

Diverso

MOD : WR-BM10-B2

Production code : 60301002

07/2025

CHAP. 7 - ENTRETIEN

7.1 - GENERALITES

Avant d'effectuer toute opération d'entretien, il faut:

Débrancher la fiche d'alimentation du réseau pour isoler complètement la machine du reste de l'installation.

7.2 - CABLE D'ALIMENTATION

Contrôler périodiquement l'état d'usure du câble et éventuellement appeler le "CENTRE D'ASSISTANCE" pour le remplacer.

7.3 - ELEMENTS

Si les éléments ne devaient pas travailler le produit correctement, appeler le "CENTRE D'ASSISTANCE".

CHAP. 8 - DEMANTELEMENT

8.1 - MISE HORS SERVICE

Si pour n'importe quelle raison, il fallait mettre la machine hors service, s'assurer qu'elle ne soit plus utilisable: **débrancher et couper les connexions électriques.**

8.2 - DEEE Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques

Aux termes de l'art.13 du Décret législatif du 25 juillet 2005, n.151 "Mise en oeuvre des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, relatives à 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, reporté sur l'appareil ou sur son emballage, indique que le produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets.

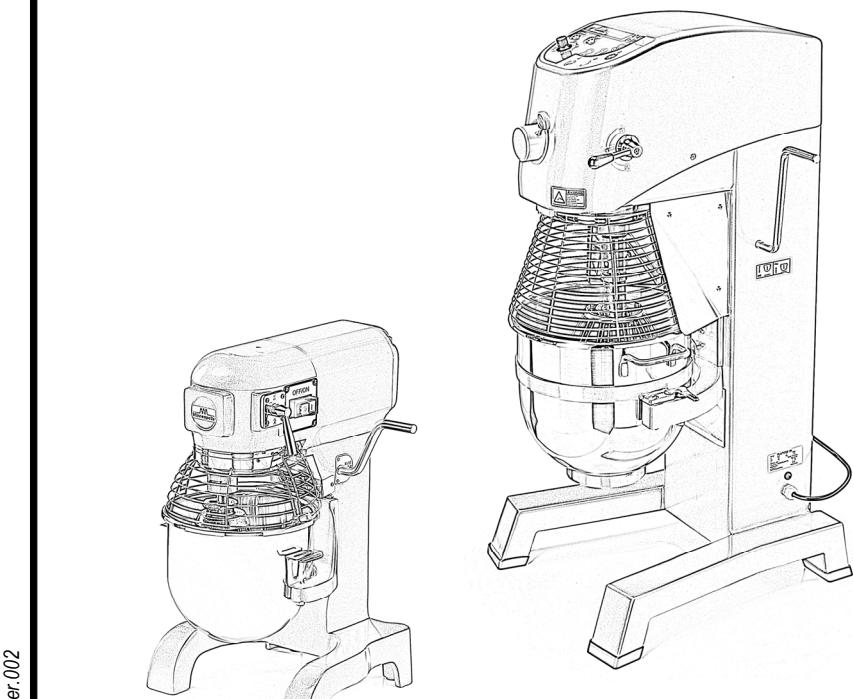
La collecte différenciée de cet appareil, quand il n'est plus utilisé, est effectuée par le producteur. L'utilisateur qui voudra se débarrasser de cet appareil, devra donc contacter le producteur et suivre le système que celui-ci a adopté, pour permettre une collecte différenciée de cet appareil.

La collecte différenciée adéquate pour permettre le recyclage, le traitement et l'élimination de l'appareil, en respectant l'environnement, contribue à éviter les possibles effets négatifs sur l'environnement et sur la santé, et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux qui composent l'appareil.

L'élimination abusive du produit de la part de son possesseur, implique l'application des sanctions administratives prévues par les lois en vigueur.



MANUEL DES INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN MANUTENZIONE



Ed. 04/2021 - ver.002

Malaxeurs planétaires 10-20-30-40

AVANT-PROPOS

- Ce manuel a été rédigé pour fournir au **client** toutes les informations sur la machine et sur les dispositions qui la concernent, ainsi que les instructions d'utilisation et d'entretien pour pouvoir l'utiliser de la meilleure façon possible, tout en maintenant intacte son efficacité avec le temps.
- Ce manuel doit être remis au personnel préposé à l'utilisation de la machine et à son entretien périodique.

