qté
1	Poussoir (couvercle à pression)	1	18	Corps (corps de boîte) HT150	1	35	Arbre de réduction	1
2	Engrenages planétaires (embrayage)	1	19	Base de poignée de changement de vitesse (siège de poignée)	1	36	Base de couvercle arrière (couvercle arrière)	1
3	Engrenage (engrenage mixte)	1	20	Poignée de changement de vitesse	1	37	Couvercle arrière (plaque de recouvrement arrière)	1
4	Pignon (petit engrenage mixte)	1	21	Manchon électrique (couvercle excentrique)	1	38	Bloc de liaison	1
5	Manchon d'axe (couvercle d'axe)	1	22	Base de mélange (siège de fouet)	1	39	Barre de liaison (raccord)	1
6	Raccord (Zygosperm)	1	23	Bac pour fuites d'huile (récepteur d'huile)	1	40	Ressort de barre de liaison (ressort)	1
7			24	Arbre de mélange (siège de fouet)	1	41	Poteau (poteau de sortie)	1
8	Arbre principal (axe principal)	1	25	Engrenage épicyclique (engrenage planétaire)	1	42	Poussoir de bol (planche de pression de bol)	1
9	Raccord (Zygosperm)	1	26	Support de bol (glissière debout)	1	43	Base	1
10	Engrenage (engrenage mixte)	1	27	Niveau fixe de bol (bol debout)	2	44	Molette (poignée)	1
11	Rondelle d'arbre principal (joint d'étanchéité)	1	28	Fourche (fourche à cadran)	1	45	Ressort de barre de liaison (ressort)	1

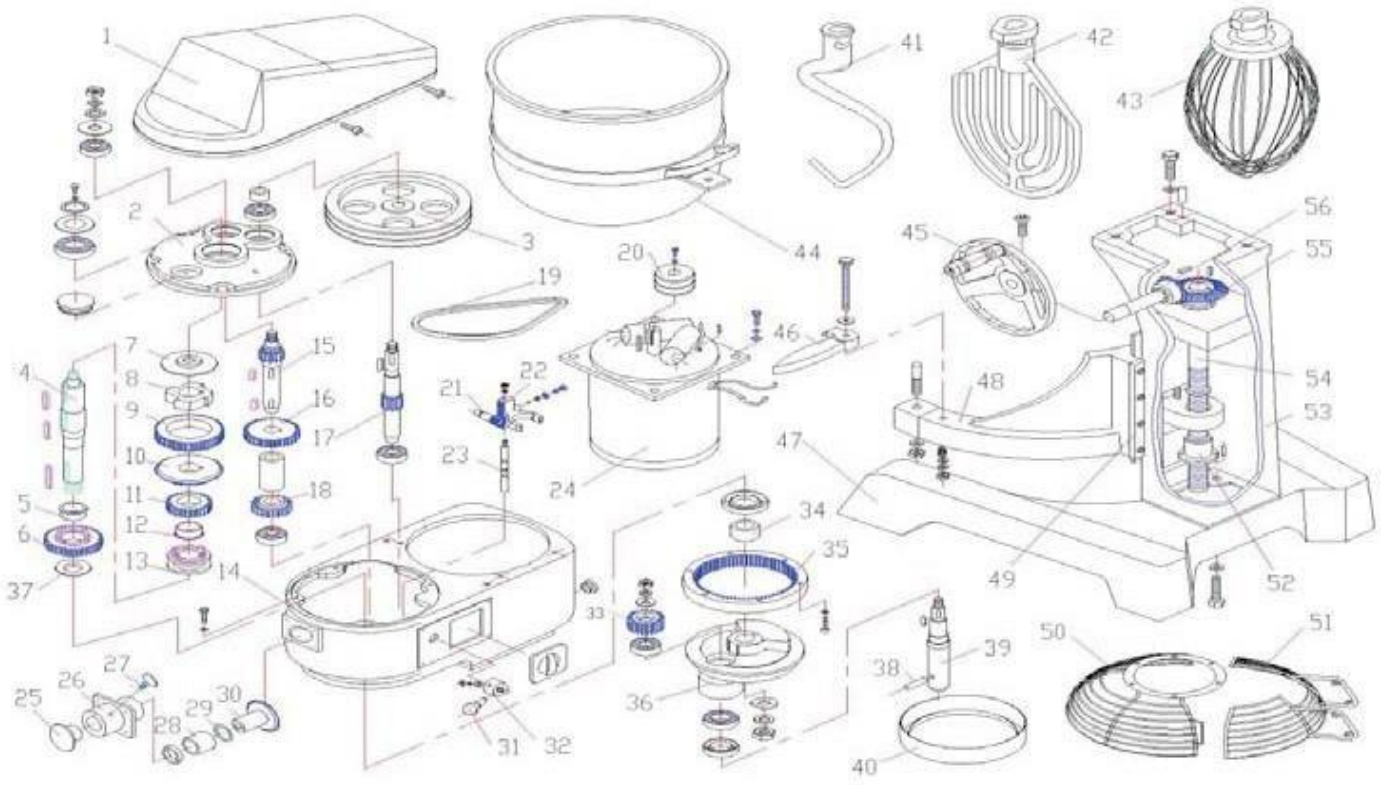
12	Boyau d'étanchéité (couvercle étanche à l'air)	1	29	Axe de fourche à cadran	1	46	Bol	1
13	Couronne (engrenage annulaire)	1	30	Arbre à vis sans fin	1	47	Batteur à œufs	1
14	Couvercle supérieur	1	31	Rotor de moteur (module de rotor)	1	48	Carter fixe	1
15	Poussoir d'engrenage (couvercle)	1	32	Engrenage inférieur d'arbre de réduction	1	49	Carter fixe	1
16	Couvercle de carter (couvercle de siège de roulement)	1	33	Engrenage à vis sans fin (roue à vis sans fin)	1	50	Crochet de mélange	1
17	Poussoir d'arbre principal (couvercle)	1	34	Engrenage inférieur d'arbre de réduction	1	51	Fouet de mélange	1