TABLE DES MATIERES DES CHAPITRES

CHAP. 1 - INFORMATIONS SUR LA MACHINE

- 1.1 - PRECAUTIONS GENERALES
- 1.2 - DISPOSITIFS DE SECURITE INSTALLEES SUR LA MACHINE
- 1.2.1 - dispositifs de sécurité mécanique
- 1.2.2 - dispositifs de sécurité électrique
- 1.3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE
- 1.3.1 - description générale
- 1.3.2 - caractéristiques de fabrication
- 1.3.3 - composition de la machine

page 3

CHAP. 2 - DONNEES TECHNIQUES

- 2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTERISTIQUES ...

page 6

CHAP. 3 - RECEPTION DE LA MACHINE

- 3.1 - EXPEDITION DE LA MACHINE
- 3.2 - CONTROLE DE L'EMBALLAGE A LA RECEPTION
- 3.3 - ELIMINATION DE L'EMBALLAGE

page 7

CHAP. 4 - INSTALLATION

- 4.1 - EMPLACEMENT DE LA MACHINE
- 4.2 - RACCORDEMENTS ELECTRIQUES MONOPHASE
- 4.2.1 -
- 4.2.2 -
- 4.3 - SCHEMA ELECTRIQUE
- 4.3.1 - Schéma de l'installation électrique mod. 10-20-30
- 4.4 - CONTROLE DU FONCTIONNEMENT

page 8

CHAP. 5 - UTILISATION DE LA MACHINE

- 5.1 - COMMANDES
- 5.2 - CHARGEMENT DU PRODUIT

page 9

CHAP. 6 - NETTOYAGE ORDINAIRE

- 6.1 - GENERALITES
- 6.2 - PROCEDURE A SUIVRE POUR LE NETTOYAGE DE LA MACHINE
- 6.2.1 - nettoyage des éléments et du bol
- 6.2.2 - nettoyage général

page 11

CHAP. 7 - ENTRETIEN

- 7.1 - GENERALITES
- 7.2 - CABLE D'ALIMENTATION
- 7.3 - ELEMENTS

page 12

CHAP. 8 - DEMANDELEMENT

- 8.1 - MISE HORS SERVICE
- 8.2 - DEEEE Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques

page 12

CHAP. 6 - NETTOYAGE ORDINAIRE

6.1 - GENERALITES

- Le nettoyage de la machine est doit être effectué au moins une fois par jour ou, si nécessaire, plus souvent.
- Le nettoyage de toutes les parties de la machine qui sont en contact direct ou indirect avec l'aliment à travailler, doit être effectué scrupuleusement.
- La machine ne doit pas être nettoyée avec des nettoyeurs à jets d'eau à haute pression, mais à l'eau et avec des détergents neutres. Il ne faut pas utiliser des ustensiles, brosses, ou autre qui pourraient endommager les surfaces de la machine.

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, il faut:

- débrancher la fiche d'alimentation du réseau pour isoler complètement la machine du reste de l'installation;

6.2 - PROCEDURE A SUIVRE POUR LE NETTOYAGE DE LA MACHINE

6.2.1 - nettoyage des éléments et du bol

Pour le nettoyage du porte-éléments, il faut:

- Enlever le bol du corps de la machine;
- Démonter l'élément en faisant très **ATTENTION**.

Une fois les composants enlevés, les nettoyer à l'eau tiède avec un détergent neutre. Le bol et l'élément utilisé doivent être lavés à l'eau chaude et avec un détergent neutre chaque fois qu'ils ne sont pas utilisés pendant plus de deux heures, ou au moins une fois par jour.

ATTENTION! Ne pas laver les composants du robot multifonctions au lave-vaisselle.

6.2.2 - nettoyage général

NB.: Débrancher la fiche d'alimentation

Le lavage du corps de la machine peut être effectué avec un détergent neutre et un chiffon humide, en rinçant fréquemment à l'eau tiède. Pour finir, essuyer toutes les parties convenablement.

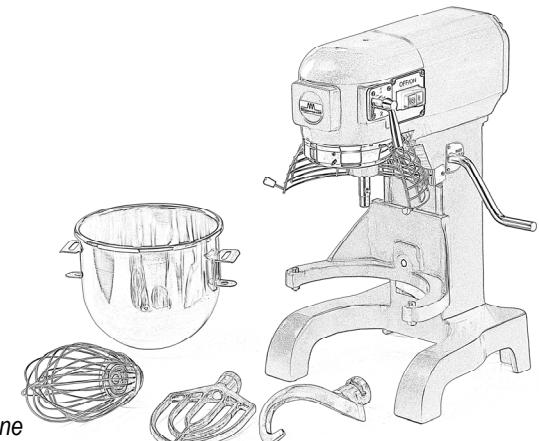


FIG. n.10 - Vue générale de la machine

5.2 - CHARGEMENT DU PRODUIT

Le produit à travailler doit être chargé dans le bol exclusivement avec le moteur arrêté, en faisant attention à l'élément.

N.B.: Ne pas introduire de produits solides!

La procédure est la suivante:

1. Abaisser le levier (Fig.1 - réf.11) en sens horaire.
2. Introduire l'élément indiqué pour le travail à effectuer;
3. Introduire le bol sur les supports (Fig.1 - réf.9) prévus et le fixer par les crochets présents sur les supports présent dans les mod. 20-30 (Fig.1 - réf.3).
4. (**ATTENTION**) mettre le produit dans le bol en faisant attention à l'élément introduit;
5. Lever le levier (Fig.1 - réf.11) en sens antihoraire, de façon à amener le bol en position de travail;
6. se placer correctement de façon à éviter tout risque d'accidents (voir FIG. n.9): le corps doit être perpendiculaire au plan de travail; les mains ne doivent pas forcer les composants de la machine ou entraver les mouvements de celle-ci.

Dans tous les cas, ne pas s'appuyer sur la machine, et éviter toute position en contact direct avec la machine;

ATTENTION!

Utilisez la machine maximum pour 30 minutes ON et 10 minutes OFF

7. allumer la machine en appuyant sur le bouton "I".
8. Pour changer la vitesse, arrêter la machine, sélectionner la vitesse désirée et remettre en marche.
9. Une fois le travail terminé arrêter la machine en appuyant sur le bouton de stop "0";
10. abaisser le levier (Fig.1 - réf.11) en sens horaire pour faire descendre le bol, puis enlever le bol en faisant attention.