M20A



No	Nom	Qté	No	Nom	Qté	No	Nom	Qté
1	Arbre principal (axe principal)	1	21	Engrenage à vis sans fin (roue à vis sans fin Z=29)	1	41	Base de mélange (siège de fouet)	1
2	Boyau d’arbre (couvercle d’axe)	1	22	Base de couvercle arrière (couvercle arrière)	1	42	Bac pour fuites d'huile (huile)	1
3	Engrenage (engrenage mixte Z=38)	1	23	Couvercle arrière (plaque de recouvrement arrière)	1	43	Engrenage épicyclique (engrenage planétaire Z=19)	1
4	Rondelle d’arbre principal (joint d'étanchéité)	1	24	Rotor de moteur (module de rotor)	1	44	Base de mélange (arbre de fouet)	1
5	Poussoir (couvercle à pression)	1	25	Douille d’arbre à vis sans fin (douille à vis sans fin)	1	45	Base	1
6	Engrenages planétaires (embrayage)	1	26	Arbre à vis sans fin)	1	46	Poussoir de bol (planche de pression de bol)	2
7	Pignon à queue principal supérieur (engrenage Z47)	1	27	Corps (corps de boîte)	1	47	Support de bol (support coulissant)	1
8	Engrenage biseauté (gros engrenage conique Z=46)	1	28	Axe de fourche à cadran	1	48	Niveau fixe de bol (tige pour bol debout)	2
9	Pignon (petit engrenage mixte)	1	29	Fourche (fourche à cadran)	1	49	Poteau (poteau de sortie)	1
10	Manchon d’axe (couvercle d’axe)	1	30	Poignée de changement de vitesse	1	50	Molette (poignée)	1
11	Raccord (Zygosperm)	1	31	Base de poignée de changement de vitesse (siège de poignée)	1	51	Socle (planche de pression)	2
12	Couvercle supérieur	1	32	Manchon électrique (couvercle excentrique)	1	52	Barre de liaison (raccord)	1
13	Poussoir pour engrenages (couvercle)	1	33	Couvercle avant	1	53	Barre de liaison (raccord)	1
14	Couvercle de carter (couvercle de siège de roulement)	1	34	Ferrure de tête de hachoir (siège installé en tournant)	1	54	Bloc de liaison	1
15	Arbre de réduction (arbre d’engrenage Z=15)	1	35	Goupille de verrouillage (boulon de blocage)	1	55	Crochet de mélange	1
16	Engrenage supérieur d’arbre de réduction (engrenage Z=33)	1	36	Roulement à billes (roulement d’axe de rouleau)	1	56	Fouet de mélange	1
17	Manchon d’axe (douille)	1	37	Rondelle ajustable (joint d'étanchéité)	1	57	Batteur à œufs	1
18	Engrenage inférieur d’arbre de réduction (engrenage Z=33)	1	38	Niveau de pignon (petit engrenage conique Z=36)	1	58	Pièce coulée flexible	1
19	Poussoir d’arbre principal (couvercle)	1	39	Boyau d'étanchéité (couvercle étanche à l’air)	1	59	Bol	1
20	Arbre principal (arbre d’engrenage Z=17) arbre (arbre d’engrenage Z=17)	1	40	Couronne (engrenage annulaire Z=67)	1	60	Pièce coulée avant	2