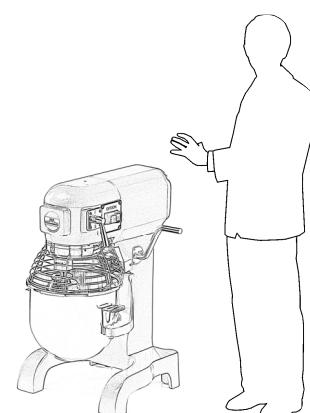


FIG. n.9 - Position correcte corretta

CHAP. 1 - INFORMATIONS SUR LA MACHINE

1.1 - PRECAUTIONS GENERALES

- L'appareil doit être utilisé uniquement par un personnel instruit qui doit connaître parfaitement les normes de sécurité contenues dans ce manuel.
- Si plusieurs personnes devaient utiliser l'appareil en alternance, ces personnes doivent également être instruites à temps.
- Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher la fiche de la machine du réseau d'alimentation électrique.
- Quand on intervient pour l'entretien ou le nettoyage de la machine (et donc quand les protections sont enlevées), évaluer attentivement les risques résiduels.
- Durant l'entretien ou le nettoyage, se concentrer sur les opérations en cours.
- Contrôler régulièrement l'état du câble d'alimentation; un câble usé ou abîmé, constitue un danger grave de nature électrique.
- Si l'appareil montre des signes de dysfonctionnement, nous vous recommandons de ne pas l'utiliser et de ne pas intervenir directement pour le réparer; mais bien de contacter le "Centre d'Assistance".
- Ne pas utiliser l'appareil avec des produits congelés, des produits avec des os et des produits non alimentaires.
- Ne pas essayer d'introduire les mains ou d'autres objets dans le récipient quand l'appareil est en marche.
- Le fabricant se dégage de toute responsabilité dans les cas suivants:
 - ⇒ quand l'appareil est altéré par un personnel non autorisé;
 - ⇒ quand les composants sont remplacés par des composants non originaux;
 - ⇒ quand les instructions contenues dans ce manuel ne sont pas suivies **scrupuleusement**;
 - ⇒ quand les surfaces de l'appareil ne sont pas traitées avec des produits appropriés.

1.2 - DISPOSITIFS DE SECURITE INSTALLES SUR LA MACHINE

1.2.1 - dispositifs de sécurité mécanique

En ce qui concerne les dispositifs de sécurité mécanique, la machine décrite dans ce manuel est conforme à la directive **CEE 2006/42**.

1.2.2 - dispositifs de sécurité électrique

En ce qui concerne les dispositifs de sécurité électrique, la machine décrite dans ce manuel est conforme aux directives **CEE 2006/95, 2004/108**.

La machine est ainsi équipée de micro qui provoque son arrêt si la grille de protection sur le bol est enlevée (voir FIG. n.1);

Bien que l'appareil soit équipé des dispositifs normatifs de protection électrique et mécanique (aussi bien en phase de fonctionnement qu'en phase de nettoyage et d'entretien), il subsiste toutefois des **RISQUES RESIDUELS** qui ne peuvent pas être complètement éliminés, indiqués dans ce manuel sous forme de **ATTENZIONE**. Ils concernent le risque de contusions durant le nettoyage de la machine et des accessoires.

1.3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

1.3.1 - description générale

Le malaxeur planétaire a été projeté et réalisé par notre société dans le but précis d'homogénéiser, émulsionner, monter des produits alimentaires comme les oeufs, la farine, la crème fraîche et, de toute façon, des aliments pas trop durs ou consistants, et garantir:

- l'utilisation, le nettoyage et l'entretien en toute sécurité;
- une hygiène totale, obtenue grâce à une sélection minutieuse des matériaux qui sont en contact avec les aliments, et grâce à l'élimination des coins dans les parties de la machine qui sont en contact avec le produit, de façon à obtenir un nettoyage simple et complet, et un démontage plus facile;
- le rendement maximum;
- la solidité et la stabilité de tous les composants;
- le silence total;
- une grande maniabilité.

1.3.2 - caractéristiques de fabrication

Le malaxeur planétaire est fabriqué avec les matériaux suivants:

- corps en aluminium et fonte peints;
- bol en acier inox facilement amovible
- éléments en acier inox et aluminium;
- grille de protection en acier chromé.

4.3 - SCHEMA ELECTRIQUE

4.3.1 - Schéma installation électrique mod. 10-20-30

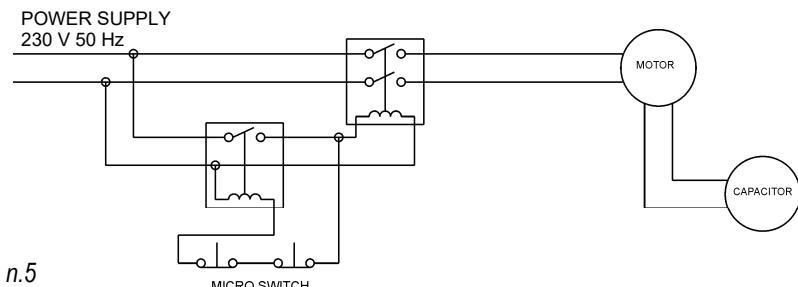


FIG. n.5

4.4 - CONTROLE DU FONCTIONNEMENT (FIG. n.1)

Avant d'effectuer l'essai de l'appareil, s'assurer que:

- Le bol de travail (FIG. n.1 - réf.4) soit parfaitement positionné dans son emplacement;
- L'élément (FIG. n.1 - réf.5-6-7) soit monté convenablement;
- Aucun accessoire supplémentaire ne se trouve dans le bol (FIG. n.1 - réf.4);
- La grille (FIG. n.1 - réf.2) soit parfaitement fermée.

La procédure est la suivante:

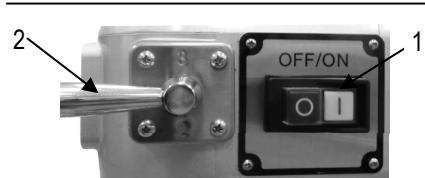
1. Actionner le Robot multifonctions en appuyant sur le bouton start "I", et puis sur le bouton stop "0";
2. Contrôler que le robot multifonctions s'arrête en ouvrant la grille ou en abaissant le bol (FIG. n.1 - réf.2-4).

CHAP. 5 - UTILISATION DE LA MACHINE

5.1 - COMMANDES

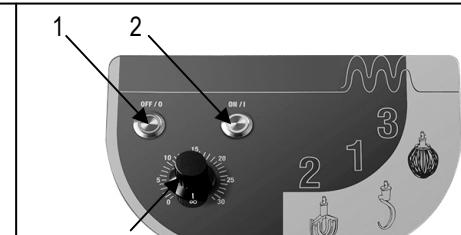
Les commandes sont disposées sur le corps de la machine comme en figure ci-après.

Malaxeur planétaire mod. 10 - 20



1 - interrupteur 0/I
2 - sélecteur de vitesse 1-2-3

Malaxeur planétaire mod. 30 - 40



1 - bouton OFF/0
2 - bouton ON/I
3 - temporizador

FIG. n.8 - Position des commandes

CHAP. 4 - INSTALLATION

4.1 - EMPLACEMENT DE LA MACHINE

Le plan d'appui sur lequel la machine doit être positionnée, doit tenir compte des dimensions d'appui indiquées dans le tableau (voir Chap. 2), et donc, doit être suffisamment grand, être bien nivelé, sec, lisse, solide et stable.

En outre, la machine doit être placée dans une pièce avec une humidité max. de 75% non saline et une température comprise entre +5°C et +35°C; et de toute façon dans un lieu qui ne compromette pas son fonctionnement.

4.2 - RACCORDEMENT ELECTRIQUE MONOPHASE

La machine est dotée d'un câble d'alimentation de section 3x1,5 mm²; longueur 1.5 m et d'une fiche "SHUKO".

Relier la machine 230 Volts 50 Hz, en interposant un disjoncteur magnétothermique de 10A, $\Delta I = 0.03A$. S'assurer ensuite que l'installation à la terre fonctionne parfaitement.

Contrôler également que les données reportées sur la plaquette technique-matricule (FIG. n.4) correspondent aux données indiquées dans le bordereau et dans les documents d'accompagnement.

4.2.1 - RACCORDEMENT ELECTRIQUE TRIPHASE

La machine est munie d'un cordon d'alimentation de section 5x1,5mm², longueur $\leq 1.5m$ et fiche CEI rouge 15A 3F + T. Brancher la machine au réseau d'alimentation triphasé 400V. - 50Hz, en interposant un interrupteur différentiel magnétothermique de 10 A, $\Delta I=0.03A$.

Vérifier que les données indiquées sur la plaquette d'identification (Fig. n°4), correspondent à celles des documents de livraison et de la commande.

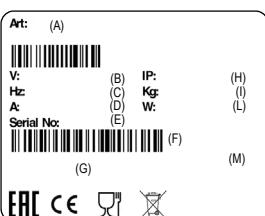


FIG. n.4 - Plaquette technique- matricule

4.2.2 - Sens de rotation des outils

Contrôler le sens de rotation l'outil en donnant une impulsion au bouton de mise en outre "I" (ON), et ensuite immédiatement sur le bouton d'arrêt "0" OFF. La lame doit tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre si on fait face à la trancheuse du côté du protège-lame (Fig. n°19). Si le sens de rotation n'est pas correct, inverser (Fig. n°4) deux des trois fils de phase de la fiche, (noir, gris ou brun).