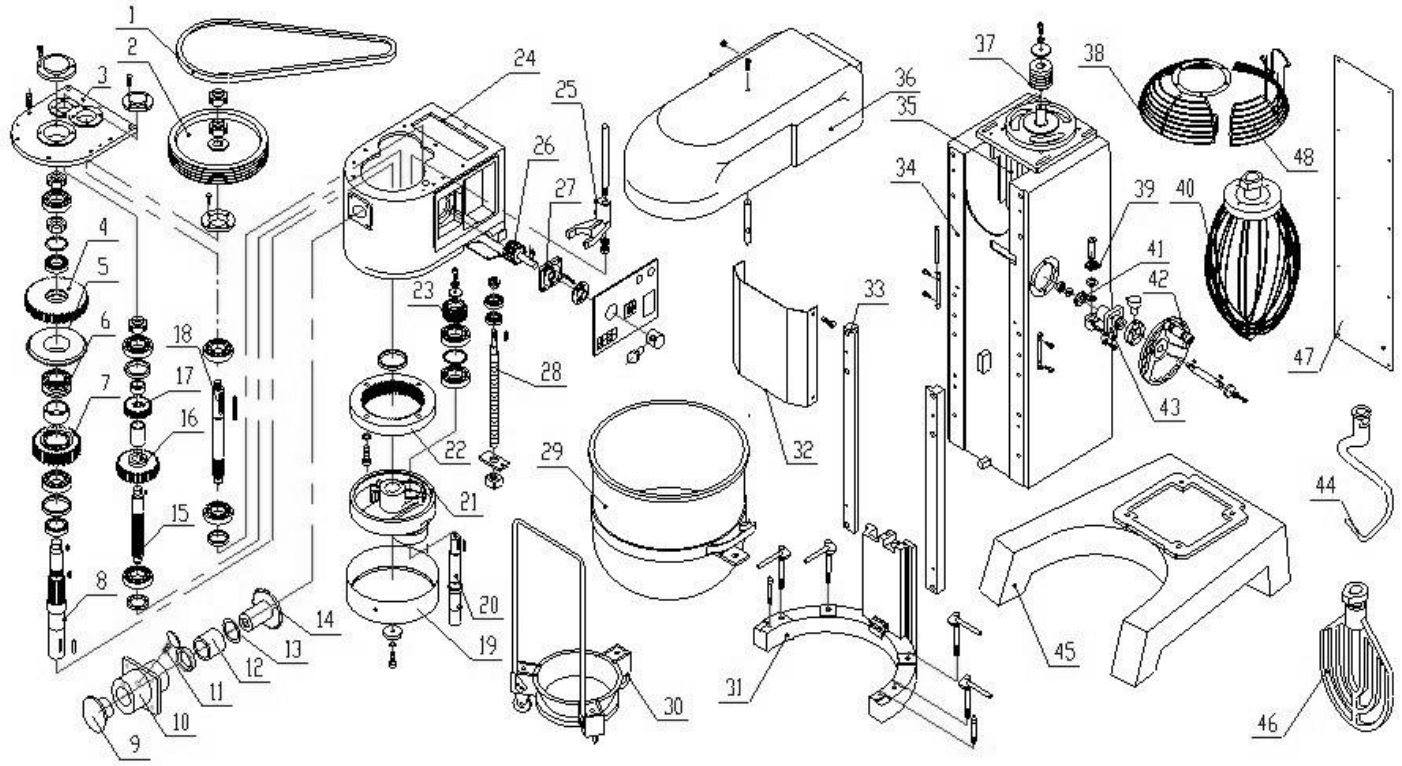
M30, 40A



No	Nom	Qté	No	Nom	Qté	No	Nom	Qté
1	Couvercle supérieur en ABS	1	20	Petite poulie à courroie HT150	1	39	Arbre de mélange 40 Cr	1
2	Couvercle de carter HT200	1	21	Pignon 40 Cr	1	40	Bac pour fuites d'huile en alliage d'aluminium	1
3	Poulie pour grosse courroie HT200	1	22	Fourche QT60-2	1	41	Crochet de mélange en acier inoxydable	1
4	Arbre principal	1	23	Axe de fourche à cadran 40 Cr	1	42	Fouet en acier inoxydable	1
5	Boyau d'arbre (couvercle d'axe)	1	24	Moteur	1	43	Ensembles de batteurs pour œufs en acier inoxydable	1
6	Engrenage inférieur (petit engrenage mixte)	1	25	Couvercle avant en ABS	1	44	Bol en acier inoxydable	1
7	Poussoir (couvercle à pression)	1	26	Ferrure de tête de hachoir HT150	1	45	Ensembles de molettes	1
8	Groupe d'engrenages planétaires (embrayage)	1	27	Verrou en acier inoxydable	1	46	Niveau fixe de bol Z201	2
9	Pignon à queue principal (engrenage Z47)	1	28	Roulement à billes GCr 15	1	47	Base HT150	1
10	Engrenage biseauté (gros engrenage conique Z=46)	1	29	Rondelle 65 Mn	1	48	Support de bol HT150	1
11	Engrenage supérieur (engrenage mixte Z=38)	1	30	Pignon 40 Cr	1	49	Socle 45	2

12	Manchon d’axe (couvercle d’axe)	1	31	Poignée de changement de vitesse 45	1	50	Pièce coulée flexible	1
13	Raccord 45 (Zygosperm)	1	32	Base de poignée de changement de vitesse 45	1	51	Carter fixe	1
14	Boîte (corps de boîte) HT150	1	33	Engrenage épicyclique 40 Cr	1	52	Manchon d'entraînement	1
15	Arbre de réduction (arbre d’engrenage Z=17)	1	34	Manchon de commande 45	1	53	Poteau	1