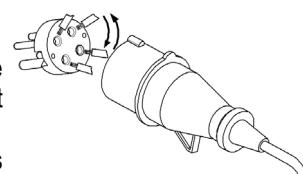


FIG. n.5

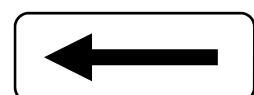
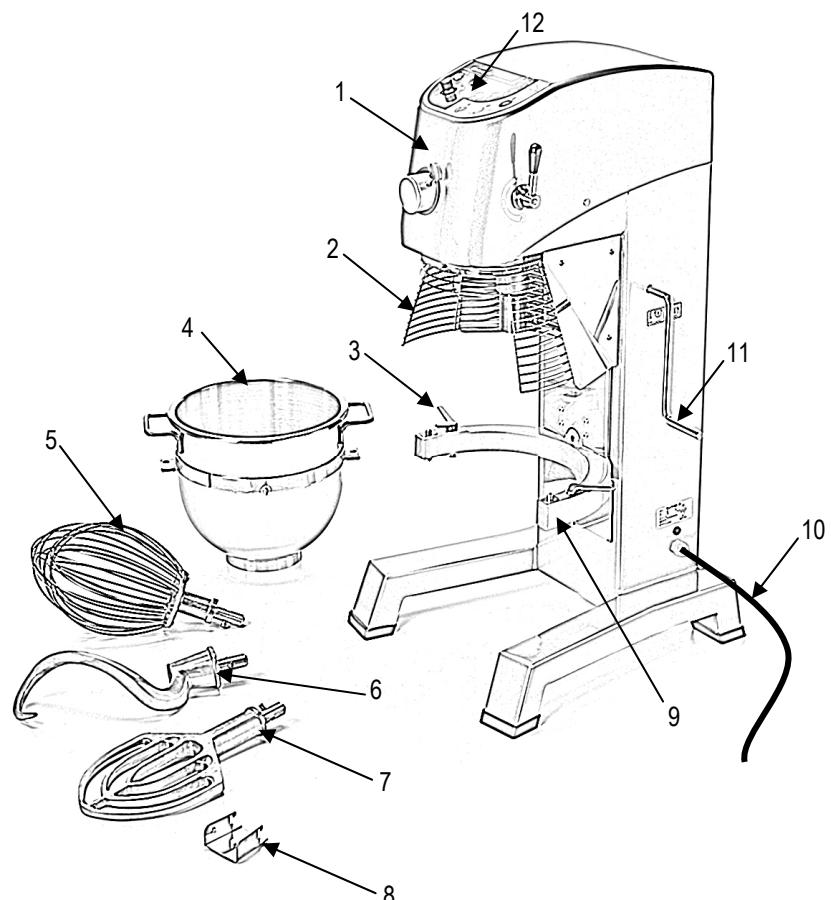


FIG. n.6

1.3.3 - composition de la machine

FIG. n.1 - Vue générale de la machine



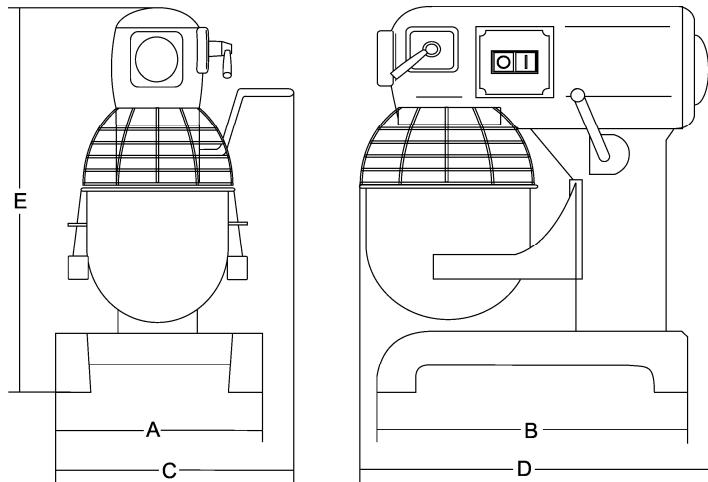
LEGENDE:

- | | | | |
|---|--|----|---------------------------------|
| 1 | Corps machine | 7 | Spatule |
| 2 | Grille de protection | 8 | Trémie pour ajout ingrédients |
| 3 | Crochet de fixation du bol (sur les mod. 20-30-40) | 9 | Support Bol (sur le mod. 30-40) |
| 4 | Bol | 10 | Câble d'alimentation |
| 5 | Fouet | 11 | Levier de montée/descente bol |
| 6 | Crochet | 12 | Commandes |

CHAP. 2 - DONNEES TECHNIQUES

2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTERISTIQUES ...

FIG. n.2 - Dimensions d'encombrement



Modèle	u.m.	10 lt.	20 lt.	30 lt.	40 lt.
AxB	mm	360x345	420x440	580x660	670x784
CxDxE	mm	440x500x630	515x560x770	630x650x1160	707x698x1316
Capacité bol	lt	10	20	30	40
Tours fouet	t/m	1 = 108 2 = 195 3 = 355	1 = 97 2 = 220 3 = 316	1 = 93 2 = 167 3 = 285	1 = 99 2 = 221 3 = 307
Moteur	Watt s	450	1100	1500	2200
Alimentation		230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	400V/50Hz
Poids net	kg	40	83	169	223
Niveau sonore	dB	≤ 70	≤ 70	≤ 70	≤ 70

ATTENTION: Les caractéristiques électriques pour lesquelles la machine est prévue, sont indiquées sur une plaque appliquée à l'arrière de la machine; avant d'effectuer le raccordement, voir **4.2 raccordement électrique**.

CHAP. 3 - RECEPTION DE LA MACHINE

3.1 - EXPEDITION DE LA MACHINE (voir FIG. n.3)

Le malaxeur planétaire sort de nos magasins soigneusement emballé; l'emballage se compose de:

- a) la caisse externe en bois;
- b) la machine;
- c) le présent manuel;
- d) le certificat de conformité CE.

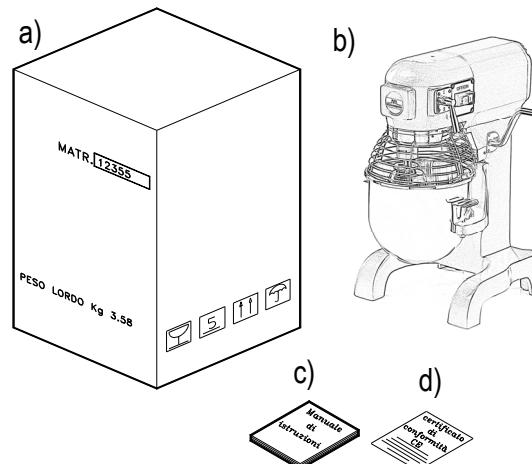


FIG. n.3 - Description de l'emballage

3.2 - CONTROLE DE L'EMBALLAGE A LA RECEPTION

A la réception du colis, si celui-ci ne montre pas de signes d'endommagements extérieurs, l'ouvrir en contrôlant que tout le matériel soit présent à l'intérieur (voir FIG. n.3). Si au moment de la livraison, le colis présente des signes d'altération, de chocs ou de chute, il faut signaler le dommage au transporteur, et dans les 3 jours de la date de livraison indiquée sur les documents, rédiger un rapport précis des éventuels dommages que la machine a subis. **Ne pas retourner l'emballage!!** Au moment du transport, s'assurer que le colis soit saisi solidement par les 4 points fondamentaux (en le maintenant parallèle au sol).

3.3 - ELIMINATION DE L'EMBALLAGE

Les composants de l'emballage (carton, bandelette en plastique) sont des produits considérés comme résidus solides urbains; ils peuvent donc être éliminés sans difficultés.

Si la machine est installée dans un pays où il existe des normatives particulières en la matière, éliminer les emballages conformément aux lois en vigueur.