16	Arbre de réduction intermédiaire (engrenage Z=33)	1	35	Couronne 40 Cr	1	54	Vis	1
17	Engrenage inférieur d’arbre de réduction (engrenage Z=33)	1	36	Base de mélange HT150	1	55	Engrenage biseauté de levage	1
18	Arbre de réduction	1	37	Rondelle de réglage 45	1	56	Engrenage biseauté de pignon de levage	1
19	Courroie en caoutchouc Delta	2	38	**Goupille 45**	1			

M60A



No	Nom	Qté	No	Nom	Qté	No	Nom	Qté
1	Courroie	1	17	Engrenage Z=26	1	33	Plaque de pression	1
2	Grosse poulie	1	18	Arbre	1	34	Socle	1
3	Couvercle d’engrenages	1	19	Plateau collecteur d'huile	1	35	Moteur	1
4	Engrenage supérieur d’arbre principal (engrenage Z=26)	1	20	Arbre de mélange	1	36	Couvercle supérieur	1
5	Engrenage biseauté	1	21	Base excentrique	1	37	Poulie de courroie	1
6	Raccord	1	22	Engrenage annulaire Z=72	1	38	Écran de protection	1
7	Engrenage Z=48	1	23	Engrenage Z=22	1	39	Engrenage Z=22	1
8	Arbre intermédiaire	1	24	Carter	1	40	Fouet à fils métalliques	1
9	Couvercle avant	1	25	Fourche	1	41	Engrenage Z=22	1
10	Tête de hachoir (siège installé en tournant)	1	26	Engrenage	1	42	Molette	1
11	Goupille de verrouillage (boulon de blocage)	1	27	Crémaillère	1	43	Crémaillère	1
12	Roulement à billes (roulement d’axe de rouleau)	1	28	Poteau fileté	1	44	Base pour pâte	1
13	Rondelle ajustable (joint d'étanchéité)	1	29	Bol	1	45	Base inférieure	1

14	Niveau de pignon (petit engrenage conique)	1	30	Remorque	1	46	Batteur plat	1
15	Arbre intermédiaire	1	31	Support de bol	1	47	Couvercle arrière	1
16	Engrenage Z=40	1	32	Couvercle avant	1	48	Carter fixe	1

SERVICE ET GARANTIE :

Veuillez communiquer avec Eurodib : service@eurodib.com **ou 1-888-956-6866**